

БУТЕРБРОДЫ

для путешественников



ОТ ИЗДАТЕЛЯ

Путешественники редко бывают дома. Но зато, когда они возвращаются из дальних странствий — рассказам о приключениях нет числа. С кем они только не встречаются в своих путешествиях! Разнообразные животные и необычные люди попадают им на пути. А те, кому особенно повезло, встречали даже инопланетян.

Но прежде, чем выслушать очередную занимательную историю, путешественника необходимо усадить за стол и как следует накормить, ведь он так соскучился по домашней кухне. И вот теперь наступает пора удивляться вашему долгожданному гостю. Герои его рассказов предстали перед ним в виде забавных бутербродов.

Конечно, может, у вас не все сразу получится, может, вы захотите использовать другие ингредиенты или даже придумаете что-то свое, но главное — ни вам, ни вашим гостям не будет скучно.

Овладеть «хитростями» наших бутербродов вам поможет пошаговая съемка всего процесса приготовления. Смотрите внимательно! Это почти как фокусы. В любой компании вы сумеете поразить всех присутствующих ловкостью рук и очаровать чувством юмора. Достаточно выучить хотя бы один рецепт, а их посмотрите сколько!

Впрочем, ваша фантазия наверняка добавит к нашему собранию сказочных бутербродов свои оригинальные рецепты и конструкторские разработки. Все необходимое для этого есть. На вашей кухне.

ЗАВТРАК ТУРИСТА

- 1 ломтик батона
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 ломтик салями
- 1 ломтик сыра
- 1 вареная морковь
- 1 огурец
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 маслина без косточки
- 1 лист зеленого салата
- 1 лист красного салата
- 1 веточка петрушки
- соленая соломка
- 10 стрелок чеснока
- клюква
- сливочное масло или майонез

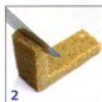
1. Из соломки и стрелок чеснока сделать «мангал».
2. Ломтик батона смазать маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра и лист красного салата.
3. Брусочки моркови уложить в виде костра. Вставить «мангал».
4. На соломку надеть кубики салями, перца и огурца, кружочки колбасы, кусочки маслины.
5. Уложить соломку на перекладины мангала. Положить бутерброд на лист зеленого салата, оформить петрушкой и ягодами клюквы.





МОТОЦИКЛЫ

- 2 уголка хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 4 ломтика салями
- 1 ломтик сыра
- 1 огурец
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 3 маслины без косточек
- 1 оливка без косточки
- 1 веточка петрушки
- консервированные кукуруза и красная фасоль
- соленая соломка



1. Вырезать из уголка хлеба корпус мотоцикла.

2. Сделать надрезы для «руля» и «колес».

3. Вставить соломку — «руль», кружочки салями — «колеса». Также вставить соломку в место расположения «фары».

Нанизать на нее оливку, в отверстие от косточки вставить зерна кукурузы.

Из полукруглых ломтиков огурца сделать «крылья» для «колес».

Уложить «сиденье» — ломтики сыра, огурца и колбасы. Задние «фары»

можно сделать из разрезанной пополам маслины, фаршированной зернами кукурузы.

«Фару» также можно сделать из маслины, вставив в отверстие от косточки фасоль. Оформить веточкой

петрушки или кусочком перца.



МЕДВЕДЬ



- 1 уголок хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 3 маслины без косточек
- кукуруза консервированная
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 огурец
- 2 гвоздики
- 1 лист зеленого салата
- соленая соломка



1. В уголке хлеба вырезать отверстие.
2. Сделать надрезы для «рта» и для «ушей».
3. Сложить ломтик колбасы кулечком.



4. Вставить кулечек узкой частью в отверстие в хлебе. Вставить в хлеб две соломки, чтобы прикрепить «глаза», и одну соломку для «носа».



5. В отверстия в маслинах вставить зерна кукурузы, в них — гвоздички.
6. Нанизать маслины на соломки — это «глаза». Надеть оставшуюся маслину — это «нос», и вставить в верхний разрез на хлебе два кружочка огурца — это «уши».



7. Уложить бутерброд на лист салата. Вставить в нижний разрез тонкий ломтик перца.



ДЕДУШКА

- 1 уголок хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик копченой колбасы
- 1 огурец
- 1 вареная морковь
- 1 маслина без косточки
- соленая соломка
- черный изюм
- 1 лист зеленого салата
- маринованные стрелки чеснока
- ягоды клюквы или красной смородины

1. В верхней части уголка хлеба сделать отверстие.
2. Из вынутого кружочка хлеба вырезать выемкой меньшего диаметра два маленьких кружочка.
3. Сложить тонкий ломтик колбасы в форме носа.
4. Вставить «нос» в отверстие в хлебе.
5. Из другого ломтика колбасы вырезать два кружочка — это «уши».
6. Прикрепить «уши» соломкой. Под «нос» положить согнутый пополам ломтик копченой колбасы. Для крепления «глаз» и «ног» вставить в хлеб четыре соломки. Для «глаз» на соломку нанизать маленькие кружочки хлеба и изюм.
7. Отрезать кусочек огурца от кончика, разрезать его вдоль на две равные части — это «ноги».
8. Надеть на соломку «ноги».





