

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

# веселые фантазии ИЗ ХЛЕБА

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?

Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.

С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.

Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно  
и подробно, шаг за шагом.

Все рецепты успешно прошли испытание временем,  
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря  
которым классическому вкусу блюд можно придать  
нужные вам оттенки.

Вы можете буквально следовать нашим рецептам,  
а можете проявить свою кулинарную фантазию.

В любом случае у вас получится  
ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.

Так что за дело, друзья!



ISBN 5-699-14918-X



9 785699 149186 >

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

# веселые фантазии ИЗ ХЛЕБА

ВЕСЕЛЫЕ ФАНТАЗИИ ИЗ ХЛЕБА



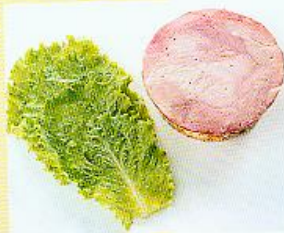






## БАБОЧКА

1 булочка, 1 ломтик ветчины, 2 ломтика сыра, 1 черная маслина без косточки, 1 зернышко кукурузы, 2 икринки, 2 кружочка огурца, 2 кружочка редиски, 4 листа зеленого салата, 1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на две части.

2 Нижнюю часть булочки намазать сливочным маслом, положить ломтик ветчины.

3 Сверху выложить четыре листа салата.

4 Верхнюю часть булочки разрезать на две половинки.

5 Выложить их на бутерброд в виде крыльев.

6 Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Развернуть половинки зернышка — это «глаза» бабочки.

7 Уложить «глаза» на «голову» — черную маслину без косточки. «Зрачки» сделать из икринок. Вставить «усики» — стебельки петрушки.

8 Из сыра вырезать «крылышки».

9 Прикрепить «крылышки» из сыра при помощи сливочного масла или майонеза.

10 Украсить кружочками огурца и редиски.





## БЕЛОЧКА

1 булочка, 2 ломтика вареной колбасы, 2 ломтика салями,  
1 ломтик сыра оранжевого цвета, 2 кружочка огурца,  
2 черные маслины, 2 зернышка кукурузы, 1 маленький  
помидор, 1 веточка укропа, сливочное масло или майонез

1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. От средней части  
отрезать два сегмента.

2 Сегменты намазать маслом,  
сверху положить укроп и ломтик  
вареной колбасы. Это «ушки».

3 Нижнюю часть намазать  
маслом, сверху положить ломтик  
колбасы и «ушки».

4 На «ушки» положить  
оставшийся кусочек булочки.

5 Отрезать от верхней части  
булочки два кусочка — «щеки».

6 Сделать «глазки» из огурца  
и маслины. «Ресницы» из укропа.  
На булочку положить сыр,  
на него «глазки» и салями.

7 От верхней части булочки  
отрезать два сектора.

8 Согнуть ломтик салями  
пополам. Это «ротик». Положить  
два кукурузных зернышка —  
«зубы».

9 Сверху положить деталь,  
вырезанную из верхней части  
булочки. Разрезать помидор  
пополам и уложить половинку.





## БОЖЬЯ КОРОВКА

1 булочка, 1 ломтик копченой колбасы, 1 ломтик сыра,  
2 черные маслины без косточек, 2 икринки, 1 ломтик салями,  
1 веточка укропа, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на две части.

2 Вырезать из сыра шесть  
одинаковых полосок.  
Это «лапки». Нижнюю часть  
булочки намазать маслом.  
Уложить полоски сыра — «лапки».  
Сверху положить колбасу.

3 Верхнюю часть булочки  
разрезать на три сектора: два  
больших — «крылья»,  
маленький — «голова».

4 Уложить на нижнюю часть  
булочки сначала «крылья», затем  
«голову».

5 Отрезать от маслины  
кусочек — «нос». Нарезать  
оставшуюся часть маслины  
на колечки. Уложить их  
на «крылья». Сделать «глазки»  
из сыра, «зрачки» — из икринок.  
Сделать отверстия в булочке и  
вставить «усики» — из укропа.

6 При помощи масла прикрепить  
«глазки» и «нос».

7 Согнуть ломтик салями  
и вставить его между нижней  
и верхней частями булочки —  
«рот».

