



ЧУДО-БУТЕРБРОДЫ

для праздничного
стола





Чудо-бутерброды
для праздничного стола

Содержание



4. Божьи коровки
5. Божья коровка
6. Виноград
7. Вишенки
8. Девочка
9. Желуди
10. Жук и гусеничка
11. Заяц
12. Ключ и замок
13. Книга
14. Корзинка с помидорами
15. Лев
16. Мальчик
17. Морковная грядка
18. Мышки на сыре
19. Обезьянка на ветке
20. Окно
21. Палитра
22. Письменный стол
23. Помидорчики
24. Редисочная грядка
25. Розетка
26. Розочки
27. Рубашка
28. Рыбка
29. Сердечко
30. Собачка
31. Цыпленок



БОЖЬИ КОРОВКИ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 2 черные маслины без косточек
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 4 листа зеленого салата
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка укропа

Помидорчик разрезать на две половинки. Отрезать от маслины небольшой кусочек. Это «голова». Половинку помидорчика надрезать. Это «крылья». Выложить на «крылышки» икринки. Приставить «голову».

Нарисовать майонезом «глазки» и «ротик». Нарезать черную маслину без косточки на тонкие кольца. Разрезать несколько колец на 4 части. Это «лапки». Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра. Уложить бутерброд на листики зеленого салата. Мелко нарезать укроп. Выложить его на бутерброд. Уложить «божьих коровок», приставить к ним «лапки». Украсить веточкой петрушки.





БОЖЬЯ КОРОВКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 тонкий ломтик сыра
- 1 ломтик вареной колбасы
- 2 ломтика салями
- 1 черная маслина без косточки
- 2 перышка лука-резанца
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Тост намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра. Положить бутерброд на лист салата. Кружочек вареной

колбасы надрезать до середины — это «крылышки». Сделать в каждой половинке по три отверстия. Этой же выемкой вырезать из ломтиков салями шесть кружочков. Вставить их в отверстия в «крыльях». Уложить «божью коровку» на бутерброд. Из кусочка оливки сделать «голову». «Глазки» нарисовать майонезом. «Усики» сделать из лука. Оставшуюся часть оливки нарезать на тонкие кольца, каждое из которых разрезать на четыре части — «лапки».



ВИНОГРАД

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- консервированный зеленый горошек
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло или майонез

Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом. Сверху положить ломтик плавленого сыра. Выложить на бутерброд консервированный зеленый горошек в форме виноградной грозди. Приставить к «грозди» «лозу» — веточку петрушки.

ВИШЕНКИ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 2 редиски
- 1 веточка петрушки
- 1 лист шпината
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Деревянной палочкой сделать в редисках отверстия.

Вставить в эти отверстия стебелек петрушки.

Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху уложить лист зеленого салата и ломтик сыра.

Положить на бутерброд «вишенки». Выбрать небольшой листик шпината.

Приставить листик к «вишенкам».



20 мин

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 2 листа зеленого салата
- 1 медкопленный помидорчик
- 1 морковь
- 1 перышко зеленого лука
- 1 консервированный красный перец
- консервированная кукуруза и зеленый горошек
- 1 черная маслина без косточки
- веточка петрушки
- сливочное масло или майонез
- 2 икринки

Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две части. Одна из них — это «лицо». Из другой вырезать «уши» и «носик».

Тост намазать сливочным маслом, уложить листья салата и сыра.

Положить на бутерброд «лицо», приставить «уши» и «носик». Отрезать от зеленого лука два колечка — «глаза». «Зрачки» — из икринок.

«Рот» вырезать из красного перца.

Натереть морковь на терке и сделать девочке «волосы».

В помидорчике сделать отверстие.

Вставить стебелек петрушки, на который нанизать кусочек помидорчика или красного перца. Это — «воздушный шарик».

«Платье» сделать из кружочка вареной колбасы с фигурным краем.

«Ручки» из маленького кружочка колбасы. Отрезать половинку маслины. Разрезать ее на две части — «туфельки». Выложить зернышки кукурузы на бутерброд в виде цветка. Уложить серединку цветка — горошину и стебелек — веточку петрушки.

ДЕВОЧКА



ЖЕЛУДИ



- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 3 черные маслины без косточек
- 3 зеленые оливки без косточек
- 1 веточка петрушки
- 1 лист зеленого салата
- майонез

Разрезать черные маслины на половинки.

От зеленой оливки отрезать небольшую часть со стороны отверстия от косточки. Тост намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра, положить бутерброд на лист салата. Уложить на бутерброд стебелек петрушки, надеть на него половинки черных маслин. Приставить к ним зеленые оливки. Выложить листики петрушки в виде дубового листочка.