9. Из колбасы при помощи маленьких ножниц вырезать «кисти рук и ног». «Ногти» сделать из вареной моркови.
10. Сделать дедушке трубку: в отверстие в маслине вставить ягоду клюквы или смородины, надеть маслину на соломку. Вставить «руки» — стрелки чеснока, приделать «бороду» и «брови» из зеленого салата.

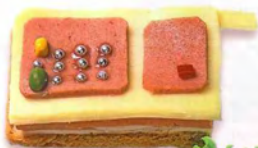


МОБИЛЬНИК

- 1 ломтик хлеба
- 1 ломтик копченой колбасы
- 1 ломтик сыра
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 ломтик салями
- 1 перо зеленого лука
- консервированный зеленый горошек
- сливочное масло или майонез

1. Половинку ломтика хлеба смазать сливочным маслом или майонезом.
2. Несколько горошин разрезать пополам.
3. На хлеб положить ломтик сыра, салями и копченую колбасу.
4. Уложить половинки горошин и кусочки красного перца в виде кнопок, между сыром и салями вставить перо зеленого лука — «антенну». Кнопочки можно сделать из консервированной кукурузы или драже для украшения тортов, можно использовать любые сорта колбасы, ветчины и хлеба.





ВЕРБЛЮД

- 1 ломтик батона
- 3 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик сыра
- 2 огурца
- 2 маслины без косточек
- 1 кусочек сладкого красного перца
- консервированный зеленый горошек
- соленая соломка
- сливочное масло или майонез

1. Из ломтика колбасы вырезать выемкой кольцо.
2. Из кольца сделать петлю.
3. Кружочек колбасы свернуть трубочкой и надеть на него петлю — это «мордочка» верблюда.
4. Уложить ее на ломтик батона. Отрезать от огурцов кусочки со стороны носиков длиной 2–3 см. Установить их на ломтик батона срезом вниз. Из второго ломтика колбасы вырезать два кружочка.
5. Уложить этот ломтик колбасы на бутерброд, как показано на фото. Кружочек колбасы уложить на «мордочку». Сверху положить четыре маленьких кружочка колбасы, вырезанных из третьего ломтика.
6. Вставить соломку — «ноги».
7. Маслины разрезать поперек на две части.





8. При помощи масла или майонеза прикрепить «глаза» — горошины. Вставить «язычок» — кусочек перца. На соломку надеть половинки черных маслин — это «копыта». Предварительно батон можно смазать маслом или майонезом, сверху положить ломтик сыра.



СТРАУС

- 1 ломтик батона
- 1 огурец
- 1 редис
- 1 ломтик салями
- 1 ломтик сыра
- 1 вареная морковь
- 1 лист зеленого салата
- 1 лист красного салата
- перья зеленого лука
- 1 оливка без косточки
- консервированная кукуруза
- соленая соломка
- сливочное масло
- ягоды клюквы



1. Отрезать кусочек огурца со стороны хвостика. Подобрать редис такого же диаметра, как огурец, разрезать его пополам и соединить соломкой половинку редиса с кусочком огурца. Сделать в огурце два отверстия для «ножек».
2. На соломку надеть перья зеленого лука — это «ножки».
3. Вставить «ножки» в «туловище».
4. Из ломтика салями вырезать с помощью выемки кольцо.
5. Надеть кольцо на «туловище». Сделать в редисе отверстие и вставить в него соломку — «шею». Вставить в отверстие в огурце «ноги». Воткнуть «ноги» и «шею» в ломтик батона. Короткую соломку воткнуть как продолжение «шеи».
6. Зерно кукурузы надрезать, как показано на фото.
7. Вставить в оливку, в отверстие от косточки, кусочек моркови — это «клюв». С помощью масла прикрепить «глазки», «зрачки» можно сделать из икринок.
8. Надеть «голову» — оливку — на «шею» — соломку. Вставить «хвост» из небольшого листика зеленого салата или перьев зеленого лука. Выложить «лапки» из брусочков моркови. Бутерброд уложить на большой лист красного салата, оформить укропом и ягодами. Предварительно хлеб можно смазать маслом или майонезом, сверху положить на него ломтик сыра.