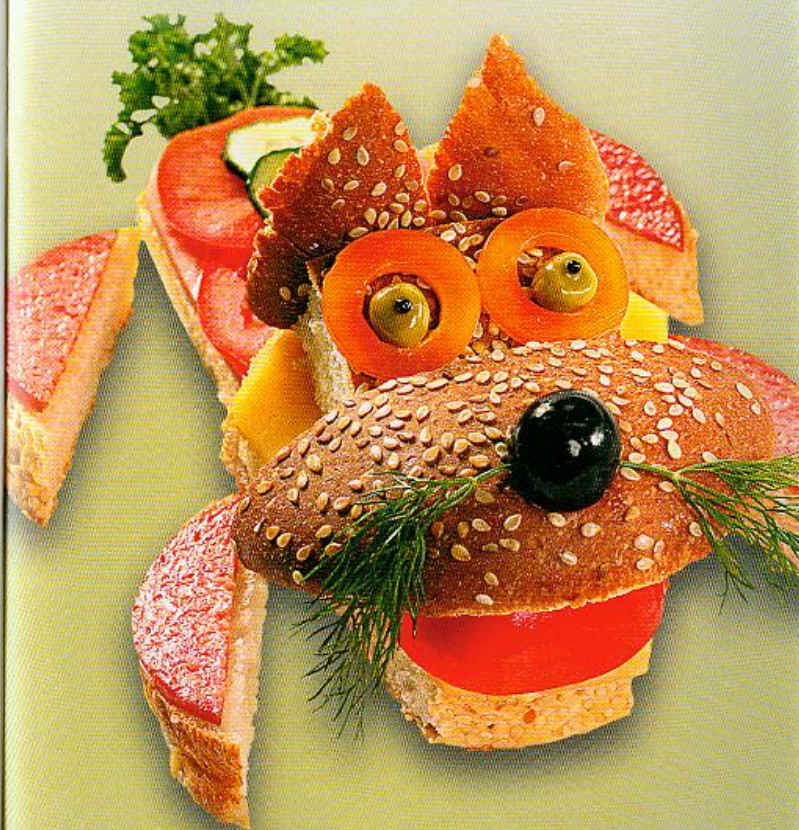




1 Булочку разрезать на три части. Верхнюю часть разрезать на 4 детали. Детали 2 и 4 — «уши», 1 и 3 — «мордочка», 5 и 7 — «передние лапы», деталь 6 — «голова», 8 и 10 — «задние лапы», деталь 9 — «туловище».

**4** Положить на «голову» деталь 3. Сверху — 1. Приставить детали 2 и 4. Сделать «нос» из маслины и «усы» из укропа.

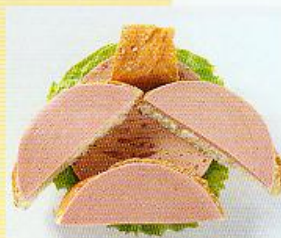
6 Вставить «хвостик» из петрушки. Приставить «лапы». Намазать маслом, положить кусочки колбасы.





## ВОРОБЕЙ

1 булочка, 3 ломтика вареной колбасы, 1 ломтик сыра,  
1 полоска красного сладкого перца, 1 перышко зеленого лука,  
2 зернышка кукурузы, 4 икринки, 1 веточка петрушки, 1 лист  
зеленого салата, консервированные зеленые горошины,  
сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Верхнюю часть  
разрезать на 7 деталей.

2 Нижнюю часть намазать  
маслом, сверху положить лист  
салата и колбасу. Выложить  
детали 2, 3 и 4.

3 Намазать их маслом, сверху  
положить кусочки колбасы.  
Это «крылья» и «хвостик».

4 Уложить деталь 6. Сверху  
положить среднюю часть булочки  
с маслом и сыром.

5 Уложить деталь 1.

6 Выложить 2 горошины —  
«глаза». Зрачки — из икринок.

7 «Клюв» из деталей 5 и 7.  
Уложить петрушку — «лапки».

8 Кусочки кукурузы — «глаза».  
Зрачки — икринки.

9 От лука отрезать два  
кусочка — «нос» и «рот».

10 «Червячка» вырезать  
из перца. Вставить «червячка»  
в «клюв» воробью.





## ЕЖИК

1 булочка, 2 ломтика копченой колбасы, 2 ломтика двухцветного сыра, 2 консервированные зеленые горошины, 2 икринки, 1 черная маслина, 2 листа салата, 1 веточка петрушки

1 Разрезать булочку вдоль на две части.

2 Верхнюю часть разрезать на четыре кусочка.

3 Вырезать треугольную секцию из первого кусочка булочки.

4 При помощи выемки сделать два кружочка из сыра и разрезать их на половинки.

5 Разрезать ломтики копченой колбасы пополам. Уложить кусочки булочки на ее нижнюю часть.

6 Вставить три ломтика между кусочками булочки. Вставить ломтики сыра между кусочками булочки.

7 Четвертый ломтик сложить пополам и вставить в вырез — получится «мордочка» ежика.

8 Сделать «глазки» ежика из зеленого горошка. «Носик» сделать из половинки маслины. «Зрачки» сделать из икринок.

9 Уложить на мордочку «глазки» и «носик». Положить бутерброд на листья салата.





## ЗАЙКА

1 булочка, 1 ломтик вареной колбасы, 1 лист зеленого салата,  
2 ломтика салями, 1 ломтик сыра, 1 зеленая оливка,  
фаршированная красным перцем, 1 веточка укропа, 1 веточка  
петрушки, 1 вареная морковь, сливочное масло или майонез

1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. От верхней секции  
отрезать сегмент. Из средней  
части вырезать «уши».

2 В верхней части сделать  
отверстие — «рот».

3 Нижнюю часть намазать  
маслом, положить лист салата  
и ломтик колбасы.

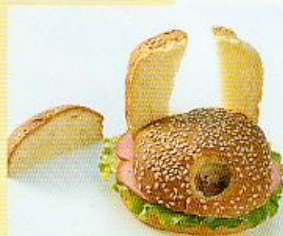
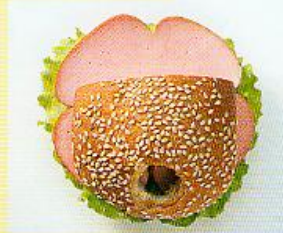
4 Сверху положить верхнюю  
часть булочки. Приставить к ней  
«уши», подпереть их отрезанным  
от верхней части сегментом.

5 Согнуть пополам два ломтика  
салями — «губы». Вставить их  
в отверстие — «рот».

6 Вырезать из сыра две  
овальные детали — «глаза»  
и одну деталь в форме  
«восьмерки» — «щеки».

7 Разрезать оливку на две  
половинки. Одна из них — «нос».  
От другой половинки отрезать  
два кружка — «зрачки».  
Приклеить их маслом.

8 Приделать «хвостик» —  
веточку петрушки.





