

Бутерброды и их виды



Сколько человеку бутербродов надо для полного счастья.



Бутерброды – это общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб (обязательный компонент!) и начинку.

Бутерброды – это общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб (обязательный компонент!) и начинку. Овощи и фрукты, зелень и салатные листья, рыба и мясо, сыр и масло, сметана и соусы – в бутерброды можно спрятать все, что угодно, все, на что способна ваша фантазия. Тем не менее даже при таком разнообразии вариантов и допустимых вольностях хлеб с начинкой все же можно структурировать и привести к определенным общим знаменателям

Открытые бутерброды



Итак, первая группа – привычные и самые, пожалуй, распространенные **открытые бутерброды**. Они представляют собой обычный кусочек хлеба, на котором красиво или не очень, аккуратно или как попало лежит кружочек колбасы, ломтик сыра или рыбы. Чаще всего хлеб дополнительно увлажняется маслом или майонезом, кетчупом или любым другим соусом. Открытые бутерброды – то, что мы чаще всего видим в рюкзаке у школьника (заботливая мама дает с собой ребенку небольшой перекус), на прилавках общепитов (удобный способ «заморить червячка»), на столе за завтраком (редко кто сочиняет что-то посложнее для первого и быстрого приема пищи). Пожалуй, это самый скучный вид бутербродов, но и его можно привести в чувство, превратив в шедевр.



Сэндвичи



Сэндвичи (сандвичи) – обратная сторона Луны, закрытые бутерброды. Свежая булочка разрезается пополам вдоль, смазывается маслом (майонезом, соусом) и наполняется всевозможной белибердой – разнообразной, объемной и очень вкусной. Это весьма сытный вариант, который, на мой взгляд, совершенно не уместен на фуршетном столе, но очень кстати в портфеле у ребенка или на обеденном столе у голодного мужчины. Впрочем, при желании можно придать сэндвичу и праздничный вид – достаточно выпечь малюсенькие булочки, вовнутрь которых вложить что-то нетривиальное – хамон и манго, пасту из авокадо и соленый лосось, киш-миш и рокфор, украсить большим количеством хрустящего салата и листочками зелени, и все, празднично «приодетый» сэндвич готов.

Канапе и тартинки



Канапе – бутерброды на один укус, малюсенькие и нежные кусочки хлеба с обрезанными корочками. Чаще всего это белые сорта хлеба, щедро перемазанные роскошными кремовыми начинками и пастообразными муссами и сложенные слоями. Иногда для поддержки начинок используются специальные палочки, которые удерживают сложную конструкцию в вертикальном положении. Канапе роскошно смотрятся на праздничном столе – их миниатюрный размер и разноцветная слоистость привлекают внимание и заставляют невольно тянуть руку, поедая один бутерброд за другим.

Тартинки похожи на канапе размерами, но, в отличие от первых, начинка в них выкладывается обычной горкой посередине небольшого кусочка хлеба. Чаще всего это кремовые паштеты или легкие пасты, которые выдавливаются на основу с помощью кондитерского шприца. Как правило, венчает тартинку небольшая креветка, причудливо изогнувшая хвост, несколько ярких ягод, зернышки граната, ниточки лимонной цедры, веточка петрушки или любой другой минималистичный элегантный штрих.



Корзинки: тарталетки и волованы



Тарталетки – небольшие корзинки из песочного или пресного теста, наполненные пастообразными салатами, паштетами, сырами и фруктами. Частый ингредиент тарталеток — соус, он добавляется к начинке, после чего бутербродная корзиночка ненадолго отправляется в духовку, где соус закусевает.

Волованы (в переводе с французского языка «полет на ветру») – довольно объемные корзинки из слоеного теста, которые наполняются, как и тарталетки, салатами, рагу и паштетами, однако, в данном варианте упор все же делается на тесто, начинка играет вторую скрипку. Подают волованы чаще всего в горячем виде.



Горячие, холодные, «национальные» бутерброды, «торты»

Кстати, о виде. Кроме указанных категорий, бутерброды можно поделить на **горячие и холодные** – первые удобно приготовить заранее, а перед подачей поставить на некоторое время в разогретую духовку или микроволновую печь, вторые же лучше всего собирать непосредственно перед тем, как поставить на стол. Конечно, если вы готовитесь к грандиозному фуршету, бутерброды создаются за несколько часов до подачи, тщательно накрываются пищевой пленкой и убираются в холодильник, но, давайте говорить откровенно: лучший вариант – самый свежий.

Ну, и, наверное, нельзя не вспомнить про всевозможные «национальные» бутерброды: **гамбургеры** (разрезанная пополам булка с котлетой), **чизбургеры** (булка, котлета, сыр), **брускетты** (поджаренный хлеб с моцареллой и томатами) и прочие «хлеб-с-начинкой» радости.

Отдельной категорией выступают **бутербродные торты**, которые, по сути, представляют собой один огромный бутерброд со сложной начинкой. Торт подается целиком, но тут же разрезается на кусочки и превращается в обычные... кусочки хлеба с сыром, ветчиной или рыбой. Торжественно, красиво, грандиозно, но, откровенно говоря, не очень удобно. Зато празднично!



Хлеб для бутербродов



Хлеб для бутербродов используется абсолютно любой – выбирайте, начиная от пшеничного до ржаного, от белого до черного, отрубного и с семечками, батона и «кирпичика», булочек и бриошей, багетов и лавашей. Выбрали? И все равно на этом варианты не заканчиваются.

Тосты – подсушенные кусочки хлеба, которые радостно хрустят и рассыпаются во рту сотнями веселых крошек. **Гренки** – хлеб обжаренный, в масле или кляре, вымоченный в молоке или яйце; он невероятно вкусный снаружи (румяный, с аппетитной корочкой) и мягкий внутри (влажный и сочный). **Тонкие хлебцы** – диетический вариант, который великолепен с творожными муссами, блестящими кусочками рыбы, прозрачными ломтиками сыра. **Пышные булки** идеальны для сэндвичей.

Но даже перечисленными вариантами мир бутербродов не замыкается. Он много шире, богаче и вкуснее любых слов. Однако когда-нибудь придется останавливаться... хотя бы для того, чтобы перекусить очередным сэндвичем, валованом или тартинкой.





Спасибо за внимание!

