

Ни для кого не секрет, что каждая хозяйка **использует майонез** в своих приготовлениях и в наше время без него обойтись, ну, никак не может.

Многие задают вопрос, кто же придумал рецепт такого универсального соуса? В 1757 году, как гласит легенда, в столице острова Минорка, в городе Майон был осажден англичанами французский герцог де Ришелье. Когда заканчивались в городе продовольственные припасы из продуктов оставались только яйца, оливковое масло и лимоны. Его повар, знав о том, что герцог, являлся большим гурманом, старался всегда ему угодить. Но, думавши об оставшихся перечисленных продуктах, повар рискнул перемешать эти ингредиенты.

Герцог был удивлен от такого нового соуса, он превысил все ожидания и был просто в восторге от такого чуда. А шедевр повара - смельца назвали в честь города, где был впервые приготовлен.

С того времени прошло немало лет, но наш стол в наше время так и не может обойтись без майонеза, который украшает традиционные салаты как «Оливье», «Мимоза» и

«Селедка под шубой». Есть ли на такой продукт альтернатива? И сможем ли мы без него?

Появляются множества разнообразных новых рецептов, с другими вкусовыми добавками, например – с сыром, чесноком, хреном. Благодаря которых, майонез не выходит из нашего дома и является ежедневно постоянным гостем. Все, как бы, прекрасно пока не начинаешь задуматься о составе, о количестве «Е-шек» и консервантах в майонезе, который сейчас стоит на полках наших магазинов.

О приготовление блюд для людей, у которых проблемы с органами пищеварения и детей, которые требуют этот соус, я уже вообще молчу. Порой я пробовала полностью исключить все виды блюд, в состав которых входил наш традиционный майонез. После чего пострадало разнообразие нашего домашнего меню.

Я была приятно удивлена находкой рецепта домашнего майонеза, он оказался нереально экономным, вкусным, да еще готовится очень быстро. Притом ингредиенты все натуральные и без всякой химии. К тому же майонез, оказывается, может быть полезным. Укрепляет иммунитет, витамин С, находящийся в лимонном соке. Витамин Е, защищает от вредного влияния окружающей среды оболочки клеток, содержащийся в подсолнечном масле. А витамин А полезен для глаз, кожи и слизистых, имеющийся в составе яйца.

Но это еще не все плюсы домашнего приготовления этого соуса, с ним можно экспериментировать и экспериментировать. В него можно добавлять и хрен, и укроп, чеснок и разновидные травки, как это делаю я. Да, и я не собираюсь останавливаться в поиске идеального рецепта майонеза. Открыв эту находку, всем ее советую.

Состав:

1 сырое яйцо

130 г подсолнечного рафинированного масла

сок 1/2 лимона

1/2 чайной ложечки сахара

1/4 чайной ложечки соли горчица

неполная чайная ложка добавки по вашему вкусу

Примечания по приготовлению:

-масло лучше не брать «базарное», так как оно очень горчит, после чего вкус уже не исправить, поэтому лучше использовать рафинированное; - заранее вытащите яйцо из холодильника; - если есть порошок горчицы, а нет приготовленной, то можно небольшую

порцию сделать по рецепту, указанную на упаковке; - когда в доме нет лимона, то в таком случае можно заменить кристаллами лимонной кислоты, разбавленной с водой; - внимательно читайте упаковку с травкой, которая является добавкой, так как часто в состав входит соль. В таком случае добавляйте меньше соли.

Приготовив первый раз самостоятельно такой рецепт, вам мои подсказки не понадобятся, так как будете знать все наизусть. Ведь на самом деле, читатели сами узнают, что все легко и просто.