## ЗМЕЯ

1 булочка, 1 огурец, 1 ломтик вареной колбасы,  
1 лист зеленого салата, 1 кусочек красного сладкого перца,  
1 маленький помидор, 1 зеленая оливка, фаршированная  
красным перцем, 2 икринки, 2 кусочка соленой соломки,  
сливочное масло или майонез



- 1 Разрезать булочку вдоль на две части.
- 2 Верхнюю часть булочки разрезать на секции.
- 3 Среднюю секцию перевернуть срезом вверх и вставить 2 кусочка соломки — «зубы». Сделать спираль из огурца.
- 4 Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата и ломтик колбасы, вставить между ними спираль.
- 5 Из кусочка перца вырезать «язычок».
- 6 Выложить из трех секций «голову» змеи, вставить «язычок».
- 7 Отрезать ломтик огурца, помидор разрезать на две половинки.
- 8 Оливку разрезать на две половинки — «глаза». «Зрачки» сделать из икринок.
- 9 Положить на «голову» кружок огурца и половинку помидора. Уложить «глаза».





## КИТ

1 булочка, 1 ломтик сыра, 2 ломтика вареной колбасы,  
2 соленые солонки, 1 черная маслина без косточки, 2 зернышка  
кукурузы, 2 икринки, 1 огурец, 1 веточка укропа, 1 лист  
зеленого салата, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Нижнюю часть  
булочки намазать маслом,  
сверху положить лист салата  
и кружок сыра.

2 Среднюю часть разрезать  
пополам. В одну из них вставить  
солонку и уложить на бутерброд.  
Это «хвост».

3 Кружок колбасы сложить  
пополам и уложить  
на бутерброд. Это «рот».

4 Рядом уложить оставшуюся  
половинку булочки. Намазать ее  
маслом, положить сверху ломтик  
колбасы. Накрыть верхней  
частью булочки.

5 Вставить в нее два кусочка  
солонки для крепления «глаз».

6 «Глаза» сделать из половинок  
черной маслины. В отверстия  
вставить зернышки кукурузы.  
«Зрачки» сделать из икринок.  
Надеть «глаза» на солонки.

7 «Хвост» намазать маслом,  
выложить сверху кружочки  
огурца. Вставить «фонтанчик» —  
веточку укропа.





## КОЗЛИК

1 булочка, 2 ломтика сыра, 1 ломтик вареной колбасы, 2 черные маслины без косточек, 2 зеленые оливки без косточек, 2 зернышка кукурузы, 2 икринки, 1 кусочек красного сладкого перца, 4 соленых соломки, 1 веточка укропа, 2 перышка зеленого лука, 1 лист зеленого салата, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на четыре части. Средняя часть — «нос».

2 На другую среднюю часть уложить сложенный пополам ломтик колбасы — «рот», сверху уложить «нос». Нижнюю часть намазать маслом, сверху — сыр.

3 Верхнюю часть разрезать поперек. Одну из половинок разрезать на две части — это «уши».

4 Уложить на нижнюю часть булочки половинку верхней.

5 Сверху уложить «мордочку». Приставить «ушки». «Нос» намазать маслом и положить сыр.

6 Уложить две маслины — «глазки». Вставить «рожки» — из лука и «ножки» — соломку.

7 Вставить в «глаза» «зрачки» — из кукурузы и икринки. Сделать «ноздри» из укропа. Вырезать «язычок» из перца. «Бороду» из укропа.

8 Надеть на соломку половинки оливок — «копыта».





## КОРОВА

1 булочка, 2 ломтика сыра желтого цвета, 1 ломтик сыра оранжевого цвета, 2 ломтика вареной колбасы, 1 черная маслина без косточки, 2 зернышка кукурузы, 2 икринки, 1 колечко красного сладкого перца, 1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на три части.

2 Нижнюю и среднюю часть намазать маслом, сверху на одну из них уложить кружок сыра, на другую — колбасу.

3 От колечка перца отрезать часть — «язычок». Сложить части друг на друга, уложить сверху «язычок».

4 В верхней части сделать два отверстия. Уложить верхнюю часть на бутерброд.

5 Вырезать «рога» из сыра. Вставить «рога» в отверстия.

6 Разрезать кружок колбасы на две половинки и вставить их в те же отверстия — «уши».

7 Вырезать из сыра овал, сделать две дырочки — «ноздри».

8 Черную маслину разрезать на две половинки. Вставить в них зернышки кукурузы. Это «глазки». «Зрачки» сделать из икринок. Украсить корову «челочкой» из петрушки.





## КОШКА

1 булочка, 4 ломтика ветчины, 1 ломтик сыра, 1 ломтик вареной колбасы, 1 огурец, 1 зернышко кукурузы, 2 икринки, 1 консервированная зеленая горошина, 1 кусочек красного сладкого перца, 1 веточка укропа, 1 лист зеленого салата, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на две части.

2 Нижнюю часть намазать маслом, сверху положить лист салата. Выложить ветчину.

3 Сверху уложить кружки огурца и ломтик сыра.

4 Отрезать от ломтика колбасы половинку — «хвостик».

5 Верхнюю часть булочки разрезать на детали. Прямоугольной формы — «голова» и «туловище». Треугольные детали — «лапки».

6 Из прямоугольной детали вырезать сектор. Оставшаяся часть — «голова».

7 Сделать «глаза» из половинок кукурузы. «Зрачки» сделать из икринок. Вырезать из перца «рот», «нос» сделать из половинки горошины. Вставить «усы» из укропа.

8 Установить на бутерброд «туловище». Уложить на него «голову». Приставить «лапки».





## КРАБ

1 булочка, 2 ломтика сыра, 1 соленая солонка, 1 ломтик копченой колбасы, 1 ломтик салями, 1 черная маслина без косточки, 2 зернышка кукурузы, 2 икринки, 2 ломтика огурца, 2 стебелька петрушки или укропа

- 1 Булочку разрезать вдоль на три части.
- 2 Из средней части вырезать кусок прямоугольной формы. Оставшаяся часть — это «лапки».
- 3 Из сыра вырезать кусочек. Другой ломтик сыра разрезать на 6 полосок. Это «ножки».
- 4 В верхнюю часть в места, где будут глаза, вставить солонку, на нее надеть половинки маслины, вставить в них зернышки кукурузы. «Зрачки» сделать из икринок.
- 5 Вырезать из кусочков огурца «клешни».
- 6 Уложить на нижнюю часть ломтик колбасы, на «лапки» уложить деталь из сыра.
- 7 Положить «лапки» на нижнюю часть. Приставить «клешни».
- 8 Сверху положить верхнюю часть булочки — «голову».
- 9 Согнуть ломтик салями пополам — «рот». Вставить «усы» из петрушки или укропа.





