

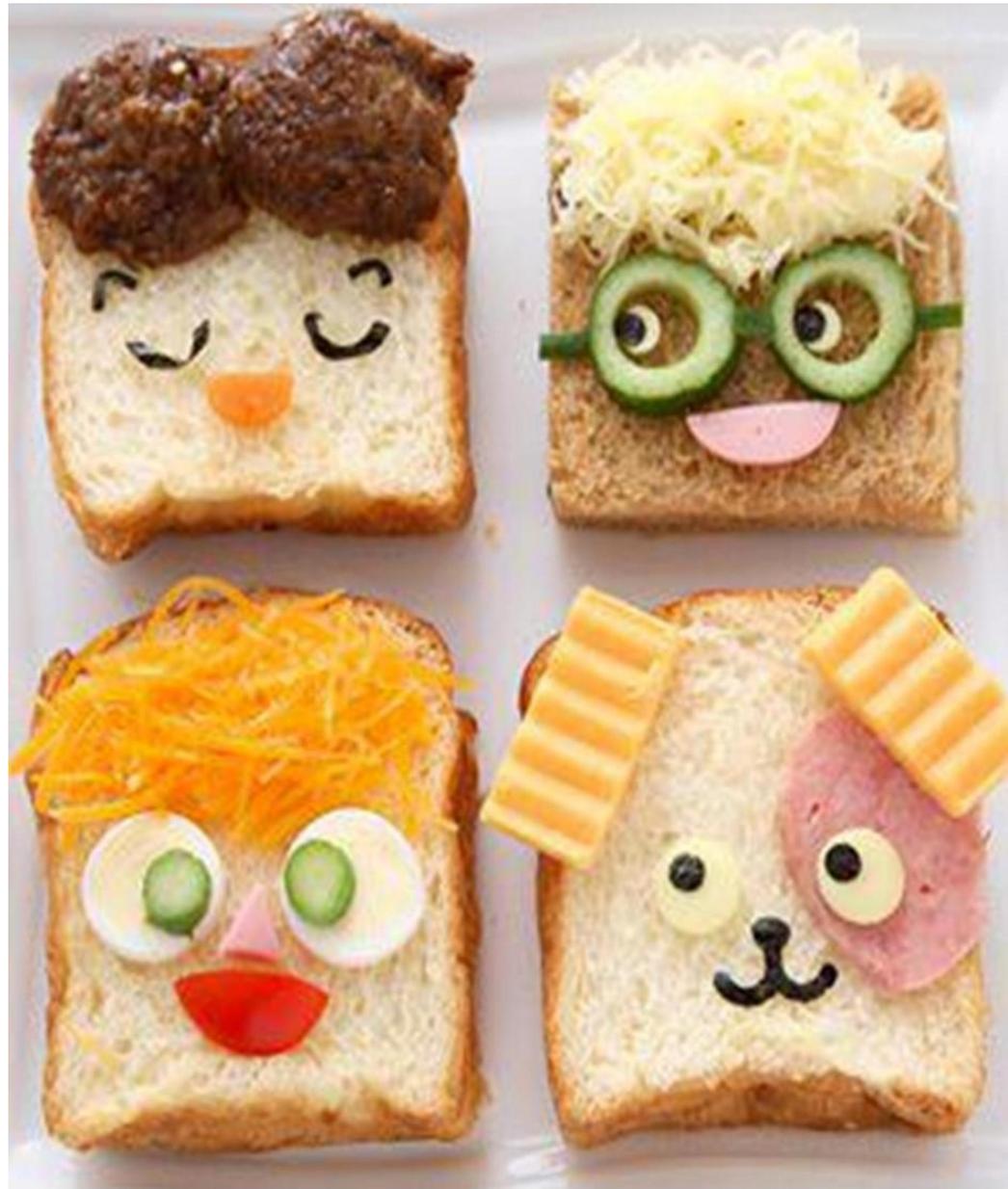
БУТЕРБРОДЫ: ЧТО ТАКОЕ И С ЧЕМ ЕГО ЕДЯТ.