ЖУК И ГУСЕНИЧКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 лист зеленого салата
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 черная маслина без косточки
- консервированный зеленый горошек
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло или майонез
- 4 икринки
- 1 кусочек красного сладкого перца

Ломтик хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить лист зеленого салата и ломтик сыра. Яйцо разрезать на две половинки, одну половинку установить срезом вниз и срезать с яйца острый конец. Это «ножка». Уложить на нее «шляпку» — половинку помидорчика. Установить мухомор на бутерброд.

Разрезать стебелек петрушки на 6 одинаковых кусочков. Это «лапки». Выложить их рядом с мухомором. Разрезать маслину вдоль на две половинки. В одной из них сделать надрез — это «крылышки» жука. Уложить «крылышки» на «лапки». В горошину вставить стебелек петрушки — «усики». «Глазки» — из икринок, «ротик» — из кусочка черной маслины. Это «голова». «Гусеничку» сделать из шести горошин, одна из которых — «голова» с «глазами» - икринками и «ртом» — кусочком красного сладкого перца. Уложить «гусеничку» перед жуком. Украсить листиками петрушки. Нанести на «мухомор» капельки майонеза.

ЗАЯЦ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек сыра оранжевого цвета
- 1 кусочек светлого сыра
- 1 зеленая горошина
- 1 черная маслина
- 1 кусочек вареной морковки
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Из ломтика колбасы вырезать два больших кружочка — «голова» и «туловище» зайчика. Выемкой меньшего диаметра вырезать маленький кружочек, разрезать его пополам — это передние «лапки» зайчика.

Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик плавленого сыра. Выложить

«туловище», «голову» и «лапки». Из ломтика колбасы вырезать три овала. Два из них — это задние «лапки». Третий овальный кусочек колбасы разрезать вдоль на две половинки — это «ушки». Приставить «ушки» к «голове». Из светлого сыра вырезать «щечки», из сыра оранжевого цвета — «ступни».

Уложить «щечки» на «мордочку» зайца. Сделать «глаза» из половинок горошины. «Зрачки» — из икринок. «Носик» — из черной маслины. «Ротик» выложить из кусочков стебелька укропа. Уложить задние «лапки» и «ступни». Из кусочка вареной моркови вырезать три маленьких треугольничка — «морковки», бутву сделать из укропа. Выложить «морковки» на бутерброд.



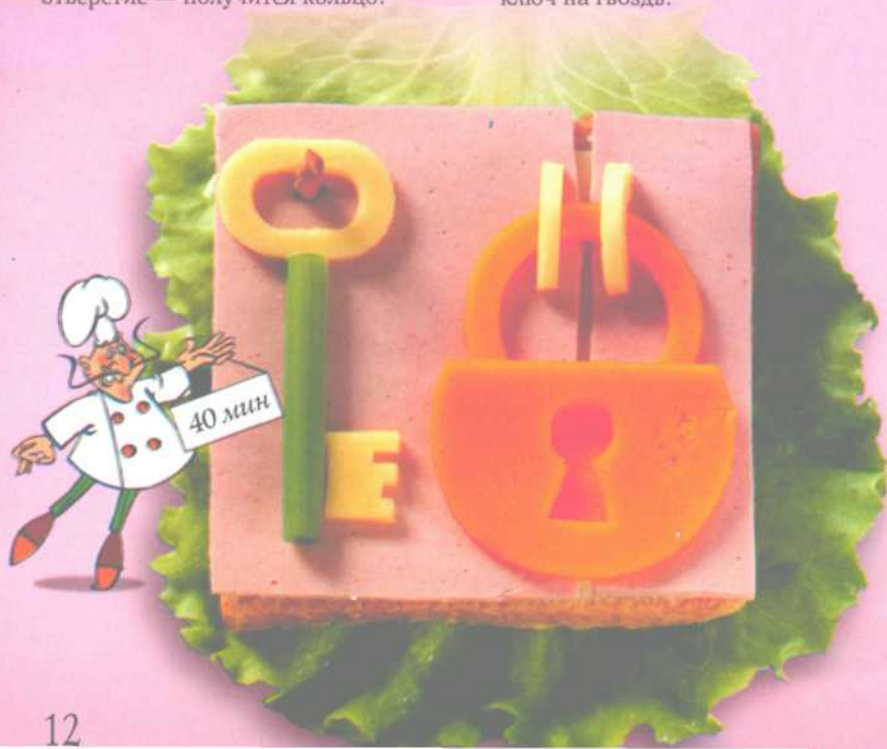
50 мин

КЛЮЧ И ЗАМОК

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек сыра оранжевого цвета
- 1 кусочек светлого сыра
- 1 перышко зеленого лука
- 1 лист салата

Из большого ломтика колбасы вырезать квадрат такого же размера, как тост. Разрезать его на два прямоугольных кусочка. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом сверху положить ломтик плавленого сыра и кусочек вареной колбасы. Второй кусочек уложить рядом с небольшими промежутками. Из кусочка сыра оранжевого цвета вырезать два кружочка разного размера. В маленьком кружочке вырезать отверстие — получится кольцо.