## КРОТ

1 булочка, 1 ломтик ветчины, 2 ломтика вареной колбасы,  
2 черные маслины без косточек, 2 кружочка редиски, 2 кружочка  
огурца, 1 кусочек красного сладкого перца, 1 веточка петрушки,  
1 лист зеленого салата, сливочное масло или майонез

1 Булочку разрезать вдоль  
на две части.

2 В верхней части сделать  
большое отверстие. И еще два  
отверстия для «ушек».

3 Нижнюю часть намазать  
маслом, сверху — ветчину.  
Уложить верхнюю часть  
на нижнюю.

4 Из ломтика колбасы вырезать  
два кружочка — «ушки».

5 Согнуть их и вставить  
в отверстия в булочке.

6 Другой ломтик колбасы  
свернуть кулечком и скрепить  
узкий конец маслиной. Это  
«мордочка».

7 Отрезать от редиски и огурца  
по два кружка. Из огурца  
сделать кольца. Это «очки».

8 «Очки» уложить на кружки  
редиски, в середину поместить  
полосочки из маслины. Это  
«глазки».

9 Уложить «глазки». Вырезать  
«ротик» из перца. Украсить  
«челочкой» из петрушки.





## ЛЕОПАРД

1 булочка, 1 лист зеленого салата, 1 ломтик ветчины, 1 ломтик сыра, 2 ломтика салями, 1 черная маслина без косточки, 2 зернышка кукурузы, 2 икринки, 1 веточка укропа, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на три части. Отрезать два сегмента от средней части. Это «уши». Вырезать сектор из верхней части для «мордочки».

2 Нижнюю часть намазать маслом, уложить на нее лист салата и ломтик ветчины.

3 Установить «уши».

4 Из ломтика сыра вырезать треугольник такого же размера, как средний сектор, уложить их друг на друга, намазав булочку маслом. Уложить этот кусочек на бутерброд.

5 Сверху уложить верхнюю часть булочки.

6 Сделать «глаза» из колечек маслины и кукурузы. «Зрачки» сделать из икринок.

7 Отрезать от ломтиков салями сегменты. Положить на салями «глаза».

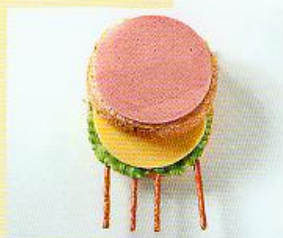
8 Приставить «усы» из укропа, сверху уложить «мордочку».





## ЛОШАДКА

1 булочка, 4 соленые соломки, 1 ломтик вареной колбасы,  
2 ломтика сыра, 1 ломтик салями, 1 лист зеленого салата, 3 черные  
маслины без косточки, 2 консервированные зеленые горошины,  
2 икринки, 1 веточка укропа, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать на три части. На нижнюю часть уложить четыре соломки — «ноги».

2 Сверху — лист салата и кружочек сыра. Уложить среднюю часть. Намазать маслом, положить колбасу.

3 Верхнюю часть булочки разрезать на три части. Отрезать от средней две секции — «уши». Уложить салями на нижнюю часть.

4 Вырезать кусочек из верхней части. Уложить на салями. Приставить «уши».

5 Маслину разрезать вдоль на две половинки, одну из которых разрезать на две части.

6 Вырезать кружки из сыра — «глаза». Уложить на них маслины — «веки». «Зрачки» сделать из горошин и икринок.

7 Отрезать от маслины два колечка. Уложить их на «мордочку» в виде «носа». Вставить «хвост» и «гриву» из укропа. Надеть на «ноги» половинки маслин — «копыта».

8 На «уши» положить сыр.





## ЛЬВЕНОК

1 булочка, 2 ломтика сыра, 1 ломтик ветчины, 1 ломтик вареной колбасы, 1 черная маслина без косточки, 2 зернышка кукурузы, 2 икринки, 1 кусочек красного сладкого перца, 6 перышек зеленого лука, 1 лист зеленого салата, 1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез



- 1 Булочку разрезать вдоль на три части.
- 2 Среднюю часть намазать маслом, сверху положить кружок сыра и ветчины. Это «туловище».
- 3 Верхняя часть — «голова». Подложить под нее лист салата. Прикрыть «головой» часть «туловища».
- 4 Из ломтика колбасы вырезать два кружочка — «ушки».
- 5 Из нижней части вырезать несколько половинок. Уложить их. Это «нос» и «лапы».
- 6 Вырезать из сыра кусочки — «щеки», уложить на них перышки лука — «усы». Сделать «рот» из перца.
- 7 Черную маслину разрезать на две части. Уложить срезом вниз. В отверстие от косточки вставить кукурузу. Это «глаза». «Зрачки» сделать из икринок.
- 8 В перышко лука вставить веточку петрушки. Это «хвостик».





## МИШКА

1 булочка, 1 ломтик ветчины, 1 ломтик сыра, 1 ломтик вареной колбасы, 1 маленький помидор, 1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем, 2 икринки, 1 черная маслина без косточки, 1 кусочек красного сладкого перца, 1 лист зеленого салата, майонез



1 Булочку разрезать на две части.

2 Нижнюю часть булочки намазать майонезом, положить кружочек сыра.

