

Uniós salátástál

Jókai Mór írja le, visszaemlékezvén gyerekkorára, hogy mielőtt cseregyerekként Pozsonyba küldték volna német nyelvet tanulni, édesanyja aggodalmasan levelezgetett minden számba jöhető család asszonyával. A végső döntést végül akkor hozta meg, amikor egyikük a kérdésére azt válaszolta, hogy az eltett savanyú uborkák alá minden üveg aljába egy jól megmosott rézpénzt is tesz. Jókai-anyuka végre megnyugodott, ahol a savanyúság rendben van, ott a gyerekeveléssel, s más, ezeknél jóval fontosabb ügyekkel sem lehet gond. Ez a történet adta az ötletet, hogy az Európai Unió jelenlegi tizenöt tagállamát, salátáikon keresztül is megmutassuk.

Angol kelbimbósaláta

Hozzávalók: 50 dkg kelbimbó, 1 evőkanál vaj, 1 tojás, 0,5 dl tejfől, 1,5 evőkanál borecet, 1 evőkanál finomra vágott petrezselyem, 0,5 kanál só, bors.

Az alaposan megmosott és megtisztított kelbimbót, felszeletelés előtt jeges vízbe áztatják, majd lecsepegtetik, és nagyon vékony szeletekre vágják. A serpenyőben megolvasztott vajhoz hozzáadják a felvert tojást, a tejfölt és addig keverik, amíg sima nem lesz. Egy másik edényben az ecetet forrásig hevítjük, majd apránként elegyítik a tojásos keverékkel. Állandó kavarással mellett sózzák, borsozzák, s azon melegében a kelbimbó szeletekkel összekeverik. Többszöri óvatos átforgatás után, a tetejére szórják a petrezselymet, hagyják kihűlni, majd tálalásig hűtőgépbe teszik.

Bajor parasztsaláta

Hozzávalók: 1 db nagy fej vöröshagyma, 1 evőkanál almaecet, 4 evőkanál olaj, 2 db közepes méretű alma, 20 dkg párizsi, 2 db közepes méretű ecetes uborka, porcukor.

Felkarikázzák a vöröshagymát, megsózzák és megöntözik az almaecettel, az olajjal. 8-10 órán keresztül állni hagyják, majd összekeverik a meghámozott és kockákra vágott almákkal, valamint a nagyjából ugyanakkora kockákra vágott párizsival, s a karikára vágott uborkákkal. Ízlés szerint porcukorral édesíthetik. Ezután alaposan átkeverik, majd a tálalásig, újabb 8-10 órán át hűtőgépben érlelik.

Bretagne-i húsossaláta

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 50 dkg csirkehús, 0,5 szál kisebb méretű póréhagyma, 1 nagyobb alma, 5 dkg mazsola, 15 dkg piros szőlő, 2 dl majonéz.

A kicsontozott, sült, csíkokra vágott csirkehúst, a vékony karikára vágott póréhagymát, a hámozott és kockákra vágott almát, a megmosott mazsolát és a szőlőszemeket megsózzák, megborsozzák és összekeverik. Miután a majonézzal is összeforgatták, legalább egy órára behűtik.

Flamand saláta

Hozzávalók: 50 dkg vöröskáposzta, 20 dkg zeller, 20 dkg alma, 1 csokor metélőhagyma (snidling), 2 dl kefir, 1 db citrom, ecet, só, cukor, őrölt bors.

A vöröskáposztát legyalulják, sózzák, majd kb. két óra hosszan állni hagyják. Ezután alaposan kinyomkodják, s az időközben lereszelt zellert a káposztához keverik. Borssal ízesítik. A vízzel összekeverik az ízlés szerinti mennyiségű ecetet, sót és cukrot, majd felforraltják. Még forrón leöntik vele az összekevert salátát. Lefedik, s miközben hagyják kihűlni, az almát vékony szeletekre, majd csíkokra vágják, s meglocsolják citromlével. Többszöri megforgatás után, így keverik a salátába. Több órára hűtőgépbe teszik, hogy az íze összeérjenek. Tálalás előtt öntik rá, s keverik bele a szobahőmérsékletű kefirt. A tetejét megszórják az apróra vágott snidlinggel.

Finn tojássaláta

Hozzávalók: 6 db tojás, 2 közepes méretű vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál savanyító szer (amit egyébként uborka eltevéshez használunk), fél csapott mokkáskanál fehér mustármag, 6 szem fekete bors, 1 evőkanál borecet, 1 evőkanál olaj, 1 csokor kapor.

