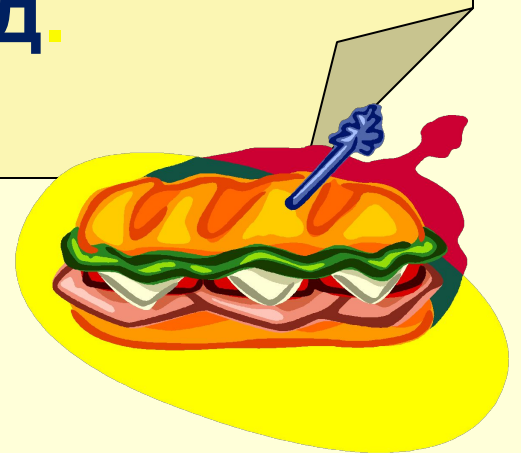
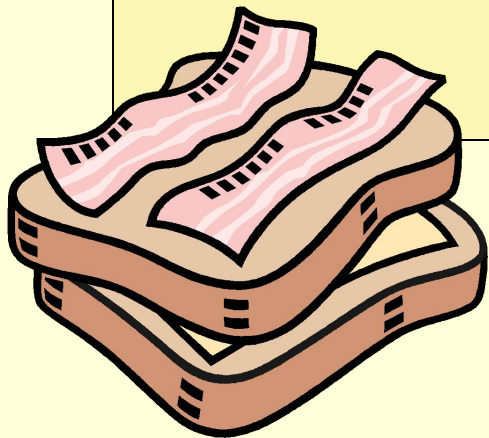




**Чудак математик
В Германии жил.
Он хлеб с колбасою
Случайно сложил.
Затем результат
Положил себе в рот.
Вот так человек
Изобрел Бутерброд.**



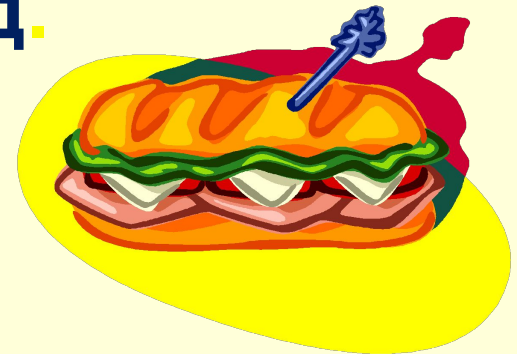
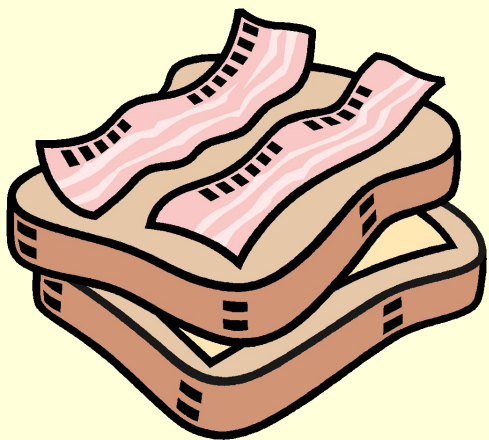


**Чудак математик
В Германии жил.**

**Он хлеб с колбасою
Случайно сложил.**

**Затем результат
Положил себе в рот.**

**Вот так человек
Изобрел Бутерброд.**





МАОУ «Гилёвская СОШ им. Уткина И.Н.»



БУТЕРБРОДЫ

Урок технологии. 5 класс



Цели:

- Систематизировать знания о видах бутербродов.
- Определение качества готовых бутербродов
- Познакомить с историей возникновения бутербродов



Немного истории



КОПЕРНИК Николай
(19.II 1473 — 24.V 1543)

Бутерброд был изобретен в 1553 году.

Изобретателем его является не кто-нибудь, а Николай Коперник. Как не странно изобретен он был в медицинских целях.

Во время эпидемии неизвестной болезни Коперник заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что во время осады, оборонявшиеся часто роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, отряхивали мусор и ... съедали. На поверхности хлеба грязи не было видно, и Копернику пришла мысль, что хлеб надо смазать маслом, на нем легче определить загрязненность. Если загрязнение было видно, его счищали вместе с маслом. Болезнь через некоторое время отступила, а человечество получило бутерброд.



