

Labdien! 😊

Tēma divām nedēļām

(20.04.-30.04):

Sviestmaizes!

Бутерброды!

- **Sviestmaizes pamatne** – maize (хлеб)
- **«Бутерброд» tulko** no vācu valodas – maize ar sviestu (хлеб с маслом)
- **Sviestmaize** ir pamātēdiens vai uzkoda – МОЖЕТ БЫТЬ как основным блюдом, так и закуской.



Sviestmaižu veidi



открытые



канапе



горячие



закрытые



Открытые (простые и сложные)



Для **простых открытых**
бутербродов
используют 1 - 2 вида продуктов;

Для **сложных:** 3 - 4 вида
продуктов.



ЗАКРЫТЫЕ(сандвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба(булочки):

- бывают однослойные, двухслойные, многослойные.

- используют для похода, в дорогу, в школу

канапе



Готовят на фигурных
ломтиках хлеба

бутерброд на **шпалке** -
это **закуска**





Горячие (гренки)



Готовят 2 способами:

- 1) запекают в духовке
- 2) жарят на сковороде

ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В Мексике приготовили бутерброд длиной 45 метров.



В Австралии приготовили самый большой гамбургер.

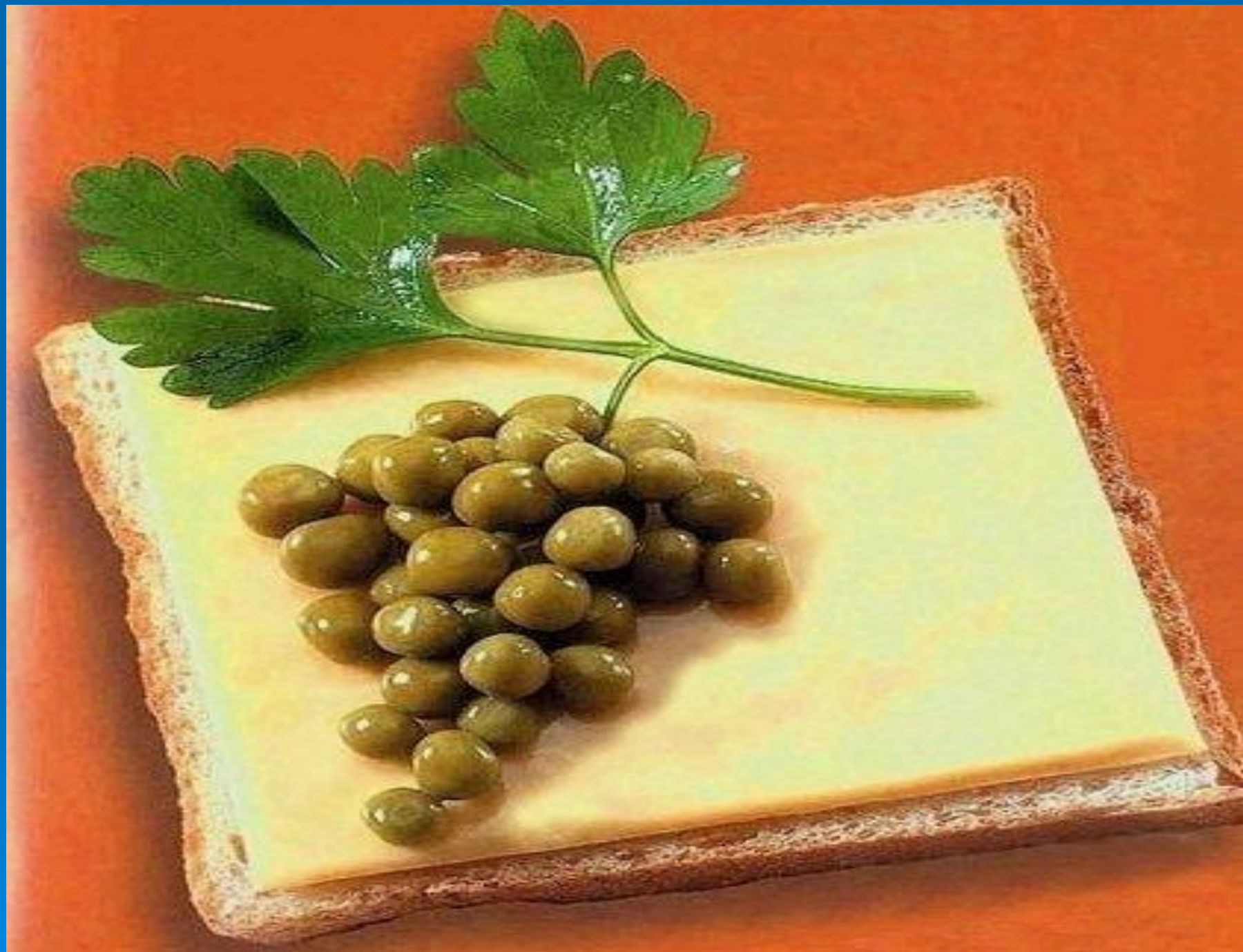


Оформление бутербродов.

