



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATA SÜSLEME VE DİZAYN

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

«İyi hazırlanmış bir salata, mutlaka ve her zaman mükemmel görünümlü, davetkâr, çekici ve canlandırıcı olmalıdır » der iki ünlü mutfak teorisyeni (Richard E.Martland ve Derek A.Welsby [?]Basic cookery kitabında). Çekici bir görünümü olmayan bir salata, ne kadar lezzetli olursa olsun, daha ilk bakışta, misafirin ve müşterinin gözünde itibarının yitirir.

Doğada bulunan sebzeler, meyveler ve deniz ürünleri gibi tüm yiyecekler çeşitli biçim, boy ve renktedirler. İyi bir aşçı, salata tabağı hazırlarken bu çeşitlilik ve renklilikten azami ölçüde yararlanmalıdır. Yeşil ve yuvarlak bir brüksel lahanasının yanına çubuk şeklinde doğranmış havuçlar ve tırtıklı parizyen kaşığıyla çıkarılmış dekoratif sarı patateslerle tamamlayarak oluşturulan bir garnitür kendiliğinden tabağa renk ve biçim verir.

Yine yeşil sebzeler üzerine oturtulmuş halka patateslerin üzerine yerleştirilen kırmızı yanı üste gelen bir barbunya filetosundan oluşan bir tabak kendiliğinden renk ve dekor kazanır.

Örnekler sayılamayacak kadar artırılabilir. Renkli salata malzemesinin yanına eklenmiş bir kiraz domates ile sarı ve beyazın hakim olduğu küçük bir bildircin yumurtası yarısı salatayı birden çok renkli ve hoş bir hale getirir.

Bütün bunlarla birlikte esas olanın doğallık olduğu asla unutulmamalıdır.

Modern süsleme sanatında, doğal olmayan malzemeye [?]örneğin gıda boyalarına [?] hiç yer yoktur.

Dikkat edilmesi gereken en önemli kural; Bir salatayı yaparken farklı renklerdeki ve farklı dokulardaki malzemeyi bir araya getirmektir. Böylece renk ve doku zenginliği ortaya çıkar.

Bir salatayı süslemenin önemini bilmek kadar salatanın hangi esaslardan oluştuğunu bilmekte, onun cazibesini artıracak ipuçları verecektir.

Salata dört esastan oluşur;

Oturduğu, yerleştiği yer-yatağı: Salataların yerleştiği yere genelde yatak denir. Genellikle bir kıvrıkcık ve benzeri türdeki yaprak kullanılır. Yaprak çok fazla olmamak şartıyla salata tabağının üzerine göze hoş görünecek şekilde konur. Yatak daima solmamış, taze ve diri olmalıdır Yapağı büyüklüğü tabağın büyüklüğü ve şekline uygun olmalıdır. Yeşil olması da çok önemlidir. Salata tabağı da genellikle özel bir görünümde dir. Bir çok yeşil salata çeşidine yeşil yatak koyulmaz.

Salataların gövdesi, esas kısmı: Salataların esasını oluşturur. Ön hazırlığı yapılan, hazırlanan salata yatağın üzerine yerleştirilir. Bazı salataların soğutulularak dinlendirilmesi gerektiğinden iş tamamlandıktan sonra, çok beklemeyeceği duruma gelince yatağa yerleştirilir. Kısacası servise yakın hazırlanmalıdır.

Salatanın sosu: Salataların lezzetini oluşturur, salatanın anlamını ve beraberliğini sağlar. Salata soslari, salatanın çeşidine göre iyi seçilmiş olması gerekir. Ancak o zaman başarılı bir salatadan bahsetmek mümkün olur. Genelde servise giderken kullanılır ancak bazı özel salata çeşitlerinde sosun ilave zamanı farklılık gösterebilir.

Salatanın garnitürü: Salataya son şekli veren, güzelliğini, çekiciliğini tamamlayan süslemelerdir. Renk ve şekil uyumunu garnitür tamamlar.