

Оформление салатов к Новому Году и не только....

Изящно сервированный салат — гордость хозяйки. Даже в обычные дни мы стараемся украсить его веточкой петрушки, укропа или мелко нарезанным зеленым лучком. Праздничный стол — совсем иное дело! Всегда хочется накрыть его по-особенному, найти такие интересные идеи украшения блюд, чтобы гости ахнули от восхищения!



Изящно сервированный салат — гордость хозяйки

При этом желательно, чтобы на сервировку не понадобилось много времени, какие-нибудь замысловатые продукты и навыки виртуозной резьбы по овощам. Я решила поискать интересные идеи в Сети, и результат оказался предсказуемым: во-первых, достойных вариантов нашлось столько, что хватит на год вперед. Во-вторых, стало еще труднее выбрать, как именно украсить салат. В третьих, желание срочно поделиться найденными идеями заставило бросить все дела и сесть за статью, — а вдруг кто-нибудь тоже еще в поиске? Нам ведь достаточно посмотреть, а потом и своя фантазия включается и выдает такие шедевры, что диву даешься — неужели это я придумала?!

Начну уже, поскольку времени до праздника осталось всего ничего. В новогодней тематике безусловные фавориты — елочки.



Елочки — хит новогоднего стола

Понятно, что украшение много времени не займет, но смотрится салатик все равно по-праздничному, верно? Причем неважно, изобразили вы дерево во весь рост или только веточку.



Праздничное украшение салатов

Елка — отличное решение для объемных салатов. Если за столом соберется большая компания, возьмите эту идею на заметку.



Елка — идеальное решение для большого блюда с салатом

Можно выложить салат конусом, тогда колючая красавица будет выглядеть еще реалистичнее. Елки уже были? Тогда обратите внимание на снежинки — тоже красиво и по-новогоднему!



А как вам такие елочки?

Меня впечатлила селедочка под шубой из снежинок — до чего же красиво! Очень хочется повторить, но навыка нет... Боюсь, мои корявые снежинки станут не украшением, а как раз наоборот. Впрочем, время на тренировку еще есть!



Просто, но очень красиво!

Очень много салатов в виде елочных шаров. По-моему, отличный вариант: не надо мудрить с формой, а уж сделать его красивым мы сумеем!



Съедобные елочные украшения

К сожалению, не могу сказать, какие салаты скрываются под этими красивыми «одежками». Поэтому, выбирая ингредиенты для сервировки,

прикидывайте, насколько они совместимы с салатными.



Можно один салат украсить по-разному

Полагаю, это будет не трудно, ведь и мясо, и рыба хорошо сочетаются с типичным салатным набором: майонез, яйцо, овощи и фрукты. Но осторожность не помешает: например, мне бы не хотелось отведать соленого огурца с гранатом или яблоком. Я обеими руками за эксперименты, но только не с праздничными блюдами.



Помните о совместимости ингредиентов!

Но оставим ингредиенты на усмотрение хозяек и оправимся дальше — впереди еще немало интересного! Наверняка всегда к месту будет салат в виде часов — символично.



Салат в виде часов всегда будет к месту на новогоднем столе

Не обойдем вниманием и свечи: по-новогоднему, несложно и продукты доступные.



Украшаем салаты свечами

Не скажу, что следующая идея свежая, но все же симпатичная и легкая в исполнении. Для бантов можно использовать морковь, огурец, вареную колбасу, красную рыбу, сыр и так далее.



Салат-подарок

Очень понравились идеи с птицами! Думаю, на такое блюдо просто невозможно не обратить внимание! Не смогла с уверенностью определить: из чего сделана хвоя на фото вверху слева — ламинария? Очень реалистично получилось, надо запомнить.



Удачные идеи с птицами

Детвору порадуют салаты в виде забавных снеговиков. Впрочем, у взрослых они наверняка тоже вызовут улыбку.



Снеговики для детского стола

Можно пойти еще дальше и пригласить за стол самого Деда Мороза. Тогда загаданные в полночь желания уж точно исполнятся!



Под такой салат можно загадывать желание

Можно ограничиться рукавичкой или сапожком для подарков — тоже неплохо.



Все равно по-новому

Очень красивая идея — шапка Деда Мороза (хотя мне она скорее напоминает царственный головной убор).



Красиво, правда?

Ананасы некогда были символом роскоши, многим недоступной. Времена изменились, но ананасы по-прежнему украшают праздничные столы.



Салат в виде ананаса

Не обязательно корпеть над орехами, стараясь расколоть их так, чтобы половинка ядра осталась целой. И отсутствие пекана пусть не лишает вас сна: старые добрые соленые огурчики и грибочки выручат всегда!



Ананасы российского производства

Если вам нравятся рождественские венки, отчего бы не сделать салат в такой форме? Не отношу себя к поклонникам венков, но должна признать, что выглядит такая сервировка однозначно по-новогоднему.



Рождественский венок для праздничного стола

Нет времени возиться с формой — ограничьтесь изображением: даже несколько веточек укропа и зернышек граната придадут салатику новогодний вид. Ну а если есть время и желание, сделайте его в виде бутылки шампанского!



Идеи украшения новогодних салатов

Знаете, было очень трудно выбрать несколько идей для статьи, потому что понравилось множество. Посмотрите, насколько разнообразно можно обыграть новогоднюю тему!



Яркие идеи

Наверняка на каждом столе будут салаты с грибами, поэтому включила в подборку несколько вариантов для их украшения.



Грибные корзинки

По-моему все, что касается леса, будет уместно для новогоднего стола. Например, вот такие шишки. Кстати, это одна из идей-фаворитов для украшения моих салатов. Миндаль можно заменить кукурузными хлопьями: тогда салатик будет легче и для желудка, и для бюджета.



