

12 разных винегретов из 12 стран

У нас считается, что «королевой» винегрета является свекла. Но оказывается, в рецептах ряда европейских стран в этом блюде ее нет и в помине. И дело здесь не в том, что само слово «винегрет» имеет французское происхождение (vinaigrette) и означает соус на основе уксуса (vinaigre) и оливкового масла, потому что и соус такой включают далеко не все современные винегреты. Итак...



Широко распространено мнение, что винегрет – исконно русское блюдо, притом старинное. Впрочем, как по части исконности, так и в отношении старинности можно было бы и поспорить. Вплоть до XVIII века наши предки не вкушали никаких салатов вообще, предпочитая каждый продукт употреблять по отдельности. Традиция смешивать их пришла с Запада с подачи царя-реформатора Петра I и, понятное дело, не в один день прижилась.

Винегреты... без свеклы

1. Венгерский. Очищенный и отваренный картофель (300 г) режем соломкой, добавляем разделанную на соцветия и припущенную цветную капусту (300 г), мелко потертый корень хрена (2 ч. ложки) Солим и перчим, заправляем соком двух лимонов и 1 ст. ложкой растительного масла, перемешиваем.



2. Лейпцигский горячий. Мелко режем по одной штуке картофеля, репы, моркови, брюквы, отвариваем их по отдельности. Слив отвары, соединяем, добавляем порубленные соленые или маринованные грибочки, соленые огурчики, колечки лука шалот, а консервированные горошек и спаржу – по вкусу, перемешиваем и заливаем соусом, приготовленным следующим



образом: полтора стакана овощного отвара вскипятим и вольем в него тонкой струйкой при помешивании стакан овощного же отвара с размешанной в нем мукой (3 ч. ложки); как смесь загустеет, добавляем 1 ст. ложку сливочного масла, 1 стакан сливок, рубленую зелень укропа и петрушки. Перемешав, прогреваем еще раз, не доводя до кипения. Если соус после заправки винегрета останется, подаем его отдельно.

3. Румынский. Смешиваем, порубив кубиками, полкило вареного картофеля, 250 г вареной моркови, белки 2 вареных яиц, 300 г отварного или обжаренного мяса, 100 г отварной фасоли. Для соуса трем два желтка, добавляем горчицу, растительное масло, уксус или лимонный сок, соль – по вкусу, размешиваем до однородной массы. Залив винегрет соусом, оставляем на четверть часа для пропитки.



Винегреты со свеклой

4. Датский. Отвариваем 1 свеклу, 3 картофелины, 1 – 2 морковки и режем на мелкие кубики, как и 1 соленый огурец. Добавляем тонкие ломтики 1 копченой рыбины (сельди, скумбрии или ставриды), 2 ст. ложки квашеной капусты, мелко нашинкованную луковицу. Заправляем 3 ст. ложками растительного масла, солью и сахаром по вкусу, посыпаем рубленой зеленью петрушки.

В общем, ничем принципиально от наших винегретов не отличается. Только если в русском классическом при включении соленой рыбы (кстати, мелко покрошенной), капуста уже не кладется, то датчане считают, что она не помешает.



5. Литовский. Отвариваем 2 средних свеклки и 2 больших морковок, нарезаем кубиками. Укладываем на дно салатника свеклу, поливаем растительным маслом. Сверху кладем смесь из кубиков моркови и 2 больших соленых огурцов, с полкило фасоли. И только теперь, посолив и поперчив, вымешиваем. Обратили внимание? Картошки здесь нет.



6. Немецкий. Отвариваем три средних клубня картофеля и одну большую свеклу. Остудив, чистим и режем на крупные кубики. Очищенное от кожуры и сердцевинки яблоко кислых сортов типа антоновки тоже режем на крупные кубики и обдаем соком лимона или лайма. Филе одной сельдешки разделяем на тонкие брусочки, половинку красной луковицы – на полукольца, головку лука-шалота – на тонкие колечки. Смешав все ингредиенты, добавляем баночку зеленого горошка и заправляем оливковым маслом. Ну, что ж, появление в винегрете яблока – не бог весть какая новость, правда? Заметим, однако, что в заправке отсутствует уксус.