**Подготовила :
Погодина Ксения,
5Б класс**

- **Бутерброд –
простая закуска
из хлеба с
начинкой.**

Благодаря
быстроте
приготовления и
неограниченности
вариантов
сочетаний
продуктов
бутерброд
является самым
популярным



История бутерброда

- Слово «бутерброд» произошло из немецкого языка и переводится как «хлеб с маслом». Однако возник этот вид блюд гораздо раньше.



- На звание создателей бутербродов активно претендуют страны Северной Европы: Великобритания, Швеция, Дания. Гордые скандинавские рыболовы любили и будут любить бутерброды с рыбой, а англичане славятся изобретением сэндвича – бутерброда из двух ломтей хлеба с начинкой между ними, не пачкающего руки – и крошечных бутербродов с огурцом, которые принято подавать





«Маслом вниз»

- В Польше есть своя легенда о бутербродах с маслом, связанная с именем великого учёного Николая Коперника. В 1520 г. он был комендантом и, отражая атаки врагов, старался позаботиться об осаждённых горожанах. Но, несмотря на его старания, без эпидемии желудочных заболеваний не обошлось. Понаблюдав за горожанами, Коперник обнаружил, что многие из них едят хлеб, поднимая прямо с земли и просто отряхивая их. Поразмыслив, учёный велел всем, кто не хочет заразиться, есть хлеб с маслом.

Объяснялось всё просто, и какие-то чудодейственные свойства масла были ни при чём: Копернику был известен закон, по которому бутерброд падает маслом вниз. Грязь на масле хорошо заметна, и тот, кому принадлежит упавший бутерброд, не захочет есть испорченный перекус, а просто срежет масло вместе с тонким слоем хлеба – и вместе с бактериями. Благодаря идее учёного разгул эпидемии утерброды с маслом стали по-

