**Методика приготовления** Первые рецепты солянки появились на Руси в XV веке, правда, в те времена [солянкой](https://www.edimdoma.ru/retsepty/50289-solyanka-myasnaya-sbornaya) называли густой и очень жирный суп, который подавали к водке. В XVIII веке в поваренных книгах это блюдо получило  новое название — «селянка», поскольку готовили его в основном в деревнях, собирая в одном котле остатки продуктов. Сейчас классическую сборную солянку подают в ресторанах, а рецептов ее приготовления существует великое множество. Если вы еще не готовили это блюдо, порадуйте близких вкусной солянкой. Для маленьких детей суп готовят с минимумом соленостей, без копченостей и острых специй, с добавлением картофеля и круп. Все-таки нежные детские желудки не могут переварить такое количество разнородных ингредиентов.

Солянка — это очень густой суп, кислый, пряный и соленый одновременно, сваренный на крепком бульоне из мяса, рыбы и грибов. Кислый вкус блюду придают соленые огурцы, маслины, оливки, каперсы, томатная паста, маринованные или соленые грибы, лимоны, ароматный квас или обычный огуречный рассол. Благодаря пикантной кислинке наши предки называли солянку похмелкой и завтракали ею после обильных праздничных застолий.

В зависимости от основного компонента можно готовить мясные, грибные, рыбные [солянки](https://www.edimdoma.ru/retsepty/49744-solyanka), нередко их делают из капусты наподобие щей, в блюдо также добавляют слегка обжаренное мясо из бульона (говядину, свинину, птицу), копчености, колбасу, сардельки,  сосиски, шпик — все зависит от рецепта приготовления. Рыбные солянки варят из свежей, соленой и копченой  рыбы, а грибные — из сушеных, соленых, свежих и маринованных грибов. В одном блюде приветствуется сочетание разнородных продуктов — это же все-таки сборная солянка!

В состав солянки обязательно входят лук, острые приправы и зелень, в особенности укроп, зеленый лук и петрушка. Все остальные овощи и приправы (картофель, капусту, морковь, чеснок) добавляют по желанию.

**Секреты и тонкости приготовления солянки**

Приготовление солянки основано на искусстве смешивания в одном блюде подходящих продуктов. Важно, чтобы они гармонично сочетались между собой и дополняли вкус блюда. Здесь допускаются и элементы импровизации, без которой невозможно поварское искусство. Самый главный секрет заключается в том, что сначала все продукты готовятся, а потом собираются в одном блюде. Ингредиентов обычно очень много — как минимум четыре вида мяса, субпродуктов или мясных изделий (сосиски, колбаса, ветчина, сало), несколько сортов морской и речной рыбы, которые сочетаются с рыбой горячего копчения, разнообразные солености, овощи, травы и специи. Чем богаче состав, тем вкуснее солянка, так что экономить на продуктах не стоит. А теперь поговорим о некоторых кулинарных секретах, которые помогут сварить идеальную домашнюю солянку независимо от рецепта приготовления.

**Секрет 1. Бульон**

Для [солянки](https://www.edimdoma.ru/retsepty/48736-nazad-v-sssr-solyanka-sbornaya-myasnaya) нужен качественный бульон, приготовленный по всем правилам. Мясо, рыбу, грибы закладывают непременно в холодную воду и варят на очень медленном огне, чтобы бульон впитал в себя аромат ингредиентов. Очень важный момент в приготовлении мясной, рыбной и грибной солянки — сварить бульон заблаговременно и дать ему настояться, иначе трудно получить яркий и насыщенный вкус, который отличает солянку от других супов. Не забывайте о том, что бульона в блюде должно быть мало, ведь он является не основой, а лишь дополнением супа. Мясо, субпродукты, рыбу и грибы достают из бульона, нарезают на мелкие кусочки и при необходимости обжаривают.

**Секрет 2. Соленые огурцы**

Если вы хотите разнообразить вкус солянки, добавьте к основе блюда рассол. Его предварительно кипятят, сняв пену, и лишь потом добавляют  в бульон и кипятят еще раз. Для детской или диетической солянки рассол можно заменить овощным отваром.

Самые лучшие огурцы для солянки — не маринованные, а соленые, поскольку они «живые». Такие огурцы подвергаются брожению под воздействием грибков и ферментов, приобретая особенный вкус и приятную кислинку. У больших огурцов кожица может быть грубоватой, поэтому ее лучше среза́ть, а крупные семена — удалять. Жесткие огурцы сначала тушат, а потом уже добавляют к остальным продуктам. Для солянки лучше брать хрустящие огурцы, поскольку мягкие расползутся в кипятке и испортят вкус блюда.