7. Молдавский. Большую свеклу (1 шт.), 2 – 3 картофелины и 1 – 2

морковки
отвариваем и
режем на
кубики.

Добавляем
соленый
огурец (тоже в
виде кубиков)
и 1 – 2
порубленных
или растертых
соленых
помидора,
несколько ст.



ложек отварной белой фасоли. Заправляем смесью из растительного масла, чеснока, мелко покрошенного укропа и измельченных грецких орехов.

Итак: соленые помидоры и грецкие орехи – вот в чем изюминка этого винегрета. Что же до фасоли – это не редкость и в русских винегретах.

8. Украинский. Пару вареных свекл и четверть кочана свежей

белокочанной капусты рубим соломкой, но, прежде чем смешать, растираем



капусту с
солью. Затем
добавляем
мелкие кубики
обжаренного
шпика (4 ст.
ложки),
ломтики
соленой
скумбрии или
ставриды (300
г филе). Солим
и перчим,
перемешиваем,
заправляем
майонезом.

Ну, да. На Украине да без сала разве можно что-нибудь приготовить? И капуста, заметьте, свежая, а не квашеная.

9. Финский. Берутся 5 вареных или маринованных свеклушек, по паре картошек и морковок в отваренном виде, все режется кубиками и посыпается петрушкой, после того, как овощи посолили и поперчили, блюдо заправляют растительным маслом. В таком виде винегрет подается к рыбе или мясу сразу после приготовления.

Когда же он немного настоится, в него добавляют шинкованную луковичку и кусочки соленой или копченой рыбы. Теперь готовится соус из взбитых жирных сливок или сметаны (2 дес. ложки), 1 ч. ложки винного уксуса и свекольного маринада – для подкрашивания. Подается он в соуснике. Эту



композицию также подают к столу отдельно. Наконец, когда новый состав ингредиентов хорошенько «притрется» друг к дружке, его усиливают тертым или резаным на кубики яблоком, порубленным соленым огурцом, а бывает, что и кусочками мяса.

Вот такое сложное, многоступенчатое блюдо. Оно является традиционным для рождественского стола.

10. «Флорида». Отвариваем две картофелины, по штуке свеклы и моркови, по 100 г белокочанной и цветной капусты. Охладив, режем кубиками (кроме цветной капусты, которую разбираем на соцветия), добавляем, мелко



порубив, 1 вареное яйцо и листовой салат (по вкусу), разрезанные на 3 – 4 части дольки одного апельсина, 2 ст. ложки

консервированного горошка, соль и перец. Заправляем сметаной (0,5 стакана) и перемешиваем.

Опять нет уксуса, зато появился апельсин и два вида отварной капусты. Что касается яйца, для традиционного русского винегрета это вполне обычный ингредиент.

11. Французский. Морковь (200 г) и свекла (300 г) отвариваются вместе, уже будучи порезанными на кубики, а картофель (полкило, тоже кубиками) – отдельно. После охлаждения овощи смешиваются с солеными огурцами (200 г), которым придана аналогичная форма, изюмом (50 г), консервированным горошком (100 г), соломкой из репчатого лука (200 г) и крошечками из одного лимона. Для заправки берут один, а то и два стакана овощного отвара, по 100 г растительного масла и красного сухого вина, 1 ст. ложку лимонного сока, 1,5 ст. ложки дижонской горчицы, 2 ст. ложки трехпроцентного уксуса, соль и перец. Полученную смесь доводят до кипения, заливают ею винегрет и выдерживают под крышкой полчаса. После выкладывания в салатник украшают кружочками вареных яиц. Таким образом, изюм, лимон и красное вино – три главные особенности этого винегрета.



12. Эстонский. Рецепт предполагает, что две средних размеров очищенных свеклы варятся не до готовности, а всего 15 минут после закипания, а потом режутся брусочками. Добавляются одна мелко шинкованная луковица, 100 г квашеной капусты и одна свежая морковь в тертом виде, соль, перец и тмин по вкусу. Заправляется блюдо растительным маслом.



Вот такие винегреты готовят в разных странах. Где-то – очень похожие на русские, а где-то – совсем наоборот. Разве не интересно

сравнить?

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.