Познавательные сведения

- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Бутерброды



Бутерброды относятся к холодным блюдам. Их можно подать к завтраку, полднику, ужину – к чаю, кофе и т.д. Незаменимы они в походе, на пикнике, на экскурсии.

Бутерброды



- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе с различными продуктами
- На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами и с продуктами, имеющими резко выраженный запах и вкус, например, с сельдью
- Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и массой 30-40 г и на него укладывают различные продукты так, чтобы они закрывали весь ломтик хлеба

Хлеб всему голова



Хлеб занимает основное место в питании человека. Основным продуктом для приготовления бутербродов служит ржаной и пшеничный хлеб.

Для приготовления бутербродов с острыми или жирными продуктами лучше использовать ржаной хлеб.

Бутерброды с колбасой, сыром, молочными и сладкими продуктами обычно готовят на пшеничном хлебе.

Форма бутербродов



Бутерброды могут быть разнообразной формы: круглой, квадратной, в виде ромбиков, цветочков и так далее, для этого можно использовать формочки для печенья.

Из остатков хлеба можно приготовить вкусные сухарики, не печёные кондитерские изделия.

По виду продукта:
Рыбные
Мясные
Сладкие
Гастрономические
(например, с яйцом, сыром)



Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



БУТЕРБРОДЫ

ХОЛОДНЫЕ



ГОРЯЧИЕ



ОТКРЫТЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



Открытые бутерброды



Открытые бутерброды

простые

сложные

Простые открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и одним продуктом.

сложные открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и несколькими продуктами.