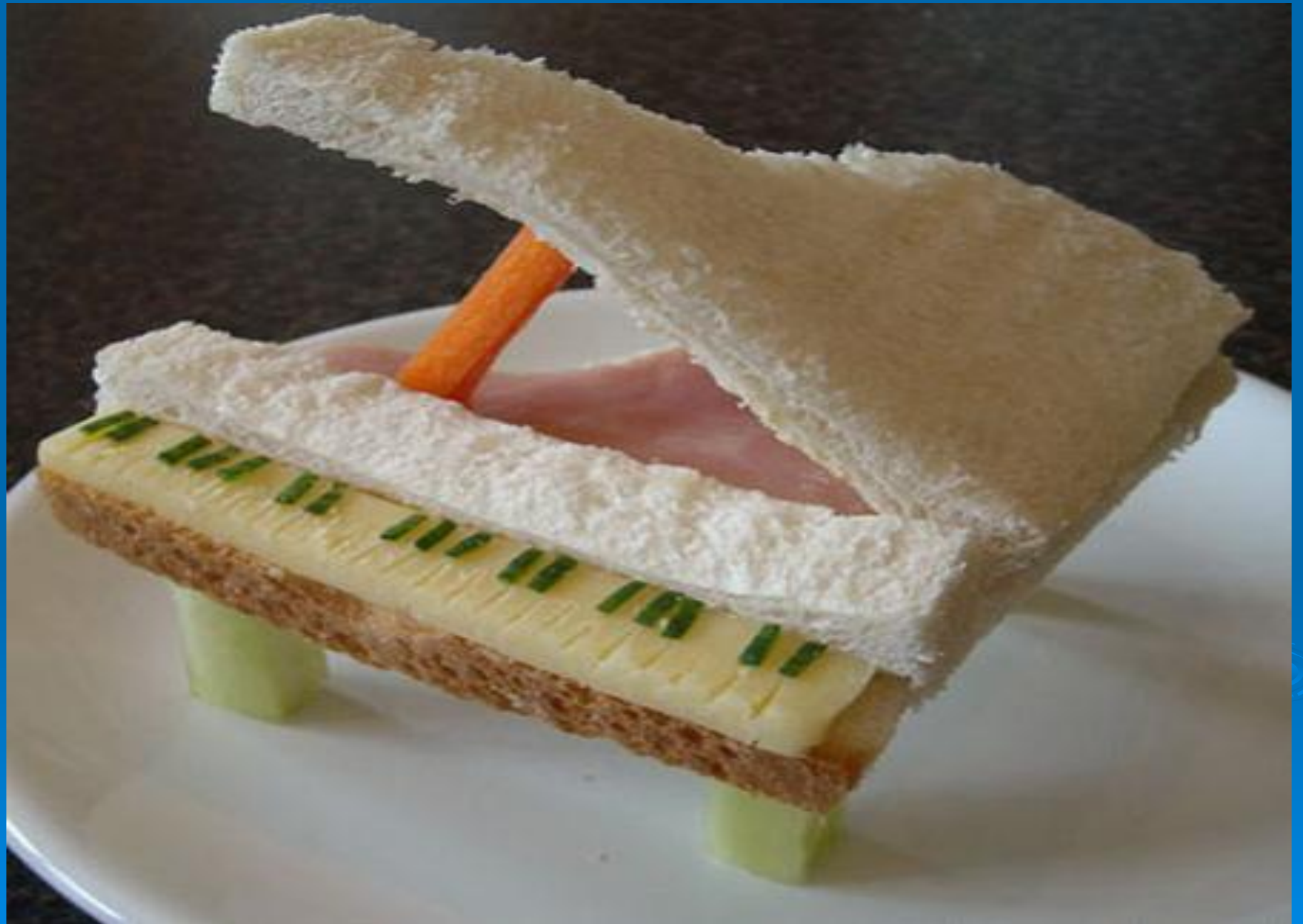














Mājas darbs

Pagatavo sviestmaizi, uzklāj atbilstoši galdu (salvete, šķīvis) un atsūti foto! 😊

Vērtēšanas kritēriji:

- Atbilstība tēmai - sviestmaize
- Produktu racionāla izmantošana
- Ēdienu pasniegšana
- Radošā pieeja

Labu apetīti!