Пожалуй, от такой шишки я не откажусь!

Для салатов из рыбы и морепродуктов есть очень изящные тематические идеи сервировки. Рыбка с чешуей из соленых огурчиков очень хороша!



Сервировка салатов с рыбой

Очень мило выглядит оформление на «мышиную» тему. Вот вам салаты в виде крысок, — выбирайте!



Символ грядущего года

Нельзя сказать, что идеи отличаются разнообразием, но ваша-то фантазия на что?



Салаты в форме крысы

А вот удачные варианты символов прошлых (и грядущих) лет. Правда, не в полном составе, а те, что попали на глаза случайно, специально их не искала. Свинки почему-то больше всего.



Символы прошлых лет

Правда, курочек с петушками тоже немало. Петушки очень понравились — такие нарядные!



Хороши петушки

Сейчас вроде бы и не время, но запас лишним не будет: вот наступит год Змеи, а у вас уже готова идея для праздничного салатика!



Нравятся змейки?

В свое время каждый из этой дружной компании может выручить хозяйку: найти идеальный вариант перед праздником можно банально не успеть. Тогда запасной будет как находка!



Запасные варианты

Не смогла обойти вниманием салаты, на украшение которых пошел минимальный набор продуктов. Иной раз и скромная сервировка выручит.



Скромно и со вкусом

Даже свежая морковь не испортит вкус салата, а если есть время, замаринуйте ее за 2-3 дня до праздника. Соленые огурчики и маринованная морковочка — отличное сочетание!



Если есть время, морковь можно замариновать

Стоит отдать дань уважения авторам идей: даже в луке они разглядели прекрасное! Впрочем, скромная свекла в виде цветочков тоже смотрится изящно!



Лук и свекла — все подойдет для украшения!

Из свеклы можно сделать чудесные розочки, причем они настолько просты в исполнении, что справится и неопытный кулинар. А если свекла вся вышла, замените ее колбасой!



Изящные розочки

Опытные хозяйки могут даже из простых продуктов сделать шедевр: только посмотрите, что получилось из свеклы, соленых огурцов, сыра и сладкого перца!



Даже из простых продуктов можно сделать шедевр!

Не составит труда изобразить каллы и хризантемы. Попробуйте, убедитесь сами. А как роскошно смотрятся украшенные ими салаты!



Эти красивые цветки очень легко сделать!

Мне нравится украшать салаты свежим огурчиком — один аромат чего стоит! Эти идеи взяла на заметку, надеюсь, и вам они понравятся.



Только свежий огурчик!

А вот симпатичные салатки, украшенные огурчиками и помидорчиками. Сейчас их придется купить, но летом праздники тоже случаются! Тогда на сервировку пойдут овощи со своей грядки.



Огуречно-помидорные украшения

Как маленькие драгоценные камешки смотрятся на салатах зернышки граната. Их кисло-сладкая сочность наверняка удачно дополнит основной вкус блюда. А если гости будут сетовать на зернышки, сообщите им о пользе последних для здоровья.



Гранатовая сервировка салатов

Даже продукты, которые сами по себе смотрятся дорого-богато, лучше облагородить художественным исполнением. Например, красную рыбку или икру.



Сервировка никогда не будет лишней

А вообще, трудно выделить какой-либо продукт или способ сервировки — все по-своему хороши. Единственный критерий отбора — ваш вкус.



Декоративная сеточка

Главное, чтобы вид блюда радовал ваш взор и душу, а гости пусть подстраиваются под вкусы хозяев! Хотя... ну что здесь может не понравиться?!



Различные идеи сервировки

Салаты ниже приглянулись мне в полном составе: думаю, так сервировать можно и в обычный день — ничего сложного.



Простенько, но со вкусом

Или вот эти: ничего дорогостоящего или сверхсложного. Ну затратите на украшение минут 20-30, зато насколько красивее будет стол!



Симпатичная сервировка

Завершающим аккордом будет серия самых интересных и неожиданных идей для подачи. Например, мне бы точно никогда и в голову не пришло посадить на салат паука или скорпиона, пусть даже из вкуснейших оливок!



А кому-то нравится

Любителям чипсов советую присмотреться к вариациям на тему «Подсолнухи».



Не Ван Гог, но все равно подсолнухи

Очень интересно смотрятся арбузные дольки, мне нравится!



Это тоже салаты

Думаю, при желании салат можно замаскировать под любой овощ, фрукт или ягоду.



Фантазии кулинаров нет предела!

Потрясающе смотрятся салаты, украшенные «виноградом». Впрочем, для одного, похоже, использовали настоящий виноград.



Виноград из зеленого горошка или оливок — красиво!

Вариантов виноградно-ягодной темы множество, есть из чего выбрать.



Ежевика и виноград

Думаю, в любой семье могут быть праздники, когда и эти салаты будут прямо в точку! Собираясь в гости, можно смело брать в качестве вкусного подарка салат-подкову, — не ошибетесь!



Необычные идеи

Карты не люблю, но включила их в подборку, поскольку делаю ее не для себя. А вот кактус умилил — до чего же хорошенький!



Сервировка на любой вкус

Честно говоря, разнообразие идей поражает: и откуда люди черпают вдохновение?!



Спасибо авторам идей!

Трио элегантных шляпок завершает нашу вкусную и красивую подборку.



Салаты в виде элегантных шляпок

Конечно, мы могли бы еще долго рассматривать чужие идеи, но тогда наши так и останутся в виде неясных мыслей и образов. Давайте же дадим своему воображению полную свободу — пусть порадует нас яркими идеями украшения салатов!

Источник: <https://recepty.7dach.ru/Samdolis/ukrashaem-salaty-k-prazdniku-100-idey-246108.html>