Открытые бутерброды

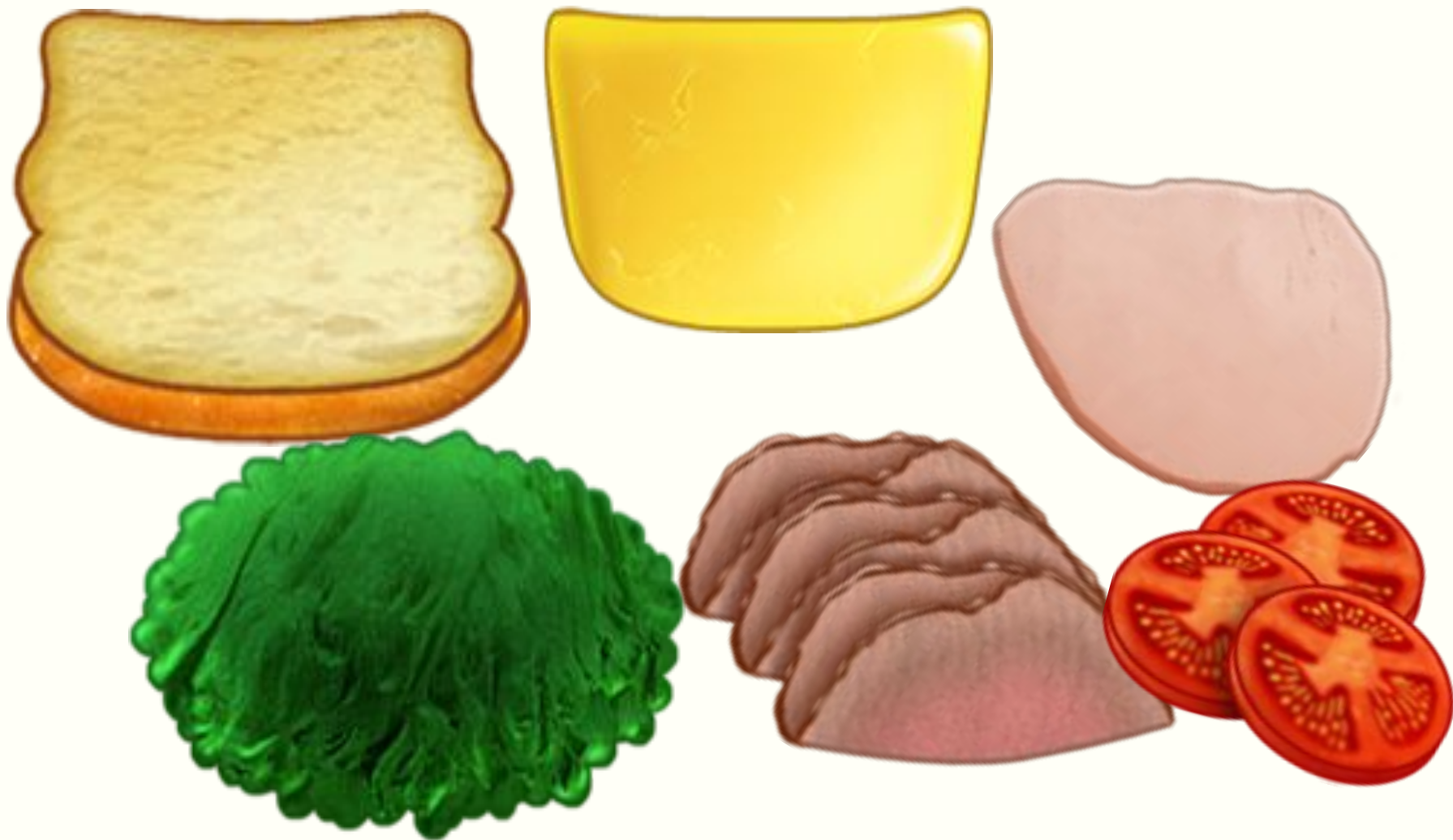


- Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты
- Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина

Простой открытый бутерброд



Открытый сложный бутерброд



Закрытые бутерброды



Закрытые бутерброды приготавливают с двумя и более ломтиками хлеба между которыми находится продукт.

Такие бутерброды готовят только с твердыми продуктами.