3 Сверху уложить лист салата и ломтик ветчины.

4 В верхней части булочки сделать отверстие.

5 Сделать два отверстия для «ушек». Уложить верхнюю часть на нижнюю.

6 Из ломтика колбасы вырезать два кружочка — «ушки». Согнуть их и вставить в отверстия.

7 Вставить «мордачку» — маленький помидор.

8 Разрезать оливку на две половинки. Это «глазки».

9 Отрезать от маслины половинку — «носик».

10 Уложить «глазки» и «носик», сделать «зрачки» из икринок. Приклеить майонезом «ротик» — из перца.





## МЫШКА

1 булочка, 1 ломтик сыра, 2 ломтика вареной колбасы,  
1 соленая солонка, 1 черная маслина без косточки, 1 редиска,  
1 консервированная зеленая горошина, 2 икринки, 1 кусочек  
красного сладкого перца, 1 веточка укропа, 1 веточка  
петрушки, 1 перышко зеленого лука, майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на две части.

2 Нижнюю часть намазать  
майонезом, сверху положить  
кругок сыра.

3 В верхней части сделать  
отверстие. И два для «ушек».

4 Уложить верхнюю часть  
на нижнюю.

5 Из одного ломтика колбасы  
вырезать два кружочка — «ушки».  
Согнуть их и вставить в отверстия.

6 Другой ломтик колбасы  
свернуть кулечком и скрепить  
узкий конец маслиной.  
Это «мордочка».

7 Разрезать редиску на две  
половинки, одну из которых  
разрезать еще раз пополам.  
Это «глазки». «Зрачки» сделать  
из икринок.

8 Вставить «хвостик» из лука  
и «усики» из укропа.

9 Вырезать из перца «ротик»,  
из кусочка сыра — «зубки».





1 булочка, 2 ломтика сыра, 1 ломтик вареной колбасы, 3 ломтика  
салюми, 1 зеленая оливка, фаршированная красным перцем,  
1 зернышко кукурузы, 2 икринки, 1 лист зеленого салата,  
1 лист красного салата, сливочное масло или майонез



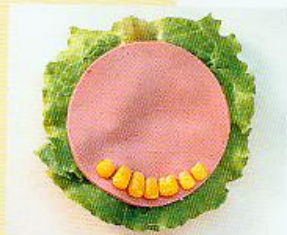
- 1 Булочку разрезать вдоль на две части. Верхнюю часть разрезать на две половинки.
- 2 Из ломтика сыра вырезать кольцо.
- 3 Нижнюю часть булочки намазать маслом, сверху положить лист салата и колечко сыра.
- 4 Ломтик колбасы разрезать на две половинки — «губы».
- 5 Уложить их. Вставить «язычок» — ломтик салями.
- 5 Из другого ломтика сыра вырезать два кружочка — «уши».
- 6 В одной из половинок верхней части сделать два отверстия — «ноздри».
- 7 Уложить ее и вторую половинку на расстоянии друг от друга. Вставить между ними два ломтика салями и — «уши».
- 8 Из оливки вырезать два кружочка — «глаза».
- 9 Зернышко кукурузы надрезать. Развернуть половинки зернышка. Сделать «зрачки» из икринок.





## ОСЛИК

1 булочка, 1 ломтик вареной колбасы, 9 зернышек кукурузы,  
2 икринки, 3 черные маслины без косточек, 1 соленая соломка,  
1 веточка укропа, 1 лист зеленого салата, сливочное масло  
или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Из средней части  
вырезать прямоугольный кусочек.  
Оставшаяся деталь — это «уши».

2 Нижнюю часть намазать  
маслом, сверху положить лист  
салата и ломтик колбасы.  
По краю колбасы выложить  
7 зернышек кукурузы — «зубы».

3 Сложить колбасу пополам.

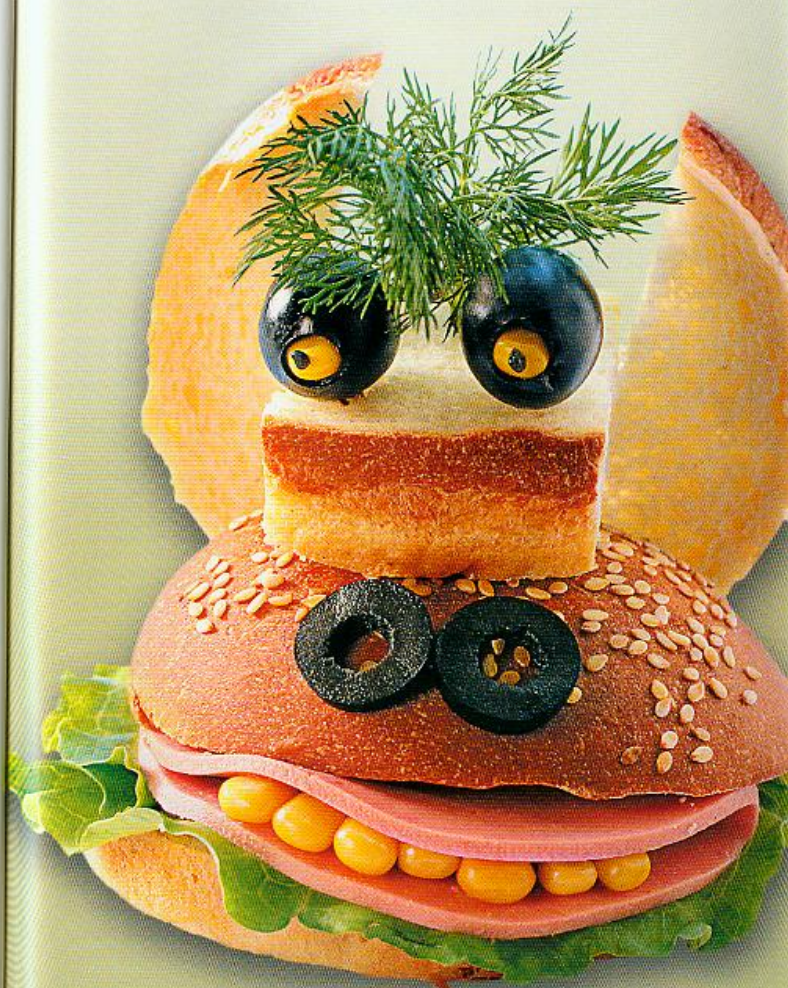
4 От верхней части отрезать  
сегмент. Уложить верхнюю часть  
на бутерброд. Установить «уши».