Fél liter vizet öt percig forralnak a savanyító szerrel, a borssal és a mustármaggal. Megfőzik és meghámozzák a kemény tojásokat. Egy üveg aljára teszik a karikára vágott hagymát és az apróra vágott fokhagymát. Erre helyezik a tojásokat, ügyelve, hogy a hagymából a tetejükre is jusson. Ezután a teljesen kihűlt páclét is rájuk öntik. Négy napig hagyják állni, majd kiszedik és leszűrik a tojásokat, a hagymát. Táliba helyezik és egy kevés páclévet az olajjal elkeverve, a tojásokra öntenek. Így tálalják.

Dán saláta

Hozzávalók: 5 dkg rokfort sajt, 6 evőkanál olaj, 4 evőkanál citromlé, 4 db salátalevél, 1 evőkanál porcukor, 2 mokkáskanál só, 10 dkg ömlesztett („kocka”) sajt, 1 db közepes méretű vöröshagyma, 1 db kis méretű zeller gumó.

A rokfortot összemorzsolják, s miután ráöntötték az olajat, a cukrot és a sót, alaposan elkeverik vele. Lezárt edényben, a hűtőgépbe teszik, s hagyják néhány órát állni. A „kockasajtot” apró kockákra vágják, a zellert és a hagymát nagyon vékony csíkokra. Óvatosan keverik össze és halmozzák a megtisztított salátalevelekkel kibélelt tálra. Erre öntik rá a hűtőben érlelt rokfortos salátaöntetet, s rögtön tálalható.

Görög saláta

Hozzávalók: 1 fej saláta, 2 db közepes méretű lila hagyma, 2 db zöldpaprika, 5 db paradicsom, 1 db kígyóuborka, 30 dkg fetasajt, 3 evőkanál olívaolaj, 1 púpozott mokkáskanálnyi szurokfű, borecet, só, bors, cukor.

A salátát leveleire szedik és kibélelik vele a salátástálat. A hagymákat és zöldpaprikákat vékony karikákra, az uborkákat vastag szeletekre, a paradicsomokat pedig nyolcadokra vágják, s ráhalmozzák a salátalevelekre. 1 dl borecetet bö-

rényi vízben elkevernek egy csapott morkáskanálnyi sóval és egy púpozott teáskanálnyi cukorral, majd alaposan meglocsolják vele a felszeletelt zöldségeket. Öt perc múlva óvatosan leöntik ezt a levet, s a közepes kockára vágott fetasajtot a zöldségálmom tetejére szórják. Ezután három evőkanál borecetet, a szurokfűvet, az olívaolajat s ízlés szerint sót s borsot kevernek össze, amely öntettel meglocsolják az említett módon előkészített saláta alapanyagokat. Tálalás előtt hűtőgépből 1-2 órán keresztül érlelik, majd szobahőmérsékleten tálalják.

Holland halsaláta

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 15 dkg zeller, 15 dkg karfiol, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 20 dkg tonhal, 1,5 dl fehérbor, 1 evőkanál olaj, ecet, só, bors, cukor

A karfiolt, a burgonyát és a zellert külön-külön sós vízben főzik meg. Az előbbi apró rózsáira szedik, az utóbbit keskeny csíkokra vágják. A hagymát vékonyan felkarikázzák, majd szűrőbe téve leforrázzák. A tonhalat fehérborban párolják meg, majd kihűlése után apró kockákra vágják. Az olajból, s az ízlés szerinti mennyiségű ecetből, sóból és cukorból, valamint a frissen tört borsból salátalevet készítenek. A tálalás előtt legalább 2-3 órát hűtik, s többször is átkeverik vele a salátaalapot.

Ír hagymasaláta

Hozzávalók: 4 db nagyobb fej lila hagyma, 2 csapott morkáskanál cukor, 3 cl whisky, 1 dl vörösbort, 2 evőkanál ketchup, só

A hagymákat vékony szeletekre vágják, ízlés szerint sózzák, és a cukorral is meghintik. Fél óra érlelés után hozzáöntik a whiskyt és a vörösbort. Újabb fél óra eltelté után a levet leöntik (de nem kinyomkodják ki a hagymát!), végül átforgatják a ketchuppal. Legalább 2 órán keresztül hűtőgépből lefedve tárolják, összeérlelve az ízeket.

Luxemburgi spárgasaláta

Hozzávalók: 1 kg spárga, 30 dkg majonéz, 1 dl tejszín, 0,5 db citrom leve, 1 csapott morkáskanálnyi tárkony, só, porcukor, bors

A megtisztított spárgát megfőzik, majd lecsepegtetik. Kihűlése után 2-3 cm-es darabokra vágják. A majonézt simára keverik a citromlével, az apróra vágott tárkonnal. Ízlés szerint sózzák, borsozzák, cukrozzák is, s fokozatosan elkeverve, a tejszínt is hozzáadják. Ebbe a salátaöntetbe forgatják aztán óvatosan bele a spárgákat. Tálalásig hűtik.

