# Каков настоящий рецепт «Оливье»

Кто бы мог подумать, что созданный французским поваром в семидесятых годах 19в Люсьеном Оливье салат с одноименным названием, станет традиционным новогодним блюдом в России. Впервые поданный в трактире «Эрмитаж» и завоевавший признание благородных домов царской России, салат «Оливье» все равно сохранил свою тайну.

Точный рецепт салата Люсьен Оливье скрывал, а после его смерти, все попытки реконструировать состав, так и не увенчались успехом. Те, кто пробовали «Оливье» в трактире «Эрмитаж», могли описать, какие продукты использовались, но его настоящий вкус так, и остался неповторим.

## Что входило в состав «Оливье»

О составе оригинального рецепта Оливье до сих пор идут горячие споры. Точно известно, что в салате использовалось мясо рябчика, вернее двух, отваренный картофель, свежие огурцы, перепелиные яйца, каперсы, оливки и листья салата. Все это приправляли соусом провансаль. Подавали салат в большом блюде, украшая раковыми шейками и ломтиками желеобразного телячьего бульона на овощах и травах (ланспик).

По другим источникам в составе оливье была включена черная паюсная икра и отварной телячий язык, а свежие огурцы были дополнены маринованными пикулями и шампиньонами. Возможно, именно такое разнообразие состава породило столько названий. Салат называли зимним, так как продукты для приготовления можно было найти даже зимой, русским, гусарским, мясным. В настоящее время салат «Оливье», традиционно называют новогодним, а если его готовят с куриным мясом – «Столичным».

Рецепт реконструированного салат был опубликован в «Руководстве к изучению основ кулинарного искусства» и согласно ему способ приготовления выглядит так:

* нарезать мясо двух обжаренных рябчиков, трех отваренных среднего размера картофелин, двух свежих огурчиков, пяти вареных перепелиных яиц и нескольких листиков салата;
* добавить каперсы и оливки без косточек перемешать;
* приправить салат соусом провансаль из французского уксуса, желтков и оливкового масла и сои-кабуль;
* приготовить телячий бульон с луком, кореньями, морковью, как на заливное, остудить, нарубить использовать вместе с раковыми шейками для украшения блюда.

Конечно, вкус такого салата значительно отличается от того, который подается к новогоднему столу. Некоторые исследователи даже отмечают что «Оливье» модифицировался вместе с инфляцией, когда дорогие, труднодоступные продукты заменяли, на более простые и недорогие. И сейчас рецепт «Оливье» постоянно претерпевает небольшие изменения. В каждой семье есть свой рецепт и сезонные особенности приготовления.

## Особенности салата «Оливье» в современной России

Рецепт классического новогоднего салата можно найти на любом кулинарном сайте. Интересно, что единственным продуктом, который неизменно присутствует во всех вариация остался вареный картофель. Даже знаменитый соус «Провансаль» уже не готовят, а заменяют покупным майонезом или сметаной.

Мясо рябчика и телячий язык давно заменили отварной говядиной, телятиной, курицей в «Столичном» салате или вареную «Докторскую», «Любительскую» колбасу. Вегетарианский или летний вариант салата готовится вообще без мясных продуктов. Свежие огурцы используют в летнем варианте, разбавляя их кусочками груш или яблок. А вот соленые или маринованные огурчики используются повсеместно, как и зеленый консервированный горошек вместо каперсов. Те, кто не успел запастись к Новому году зеленым горошком, используют замоченный на 8-10 часов сухой.

Яйца, конечно, куриные, а не перепелиные. В составе салата прочно укрепилась вареная морковь. Некоторые добавляют в него репчатый лук, свежую зелень, но не листья салата. Раковые шейки и рубленое заливное практически не используются.

Но даже после стольких изменений в рецепте салат «Оливье» остается главным украшением новогоднего застолья, при праздновании государственных и домашних праздников. Простота приготовления и отличные вкусовые качества всегда ценились домашними хозяйками. Но высокая калорийность в последнее время ограничила его применение при составлении ежедневного рациона, но полакомиться им в праздничные дни, не откажется ни один россиянин.