5 В две маслины в отверстие  
от косточек вставить зернышки  
кукурузы. Это «глаза». «Зрачки»  
сделать из икринок.

6 Вставить в прямоугольный  
кусочек булочки два кусочка  
соломки.

7 Вставить веточку укропа —  
«челочку». Уложить этот кусочек  
в вырез между «ушами».

8 Нарезать маслину на тонкие  
колечки, прикрепить с помощью  
масла два колечка маслины —  
«ноздри».





## ПЕЛИКАН

1 булочка, 1 ломтик сыра, 1 ломтик ветчины, 1 кусочек сыра  
оранжевого цвета, 1 кусочек мраморного сыра, 1 ломтик вареной  
колбасы, 1 ломтик салями, 2 зернышка кукурузы, 3 икринки, 1 лист  
зеленого салата, 1 веточка петрушки, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Верхнюю часть  
разрезать на три детали.  
Средняя деталь — это «голова»,  
две крайние — «крылья».

2 Нижнюю часть намазать  
маслом, уложить кружочек сыра.

3 Из сыра вырезать «лапки».  
Уложить их на бутерброд. Сверху  
положить среднюю часть.

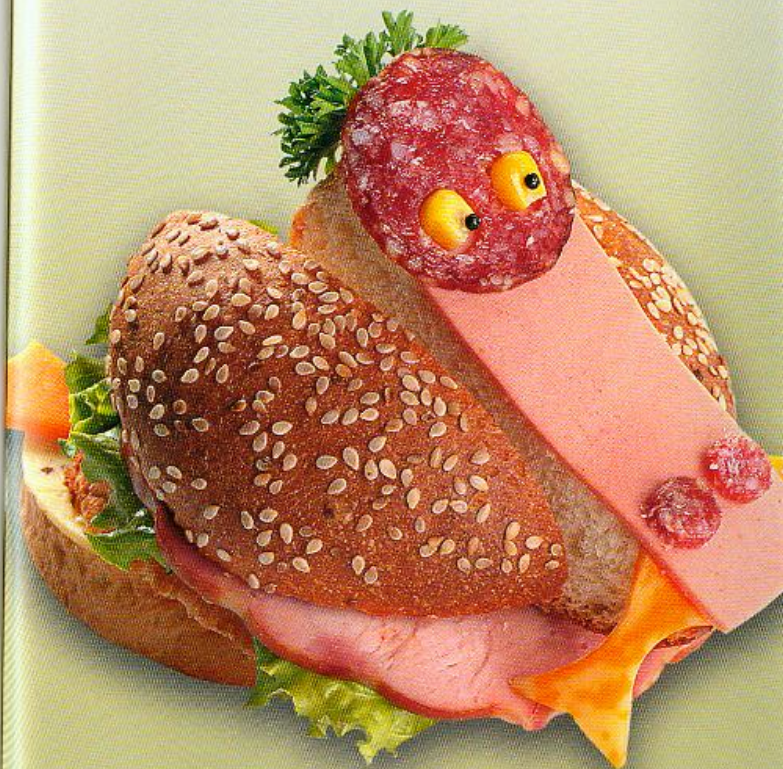
4 Намазать ее маслом,  
положить лист салата и ломтик  
ветчины. Уложить «крылья».

5 Между ними вставить часть  
булочки — «голову». Намазать ее  
маслом, покрыть кусочком  
колбасы.

6 В салями вырезать два  
отверстия. Уложить его  
на «голову».

7 Вставить в отверстия зернышки  
кукурузы — «глазки». «Зрачки»  
сделать из икринок. Украсить  
«хохолком».

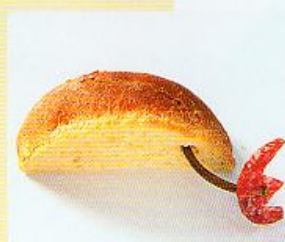
8 Из мраморного сыра вырезать  
«рыбку». «Глазик» — из икринки.  
Вставить «рыбку» в «клюв».





## ПЕТУШОК

1 булочка, 1 ломтик вареной колбасы, 1 ломтик салями,  
2 маринованные стрелки чеснока, 1 зеленая оливка без косточки,  
1 кусочек вареной моркови, 1 зернышко кукурузы, 2 икринки,  
1 маленький стручок красного перца, 1 соленая соломка,  
1 лист зеленого салата, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль на две части. Верхнюю часть разрезать на три секции.

2 Нижнюю часть намазать маслом, уложить лист салата, сверху положить ломтик колбасы.

3 Из ломтика салями вырезать «лапки». Сделать в них отверстие. Вставить в него стрелки чеснока — «ножки».

4 Уложить «туловище» и боковые части булочки.

