

# САЛАТ «ОЛИВЬЕ»



Выполнил:

Курсант  
группы:335

Кривец Вячеслав

# Люсьен Оливье



- Люсьен Оливье (фр. Lucien Olivier, 1838 – 1883) – повар французского или бельгийского происхождения, державший в Москве в начале 1860-х годов ресторан «Эрмитаж»; известен как создатель рецепта известного салата, вскоре названного в честь своего создателя.

# Русский салат француза

## Оливье

Салат этот пользуется огромной популярностью — в России его называют “Оливье”, а в других странах мира его называют “Русский салат”. Рецепт этого салата прост, но вкус его нежен и прекрасен. Однако не все знают, что рецепт у этого салата не один, а их несколько и каждый хорош по-своему. Не менее интересно и происхождение этого салата, с которым связана увлекательная история.

# Москва и Москвичи

Во второй половине XIX века жил-был в Москве XIX повар Люсьен, происходивший из знаменитой во Франции семьи кулинаров Оливье. В начале XIX века один из его предков придумал рецепт майонеза “Провансаль”, добавив для остроты к классическому майонезу 4-5% горчицы и некоторые секретные специи, создававший изумительный вкус. Именно особый майонез и выделял салат “Оливье” среди прочих.

В середине 1860-х годов было выстроено здание с большими белокаменными залами, отдельными кабинетами, с великолепной отделкой, богатой мебелью и дорогими люстрами. Новое заведение получило название “Трактир Эрмитаж Оливье”. В “Эрмитаже” можно было отведать те же кушанья, которые подавались в особняках вельмож. Во всё время существования (до 1923 года) “Эрмитаж” был дорогим “шикарным рестораном”. Не приходится удивляться, что посетителями и завсегдатаями ресторана сразу стало всё московское барство

# История салата «Оливье»



История салата началась с того, что француз Оливье изобрёл для ресторана блюдо, которое в общем-то вовсе не было салатом, и называлось “Майонез из дичи”. Готовилось это блюдо так: отваривали филе из рябчиков и куропаток, резали, выкладывали на блюдо вперемешку с кубиками желе из бульона птицы. Рядом изящно располагали варёные раковые шейки и ломтики языка, политые соусом провансаль. В центре блюда возвышалась горка картофеля с маринованными корнишонами, украшенная ломтиками крутых яиц. По замыслу Оливье, центральная “горка” предназначалась не для еды, а лишь для красоты, как элемент декора.

Вскоре Оливье обратил внимание на то, что многие русские “невежи” поданный на стол “Майонез из дичи” сразу перемешивают ложкой, как кашу, разрушая тщательно продуманный дизайн. Затем эту кашу раскладывают по тарелкам и уминают в обе щеки. От увиденного Оливье пришёл в ужас. На следующий день он демонстративно смешал все компоненты, обильно полив их майонезом. Новое блюдо ожидал грандиозный успех! Салат Оливье, как его стали называть в честь своего создателя, стал главной приманкой для посетителей. Разумеется, среди посетителей ресторана были и гурманы, и повара, которые разгадали состав салата. Единственное, что не удалось им разгадать — это тайну майонеза. Его состав Оливье держал в строгом секрете и готовил его сам, в отдельной, закрытой от посторонних комнате, а после смерти унёс этот секрет с собой в могилу. Состав салата, разумеется, был восстановлен, но как готовился настоящий майонез Оливье навсегда осталось тайной .



# Рецепт оригинального салата «Оливье»

Первый рецепт:

- Половину тушки жаренного рябчика нарезать.
- Три картофелины отварить и порезать кубиками.
- Один свежий огурец нарезать дольками.
- Три — пять оливок.
- Каперсы — одна чайная ложка (маленькая капуста).
- Ингредиенты нарезать, заправить, перемешать.
- Провансаль — 20 грамм для заправки салата.
- Три — четыре листа салата для оформления.
- Три шейки раков для оформления.
- Ланспик — 100 грамм (прозрачный бульон, используемый для приготовления заливного). Предназначен для оформления.

## Второй вариант, из другого источника того времени:

- Два рябчика,
- Язык говяжий,
- 100 граммов паюсной икры,
- 50 граммов листьев салата,
- 25 отварных раков,
- 100 граммов пикулей,
- 100 граммов сои-кабуль,
- два огурца,
- 100 граммов каперсов,
- 5 варенных яиц,
- майонез.

До сегодняшнего дня оригинальный рецепт претерпел огромные изменения, ведь оливье принято было готовить только из рябчиков. Сейчас обычно этот салат состоит из следующих продуктов:

- Картофель отварной — около семи штук,
- Огурец свежий — пять штук,
- Колбаса варенная — полкилограмма,
- Яйца варенные — четыре штуки,
- Майонез,
- Горошек зеленый — одна банка,
- Укроп.
- Способ приготовления:
- Нарезать все кубиками;
- Заправить майонезом;
- Добавить укроп;
- Перемешать.

«Оливье» современный из таких ингредиентов получил название «Зимний» салат, потому что легко найти продукты в зимнее время года. За границей «Оливье» называли «Русским». Если заменить колбасу на курицу и добавить яблоки, то получится салат «Столичный». Некоторые готовят «Оливье» и из морепродуктов. В общем, существует множество рецептов и модификаций этого салата.