КУРИПЬШИК ДОН ПЕДРО



1



2

- 1 уголок хлеба
- 3 ломтика вареной колбасы
- 2 ломтика салями
- 2 оливки без косточек
- 1 маслина без косточки
- 1 веточка укропа
- соленая соломка

1. В уголке хлеба сделать прорезь для «носа». Уложить два ломтика колбасы — «губы», вставить соломку — «сигару». Вставить в хлеб две соломки.
2. Ломтик колбасы согнуть с одной стороны и вставить в прорезь в хлебе — это «нос».
3. Для изготовления «шляпы» в салями сделать выемкой отверстие; кольцо — это «поля шляпы».
4. Другой ломтик салями согнуть в виде конуса.
5. Сделать «шляпу». Нанизать на соломку оливки — это «глаза».
6. На конец «сигары» надеть маслину, вставить веточки укропа — «усы».



2a



3



4



5



ПТИЧКА С ГНЕЗДЫШКОМ

- 1 ломтик батона
- 1 ломтик сыра
- 1 морковь
- 1 кусочек вареной моркови
- морская капуста
- 2 маринованных огурца
- 1 оливка без косточки
- соленая соломка
- 1 лист зеленого салата
- консервированная фасоль
- сливочное масло или майонез
- веточка петрушки



1. В оливку, в отверстие от косточки, вставить кусочек вареной моркови — это «клюв».



2. Нанизать оливку на соломку — это «голова».

3. В огурце сделать отверстие и вставить в него соломку — «шею». Ломтик батона смазать маслом, положить на него кусочек сыра. Морскую капусту и натертую на терке морковь выложить в виде гнездышка. Положить в него консервированную фасоль.



4. Уложить «птичку» на бутерброд. «Глазки» можно сделать из икринок. Приставить «крылья» — овальные ломтики огурца, вставить «хвостик» — веточку петрушки. Бутерброд уложить на лист зеленого салата.



СЕВЕРНЫЙ ОПЕНЬ

- 1 уголок хлеба
- 1 ломтик сыра
- 2 ломтика копченой колбасы
- 2 оливки без косточек
- 1 красный сладкий перец
- консервированная кукуруза
- веточка петрушки

1. В уголке хлеба сделать два выреза для «рогов» и два отверстия для «глаз». В нижней части уголка хлеба сделать надрез для «рта».
2. В этот надрез вставить сложенный пополам ломтик копченой колбасы.
3. Вырезать фигурной выемкой кружок из ломтика сыра.
4. Уложить его на хлеб.
5. Из другого ломтика колбасы вырезать секцию и сделать в ней отверстия — «ноздри».
6. Вставить «глаза» — оливки, в отверстия от косточки вставить предварительно зерна кукурузы. «Зрачки» можно сделать из икринок.
7. Перец нарезать поперек тонкими кольцами. Вырезать из них «рога».
8. Вставить «рога» в прорези в хлебе. Оформить веточкой петрушки.





6



7



8



8a

КОРОВА НА ПЬДУ

- 1 уголок хлеба
- 3 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик сыра
- 4 маслины без косточек
- 2 ягоды клюквы
- 1 веточка укропа
- соленая соломка
- консервированный зеленый горошек
- сливочное масло

1. В ломтике колбасы сделать выемкой два надреза полукруглой формы.
2. Еще один надрез сделать ножом.
3. Согнуть ломтик колбасы пополам с противоположной стороны от последнего надреза.
4. Вставить эту часть в надрез. Это «голова» коровы.
5. Из второго ломтика колбасы вырезать выемкой два кружочка — верхнюю и нижнюю «губу».
6. Вставить «губы», как показано на фото.
7. Уголок хлеба смазать маслом, накрыть его ломтиком сыра, вставить соломку.
8. Горошину надрезать и развернуть половинки — это «нос» коровы.
9. Уложить «нос», «глаза» — две ягоды клюквы, «реснички» — укроп.





10. Оставшийся ломтик колбасы уложить на соломку, подогнуть края и вставить «хвост», сделанный из тонкой полосочки вареной колбасы и веточки укропа.
11. Приставить «голову» к «туловищу», вырезать «рога» из сыра. Вставить «ноги» — соломки, на которые предварительно надеть маслины — «копыта». В маслинах сделать надрезы и вставить в них «коньки», вырезанные из сыра.



