

Sviestmaizes

Бутерброды

Sviestmaize ir maizes šķēle, kurai liek virsū dažādus produktus.

А как же появился бутерброд?

Еще в Средние века самые большие куски хлеба служили как бы тарелками, на которые люди клали мясо, рыбу и другую разную еду. Хлеб впитывал в себя весь сок и жир продуктов, а еще всевозможные соусы, которыми были политы эти продукты. После того, как все поели, с этим хлебом поступали по-разному, например, некоторые отдавали его собакам, кто-то отдавал нищим, а другие же с остатками пищи сами съедали его. Считается, что именно с того времени и появились первые бутерброды.



Слово *бутерброд* в переводе с немецкого языка означает «**хлеб с маслом**». Кроме хлеба с маслом можно использовать и другие продукты.

Sviestmaīžu pagatavošanai izmanto dažādu maīzi:

rupjmaīzi



baltmaīzi



saldskābmaīzi



Какие продукты мы можем использовать при приготовлении бутербродов?

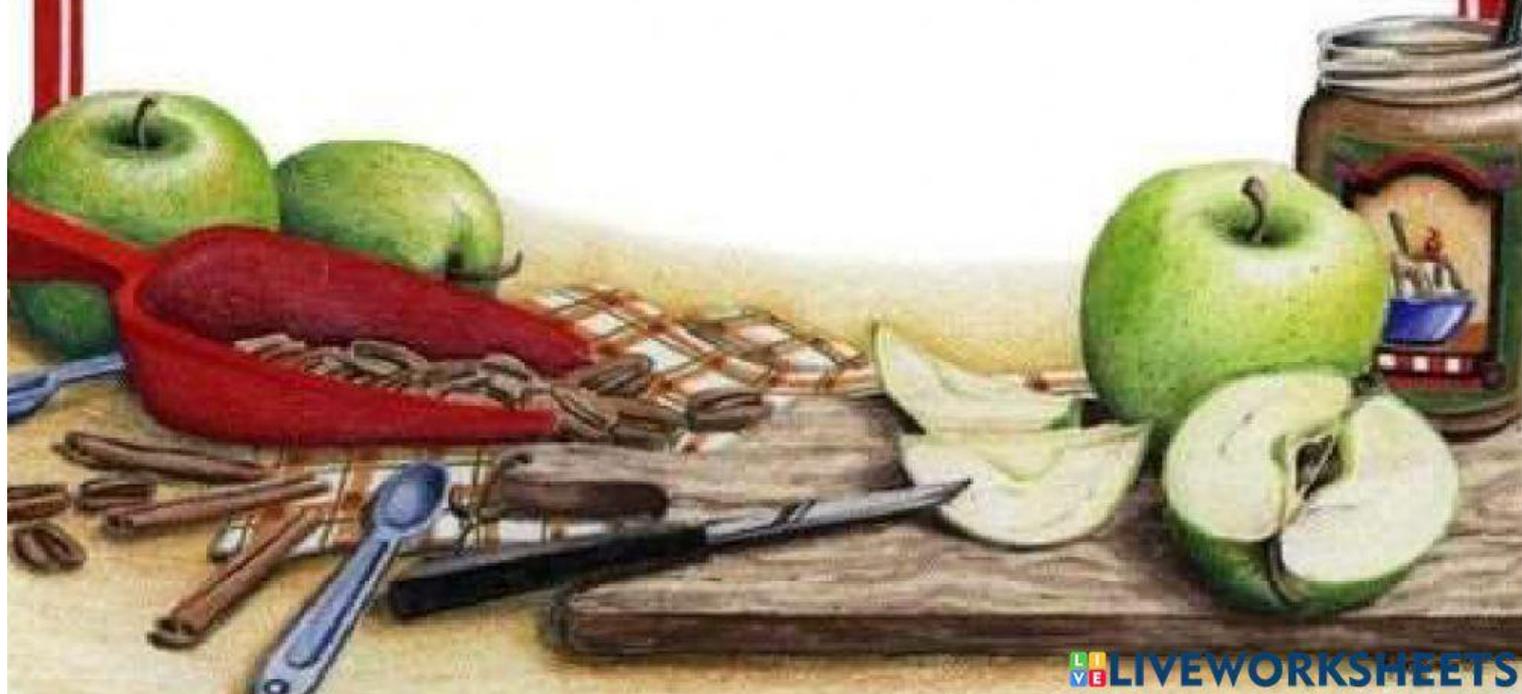
молочные продукты	сыры, сливочное масло
мясные продукты	колбасы, ветчина, сало
рыбные продукты	сельдь, икра, рыбные консервы
овощи	томаты, огурцы, лук, салат



сладкие продукты	варенье, мёд, сгущёнка
соусы	майонез, кетчуп, горчица
зелень	укроп, петрушка, базилик

Ir daudz dažādu sviestmaižu gatavošanas un pasniegšanas veidu.

- **Посмотри видеоурок, в котором узнаешь о различных видах бутербродов.**



Попробуй и ты пофантазировать и приготовить
бутерброды вместе с
ребятами из следующего видео.

Не забудь о правилах гигиены!

Свои бутерброды красиво
оформи, сфотографируй и

пришли мне фотографию до **23 апреля**.

Накорми своими бутербродами родных.



Приятного аппетита!



[Нажми для перехода на видео](#)

