

Всем соседям доброго дня!

В каждой семье наверняка отмечают праздники.

Соответственно к приходу гостей хозяйка (а может и хозяин!) готовит стол и старается как можно лучше его украсить. Для этого она (или он!) готовит всевозможные вкусности и у каждой настоящей хозяйки есть свои рецепты и секреты для подачи того или иного блюда.

Предлагаю в этой теме поделиться своими секретами, как в рецептурном плане, так и в возможностях оформления разных блюд. Наверняка кому-то может что-то пригодиться из представленного ниже, как в виде образца или новой идеи.

Для начала хочу поделиться способами украшения различных салатов моей хозяйкой, которая приготовила их для празднования Нового 2013 года.

Итак, на столе, помимо мясных и рыбных нарезок, присутствуют шесть видов салатов, смотрим снизу вверх по картинке:



1. **«Новогодние часы»** - это салат «Мимоза» с украшением в виде циферблата часов. Поверх жёлтого циферблата (мелко натертый яичный желток) нарезанными оливками выложены цифры, а стрелки часов – перьями зеленого лука.

2. **«Берёзка»** - свежий салат из пекинской капусты и свежего огурца.



Ствол берёзки – майонез и нарезанный чернослив, крона – мелко порубленный зеленый лук и крошки яичного желтка, трава – укроп, гриб – консервированный шампиньон, божья коровка – половинка томата «черри» и кусочки оливок.
Для справки: Пекинская капуста хорошо выросла у нас на участке, только ее приходилось оберегать от слизней.

3. **Салат «Мужская радость»** оформлен в виде веток мимозы из укропа (ветки) и яичного желтка (цветки). Сам салат – это порезанные соломкой и заправленные майонезом консервированные шампиньоны, язык, семга, листовой салат, яйца.

4. **Салат «Оливье»** украшен в виде ромашковой поляны – фон в виде мелко нарубленного зеленого лука, на котором расположены ромашки из яичного белка и желтка.

5. **Салат «Женская радость»** украшен виноградной кистью из ягод граната и листового салата с перьями зеленого лука.



Салат «Селедка под шубой» выполнен в виде рулета:



~~Видео рецепт салата «Селедка под шубой» в виде рулета: [Кликайте на картинку](#)~~