Olasz spagettisaláta

Hozzávalók: 25 dkg spagetti, 10 dkg borsó, 10 dkg zeller, 2 db közepes alma, 0,5 citrom leve és lereszelt héja, 2 evőkanál olaj, 3 evőkanál majonéz, 1 morkáskanál majoránna, egy teáskanál petrezselyem, só, őrölt fehérbors.

A spagettit apró darabokra törik, és sós vízben megfőzik. Leszűrés és kihűlés után, közé keverik a közben külön-külön sós vízben ugyancsak megforralt borsót és zellert, amit vékony csíkokra vágnak. Az almákat meghámozzák, s felkockáztatva keverik a többi adalékhoz. Mindezt a citrom levéből, az olajból, majoránnából, apróra vágott petrezselyemből,

majonézből, a citrom lereszelt héjából készített és borssal ízesített salátaöntettel is összekeverik.

Portugál sárgarépasaláta

Hozzávalók: 40 dkg sárgarépa, 30 dkg morzsolt kukorica, 10 dkg marinált paprika, 1 csokor metélőhagyma (snidling), 3 evőkanál salátaolaj, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál mustár, 2 evőkanál citromlé, ecet, cukor, só.

A megtisztított sárgarépát egyforma vékony hasábokra vágják. Annyi vizet öntenek rá, hogy ellepje a sárgarépát. Ecet, sóval, kevés cukorral ízesítik, s a forrástól számítva néhány percig főzik. Ezután leszűrik, s hozzáadják az apró kockákra vágott paprikákat is. A citromlevet, a mustárt, az olajat és a mézet simára keverik, majd ráöntik a zöldségekre, és óvatosan összeforgatják velük. Nagyon finomra vágott snidlinggel szórják meg a tetejét, lefedik, és jól lehűtik.

Spanyol vitaminsaláta

Hozzávalók: 2 fej cékla, 1 fej saláta, 1 db nagyobb sárgarépa, 1 db nagyobb narancs, 1 db banán, fél doboz ananászkonzerv, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál citromlé, 1 teáskanál porcukor, só, dió

A céklákat és a répát külön-külön – csak annyi ideig, hogy ropogósak maradjanak – főzik, majd egyforma méretű kockákra vágják. Amikor kihűltek összekeverik őket a felszeletelt narancssal, banánnal és ananásszal. A saláta néhány szép levelével kibélelik a salátástálat, a többi levelét viszont csíkokra metélik, és az egyéb alapanyagok közé forgatják. Ezeket leöntik, és alaposan összekeverik az olajból, citromléből, porcukorból és egy kevés sóból készített salátaöntettel. Ezt követően a vitaminkeveréket a salátalevelekre töltik, tetejét néhány szem durvára aprított dióval szórják meg, majd behűtik.

Svéd gombasaláta

Hozzávalók: 20 dkg gomba, 1 kis doboz (7dkg) paradicsompüré, 1 kis fej vöröshagyma, só, bors, babérlevél, Worchester szósz, kakukkfű, citrom, olaj, fehérbors.

A gombát megtisztítják, nagyon vékony szeletekre vágják. A hagymát lereszelik, és kevés olajon megfuttatják, majd beleteszik a paradicsompürét. Kissé felforrósítják, s hozzáadják a gombát. Sózzák, borsozzák. Néhány darab babérlevelet, reszelt citromhéjat, csipetnyi kakukkfűvet szórnak bele. A gombát puhára párolják, s közben fölengedik kevés fehérborral, s ízesítésként Worchester szósz is kevernek hozzá. Lehűtve tálalják.

Tiroli saláta

Hozzávalók: 1 közepes fej karfiol, 1 csomó piros vajretek, 0,5 db vöröshagyma, 1 dl kefir, 2 gerezd fokhagyma, metélőhagyma (snidling), só, őrölt fehér bors

A rózsáira szedett karfiolt sós vízben megfőzik. A retket vékony karikákra vágják, és összekeverik a lecsöpögtetett és kihűtött karfiollal. A fél hagymát lereszelik, a fokhagymát összezúzzák, s a sóval és fehérborssal ízesített kefirrel elkeverik. Az így elkészített mártást a karfiolra-retekre öntik, s a tetejét apróra vágott snidlinggel díszítik.

Hegedűs Sándor összeállítása