

Хлеб плюс... Наш друг бутерброд



"Неправильно ты, дядя Фёдор, бутерброд ешь. Надо колбасой на язык класть, так вкуснее будет". Стоило коту Матроскину произнести фразу, быстро ставшую крылатой, как сотни детей (да что греха таить, и взрослых) кинулись переставлять местами слагаемые. И оказалось, тут, как в математике, сумма не меняется: хороший бутерброд неизменно вкусен.



Фахитос. Мексиканские погонщики скота называли стейк "фаха", а ласково – "фахита". Отсюда и название бутерброда. Мясо заворачивают в кукурузную лепешку-тортилью, добавляют салат, помидоры, чили и авокадо.



Пан-банья. Большой круглый хлеб, изнутри обильно смазанный оливковым маслом и натертый чесноком, – настоящая штателла с секретом. Чего там только нет: тунец, варенные яйца, лук, оливки, салат... Это уже не просто бутерброд, а полноценный сытный обед. Такой брали в море рыбаки из Ниццы. Пан-банья – лучший вариант в дорогу или на пикник: на следующий день она только вкуснее.

Панини. Итальянский сэндвич с сыром и ветчиной (или другой начинкой) поджаривают, плотно прижимая крышкой гриля. На корке остаются аппетитные полоски, а сыр внутри запекается.



зи становились оригинальной закуской на праздничном столе, завернутые в полиэтилен, сопровождали ребенка в школу, мужа – на работу, в гордом одиночестве красовались в витринах заведений общепита.

В советское прошлое бутерброда вписана любопытная страница. Когда Никита Сергеевич Хрущев, посетив Штаты, вдохновился тамошними изобретениями, он, оказавшись, пытался распространить на родной земле не только кукурузу. В США Первому секретарю очень понравились кафе-автоматы, бойко выдающие бутерброды. Исполнительные секретари обкомов и руководители предприятий взяли под козырек и попытались использовать американский опыт, дабы накормить советских граждан. Но, как часто бывало и бывает в нашей стране, где-то не срослось, что-то не подписали, куда-то не доездили... Словом, автоматы, торгующие булочками с сосисками, в городах СССР так и не появились.

Научный подход

Историй о появлении бутерброда в жизни человечества великое множество. Скорее всего, конечно, кушанье никто не изобретал. Просто люди вполне логично пришли к тому, что класть мясо или сыр на хлеб удобнее, нежели есть вприкуску. Но кулинарные летописцы любят легенды. Одна из них связывает первое появление бутерброда на столе с именем Николая Коперника. Журнал "Наука и жизнь" описывал, как создатель гелиоцентрической картины мира придумал намазывать масло на хлеб. При этом цели у поляка были не гастрономические, а медицинские. Исследуя причины массовой болезни солдат, Коперник решил – в полевых условиях они часто роняют куски хлеба на землю и потом, поедая их, отправляют в желудок опасные бактерии. Он предложил смазывать куски хлеба маслом или жирными сливками – вместе с ними легко счистить грязь с упавшего куска. Болезнь удалось победить, и метод Коперника, как эффективная профилактика, распространился по всему миру. А с ним – и рецепт полюбившегося хлеба с маслом.

несом. Справедливости ради скажем, что Лессинг все-таки не изобрел гамбургер, а лишь додумался запатентовать и раскрутить придуманное до него кушанье.

Неизвестный немецкий купец во время поездки по Азии еще в XVII веке заметил, что кочевники для смягчения мяса хранят его под седлами лошадей – при движении мясо отбивается. Вернувшись в родной Гамбург, купец предложил своему повару приготовить таким образом говядину. Блюдо всем понравилось, и купец назвал его "гамбургское мясо". Немецкие эмигранты привезли идею за океан. Там ей придали главную особенность американской кухни – еда должна быть удобной для поглощения на ходу. Две круглые булочки, соус и обязательный лист салата сделали гамбургер символом США.

Старт самого успешного бизнеса на гамбургерах случился в 1948 году, когда в Калифорнии встретились братья Макдональд и Рей Крок, изобретатель машины для смешивания молочных коктейлей. Итог вы знаете.

Самые известные

Хот-дог. Спрятать горячую сосиску в разрезанную пополам, смазанную горчицей булку догадался американец немецкого происхождения Чарльз Фельтман в 1871 году. "Горячей собакой" бутерброд стал, скорее всего, в честь длинной, как сосиска, таски.



Шаурма и ее "родственники" – доггер-кебаб и гирос. Тонкие ломти запеченной на гриле баранины (курятины, телятины, но никак не запрещенной исламом свинины) поджаривают на вертикальном мангале и вместе с овощами и соусом заворачивают в лаваш. Шаурма была придумана в XIX веке в Турции. Приготовленная с любовью, из свежих продуктов очень вкусна и вовсе не вредна, просто репутацию шаурме подпортили вокзальные закусовые.