6



6a



10

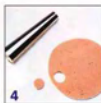


11

РОЖИЦА

- 2 ломтика хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 ломтик салями
- 1 маринованный огурец
- консервированные кукуруза и фасоль
- 1 вареная морковь
- сливочное масло или майонез

1. Из ломтика хлеба вырезать фигурной выемкой кружок. Смазать его маслом или майонезом.
2. Этой же выемкой вырезать кружок из ломтика сыра, уложить его на хлеб.
3. Из оставшегося ломтика хлеба вырезать маленький кружочек.
4. Из ломтика колбасы вырезать два больших кружочка — это «уши» — и два маленьких — это «глазки».
5. Из салями с помощью выемки сделать кольцо.
6. В маленьком кружочке хлеба сделать надрез для «рта».
7. Вставить в него кольцо из салями. Уложить его на бутерброд.
8. Сделать спираль из маринованного огурца.
9. Уложить «уши» и «нос» из вареной моркови. Вставить «зубы» — зерна кукурузы. Уложить «глаза» — кружочки колбасы и половинки фасоли. «Зрачки» можно сделать из маленьких кусочков огурца или маслины. Оформить спиралью из огурца.





ИНОПЛАНЕТИНИН

- 1 горбушка хлеба
- 1 ломтик хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 3 маслины без косточек
- 4 оливки без косточек
- 1 ломтик сыра
- 1 кусочек красного сладкого перца
- соленая соломка
- консервированные кукуруза и зеленый горошек

1. Вырезать из горбушки часть мякиша.
2. Сделать отверстие и вставить в него соленую соломку — это «руки».
3. Вставить еще две соломки — это «рожки-антенны».
4. Из ломтика сыра вырезать кружочек с фигурным краем.
5. Сделать в нем отверстия.
6. Из кусочка хлеба сделать кольцо.
7. На хлеб положить ломтик колбасы, сверху — фигурный кружок сыра и кольцо хлеба. Уложить две соломки — «ноги», на них надеть оливки.
8. На хлебное колечко уложить горбушку. Под нее подложить сложенный пополам кружок колбасы — это «рот». На соломку нанизать оливки и маслины. «Глаза» сделать из колечек маслины и кукурузы. «Зрачки» — из кусочков укропа. Приклеить «глаза» майонезом или маслом. Уложить «нос» — горошину. Сделать «шляпу» из перца.





ПАВЛИН



- 1 уголок хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик сыра
- 1 оливка, фаршированная красным перцем
- 1 маслина без косточки
- 1 кусочек вареной моркови
- 1 веточка петрушки
- листья салата



1. В уголке хлеба сделать отверстие.
2. Вставить в него ломтик колбасы, как показано на фото.



3. Фигурной выемкой вырезать кружки из сыра и второго ломтика колбасы.
4. Вставить один лист салата.



5. Затем вставить кружок сыра, еще лист салата, полукруг из колбасы — это «хвост» павлина. Оформить его тонкими кружочками оливки. Приставить «голову» — маслину, в отверстие от косточки в которой вставить «клюв» — кусочек вареной моркови. Сделать «глазки» — капельки майонеза. Оформить веточкой петрушки.





ОБЕД ТУРИСТА

- 1 ломтик батона
- 2 ломтика ветчины
- 1 вареная морковь
- 2 редиса
- соленая соломка
- маринованные стрелки чеснока
- листья зеленого салата
- консервированные кукуруза и зеленый горошек
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло или майонез



1. Ломтик батона смазать маслом или майонезом, сверху уложить ломтик ветчины.
2. Сделать «мангал» из соломки и стрелок чеснока.
3. Уложить на бутерброд листья салата, в центре выложить из брусочков моркови «костер». Вставить «мангал».
4. Из редиса симметрично вырезать две секции.
5. Отрезать корешок. Вырезать «ручку» и углубление под ней.
6. Уложить в «котелок» несколько зерен кукурузы и зеленый горошек.
7. На длинную соломку надеть «котелок», уложить соломку на перекладины. Украсить бутерброд веточкой петрушки и «грибочком» из редиса.



МАШИНА

- 1 горбушка хлеба
- 4 ломтика вареной колбасы
- 2 оливки, фаршированные красным перцем
- 1 маслина без косточки
- 1 ломтик сыра
- 1 кусочек вареной моркови
- 1 ломтик салями
- соленая соломка
- консервированная кукуруза

1. Из горбушки хлеба вырезать «кузов», как показано на фото.
2. Из двух ломтиков колбасы вырезать два кружочка меньшего диаметра — это «передние колеса».
3. В хлебе выемкой сделать два маленьких отверстия — «окна». Нанизать «колеса» на соломку — «ось».
4. Разрезать маслину пополам.
5. На соломку надеть оливки — «передние фары» и половинки маслин, в которые вставить зерна кукурузы — «задние фары». Уложить два ломтика сыра. Оформить вареной морковью или вырезанной из салями эмблемой.