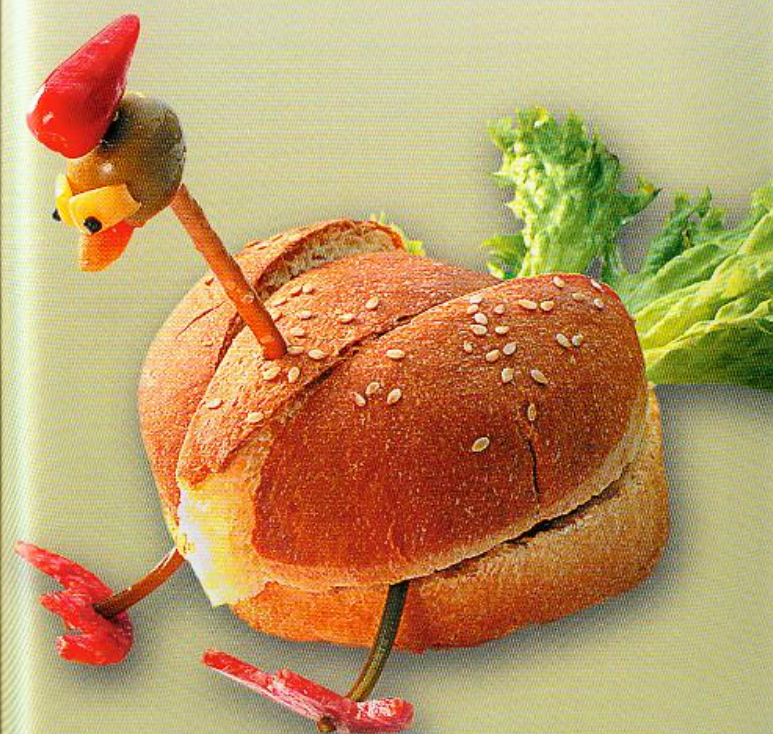
5 В оливку в отверстие от косточки вставить кусочек вареной морковки — «клюв».

6 Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это «глаза». «Зрачки» сделать из икринок.

7 Стручок — «гребешек». Сделать в нем отверстие.

8 Надеть на соленую соломку «голову» — оливку и «гребешок».

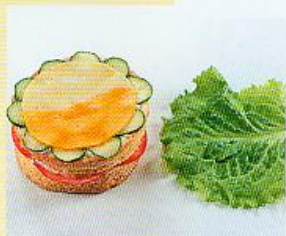
9 Сделать отверстие в «туловище». Вставить в него «шею» — соломку.





## ПОРОСЕНОК

1 булочка, 1 помидор, 1 огурец, 1 ломтик сыра,  
1 ломтик вареной колбасы, 1 ломтик ветчины,  
2 консервированные зеленые горошины, 2 икринки,  
1 черная маслина без косточки, 1 лист зеленого салата,  
1 кусочек редиски или красного перца, майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части.

2 Нижнюю и среднюю часть  
намазать майонезом. Нарезать  
огурец и помидор кружками.  
Выложить кружки на булочку.

3 Положить на них ломтик  
ветчины и ломтик сыра. Уложить  
части бутерброда друг на друга.

4 Сверху положить лист салата.  
В верхней части булочки сделать  
два надреза для «ушек».

5 Из ломтика колбасы вырезать  
«пятючок» и «ушки». Вставить их  
в надрезы и прикрепить «пятючок».

6 Сделать «глазки» из горошка,  
«зрачки» — из икринок. Вырезать  
«ротик» из кусочка редиски  
или перца.

7 Отрезать от ломтика колбасы  
тонкую полосочку — «хвостик».  
Вставить «хвостик» и уложить его  
колечком.

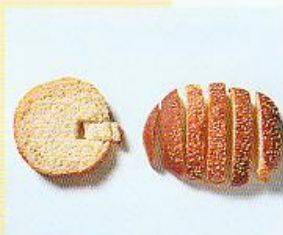
8 Из маслины без косточки  
вырезать «копыта». Приставить  
их, как на фото.





## СКОРПИОН

1 булочка, 1 ломтик сыра, 1 ломтик копченой колбасы,  
1 огурец, 1 зернышко кукурузы, 1 кусочек красного сладкого  
перца, сливочное масло или майонез



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части.

2 Из средней части вырезать  
прямоугольную секцию.

3 Верхнюю часть разрезать  
на кусочки одинаковой толщины.  
Из нижней части вырезать паз.

4 В средней части срезать  
кусочек. Установить ее срезом  
вниз и вставить в паз.

5 Намазать нижнюю часть  
маслом, сверху положить ломтик  
колбасы и уложить кусочки,  
нарезанные из верхней части  
булочки.

6 Из сыра вырезать шесть  
треугольников — «лапки».

7 Вставить «лапки».

8 Зернышко кукурузы надрезать  
вдоль. Это — «глазки».

9 Отрезать от огурца кусочек —  
«носик». Прикрепить «глазки»  
и «носик».

10 Нарезать огурец кружками.  
Вставить кружки между  
кусочками булочки. Вырезать  
«язычок» из перца.





## СОБАКА

1 булочка, 1 соленая соломка, 2 ломтика вареной колбасы,  
1 ломтик салями, 1 черная маслина без косточки,  
2 консервированные зеленые горошины, 2 икринки, 1 ломтик  
сыра, 2 листа зеленого салата, 1 веточка укропа



1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Из верхней  
вырезать кружок. Выемкой  
вырезать часть в виде  
полумесяца — «рот».

2 На нижнюю часть уложить два  
листа салата — «уши». На ее  
среднюю часть — ломтик  
колбасы. Надеть на соломку  
кружок булочки — «нос».

3 В верхнюю часть булочки  
вставить «нос» и «рот».

4 Из другого ломтика колбасы  
вырезать два кружочка — «губы».

5 Уложить все части.

6 В кружочке салями сделать два  
отверстия. Уложить «губы».  
Уложить салями под «мордочку».

7 Отрезать половинку  
маслины — «нос». Вырезать  
«косточку» из сыра. Сделать  
«глаза» — горошины. «Зрачки» —  
из икринок.