Крок-месье и **крок-мадам.** В любом кафе Франции вас угостят бутербродом с ветчиной и сыром, украшенным глазуньей – крок-месье. Любопытно, что "месье" готовится с двумя яйцами, а такая же закуска с одним яйцом будет называться "крок-мадам" – якобы в память о женских шляпках XIX века.



Отбивная... под седлом



Другая версия приписывает авторство лорду Сэндвичу. Он был настолько заядлым игроком, что не отвлекался даже на обед – ел тут же, за карточным столом. Не желая пачкать карты жирными руками, Сэндвич упрямо на начинку меж двух кусков булки. Говорят и об изобретательности Пифагора, проверявшего с помощью хлеба с маслом вероятность его падения вниз намазкой. Легенды это или нет, нам уже не узнать. А вот более близкая история, внесенная в официальные документы. 27 июля 1900 года американец Луи Лессинг запатентовал закрытый бутерброд с горячей мясной котлетой и овощным гарниром. В этот день он продал первый гамбургер в родном городе Нью-Хейвен и сделал продажу котлет в булочке своим биз-



Ностальгия по "Докторской"

– Вам порезать или кусочком?
– Куском!

Это уже из другого "колбасного" эпизода с советского экрана. В фильме "Мама вышла замуж" голодный герой Николая Бурляева покупал в магазине "Докторскую". Действительно, тогда в поедании бутербродов особой эстетики не наблюдалось – колбаса была в дефиците, и счастьем было просто отрезать ломоть побольше и положить на хлеб. Какие уж тут соусы и оформления! Впрочем, дай нам сейчас той ГОСТовской колбасы, может, и мы не захотели бы ее ничем сдабривать... Хороша была!

По статистике, которую приводит ВЦИОМ, каждый второй наш соотечественник начинает день бутербродами. Среднестатистический завтрак – это, прежде всего, хлеб (его едят 49%), сыр (43%), колбаса (37%) и сливочное масло (32%). Примерно так было и в минувшем столетии. Бытие, а с ним и сознание, советского человека было неотделимо от бутербродов. Они спасали во времена отсутствия гастрономического изобилия, при проявлении фанта-

Не только хлеб

При всей своей любви к бутербродам россияне, как мне кажется, воспринимают это кушанье в упрощенном варианте и, банально укладывая кусок мяса, сыра или рыбы на хлеб, лишают себя прелестей многообразного бутербродного мира.



А ведь бутербродов бесчисленное множество: холодные и горячие, в лаваше, пите или целой буханке хлеба. Солидные буритто и шведские баттоны с начинкой, миниатюрные тартинки и канапе. К ним готовят специальные соусы, изобретают изысканные начинки.

Без куска хлеба с начинкой прожить трудно. Особенно при приступе голода перед сном, когда рука тянется к дверке холодильника, грозя добавить к талии лишний сантиметр. Впрочем, бутерброды могут быть и полезными и даже диетическими, если использовать цельнозерновой хлеб, не отрезать его толщиной в три пальца и укладывать на него не сосиски с майонезом, а овощи и нежирное мясо.

Так что не обижайте бутерброды, при проявлении изобретательности они вполне могут стать разнообразной едой. Попробуйте!

Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.

Рецепты

Французский сэндвич в шубе



Ингредиенты: хлеб для тостов или батон, нарезанный толщиной 1 см, неострая горчица, мясо на ваш выбор – нежирная ветчина, курица или др., сыр, 2 яйца, полстакана молока, масло для жарки, соль, перец по вкусу.

Каждый кусок хлеба смажьте горчицей. На половину кусков (по числу бутербродов) выложите ломтик сыра, ломтик ветчины, еще один ломтик сыра. Накройте другим куском хлеба. Взбейте яйца с молоком, посолите, поперчите. Сэндвичи осторожно окунайте в яичную смесь, обжаривайте до золотистой корочки на сковороде в масле со всех сторон. Подавайте немедленно, пока сыр внутри расплавлен.

Бутерброд "а ля рус"

Ингредиенты: бородинский хлеб, филе сельди, 250 г сливочного сыра типа "Филадельфия", немного зеленого лука, укропа, 2 огурца.

Селедку нарезать небольшими кусочками. С огурцов снять кожицу, нарезать тонкими полосками. Измельчить зелень. Нарезать хлеб, щедро смазать его сыром, уложить сверху по три ломтика сельди и три полоски огурца, посыпать зеленью.