Закрытые бутерброды

- Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см



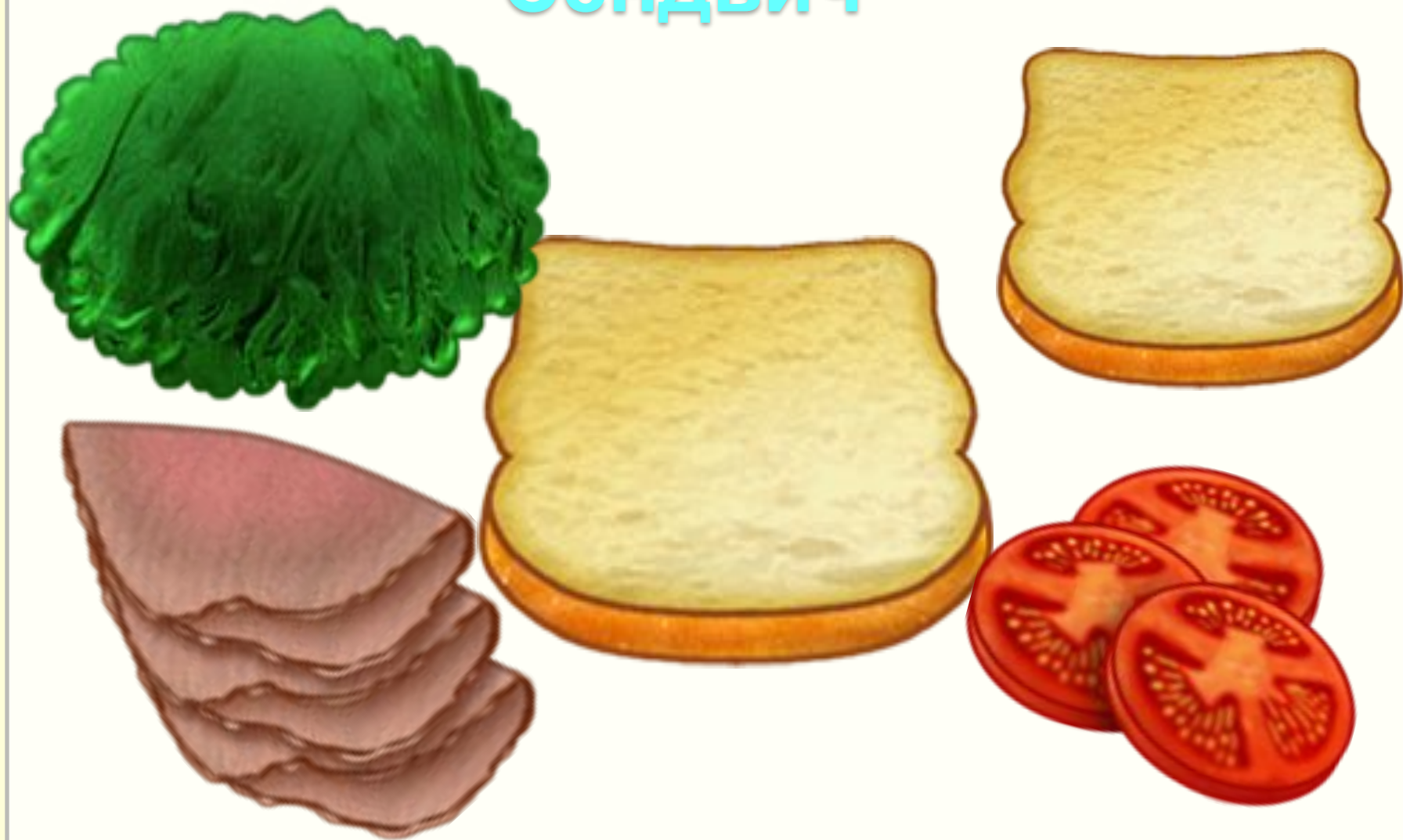
ВНИМАНИЕ

- Сэндвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом соединенные между собой.



Закрýтый бутерброд.

Сендвич



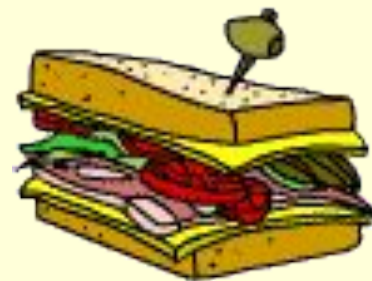


*Чтобы утро сделать добрым
ты начни его с зарядки:
Нужно чуточку побегать,
после выпить кофе сладкий,
Душ принять,
постель заправить,
пресс качать,
шнурки поправить,
на лицо надеть улыбку,
грудь поднять,
втянуть живот*

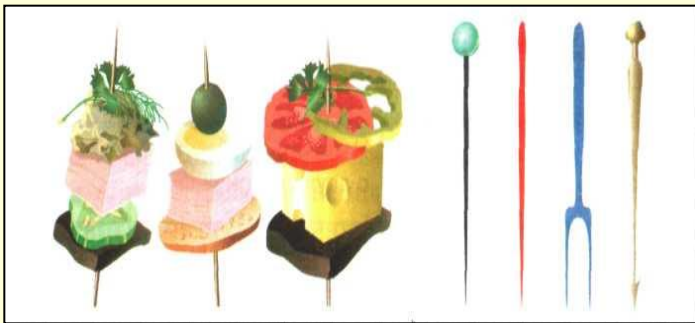
*И с собою взять в дорогу
преогромный БУТЕРБРОД!*

Закусочные бутерброды

- Закусочные бутерброды (канапе) готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 5-6 см.
- Форма куска хлеба может быть разной - прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной.
- Украшают сливочным маслом или майонезом, выпущенным из кондитерского мешка.

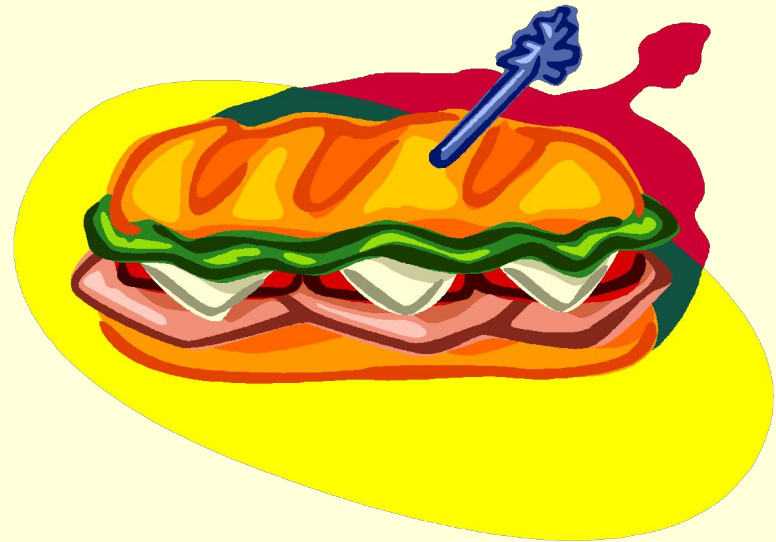


Закусочные бутерброды (канапе)



Канапе – это маленькие бутербродики размером 3х3см. Хлеб и продукты для канапе вырезают разными фигурками острым ножом или формочками для печенья, подбирают по цвету и вкусу, а затем скалывают палочками или специальными шпажками.