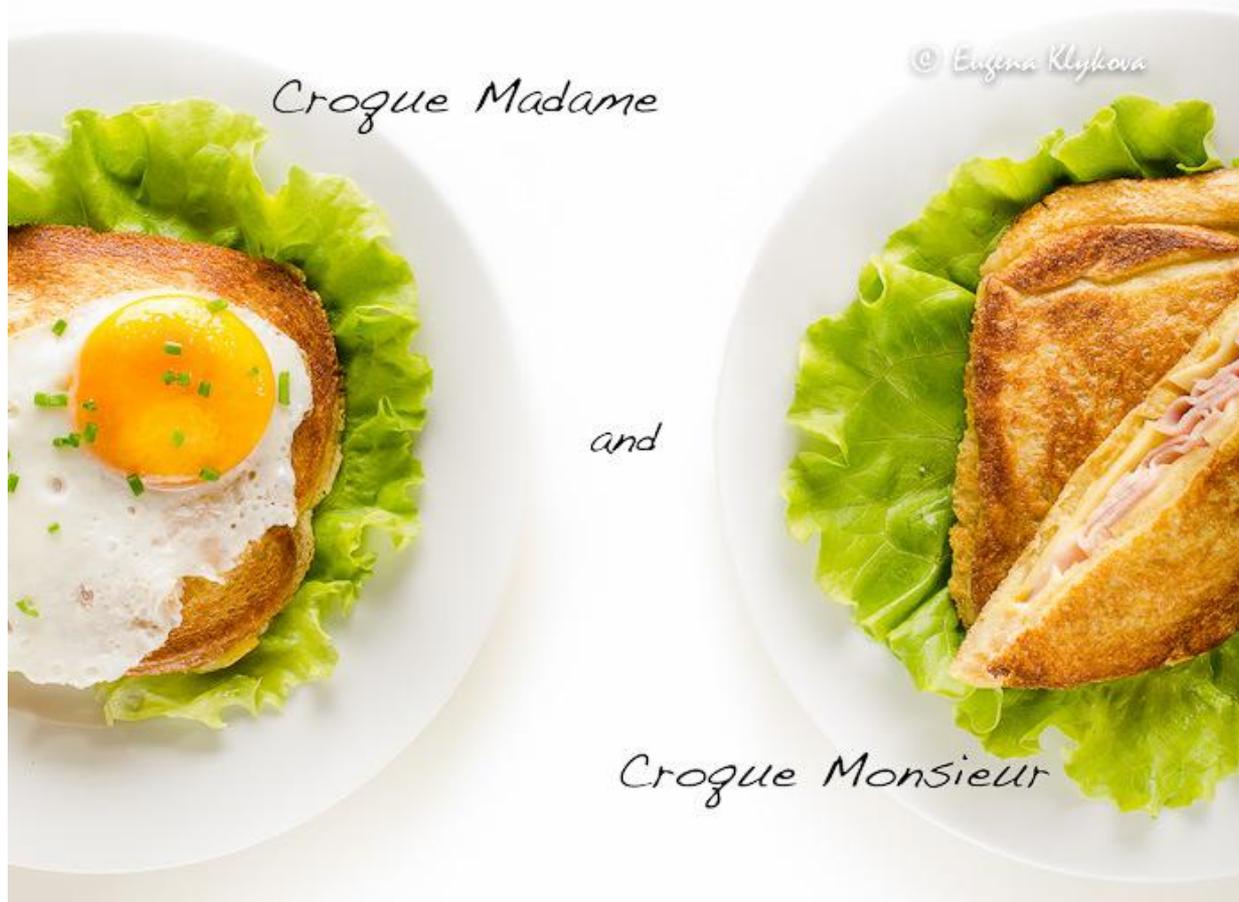


Бутерброды в мире

- Огромную популярность завоевали бутерброды американского типа – закрытые, но не из двух кусков хлеба, а из одной разрезанной булочки. Хот-доги и гамбургеры – любимая еда подростков и взрослых, калорийная, но безумно вкусная!



- В парижских кафе были изобретены изящные поджаренные бутерброды с запечённым сыром и ветчиной – крок-мадам и крок-месье. Крок-мадам отличается от крок-месье тем, что носит «шляпку» из яичницы-глазуньи.



- К разновидности сэндвича, закрытого бутерброда, можно отнести и шаурму, разнообразные разновидности которой охотно едят во всех странах Ближнего Востока, от Турции до Израиля. А в мексиканских ресторанах вы можете заказать бутерброды на основе тортильи – кукурузной лепёшки.



Бутерброды полезные и не очень.

- Конечно, бутерброд – достаточно калорийная еда, и при чрезмерном увлечении ими очень просто набрать лишний вес. Однако лёгкие версии этого блюда, наподобие вполне подходят для вкусного, сытного и при этом



Закрытыі бутэрброд с сыром, ветчыной і овощами



На 4 порции:

- 4 длинные ржаные булочки,
- 100 г сливочного масла,
- 2 плавленых сырка.

- 100 г ветчины,
- 2 огурца,
- 2 помидора,
- 1 пучок салата,
- 8 перьев зеленого лука.

Приготовление:

1. Булочки разрезать вдоль пополам, промазать каждую половинку тонким слоем сливочного масла и плавленого сыра.

2. Листья салата вымыть и обсушить. Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками, огурцы и помидоры — кружочками. Аккуратно разложить все на 4 половинки, а оставшимися накрыть.

3. В каждом бутерброде острым ножом с тонким лезвием сделать по два сквозных отверстия, аккуратно вставить в них перышки зеленого лука и связать концы.

Закусочные бутерброды - **тарталетки**

10 см) корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок— мясных, рыбных и овощных салатов, икры и т. д. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



Горячие бутерброды

Шедевры
Кулинарии



Сосиски 3-4 шт.



Помидор
1 шт.



Сыр 100 гр.



Майонез 1 ст. л.

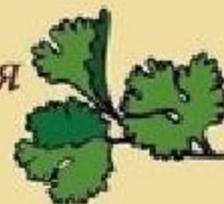
3 ст. л. кетчупа



10 ломтиков
хлеба



Зелень свежая
(по вкусу)



Приготовление:

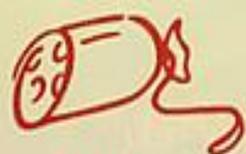
Ингредиенты нарезаем мелкими кубиками и выкладываем в глубокую миску. Майонез и кетчуп выкладываем к остальным ингредиентам и все тщательно перемешиваем.

