

История создания бургера

Идрисова Гульсум 7Б

**Бургер — общее название для
всех сэндвичей, которые
готовятся на основе булочки**



С каждым днем слава бургера, поражающего своим вкусом и простотой приготовления, растет с геометрической прогрессией. В связи с этим появилось много желающих приписать создание этого кулинарного «шедевра» своим



Претендовали на авторство многие кулинары из разных стран, а Америка исключением не является. Это привело к тому, что появилось множество самых разных версий создания бургера. Самой реалистичной является версия, где создателем булочки с котлеткой является Луи Лесинг, который разработал именно такое блюдо, которое сейчас предлагают во многих сетях общественного питания. Луи Лессингу в голову пришла идея создать первый бургер и заработать на нем еще в 1900 году. После создания бургера Лессинг решил подстраховаться и запатентовал свое изобретение, состоящее из обжаренной котлеты овощей, заключенных в половинки одной булочки.

Что касается названия этого блюда – короля фастфуда, то произошло оно от города Гамбурга, расположенного в Германии.

Считается, что в США гамбургеры попали благодаря немецким мигрантам, которые клали на булку хорошо обжаренный бифштекс. Такое блюдо принял на заметку Луи Лессинг, который дополнил его легким овощным гарниром, листиком салата и соусом



Впервые булочки с котлетками с овощным легким гарниром известность свою получили в Сент-Луисе, на крупной выставке, происходившей в одна тысяча девятьсот четвертом году. Ранее американцы предпочитали употреблять совсем другие блюда из разряда фастфуда, например, булочки с сосисками, обжаренные куриные ножки и пиццу с различными компонентами. Пик популярности бургеров приходится на тридцатые годы, когда канзасским предпринимателем Уолтером Андерсоном была основана сеть общепита под названия White Castle Hamburger, а основным блюдом являлся именно гамбургер.



Существует и другая версия появления бургера, согласно которой это блюдо было изобретено в 1885 году братьями Фрэнком и Чарльзом Менчис в городе Гамбург, но уже в штате Нью-Йорк. На ярмарке братья предлагали подкрепиться посетителям булочками, в которые была вложена свиная колбаса. Как только ее запасы закончились, Фрэнк и Чарльз не растерялись, а стали использовать в качестве прослойки для булок говядину, которая в больших количествах имелась в наличии.



- На авторство продукта претендует и семейство Оскара Вебера Билби, проживающая в городе Талса. Они утверждают, что в 1891 году первый гамбургер был изобретен их прадедом, которые начинял дрожжевые булочки обжаренными котлетками. Идею такого авторства поддержал и губернатор г. Талса Франк Китинг, который сказал, что их населенный пункт и является самым настоящим местом появления первого гамбургера.



Немаловажную роль в создании булочки с котлеткой сыграл кулинар Отто Куасва, приготовивший в 1891 году целую блюдо из булочки, в которую вложена была не только говяжья котлета, но и обжаренное куриное яйцо. В целом, посетителям такая идея понравилась, однако моряки, которые нередко посещали кафе, оставили только котлету, убрав обжаренное яйцо





Спасибо
за
внимание!

