



*Дорогой друг! Если ты проголодался, не обязательно ждать, когда тебя накормит мама. Ты можешь самостоятельно приготовить бутерброд для себя и своих близких. Раньше слово «бутерброд» означало «хлеб с маслом», а сейчас кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, колбасы, сыра, рыбы и других продуктов. Учись готовить бутерброд вместе со мной.*

# Учимся готовить бутерброд



*Перед тем как ребёнок возьмёт в руки нож, поговорите с ним о правилах обращения с острыми предметами.*

1

Для бутербродов выбирай белый хлеб, выпеченный батончиком, или ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Используй нарезной хлеб или разрежь его самостоятельно ломтиками толщиной 1–1,5 см. Для этого положи хлеб на разделочную досочку и придержи одной рукой. В другую руку возьми нож и аккуратно разрежь его до соприкосновения ножа с досочкой.



2

Достань масло из холодильника и дай ему немного обогреться, чтобы масло стало мягче и его легче было намазывать.



3

Аккуратно намажь ломтик хлеба тонким слоем сливочного масла.



4

Нарежь тонкими ломтиками сыр.



5

Положи сыр на хлеб с маслом.



6

Вместо сыра на бутерброд можно положить колбасу. При этом ломтики толстого батона колбасы укладывают по одному на бутерброд, а тонкого — по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка, а шпроты — по одной-две рыбки.



7

Не забудь украсить бутерброд овощами, зеленью, сметаной. Пусть он получится аппетитным и забавным.



8

Попробуй сделать сэндвич — бутерброд, состоящий из двух или нескольких ломтиков хлеба и одного или нескольких слоёв мяса или других начинок. При этом толщина хлеба должна быть около 0,5 см. Смажь ломтик хлеба и уложи на него тонко нарезанные продукты. Затем накрой его вторым таким же ломтиком.



Помни, что бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед едой.

*Творческого настроения и приятного аппетита!*