БЕГЕМОТ



2



3



5



7



8

- 1 ломтик батона
- 2 ломтика вареной колбасы
- 1 сосиска
- 2 маслины без косточек
- 1 огурец
- 1 редис
- 1 перо зеленого лука
- 1 ломтик сыра
- соленая соломка
- консервированные кукуруза и зеленый горошек
- маринованные стрелки чеснока
- сливочное масло

1. Ломтик колбасы сложить пополам.
2. Слегка согнуть, как показано на фото.
3. Укрепить на ломтике батона с помощью соломки.
4. В отверстие от косточки в маслине вставить зерно кукурузы — это «зрачок».
5. Маслину надеть на соломку.
6. Горошину разрезать пополам.
7. Из ломтика вареной колбасы вырезать «нос», уложить «ноздри» — половинки горошины.
8. Сделать спираль из свежего огурца.
9. Уложить спираль по краю ломтика батона. Сосиску разрезать поперек на две части, каждую из них разрезать вдоль пополам — получатся «ноги». На голову надеть «шляпку» из половинки редиса, уложить «ноги», сделать «ногти» из нарезанной поперек стрелки чеснока. Между витками спирали вставить «хвостик» — перо зеленого лука. Предварительно ломтик батона можно смазать маслом и уложить на него тонкий ломтик сыра.



ПОКУРИМ!



1



2



3



4



5

- 1 уголок хлеба
- 1 ломтик хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 2 ломтика салями
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 вареная морковь
- соленая соломка
- консервированные кукуруза и зеленый горошек

1. Отрезать часть от уголка хлеба.
2. Вырезать из вареной колбасы маленький кружок.
3. Вырезать из ломтика хлеба большой кружок.
4. Сделать в кусочке хлеба надрез для «рта».
5. Вставить в него два кусочка салями и соломку — «сигарету». Уложить половинки кружочка колбасы и горошины — это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок. Уложить «нос» — морковь. Надеть «шляпу» — хлебный кружок. Оформить ее зерном кукурузы и кусочком перца.



- 1 уголок хлеба
- 4 ломтика вареной колбасы
- 1 маслина
- консервированный зеленый горошек
- веточки петрушки и укропа

1. От верхней части уголка хлеба отрезать небольшой кусочек и сделать в уголке прорезь. На нижнюю часть уголка хлеба положить ломтик колбасы.
2. Другой ломтик колбасы сложить, как показано на фото.
3. Вставить его в прорезь в хлебе.
4. Сложить третий ломтик колбасы и вставить в складочку колбасы.
5. Вырезать из оставшегося ломтика колбасы два маленьких кружочка — это «уши».
6. Разрезать горошину пополам — это «глаза».
7. Уложить «глаза» и «уши». «Зрачки» можно сделать из икринок, «нос» — из кусочка маслины. Приклеить майонезом «усы» из укропа. Сделать «гриву» из веточек петрушки.



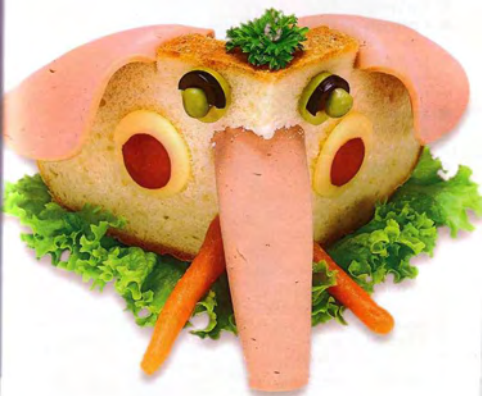


СПОН

- 1 уголок хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 1 оливка без косточки
- 1 маслина без косточки
- 1 ломтик сыра
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 ломтик огурца
- веточки петрушки
- сливочное масло или майонез

1. На уголке белого хлеба, на ребре, сделать отверстие.
2. Сделать надрезы для «ушей» и вставить в них два ломтика колбасы.
3. Третий ломтик колбасы свернуть трубочкой.
4. Вставить трубочку в отверстие в хлебе — это «хобот».
5. Для крепления «глаз» вставить в хлеб две соломки.
6. Оливку и маслину нарезать поперек тонкими кольцами.
7. Надеть на каждую соломку кольцо оливки, половину кольца маслины и горошину.
8. Приставить «бивни» из вареной моркови, прикрепить с помощью масла «щечки» — кружочек сыра и редиса, уложить бутерброд на лист салата и оформить зеленью петрушки.





МУРАВЕЙ

- 1 уголок хлеба
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 2 редиса
- 1 огурец
- 2 пера зеленого лука
- 1 лист зеленого салата
- 1 ломтик ветчины
- 1 ломтик сыра
- 1 оливка, фаршированная красным перцем
- 2 маслины без косточек
- соленая соломка
- консервированные кукуруза и зеленый горошек
- сливочное масло или майонез

1. Отрезать кусочек огурца со стороны хвостика.
Подобрать редис такого же диаметра, как огурец, разрезать его пополам и соединить половинку редиса с кусочком огурца с помощью соломки.
Сделать в огурце два отверстия для «ножек».
2. На соломку надеть перо зеленого лука — это «ножки».
3. Вставить «ножки» в «туловище».
4. Уложить на уголок хлеба оставшийся редис и «туловище». В месте крепления «головы» в хлеб вставить соломку.
5. Надеть на нее яйцо.
6. Разрезать горошину пополам.
7. Прикрепить с помощью масла или майонеза половинки горошины — «глаза», «зрачки» можно сделать из икринок.





