

# Sałatka „Rocaille”

Sałatka „Rocaille” to francuski przysmak jeszcze z czasów oświecenia. Miała łączyć ze sobą zabawę i estetykę, dlatego ważne jest, aby zawrzeć w niej estetyczne dekoracje i najróżniejsze barwy. Przygotowywanie sałatki oraz efekt końcowy powinny sprawiać przyjemność. Bardzo ważne jest, aby potrzebne produkty były dobrej jakości, powinny być aromatyczne i świeże. Sałatka jest bardzo lekka, co sprawia, że nadaje się do jedzenia o każdej porze dnia.



## SKŁADNIKI

- 2 świeże gałązki mięty (rozwój umysłu - oświecenie)
- garść ziół prowansalskich (garść – beztroska, zioła prowansalskie – sentymentalizm, pochodzenie z Francji)
- łyżka przyprawy papryczki chili (zmysłowość, flirt)
- 200g serka wiejskiego (sielankowość)
- kilka liści sałaty (lekkość)
- 5 suszonych fig (egzotyka i wykwintność)
- 3 papryki: czerwona, zielona i żółta (gra kolorów)
- sól i pieprz (prostota)
- musztarda francuska (sentymentalność)
- miód (flirt)
- oliwa z oliwek (kultura śródziemnomorska)

## PRZYGOTOWANIE

**KROK 1:** Włącz muzykę, przygotowanie sałatki również ma być przyjemne! Weź dużą szklaną miskę, deskę oraz nóż. Zaczynij od umycia wszystkich warzyw i mięty.

**KROK 2:** Następnie zajmij się paprykami. Pokrój je beztrosko,

nie zważając, czy równo. Na dno miski włóż posiekaną pierwszą paprykę jednego koloru i pokryj ją cienką warstwą serka wiejskiego. Serek dopraw wszystkimi przyprawami (sól, pieprz, chili, zioła prowansalskie). Powtórz czynność z dwoma innymi paprykami.

**KROK 3:** Na ostatnią warstwę serka wiejskiego rozłóż posiekane liście sałaty, a na nie pokrojone suszone figi.

**KROK 4:** Przejdź do zrobienia sosu do sałatki. Weź miseczkę, dodaj 4 łyżeczki musztardy francuskiej, dolej dwa razy tyle oliwy z oliwek i sporą łyżkę miodu, by wydobyć zmysłowość smaku. Wymieszaj dokładnie i eksperymentuj. Smak sosu dopasuj do swoich preferencji.

**KROK 5:** Nadszedł czas estetycznego dekorowania. Polej sałatkę sosem i ułóż kilka listków mięty.

Cała zabawa polega na odkrywaniu po kolei nowych smaków, które względnie nie pasują do siebie, tak jak estetyka i zabawa. W rzeczywistości jednak tworzą niepowtarzalny duet i są przepyszne.

M. Szymaniak, G. Ossowska