



РЕЦЕПТ РУССКОГО
БЛЮДА **«ВИНЕГРЕТ»**
ОТ СКИБА УЛЬЯНЫ
РОМАНОВНЫ

с. Шумилиха

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ВИНЕГРЕТА

- *Одним из традиционных во время застолий и гуляний в кругу близких людей был и остается обычный и любимый многими винегрет. Он хорош как зимний вариант домашнего салата, а в летнее время порадует приятной кислинкой входящей в его состав обязательно кислой капусты. Ведь именно её, да ещё картофель, морковь, солёные огурцы, лук и зелень включает в себя классический рецепт его приготовления.*
- *Считается, что винегрет – это чисто русское старинной блюдо. Во многих зарубежных странах винегрет присутствует в меню ресторанов и кафе под названием «русский салат».*





- *Само наименование салата «винегрет» произошло от французского «vinaigrette». По одной из существующих версий, когда повара царя Александра I готовили на кухне овощной салат и заправляли его уксусом, то знаменитый повар из Франции Антуан Карем не выдержал и спросил их «Vinaigre?» («Винегр», то есть уксус). Те в ответ, чтобы не «упасть в грязь лицом» перед именитым французом, думая, что тот произнёс название салата, закивали в ответ: «Винегрет».*



СО МНОЙ РЕЦЕПТОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «ВИНЕГРЕТ» ПОДЕЛИЛАСЬ МОЯ БАБУШКА.

Список ингредиентов:

- Картофель - 3 шт.
- Морковь - шт.
- Свекла - 1 шт.
- Соленые огурцы - 3 шт.
- Репчатый лук - 1 шт.
- Квашенная капуста – 200 гр.
- Растительное масло по вкусу -
- Соль по вкусу

Энергетическая ценность: на 100 г 89 Ккал



1 ЭТАП

- *Ставим на огонь две кастрюли и ждем пока закипит вода. В первую кастрюлю с подсоленной водой кладем картофель и морковь. Варим овощи около 20-30 мин. до готовности.*
- *Во вторую кастрюлю с подкисленной водой (1-2 ч. л. уксуса) кладем свеклу и варим 40-60 мин.*



2 ЭТАП



- *После того, как все овощи сварятся, охлаждаем их и очищаем*



3 ЭТАП



- *Далее нарезаем морковь и картофель небольшими кубиками*



ПОМЕЩАЕМ ВСЁ В БЛЮДО



4 ЭТАП



- *Нарезаем огурцы и добавляем к картофелю и моркови. Заправляем овощи растительным маслом, солим и перемешиваем.*



5 ЭТАП



- *Свеклу нарезаем такими же кубиками*





- *Поливаем растительным маслом, перемешиваем*
- *Свёклу поливаем отдельно растительным маслом для того, что бы она не потеряла цвет в салате.*





○ *И добавляем
к остальным
овощам.*



6 ЭТАП



- *Перед подачей на стол в салат добавляем репчатый лук и квашенную капусту.*



7 ЭТАП



- *Всё перемешиваем и украшаем по желанию.*
- *Салат получается вкусный, сытный, полезный. Он прост в приготовлении и очень красив!*



ВСЕМ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

- *Рецептом
поделилась Скиба
Ульяна, ученица 6
класса*

Шумилихинской СОШ

Кл. руководитель:

Егорова Оксана

Геннадьевна