8. Вставить «ручки» — соломку, надеть «ботинки» — маслины и «шляпу» — часть редиса. В «ручки» муравью можно вложить маленький огурчик, бутербродик с икрой и чашку, сделанную из фаршированной оливки и зерна кукурузы. «Ножки» можно согнуть «в коленках». Предварительно хлеб можно смазать маслом или майонезом, уложить на него ломтик ветчины и сыра. Оформить бутерброд листом салата.



5



5a



6



7

ШЕПТУН

- 1 уголок хлеба
- 3 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик копченой колбасы
- 1 ломтик сыра
- 1 огурец
- 2 маслины без косточек
- 2 оливки без косточек
- 1 кусочек красного сладкого перца
- соленая соломка
- консервированные кукуруза и красная фасоль
- черный изюм
- веточки петрушки и укропа
- листья зеленого салата
- сливочное масло или майонез

1. В уголке хлеба сделать выемкой два отверстия.
2. Уложить уголок на кружочки хлеба, как показано на фото.
3. Сделать в хлебе небольшой надрез для «рта».
4. Сложить два ломтика вареной колбасы кулечком и вложить их друг в друга.
5. Вставить их в отверстия в хлебе.
6. Сложить еще один ломтик вареной колбасы конусом и вставить его узким концом в другое отверстие в хлебе.
7. Вывернуть его в виде «ушной раковины».
8. Нарезать маслину поперек тонкими колечками.
9. Согнуть ломтик копченой колбасы пополам.





10. Вставить его в надрез в хлебе. Для крепления «глаз» вставить в хлеб две соломки, на них нанизать кружочки огурца и колечки маслины, затем зерна кукурузы.
11. Вырезать из ломтика сыра «очки», надеть их, как показано на фото.
12. Нарезать оливку поперек тонкими колечками.
13. С помощью масла или майонеза прикрепить колечки оливки — «глаза» «слушателя». «Зрачки» можно сделать из кусочков фасоли. Вставить «шептуну» «нос» из оливки, с помощью масла или майонеза прикрепить «щеку» из кусочка перца. «Слушателю» прикрепить «нос» из половинки маслины, разрезанной вдоль. Оформить веточками петрушки и укропа, листьями салата.



7



10



11



13

АКУПА

- 1 ломтик батона
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 маслина без косточки
- консервированная кукуруза
- 1 ломтик сыра
- 1 ломтик ветчины
- 1 редис
- 2 огурца
- соленая соломка



1. Ломтик колбасы согнуть пополам, как показано на фото.
2. Края зафиксировать на ломтике батона соломкой.
3. Из одного огурца сделать спираль, оставив целым кусочек со стороны хвостика.



4. Сделать в нем сквозное отверстие спицей и вставить в него соломку. Уложить спираль на ломтик батона. Предварительно ломтик батона можно смазать сливочным маслом или майонезом, сверху уложить ветчину.



5. Сделать «глаза», надев на соломку кружочек редиса, затем половинку маслины и зерно кукурузы.
6. Из сыра вырезать полоску с зубчатым краем – это «зубы».
7. Оставшийся огурец нарезать вдоль тонкими ломтиками.



8. Из ломтика огурца вырезать треугольники — «плавники» и «хвост». На верхнем «плавнике» сделать несколько зубчиков, для того чтобы его можно было укрепить между витками спирали.
9. Вставить «плавники» и «хвост». В пасть акулы вставить «зубы».



ЖЕМЧУЖИНА



- 1 уголок хлеба
- 2 ломтика вареной колбасы
- 2 ломтика салями
- 1 вареное перепелиное яйцо
- листья салата или зелень петрушки



1. В уголке хлеба сделать выемкой два отверстия.
2. Сделать фигурной выемкой волнистый край у ломтика колбасы.
3. Вставить его в одно отверстие в хлебе.
4. Вырезать еще один ломтик колбасы с волнистым краем и вставить его в другое отверстие в хлебе.



5. Уложить два ломтика салями внутрь «раковины».
6. Положить в «раковину» «жемчужину» — яйцо.
7. Оформить листьями салата или зеленью петрушки.