Разрезать кольцо. Уложить его на бутерброд — это «дужка» замка. Из светлого сыра меньшего диаметра вырезать кольцо и разрезать его на два полукольца — «петли». Уложить их срезом вниз так, как будто «дужка» замка продета сквозь «петли». От большого кружочка сыра оранжевого цвета отрезать сегмент. В центре сделать небольшое отверстие. Вырезать замочную скважину. Это «замок». Вырезать из оранжевого сыра небольшой кусочек и положить его под «дужку». Сверху положить «замок». Из светлого сыра вырезать «ушко» ключа. Из перышка зеленого лука сделать «стержень», в маленьком прямоугольном кусочке сыра вырезать зубчики. В бутерброд вставить кусочек соленой соломки — «гвоздь». «Повесить» ключ на гвоздь.





КНИГА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 3 ломтика вареной колбасы
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 листик шпината или щавеля
- 1 кусочек огурца
- сливочное масло или майонез

Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик сыра.

Сделать в бутерброде прямоугольное отверстие.

Вырезать из ломтиков вареной колбасы 6 одинаковых прямоугольных кусочков такой же

длины, как прорезь в бутерброде. Уложить два кусочка колбасы по обе стороны от прорези. Это «обложка книжки».

Все остальные кусочки сложить вместе и вставить в прорезь в бутерброде. Это «страницы». В помидорчике сделать отверстие. Это «чернильница».

Вырезать из листа шпината или щавеля «перо».

Вставить «перо» в «чернильницу».

Сделать из кусочка огурца «пресс-папье» — валик.

Установить «пресс-папье» и «чернильницу» на бутерброд.

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 12 соленых соломок
- перышки зеленого лука
- 4 мелкоплодных помидорчика
- майонез

Ломтик тостерного хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик

плавленого сыра для тостов. Вставить в бутерброд соленую соломку.

Отобрать длинные перышки зеленого лука и переплести их между соломкой, начиная со дна «корзинки». Из небольших кусочков зеленого лука сделать «ручки». Наполнить корзинку мелкоплодными помидорчиками.

КОРЗИНКА С ПОМИДОРАМИ





- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик мраморного сыра
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек сыра
- 1 черная маслина
- 2 зеленые горошины
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 3 икринки

Из ломтика мраморного сыра вырезать «гриву» в форме сердца. Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить лист салата и «гриву». Из ломтика вареной колбасы вырезать два маленьких кружочка — «уши» и один

большой — «мордочку». Уложить «мордочку», «глаза» — горошины и «уши». «Зрачки» — из икринок. «Нос» сделать из кусочка черной маслины. Приставить «брови» — веточку петрушки. На «мордочку» выложить стебелек укропа и кусочек красного сладкого перца — «рот». «Усы» — из укропа. Вырезать из ломтика колбасы кружочек — «туловище». Из сыра вырезать кружочек меньшего диаметра — «животик». В центр «животика» положить икринку. Из сыра вырезать два маленьких кружочка, разрезать их на две части — это «лапки». Отрезать от колбасы тонкую длинную полосочку — «хвост». Воткнуть в него веточку укропа — «кисточку».



МАЛЬЧИК

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 2 листа зеленого салата
- 1 морковь
- 1 красный перец
- консервированная кукуруза и зеленый горошек
- 1 черная маслина без косточки
- 1 зеленая оливка без косточки
- 1 веточка укропа
- 2 черные икринки
- 3 красные икринки
- сливочное масло или майонез

Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две части. Одна из них — это «лицо». Из другой вырезать «уши» и «носик». Тост намазать

сливочным маслом или майонезом, уложить листья салата и ломтик сыра. Положить на бутерброд половинку яйца — «лицо», приставить «уши» и «носик». Из ломтика вареной колбасы вырезать «рубашечку». «Пуговицы» — из красных икринок. Приставить «ножки» — половинки маслины. Сделать «пропеллер» — к стебельку укропа приставить «лопасти» из вареной морковки. Сделать «глазки» из половинок кукурузного зернышка. «Зрачки» сделать из икринок. «Рот» — из красного перца. Маленький кружочек вареной колбасы разрезать на две части. Это «ручки». Из кусочка зеленой оливки и горошины сделать «шапку», из кусочка огурца — «туфельки». Веточка укропа — «челочка».