**КАНАПЕ ПОДАЮТ
на коктейль - вечере
к столу «а ля фуршет»,
как закуску перед обедом.**



Горячие бутерброды



При приготовлении горячих бутербродов хлеб обжаривают или вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто. Горячие бутерброды можно приготовить в микроволновой печи или выпекать в духовке.

Бутерброды - рулеты



**Рулет с мясом, колбасой и овощами:
(снимок сверху)**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЦЕПТА:

- У батона отрежьте концы, извлеките мякиш. Копчености, сыр, яйца, перец и помидоры мелко нарежьте.
- Масло разотрите с хреном, горчицей и соедините с нарезанными продуктами, посолите. По желанию добавьте мякиш батона, нарезанный кубиками. Наполните батон полученной смесью и охладите, чтобы наполнитель затвердел.
- Перед подачей нарежьте ломтиками.



Правила безопасной работы



С режущими инструментами.

Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.



Правила безопасной работы



С режущими инструментами.

Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.





ВНИМАНИЕ



- Все виды бутербродов готовят непосредственно перед подачей к столу.
- Готовые бутерброды хранят не более 30-40 минут.
- Все продукты и полуфабрикаты должны быть абсолютно свежими.
- Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться отдельно.





Интеллект - карта

■ Укажите стрелками, какие части овощей употребляются в пищу для приготовления бутербродов?

- | | | |
|-------------|---|-----------|
| • Лук | → | Лист |
| • Морковь | → | Луковица |
| • Картофель | → | Плод |
| • Щавель | → | Корнеплод |
| • Помидор | → | Корень |
| • Капуста | → | Клубень |
| • Чеснок | → | Кочан |
| • Огурец | → | |
| • Редис | → | |
| • Петрушка | → | |
| • Укроп | → | |



Требования к качеству готовых бутербродов



- ★ бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей на стол;
- ★ продукты, входящие в состав бутербродов должны быть свежими;
- ★ толщина хлеба для открытых бутербродов – 1 - 1,5см, для канапе и закрытых бутербродов – 0,5см;
- ★ продукты должны полностью покрывать бутерброд, но не свисать с него.

Требования к качеству



- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

Как подают бутерброды



Бутерброды подают на тарелке, располагая их в один ряд.

Маленькие канапе протыкают вилочками-шпательками, с помощью которых берут бутерброд.



КАНАПЕ
«ЛЮСИЛЬ»

Легкий и пикантный
романтический ужин

Рецепт бутерброда

Крекеры с пастой из копченой скумбрии



Продукты: крекеры – 20шт.
филе копченой скумбрии – 200г.,
масло сливочное-200г., цедра 1
лимона – натереть, маслины без
косточек – 5шт., зелень, перец
молотый.

Приготовление: мелко нарежьте
филе скумбрии или пропустите
через мясорубку

КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ









КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



Божьи коровки



**Для приготовления
понадобится:**

- 1 ломтик тостерного хлеба**
- 1 ломтик сыра для тостов**
- 2 черные маслины без косточки**
- 1 мелкоплодный помидорчик**
- 4 листа зеленого салата**
- 1 веточка петрушки**
- 1 веточка петрушки**
- Сливочное масло или майонез**

Виноград

**Для приготовления
понадобится:**

**1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра
для тостов
Консервированный
зеленый горошек
1 веточка петрушки
Сливочное масло или
майонез**



Вишенки

**Для приготовления
понадобится:**

- 1 ломтик тостерного хлеба**
- 1 ломтик сыра**
- 2 редиски**
- 1 веточка петрушки**
- 1 лист шпината**
- 1 лист зеленого салата**
- Сливочное масло или майонез**

