

Není toast jako sendvič



Je to toast nebo sendvič?

Používá se při nich totéž, ale přesto to není totéž. Základní ingrediencí při výrobě toastu i sendviče je chleba. Zásadní je však tepelná úprava. **Při přípravě toastů (či toustů) se plátek chleba opeče/griluje a následně se obloží různými surovinami**, případně se již obložený toast jen lehce zapeče. **U sendvičů však přichází tepelná úprava vždy až nakonec, případně nepřichází vůbec.** Suroviny se navrství na plátek chleba, překlopí se dalším plátkem a celá bašta se na závěr zapeče nebo podává zastudena. Zatímco u toastů dominuje světlý chleba, sendvič lze připravit jak ze světlého toastového chleba, tak i tmavých druhů, nebo dokonce speciálního pečiva, jako je italská ciabatta či francouzská bageta.

Plátek historie

Vznik toastu se datuje zřejmě již k prvnímu upečenému chlebu. Prokazatelně se však objevuje ve starém Římě, kdy vzniklo i samotné označení této lahůdky. **Název toast totiž pochází z latinského „tostum“, což je výraz pro hoření či pálení.** První toustovač v podobě, jakou známe dnes, se na trhu objevil teprve v roce 1893.

U sendviče je původ zajímavější. **Vypráví se totiž o vášnivém karbaníkovi - Johnu Montagu, hraběti z britského Sandwitche, který kvůli tomu, aby nemusel přerušovat hru (a zároveň si při jídle neumastil karty), připlácl mezi dva plátky chleba oblíbený hovězí steak.** Spoluhráči se prý začali okamžitě dožadovat toho samého občerstvení. No a první sendvič byl na světě!

Náš tip: Toast se sardinkami

Plátky toastového chleba opečeme dozlatova, pomažeme rozetřeným česnekem a potřeme máslem. Vejce uvaříme nahniličku a nakrájíme na plátky. Sardinky rozpůlíme a spolu s vejci jimi obložíme plátky chleba. Přidáme najemno nakrájené olivy a zasypeme strouhaným sýrem. Zapečeme pod grilem, dokud sýr nezezlátne.

Náš tip: Pikantní sendvič

Spodní plátky světlého chleba namažeme máslem a hořčicí, přidáme plátky anglické slaniny, cibuli nakrájenou na kolečka, najemno nasekanou chilli papričku nebo ostrou mexickou omáčku (dle chuti), plátek rajčete a chuťově výrazný sýr (např. ementál). Zapečeme v grilu. Rozřízneme tak, aby vznikly dva trojúhelníky. Ihned podáváme.

Víte, že...

- v anglickém Seattlu existuje **muzeum toustovačů**?
- podle britského výzkumu lze **z náplně sendviče poznat osobnost konzumenta**?
- průměrný **Američan sní ročně 193 sendvičů**?
- **největší sendvič v ČR** byl vyroben ostravskými pekaři v roce 2003 a **měřil v průměru 51cm**?