МОРКОВНАЯ ГРЯДКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 3 молодые консервированные морковки
- 3 веточки укропа
- сливочное масло или майонез

Взять три морковки разного размера и подобрать три веточки укропа — «хвостики».

Тост намазать сливочным маслом. Сверху положить ломтик сыра. Уложить морковку на бутерброд, предварительно вставив в каждую «хвостик» из укропа. Можно также «высадить» на бутерброде «морковную грядку» — разрезать морковки на половинки, установить их на бутерброд срезом вниз, предварительно вставив в каждую половинку «хвостик» — веточку укропа.



МЫШКИ НА СЫРЕ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 1 ломтик сыра с дырками
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 4 икринки

Тост намазать сливочным маслом, положить на него ломтик сыра оранжевого цвета. Сверху положить ломтик сыра с дырками.

Вареное перепелиное яйцо разрезать вдоль на две половинки. Положить их срезом вниз. Это — «мышки». В каждой половинке сделать поперечный надрез ближе к острому концу яйца. В него будут вставляться «ушки».

Вырезать «ротик» из кусочка красного сладкого перца. «Глазки» — из икринок.

Из ломтика колбасы вырезать четыре кружочка — «ушки» и две тонкие полосочки — «хвостики».

Вставить «ушки» и «хвостики».





40 мин



ОБЕЗЬЯНКА НА ВЕТКЕ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 соленая соломка
- 1 зеленая горошина
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 2 икринки

Тост намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов. Из ломтика вареной колбасы вырезать два овала. Большой — это «голова» обезьяны, маленький — «туловище». Вырезать из вареной колбасы два кружочка — «уши». Сделать в них два надреза круглой выемкой.

Подложить «уши» под «голову». Разрезать горошину на две половинки — «глаза». Сделать «зрачки» из икринок. Вырезать из колбасы маленький треугольник — «носик». Отрезать кусочек от стебелька укропа, вырезать из красного сладкого перца «ротик». Сделать «челочку» из укропа. Отрезать длинную тонкую полоску от ломтика колбасы — «хвост». Намотать «хвост» на «ветку» — соломку. Уложить «ветку» на бутерброд, приставить «хвостик» к туловищу. Вырезать из вареной колбасы «руки» и «ноги». Приставить их к «туловищу».

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 1 ломтик вареной колбасы
- соленая соломка
- 1 кусочек сыра оранжевого цвета
- 2 красные фасолы
- 1 перышко зеленого лука
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Хлеб намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик сыра. На него из соленой соломки выложить «оконную раму». Ломтик колбасы разрезать на две половинки, одну из них разрезать на два сектора — это «шторки». Выложить «шторки» на бутерброд.

От второй половинки ломтика колбасы отрезать две секции поменьше — это нижние части «штор». Приставить их к верхним частям. Отрезать от оставшейся колбасы два небольших кусочка. Уложить их на стыки верхней и нижней части «штор». Из сыра оранжевого цвета вырезать «подоконник». Установить его под «оконной рамой». Красную фасоль разрезать вдоль пополам. Выложить половинки фасоли под «подоконником» — это «радиатор». От перышка зеленого лука отрезать два одинаковых кусочка. Установить их срезом вниз и вставить веточки петрушки. Это «цветочные горшки».

ОКНО



ПАЛИТРА



40 мин

- 1 ломтик сыра
- 1 ломтик колбасы со специями
- 5 кусочков сладкого перца разного цвета
- 1 черная маслина
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 перышко зеленого лука
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Из сыра вырезать круг.
Вырезать из него «палитру».
Сделать в «палитре» отверстие.

Ломтик хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик колбасы со специями.

Уложить «палитру» на бутерброд. Вырезать кружочки из кусочков сладкого перца разного цвета.

Вырезать такие же кружочки из черной маслины и вареной колбасы. Это «краски».

Выложить «краски» на «палитру».

В перышко зеленого лука вставить веточку укропа. Это «кисточка».

Вставить «кисточку» в отверстие в «палитре».



ПИСЬМЕННЫЙ СТОЛ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра оранжевого цвета
- 1 ломтик светлого сыра
- 1 кусочек вареной колбасы
- 1 черная маслина без косточки
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 зеленая оливка без косточки
- стебельки петрушки и базилика
- 2 перышка зеленого лука
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Ломтик хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик сыра оранжевого цвета. Это «письменный стол». Положить на бутерброд прямоугольный кусочек светлого сыра — «лист бумаги». Вырезать из ломтика колбасы два маленьких кружочка — «очки». Уложить их рядом с «листом».