ЧЕРЕПАХА



1



2



3



4



5

- 1 горбушка хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 ломтик сыра
- 2 ломтика салями
- 1 кусочек красного сладкого перца
- консервированная кукуруза
- сливочное масло или майонез

1. Из ломтика сыра вырезать выемкой кружок с фигурным краем — «панцирь» черепахи.
2. Из него вырезать маленькие кружочки.
3. Зерно кукурузы надрезать поперек — это «глаза». «Зрачки» можно сделать из икринок или из крошечных кусочков маслины.
4. Салями согнуть пополам.
5. Вырезать из горбушки хлеба или сложить из трех брусочков хлеба каркас. Уложить на него ломтик вареной колбасы, сверху положить кружочек сыра — «панцирь». Приклеить маслом или майонезом маленькие кружочки сыра — «лапки». На один ломтик салями положить кукурузу — «глазки», на другой — маленький кусочек перца — «язычок». Вставить «мордочку».



КОРЗИНКА



- 1 ломтик хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 5 ломтиков салями
- 1 ломтик сыра
- 1 огурец
- 1 помидор
- 1 красный сладкий перец
- 1 веточка петрушки
- консервированная фасоль

1. С помощью выемки вырезать из ломтика хлеба кружочек — это будет донышко корзинки.
2. Оставшуюся часть разрезать пополам и вырезать два паза — один с внутренней части (это нижняя часть корзинки), другой — с наружной (верхняя часть).
3. Надеть верхнюю часть на нижнюю.
4. Установить корзинку на донышко.
5. С помощью выемки вырезать кружок колбасы с фигурным краем.
6. Положить на дно корзинки четыре кружочка салями. Внутри выложить корзинку овальными ломтиками огурца, сверху уложить ломтик колбасы с фигурным краем, затем ломтик салями и разрезанный в виде лилии помидор. В середину «лилии» можно вложить фасоль, между «лепестками» вставить полоски



из сыра. Оформить листьями петрушки. Корзинку можно установить на кольцо из красного перца.

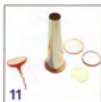
7. Можно сделать корзинку из ломтика бородинского хлеба. Вложить в нее «хризантему» из редиса, на дно уложить фигурный кружок из сыра и помидоры, оформить веточками петрушки.

ОБЕЗЬЯНА

- 1 уголок хлеба
- 1 ломтик вареной колбасы
- 1 ломтик салями
- 1 ломтик сыра
- 1 ломтик мраморного сыра
- 1 оливка без косточки
- 1 редис
- 1 вареная морковь
- 1 перо зеленого лука
- 2 ягоды клюквы
- 1 веточка петрушки
- соленая соломка
- маринованные стрелки чеснока



1. На уголок хлеба поставить два треугольника из сыра.
2. На ломтике вареной колбасы выемкой сделать два полукруглых надреза — «ноздри».
3. Еще один надрез сделать для «рта».
4. Уложить подготовленный ломтик колбасы на треугольники из сыра. Предварительно на них можно уложить тонкий ломтик мраморного сыра.
5. Согнуть ломтик салями пополам.
6. Вставить его в надрез для «рта».
7. Разрезать оливку поперек на две равные части.
8. Вставить в хлеб соломку.
9. Нанизать на соломку половинки оливки, затем клюкву.
10. С другой стороны уголка хлеба на соломку надеть ломтик салями — «ушки» обезьяны.
11. От редиса отрезать кружочек и вырезать из него кольцо.
12. Вставить его в «ноздри». Вставить «руки» из стрелок чеснока, «кисти рук» вырезать из кусочка вареной колбасы. «Ноги» сделать из стрелок чеснока, приделать к ним «ботинки» из половинок редиса. «Банан» сделать из маленькой вареной моркови, «кожуру» из пера зеленого лука. Оформить веточками укропа.



ПЧЕЛКИ

- 1 ломтик хлеба
- 1 красный сладкий перец
- 1 желток вареного яйца
- 1 маслина без косточки
- 1 оливка без косточки
- 1 редис
- 1 лист зеленого салата
- консервированный зеленый горошек
- веточки петрушки или укропа
- сливочное масло

1. Из ломтика хлеба вырезать выемкой кружок.
2. Смазать его маслом. Сверху посыпать натертым на мелкой терке желтком.
3. Вырезать основание черенка перца и удалить семена.
4. Ножом или ножницами с закругленными концами вырезать из перца «лепестки».
5. Уложить «лепестки» по краю бутерброда.
6. Разрезать оливку и маслину поперек на четыре части.
7. Чередую черные и зеленые кольца оливок и маслин, выложить «пчелок».
8. Нарезать редис тонкими кружочками и выемкой сделать «крылышки».
9. Уложить «пчелок» на цветок, приставить «крылья» из редиса и «головы» из горошины. Можно сделать «глазки» из икринок или крошечных кусочков маслины и «усики» из стебельков петрушки или укропа. Положить бутерброд на лист зеленого салата.