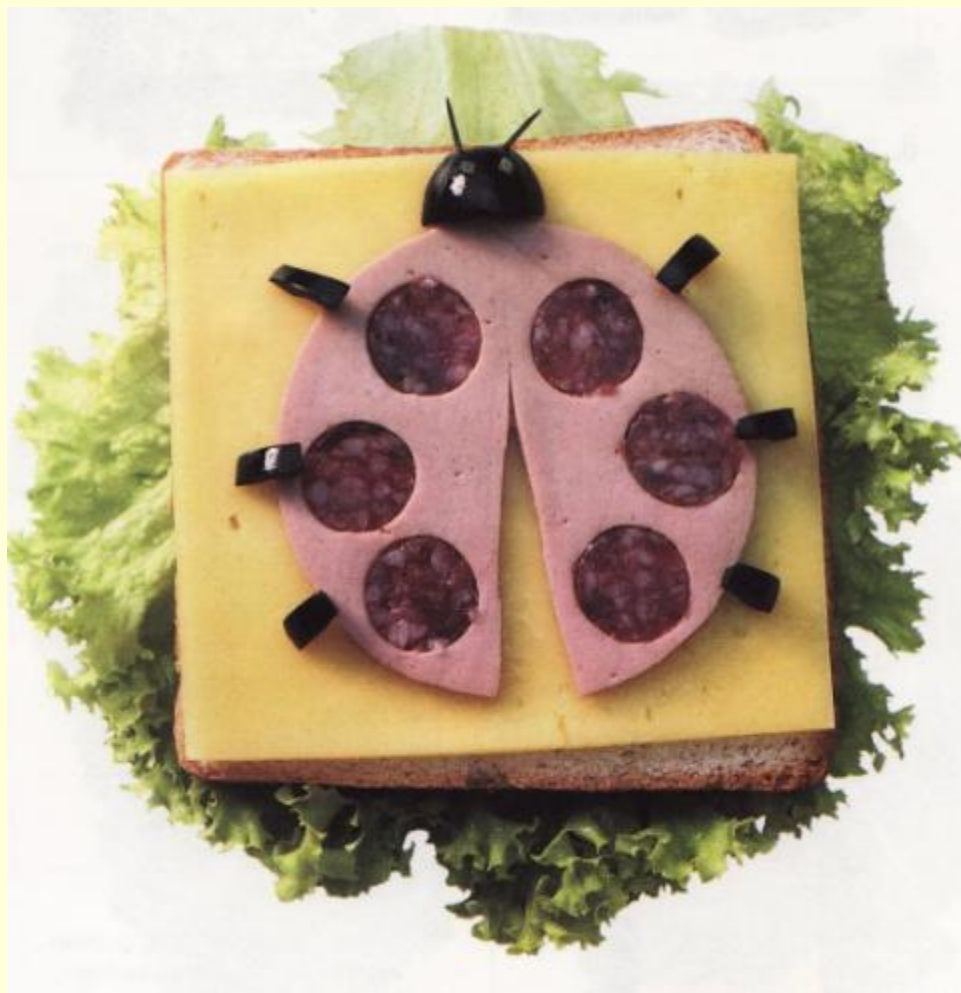
Девочка

Для приготовления
понадобится:



- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 2 листа зеленого салата
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 морковка
- 1 перышко зеленого лука
- 1 консервированный красный перец
- Консервированная кукуруза и зеленый горошек
- 1 черная маслина без косточки
- Веточка петрушки
- Сливочное масло или майонез
- 2 икринки

Божья коровка



**Для приготовления
понадобится:**

- 1 ломтик тостерного хлеба**
- 1 тонкий ломтик сыра**
- 1 ломтик вареной колбасы**
- 2 ломтика салями**
- 1 черная маслина без косточки**
- 2 перышка лука-резанца**
- 1 лист зеленого салата**
- Сливочное масло или майонез**

Желуди

**Для приготовления
понадобится:**

- 1 ломтик тостерного хлеба**
- 1 ломтик плавленого сыра
для тостов**
- 3 черные маслины без
косточек**
- 3 зеленые оливки без
косточек**
- 1 веточка петрушки**
- 1 лист зеленого салата**
- майонез**



Морковная грядка



**Для приготовления
понадобится:**

**1 ломтик тостерного хлеба
1 ломтик плавленого сыра
для тостов
3 молодые
консервированные морковки
3 веточки укропа
Сливочное масло или
майонез**