Положить между кружочками колбасы тонкий кусочек сыра. Вырезать из сыра «дужки очков». Приставить их к «очкам». От маслины отрезать кусочки с обоих концов — сделать «стакан для карандашей». В «стаканчик» вставить «карандаши» — стебельки петрушки и базилика, перышко лука. Установить «стаканчик» на «стол». Положить «карандаш» из перышка зеленого лука на «лист». Из сыра вырезать кружочек-«блюдце» и положить на «стол». У перепелиного яйца срезать острый конец. Это «чашка». Поставить «чашку» на «блюдце» из кружочка сыра. От оливки отрезать тонкое кольцо. Вырезать из кольца сегмент. Это «ручка чашки». Надеть на «чашку» «ручку».

ПОМИДОРЧИКИ

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло или майонез

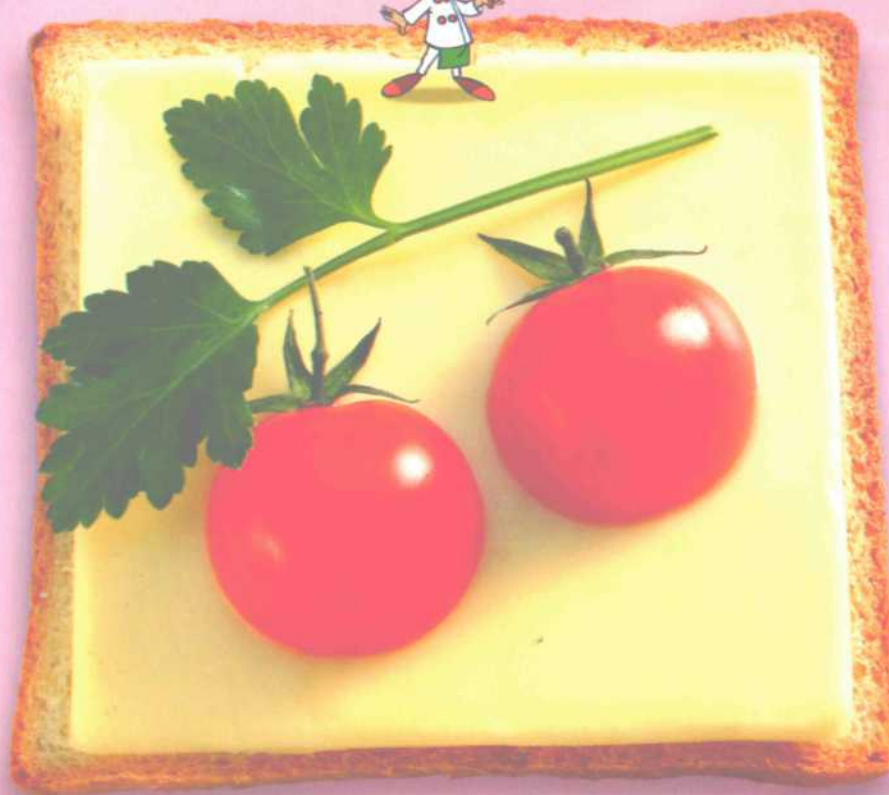
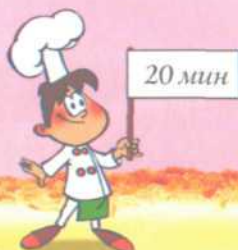
Ломтик хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра.

Мелкоплодный помидорчик разрезать вдоль на две половинки.

Положить их на бутерброд срезом вниз.

Уложить веточку петрушки.

На каждую половинку положить черенок от помидорчика.