Я НА СОПНЫШКЕ ПЕЖУ

- 1 уголок хлеба
- 4 ломтика вареной колбасы
- 1 ломтик копченой колбасы
- 1 ломтик сыра
- 1 кусочек красного сладкого перца
- 1 редис
- 3 маслины без косточек
- 1 лист зеленого салата
- соленая соломка
- консервированная кукуруза

1. На уголок хлеба уложить половинку редиса.
2. Сверху положить ломтик вареной колбасы.
В хлебе сделать маленькой выемкой два отверстия.
3. В колбасу вставить четыре соломки — это «ручки» и «ножки».
4. Фигурной выемкой вырезать из ломтика сыра кружок.
5. Сверху на ломтик вареной колбасы положить кружок сыра, кусочек копченой колбасы и сложенный пополам второй ломтик вареной колбасы.
6. Третий ломтик вареной колбасы сложить пополам.
7. Вставить его концы в отверстия в хлебе.
8. Из четвертого ломтика колбасы с помощью выемки большого диаметра вырезать четыре кружочка. Два из них — это «щечки».
9. Из двух других кружочков с помощью маленькой выемки вырезать полумесяцы — это «ушки».





10. В маслину, в отверстие от косточки, вставить зерно кукурузы.
11. Уложить «щечки», сверху положить половинку маслины — это «носик». Вставить «глаза» — маслины, «зрачки» — зерна кукурузы. Приделать «ушки». Вставить «язычок» — кусочек перца. Вырезать из колбасы «лапки», а из маленького уголка хлеба «ботинки». Надеть их на соломку и вставить «ручки» и «ножки». «Гриву» сделать из листа салата. Оформить «ботинки» маленькими кусочками перца.



УЖИН ТУРИСТА

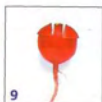
- 1 ломтик батона
- 2 ломтика вареной колбасы
- 1 вареная морковь
- 1 редис
- 1 огурец
- 1 лист зеленого салата
- 1 лист красного салата
- 1 веточка петрушки
- 1 перо зеленого лука
- соленая соломка
- маринованные стрелки чеснока
- ягоды клюквы, красной смородины или калины
- сливочное масло или майонез

1. Ломтик батона смазать маслом или майонезом, уложить на него колбасу.
2. Сделать «мангал» из соломки и стрелок чеснока.
3. Уложить на ломтик батона листья салата. В центр выложить брусочки моркови — это «костер».
4. Из огурца вырезать симметрично две секции.
5. Отрезать лишнюю часть огурца. Вырезать ножом «ручку».
6. Сделать деревянной палочкой отверстие для «носика».
7. На соломку надеть перо зеленого лука — это «носик чайника».
8. Вставить «носик».
9. Вырезать из редиса симметрично две секции.





10. Отрезать корешок. Вырезать «ручку» и углубление.
11. Уложить в углубление ягоды.
12. Вставить в бутерброд «мангал». На длинную соломку надеть «чайник», уложить соломку на перекладины. Оформить бутерброд веточкой петрушки и «корзинкой» с ягодами.



СОДЕРЖАНИЕ

Завтрак туриста	4
Мотоциклы	6
Медведь	8
Дедушка	10
Мобильник	12
Верблюд	14
Страус	16
Курильщик Дон Педро	18
Птичка с гнездышком	20
Северный олень	22
Корова на льду	24
Рожица	26
Инопланетянин	28
Павлин	30
Обед туриста	32
Машина	34
Бегемот	36
Покурим!	38
Лев	40
Слон	42
Муравей	44
Шептун	46
Акула	48
Жемчужина	50
Черепашка	52
Корзинка	54
Обезьяна	56
Пчелки	58
Я на солнышке лежу	60
Ужин туриста	62



БУТЕРБРОДЫ

для путешественников

С книгами серии «Шаг за шагом»
вы совершите увлекательное путешествие в мир кулинарии.

Основа любого дела — тысячи мелочей,
из которых и складывается мастерство.

В книгах серии «Шаг за шагом» вы найдете

не только подробное описание

многочисленных поварских секретов,

но и фотографии, иллюстрирующие основные этапы

приготовления того или иного блюда,—

по ним вы сможете сверить правильность своих действий.

Приготовление блюда может приносить

не меньшее удовольствие,

чем собственно вкушение блюда,— вот мысль,

приверженность которой превращает хозяйку

в Мастера кулинарного дела.

А потому — следуйте шаг за шагом

к вершинам кулинарного мастерства!



Все иллюстрированные рецепты

кулинарных книг издатель

на сайте www.millionm.ru

МИЛЛИОН МЕНЮ

