



# Бутерброды

# Ода бутерброду



- Ни один праздник, ни одна вечеринка, а уж тем более пикник не обходятся без него. Во время путешествий он просто незаменим. Конечно же, со временем усложняется форма, появляются новые авангардные модели. Его с полным правом можно назвать величайшим изобретением человечества. Это — обычный бутерброд.

# История бутерброда

- 18 июня этого года бутерброду исполняется 451 год. Причем изобрел его не кто-нибудь, а Николай Коперник. И что самое удивительное — в медицинских целях. В молодости Коперник был комендантом Алленштейнского замка, куда его пристроил дядюшка-каноник, что было нарушением правил — ведь в ту пору Николай Коперник еще не имел медицинского диплома. Через несколько месяцев замок осадили рыцари Тевтонского ордена. А еще через некоторое время разразилась эпидемия неизвестной болезни. Недипломированный специалист заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что защитники замка нередко роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, стряхивали прилипший мусор и ... съедали. Естественно, на темном фоне грязи не было видно, и Копернику пришла мысль, что ломти хлеба надо намазывать каким-нибудь светлым веществом, на котором легко можно будет заметить грязь. Тогда ее можно было бы счистить вместе с намазкой. В качестве такой «основы» избрали масло. Болезнь и тевтоны вскоре отступили, а человечество получило бутерброд. А вот закрытый бутерброд (сандвич) изобрел азартный лорд Сандвич, заядлый картежник, чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом еще и не пачкать карты жирными руками.

# БУТЕРБРОД

- - БУТЕРБРОД [тэ], -а, м. Ломтик хлеба с маслом, с сыром, колбасой, рыбой, икрой. \* Закон бутерброда (разг. шутл.) - говорится об обязательном невезении [по тому наблюдению, что бутерброд роняют всегда маслом вниз]. || прил. бутербродный, -ая, -ое-

# Словарь:

- бутерброд
- канапе
- СЭНДВИЧ
- медальон

# Виды бутербродов

- Сначала слово 'бутерброд' означало всего-навсего 'хлеб с маслом', точнее 'масло (и) хлеб'. Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на хлеб кладут все, что можно съесть, причем в самых различных комбинациях. По способу приготовления бутерброды делятся на три большие группы: простой, сложный, закрытые (сэндвичи).

# Простой







# Сложный



# Закр<sup>ы</sup>тый



# СЭНДВИЧИ (закрытые бутерброды)

- Сандвичами принято называть **закрытые бутерброды**. Для приготовления сандвичей обычно используются специальные булочки, но можно взять и формовой хлеб. В последнем случае с буханки срезают корочки, нарезают на полоски шириной около 6 см и толщиной 5 мм. Перед тем как положить на хлеб начинку - мясо, рыбу, овощи, сыры, различные пасты (все, что указано в выбранном вами рецепте) - кусочки смазывают сливочным маслом или горчицей, майонезом, тертым хреном и т.д., затем укладывают выбранную начинку, а сверху - второй ломтик хлеба, также предварительно смазанный маслом.

# СЭНДВИЧ



■ Обычные бутерброды знают и любят все. Но иногда хочется без особых хлопот чем-нибудь удивить и порадовать гостей и придать столу праздничный вид. Для этого как нельзя лучше подходят канапе и медальоны - маленькие, красиво оформленные закусочные бутерброды. Их обычно подают к кофе или чаю, а также в качестве закуски к холодным напиткам.



# Новый вид бутербродов – закусочные *КАНАПЕ*



# КАНАПЕ

- **Канопе** - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.



Веселый бутерброд









































# Технологические карты:

**Бутерброд с колбасой, сыром и помидором.**

**Ингредиенты:**

**80 г пшеничного хлеба, 40 г колбасы, 10 г помидора, 10 г майонез, 10 г сыра.**

**Приготовление**

Круглые, прямоугольные или ромбовидные ломтики хлеба смазать майонезом, сверху положить полоски сыра, сверху положить кусочки колбасы, украсить дольками помидора.

**Бутерброд с сыром и яйцом.**

**Ингредиенты:**

**20 г хлеба белого, 8 г сливочного масла, 10 г сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка томата-пюре, зелень**

**Приготовление**

Приготовить два ломтика белого хлеба, намазать сливочным маслом. Яйцо, сваренное вкрутую, размельчить вилкой, смешать с натертым на терке сыром, заправить томатом-пюре и полученной смесью покрыть подготовленный хлеб.

Украсить зеленью.

Сверху покрыть хлебным кусочком.

**Бутерброд с сыром и колбасой .**

**Ингредиенты:**

**20 г хлеба серого, 10 г сыра, 15г колбасы , зелень.**

**Приготовление**

Приготовить ломтик серого хлеба. Сверху положи полоску колбасы, Сверху положи полоску сыра, Укрась зеленью.



# ИТОГ урока:

- 1.Какие виды бутербродов вы знаете?
- Назовите новые виды бутербродов?
- Требования к оформлению бутерброда?
- Какие виды горячих напитков подаются к бутербродам?



*Приятного аппетита!*