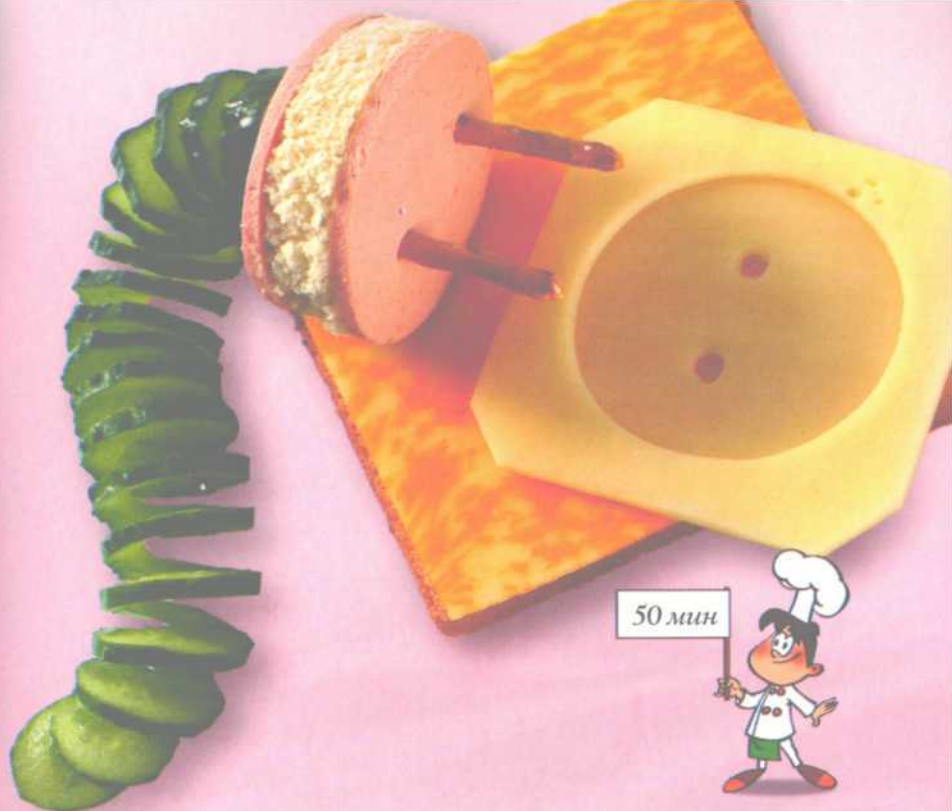
РЕДИСОЧНАЯ ГРЯДКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 лист зеленого салата
- 4 редиски
- веточки петрушки
- сливочное масло или майонез

Ломтик тостерного хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра.

Уложить бутерброд на лист салата. Отрезать от редиски ботву. Вставить вместо ботвы веточки петрушки. Другую редиску разрезать поперек на две половинки. Положить половинку срезом вниз. Это «редиска, растущая на грядке». Сделать еще две такие редисочки. Уложить их на бутерброд. Рядом с ними положить целую редиску.





РОЗЕТКА

- 2 ломтика тостерного хлеба
- 1 ломтик мраморного сыра
- 2 ломтика вареной колбасы
- соленая соломка
- 1 огурец
- 2 ломтика светлого сыра
- сливочное масло или майонез

Ломтик тостерного хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик мраморного сыра. Вырезать из другого тоста кружочек. Из ломтиков колбасы вырезать два кружочка. В одном кружочке колбасы сделать одно отверстие, в другом — два. Кружочек хлеба намазать майонезом, сверху уложить кружок

колбасы с двумя дырочками. Вставить в дырочки соленую соломку. Это «вилка». Намазать майонезом обратную сторону хлеба, прикрепить к ней кружочек колбасы с одной дырочкой. Вставить в эту дырочку соленую соломку — на нее будет крепиться «шнур». Сделать спираль из огурца — «шнур». Прикрепить «шнур» к «вилке». Из квадратного ломтика сыра вырезать отверстие. Срезать уголки. В другом квадратном ломтике сыра чуть меньшего размера сделать два отверстия и тоже срезать уголки. Уложить эти две детали друг на друга. Это «розетка».



Розочки

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 3 ломтика вареной колбасы
- 3 зернышка кукурузы
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло или майонез
- 1 лист зеленого салата

Из ломтика колбасы фигурной выемкой вырезать «цветочек» из шести лепестков. Круглой выемкой меньшего диаметра вырезать из него серединку. Разрезать «цветочек».

Выложить «розочку» — соединить три лепестка, затем два следующих вставить в серединку, последний лепесток тоже вставить в серединку, согнув его пополам. Сделать еще две такие «розочки». Тостерный хлеб намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов. Выложить «розочки» на бутерброд. С веточки петрушки срезать листики. Уложить листики вокруг «розочек», в серединки «розочек» можно вставить по зернышку кукурузы.

РУБАШКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик двухцветного сыра
- 1 ломтик мраморного сыра
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 1 стебелек петрушки

Вырезать из двухцветного сыра «рубашку». Уложить ее на ломтик тостерного хлеба, намазанного майонезом. Вырезать из мраморного сыра «карманы»

и уложить на «рубашку». Из ломтика вареной колбасы вырезать два кружочка — «пуговицы». Сделать в них по два отверстия. Продеть в эти отверстия стебельки петрушки — «нитки». Уложить «пуговицы» на «рубашку». При помощи выемки с фигурным краем вырезать «воротник». В кусочке красного сладкого перца сделать надрезы. Вырезать «зубчики» «расчески». Положить «расческу» в «карман».



РЫБКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 3 вареные морковки
- 1 кусочек твердого сыра
- 1 черная маслина
- 1 веточка петрушки
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Тост намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов. Нарезать вареную морковку

на кружочки. Это «чешуя».

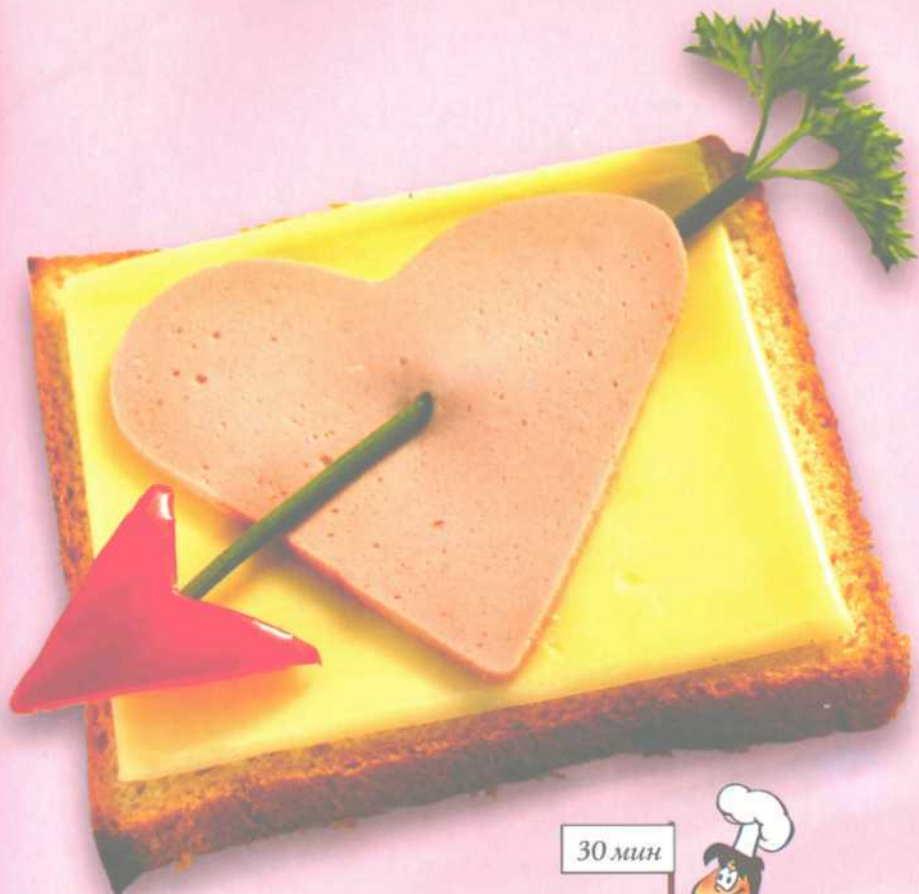
Выложить «рыбку» из «чешуи» на бутерброд, начиная с «хвоста» «рыбки».

Вырезать «голову» из ломтика твердого сыра. «Плавники» сделать из листиков петрушки. Отрезать от маслины кусочек — «глаз».

Сделать «хвост» из листика зеленого салата. Украсить его веточкой петрушки.

Приставить «голову» к «рыбке», выложить «плавнички» и «хвост».