На каждый кусочек выкладываем по 1-1,5 ложки начинки.

Сыр трем на крупной терке и посыпаем им каждый кусочек. Ставим бутерброды в заранее разогретую духовку на 15 минут, а затем можем наслаждаться результатом всей семьей.

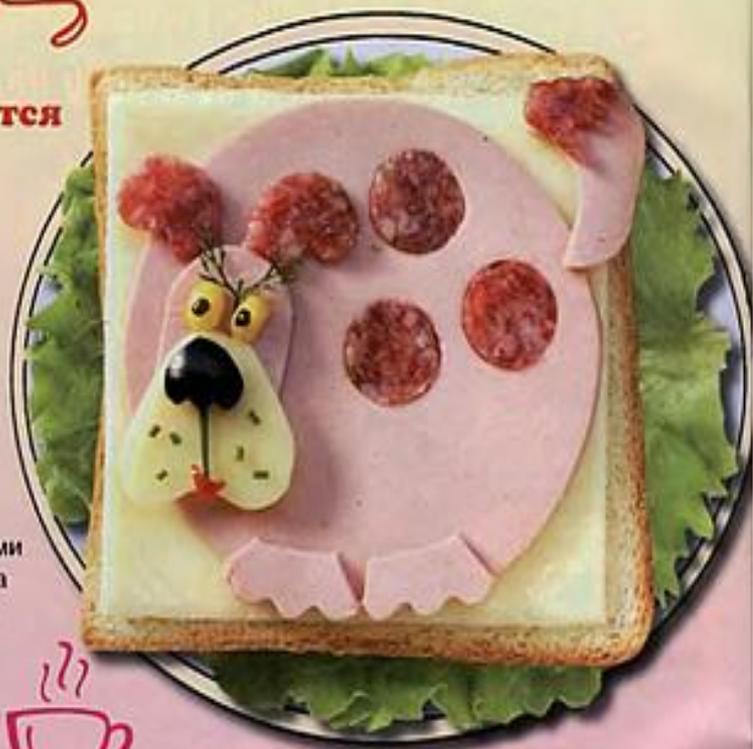
mycharm.ru

СОБАКА



Тебе потребуется

- 1 кусок тостерного хлеба
- 1 кусок плавленого сыра
- 2 кружка вареной колбасы
- 1 черная маслина без косточки
- 2 кружка салями
- веточка укропа
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Описание работы

1. Кусок тостерного хлеба намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи кусок плавленого сыра для тостов (фото 1). Положи бутерброд на лист зеленого салата.
2. В кружке вареной колбасы вырежи выемкой три отверстия (фото 2).
3. Положи его на бутерброд – это туловище собаки (фото 3).
4. Из кружка салями выемкой вырежи три кружочка (фото 4). Вставь эти кружочки в отверстия в вареной колбасе (фото 5).
5. Из другого кружка колбасы вырежи овал, положи его на туловище вместо головы (фото 6).
6. Из вареной колбасы вырежи хвостик и лапки. Из салями – ушки и кончик хвоста (фото 7).
7. Приставь к голове ушки. Глаза сделай из половинок зернышка кукурузы, зрачки – из икринок (фото 8).
8. Из кусочка сыра вырежи мордочку, из черной маслины – нос, положи стебельки укропа. Вырежи рот из кусочка красного перца (фото 9).
9. Положи на туловище хвост, на него кончик из салями (фото 10), положи лапки, из веточки укропа сделай брови.



Бутерброд «гости у порога»

Ингредиенты:

- Хлеб пшеничный
- Сыр копченый-100гр
- Чеснок-5гр
- Огурцы свежие-15гр
- Перец болгарский-10гр
- Яйцо куриное-40гр
- Майонез-10гр



Спасибо за внимания!

Удачного всем дня!

