Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

# «Основная общеобразовательная школа с. Дада»

# «Необычный бутерброд»

Исследовательская работа

**Выполнила:** Оненко Алевтина,

ученица 1 класса

МБО ООШ с. Дада   
  
**Научный руководитель:**

Гаер Н.И.,

учитель начальных классов

2020 г

Оглавление

**Введение**…………………………………………………………………………3

**1.** **Хлеб с малом – бутербро́д** ………………..………………………………..4

**2. Виды бутербродов** ………………………………………………………… 4

**3. Требования к качеству готовых бутербродов** …………………………5

**4. Закон бутерброда** …………………………………………………………. 6

**5. Необычные бутерброды** …………………………………………………..6

**Заключение** …………………………………………………………………… 7

**Список литературы и интернет – источников** ……………………………7

**Введение**

Бутерброды подходят и к завтраку, и к полднику, и к ужину. Они выручают, когда приходят неожиданные гости, когда нужно быстро и сытно перекусить, а главное бутерброд может сделать и ребенок, не прибегая к помощи взрослых. Ими можно перекусить с друзьями, когда они пришли в гости поиграть и для каждого можно приготовить бутерброд на его вкус. С бутербродами можно праздновать именины, дни рождения. Особенно удобны они тем, что на их приготовление не требуется много времени.

Готовя бутерброды, можно проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой вкус. На стол следует подавать как можно больше различных бутербродов. Их выбор зависит от того, что еще будет подано на стол.

Главные и дополнительные компоненты бутербродов, а также продукты для украшения блюд, на которых их подают, подбирают относительно от времени года, используя разнообразные продукты.

В своей работе я хочу рассказать о видах бутербродов и требованиях к качеству готовых бутербродов.

**Цель:**

1. Познакомиться с видами бутербродов.

2. Сформировать общее представление о требованиях к качеству готовых бутербродов.

**Задачи исследования:**

1. Расширить свои знания о различных видах бутербродов;
2. Познакомиться с Законом бутерброда;
3. Проанализировать материалы Интернет-ресурсов о необычных бутербродах;
4. Рассказать о своей работе одноклассникам и всем заинтересованным лицам.

**Актуальность:** С наступлением века скоростей нам не хватает времени, а также с разнообразием продуктов у нас есть способ быстро и вкусно перекусить между приемами пищи.

**Объект исследования:** информация о бутербродах

**Методы исследования:**

1. Теоретическое исследование.
2. Анализ.
3. Собеседование.
4. Обобщение.

**Практическая значимость:** данный материал можно использовать для изготовления бутербродов.

1. **Хлеб с малом — Бутербро́д**

* В переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).
* Из хлеба можно приготовить различные бутерброды.
* Хлеб - наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
* Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, колбасу, рыбу, огурцы, масло и.т.д.

1. **Виды бутербродов**

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сандвичи) и канапе.

**Приготовление открытых бутербродов с колбасой.**

* Для того чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезать тонкими ломтиками (толщиной 1-1.5 см) и обильно покрывают.

Открытые бутерброды

Продукт выкладывают на подготовленный ломтик хлеба, служащий его основой, так, чтобы вся поверхность была покрыта продуктом (начинкой). Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. Простые готовят из одного вида продукта. Дополнение к продукту допускается в качестве элемента оформления. Для приготовления сложных бутербродов, используют несколько компонентов начинки, сочетающихся по вкусу и дополняющих друг друга.

Закрытые бутерброды (сэндвичи)

Для приготовления классического сэндвича между двумя кусочками хлеба располагают сочетающиеся по вкусу продукты. Эти бутерброды могут быть двух- и трёхслойными (клубный сэндвич), а так же комбинированными.

Закусочные (канапе)

Очень маленькие бутерброды, которые могут выступать в качестве дополнительных холодных закусок для фуршета. Их размеры не превышают 3,5-4,5 см.

Коктейльные бутерброды

Отличаются от канапе очень острым вкусом. Основанием может служить не только ломтик хлеба, но и ломтик овощей, плодов и т.д.

Горячие бутерброды

Бывают простыми и сложными. Перед подачей оформленные бутерброды ставят под гриль-саламандру и запекают до образования румяной корочки.

1. **Требования к качеству готовых бутербродов**

* Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
* Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
* Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
* Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
* Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
* Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С -3 часа.

**4. Закон бутерброда**

Это частный случай знаменитого шутливого принципа, известного как «закон Мерфи». Кратко он звучит так – бутерброд всегда падает маслом вниз. Имеются и ироничные следствия этого правила:

* намазанный с двух сторон маслом хлеб после падения будет бесконечно кататься по полу;
* если хлеб «обработан» маслом со всех сторон, он просто зависнет в воздухе.

**5. Необычные бутерброды.**

Самый большой бутерброд в мире длиной 720 метров  был изготовлен семьюстами жителями ливанской деревни Кфар Катра.

В России самый большой по площади бутерброд был изготовлен на Нижегородской ярмарке. Его площадь составила 14 м². Над проектом работали сотрудники нижегородского масложирового комбината. Работа была посвящена 780-летию города. Бутерброд состоял из следующих ингредиентов: 45 пшеничных коржей, шесть видов майонеза, колбаса, сыр и овощи.

Сеть супермаркетов «[Tesco](https://ru.wikipedia.org/wiki/Tesco" \o "Tesco)» выпустила музыкальные бутерброды, которые играют рождественские мелодии после того, как их вынимают из упаковки.

Самый длинный в Российской Федерации бутерброд был изготовлен 27 июля 2010 года в [Северодвинске](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA); его длина составила 44 метра 77 сантиметров.

Надкусанный бутерброд с сыром, на котором вырисовывается силуэт Девы Марии, был продан на аукционе за 28 тыс. долларов. Возраст бутерброда на момент продажи составил 10 лет.

# Заключение

Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один - два часа до подачи на стол.

Широкий ассортимент бутербродов, разнообразие продуктов, используемых для их приготовления и оформления, а так же способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию требуют глубоких и разносторонних знаний и практических навыков. В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые мной полезны на бытовом уровне и в повседневной жизни каждому человеку.

**Литература**

1.https://ru.Википедия

2.https://yandex.ru