30 мин

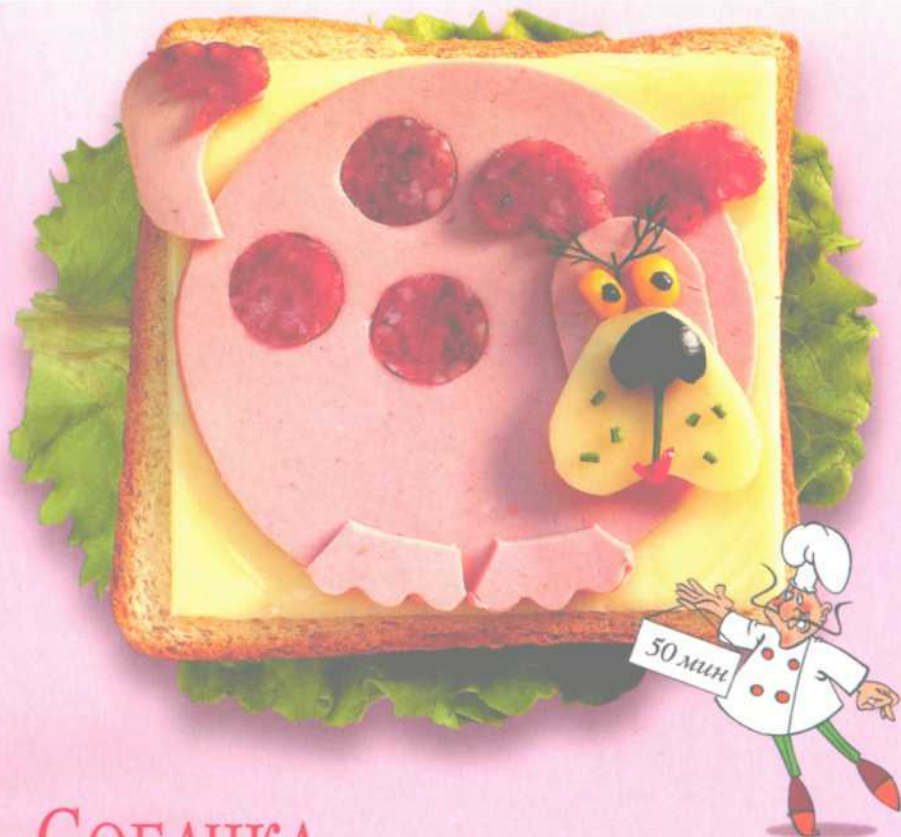


СЕРДЕЧКО

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 веточка петрушки
- 1 кусочек красного сладкого перца
- сливочное масло или майонез

Ломтик хлеба намазать майонезом, сверху положить ломтик сыра для тостов.

Из ломтика вареной колбасы вырезать «сердечко». Уложить его на бутерброд. Из кусочка красного сладкого перца вырезать «наконечник». «Стрелу» сделать из стебелька петрушки. В центре «сердечка» сделать отверстие. Вставить в него «стрелу». Надеть на нее «наконечник» и «оперение» — веточку петрушки.



СОБАЧКА

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра для тостов
- 2 ломтика вареной колбасы
- 2 зернышка кукурузы
- 1 черная маслина без косточки
- 2 ломтика салями
- 1 веточка укропа
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- 2 икринки
- 1 кусочек красного перца

Ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить ломтик плавленого сыра для тостов. Уложить бутерброд на лист салата. В ломтике колбасы выемкой вырезать три отверстия. Уложить на бутерброд этот ломтик колбасы. Это «туловище».

Из ломтика салями вырезать три кружочка. Вставить эти кружочки в отверстия колбасы. Из другого ломтика колбасы вырезать овальную «голову», уложить ее на «туловище». Из колбасы вырезать «хвостик» и «лапки». Из салями — «ушки» и «кончик хвоста». Приставить «ушки». «Глаза» сделать из половинок зернышка кукурузы, «зрачки» — из икринок. Из кусочка сыра вырезать «мордочку», из черной маслины — «нос», уложить кусочки стебелька укропа. Вырезать «рот» из кусочка красного перца. Уложить «мордочку» на «голову». Сделать «брови» из веточки укропа. Уложить «хвост», на него «кончик хвоста», приставить «лапки».

ЦЫПЛЕНОК

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик плавленого сыра для тостов
- 1 вареное яйцо
- веточка укропа или лист красного салата
- сливочное масло или майонез
- 1 красный перчик
- 2 икринки

Тост намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик сыра.

Разрезать вареное яйцо на две части, сделав этот срез зубчатым. Это «скорлупа». Вынуть из яйца желток и натереть его на мелкой терке. Уложить на бутерброд одну половинку «скорлупы». В середину «скорлупы» выложить горкой тертый желток. Это «цыпленок». Вставить «клюв» из кусочка красного перца и две икринки - «глазки».

Сделать «гнездышко» из веточек укропа или листа красного салата.



40 мин

Одно из обязательных правил кулинарии гласит: чтобы пища была и полезной, и вкусной, ее надо готовить с хорошим настроением. А если еще и с улыбкой — тогда и польза будет двойная. В книге предлагаются на первый взгляд необычные бутерброды. Созданные из простых продуктов — фруктов, овощей, зелени, — забавные человечки и зверушки, растения и предметы не потребуют больших затрат. А подробный перечень ингредиентов, описание процесса приготовления помогут воплотить это чудо в жизнь.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 5-699-19014-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

Степанова Ирина Викторовна

ЧУДО-БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Верстка *С. Карпухин*
Корректор *Е. Сырцова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. отдела реализации (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.

Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.

Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Информация по канцтоварам: www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 25.10.2006

Формат 60х100^{1/8}. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8

Тираж 10000. Заказ 2199.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»

Волгоградский полиграфкомбинат

400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.