Мышки на сыре



**Для приготовления
понадобится:**

- 1 ломтик тостерного хлеба**
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета**
- 1 ломтик сыра с дырками**
- 1 вареное перепелиное яйцо**
- 1 ломтик вареной колбасы**
- 1 кусочек красного сладкого перца**
- 1 лист зеленого салата**
- Сливочное масло или майонез**
- 4 икринки**

Жук и гусеничка

Для приготовления
понадобится:

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 лист зеленого салата
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 черная маслина без косточки
- Консервированный зеленый горошек
- 1 веточка петрушки
- Сливочное масло или майонез
- 4 икринки
- 1 кусочек красного сладкого перца



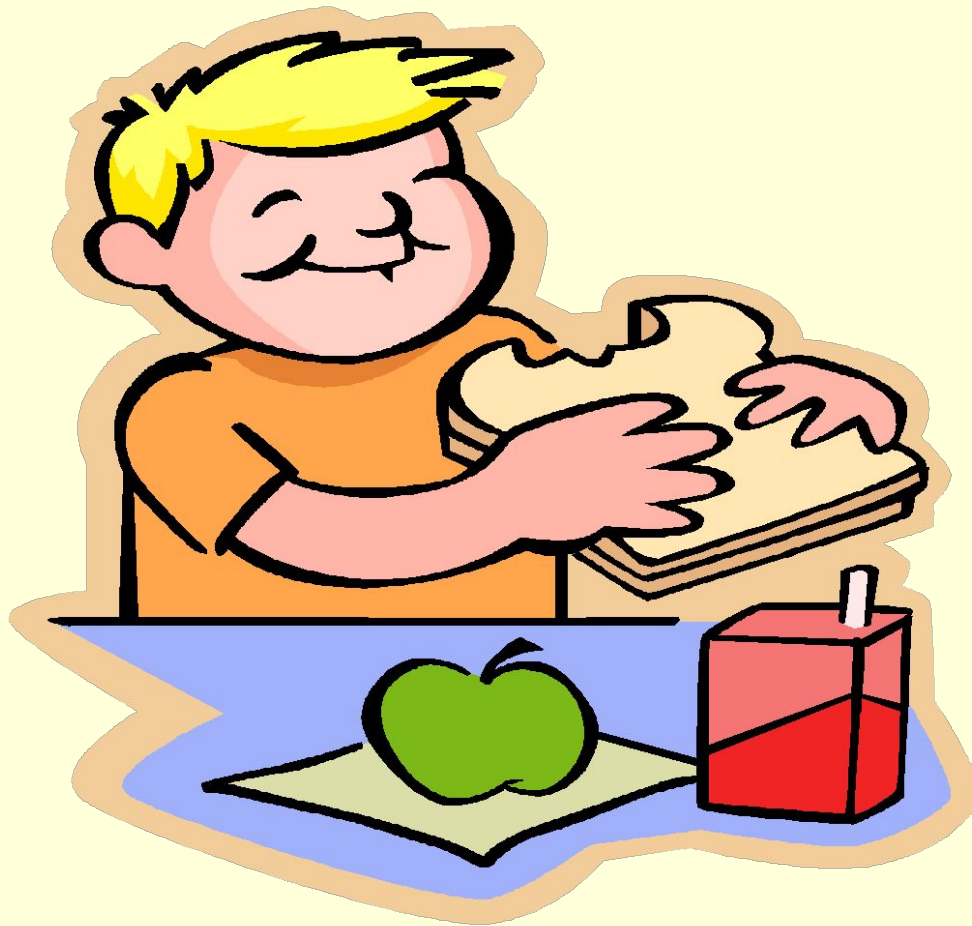
Заяц

Для приготовления
понадобится:

- 1 ломтик тостерного хлеба
 - 1 ломтик вареной колбасы
 - 1 кусочек сыра оранжевого цвета
 - 1 кусочек светлого сыра
 - 1 зеленая горошина
 - 1 кусочек вареной моркови
 - 1 черная маслина
 - 1 веточка укропа
 - 1 лист зеленого салата
- Сливочное масло или майонез



Практическая работа



**Как у наших ворот, за горою
Жил да был бутерброд с колбасою.
Захотелось ему прогуляться,
На траве – мураве поваляться.
И вышел бутерброд из ворот,
И попал бутерброд прямо... в рот.**