8 Вставить «глазки» в отверстия  
в ломтике салями. Надеть  
на кусочки соломки половинку  
оливки — «нос». Сделать «усы»  
и «брови» из укропа.





## СОВА

1 булочка, 2 ломтика вареной колбасы, 2 ломтика сыра,  
1 консервированная зеленая горошина, 2 икринки, 1 лист  
зеленого салата, сливочное масло или майонез

1 Булочку разрезать вдоль  
на три части. Верхнюю часть  
намазать маслом, сверху  
положить лист салата и ломтик  
колбасы.

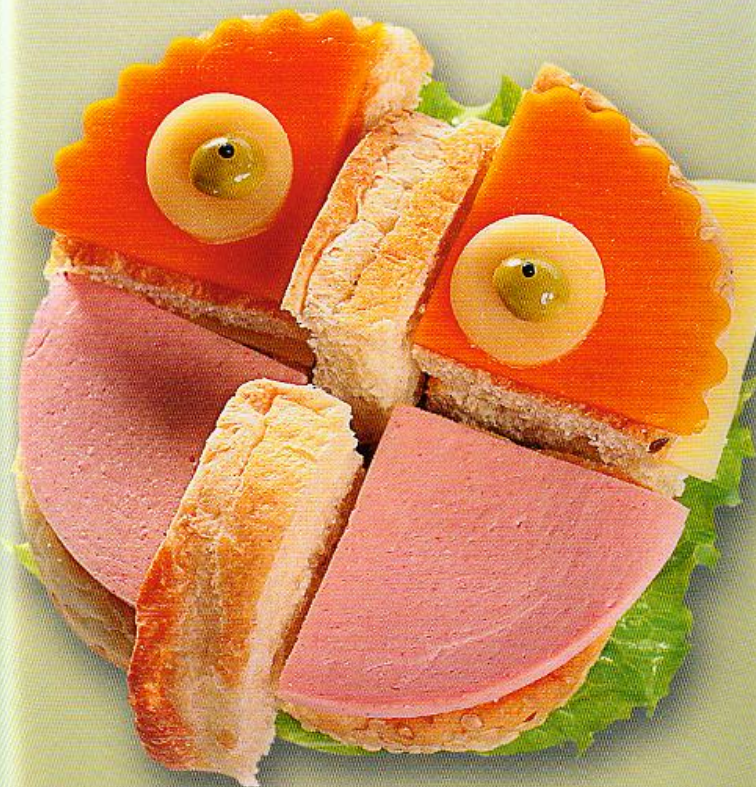
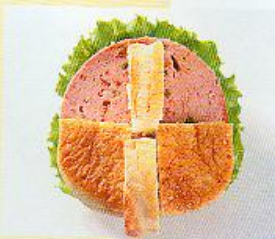
2 Среднюю часть разрезать  
на четыре сектора. Установить  
два сектора. Это «клюв».

3 Разрезать нижнюю часть  
на четыре сектора. Два из них —  
это «щечки». Приставить к ним  
два сектора из средней части —  
«уши». Намазать части булочки  
маслом. Сверху уложить ломтики  
сыра и колбасы.

4 Из сыра вырезать круг.  
Разрезать его пополам, одну  
половинку разрезать на два  
сектора. Горошину разрезать  
на две части.

5 Вырезать из сыра два  
маленьких кружочка.

6 Оставшиеся два сектора  
из нижней части булочки  
намазать маслом, сверху  
положить сектор сыра, на него —  
маленький кружочек сыра  
и горошины. Это «глаза» совы.  
«Зрачки» — икринки.





## УТОЧКА

1 булочка, 4 ломтика сыра, 2 ломтика вареной колбасы,  
1 черная маслина без косточки, 2 зернышка кукурузы,  
2 икринки, 2 листа зеленого салата, 1 веточка петрушки,  
сливочное масло или майонез



- 1 Булочку разрезать вдоль на три части.
- 2 Нижнюю и среднюю часть булочки намазать маслом, на одну положить кружочек сыра, на другую — колбасы.
- 3 В верхней части булочки сделать отверстие.
- 4 Уложить части булочки в прежнем порядке.
- 5 Из тонко нарезанных ломтиков сыра вырезать два кружочка, слегка их согнуть.
- 6 Вставить их друг в друга. Это «клюв» утки.
- 7 Вставить «клюв» в отверстие в булочке.
- 8 Вырезать «лапки» из сыра.
- 9 Вставить «крылышки» — листья салата и «хвостик» — веточку петрушки.
- 10 Разрезать маслину на две половинки.
- 11 Вставить в них зернышки кукурузы. Это «глазки». «Зрачки» сделать из икринок.





## ЧЕРЕПАХА

1 булочка, 1 ломтик вареной колбасы, 1 кусочек сыра,  
1 консервированная зеленая горошина, 2 икринки, 1 зернышко  
кукурузы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 лист зеленого  
салата, сливочное масло или майонез



- 1 Булочку разрезать вдоль на три части.
- 2 Среднюю часть разрезать на четыре сектора — это «лапы».
- 3 В верхней и нижней части сделать по четыре пазы.
- 4 Ломтик колбасы разрезать на четыре сектора, уложить их на нижнюю часть булочки. Сверху положить кружочек сыра. Булочку предварительно намазать маслом.
- 5 Уложить верхнюю часть булочки — «панцирь» на нижнюю ее часть так, чтобы совпали пазы. Вставить в них секторы — «лапки».
- 6 Горошину разрезать на две половинки — «глазки».
- 7 Из кусочка сыра вырезать кружочек — «голову». Вставить ее между верхней и нижней частью. Уложить «глаза» — половинки горошины и «нос» — зернышко кукурузы. «Зрачки» сделать из икринок.
- 8 Украсить «панцирь» полосочками из перца.

