



№ 1 2009

ЗАБАВНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

15 НЕОБЫЧНЫХ
БЛЮД ТЕБЯ В ЖУРНАЛЕ
НАШЕМ ЖДУТ



Веселым
угощением
отметим
День рождения



Привет! Я Мышонок Тим –
твой помощник.
Следуй моим советам,
и у тебя все получится.

Обрати внимание на уровень сложности:

😊 – первый уровень (самый легкий)

😊😊 – второй уровень

😊😊😊 – третий уровень

С О Д Е Р Ж А Н И Е



EDIPRESS
KONLIGA

© «Коллекция идей»

ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА», 2009

Главный редактор Елена Цыгаровская

Дизайнер Галия Рахматулина

Над номером работали

И. Степанова, О. Черемисова

Учредитель ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА»

Издатель ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА»

Президент Александр Колосов

Вице-президент Раиса Неяглова-Колосова

Генеральный директор Максим Зимин

Финансовый директор Наталья Старкова

Издательский директор Галина Арефьева

Директор по распространению

Кирилл Егоренко

Директор по связям с общественностью
и информации Изабелла Савичева

Бренд-менеджер Екатерина Кондаурова

Начальник производственного отдела

Татьяна Качурова

По вопросам распространения тел. 775-14-35

По вопросам подписки тел. 775-14-35

Отдел мелкооптовой продажи

тел. 689-01-66, адрес: ул. 1-я Ямская, д. 8

Фирменный киоск

ВВЦ, павильон «Культура» (№ 66)

Адрес редакции: Москва,

Бакунинская ул., 71

Тел.: (495) 775-14-35

E-mail: ideas@konliga.ru

Сайт в Интернете: www.konliga.ru

Для писем: 105082, Москва,

а/я 5, «Коллекция идей»

Отпечатано в ОАО «АСТ – Московский

полиграфический дом»,

тел.: (495) 748-6733. Зак № 980

Тираж 30 000 экз.

Журнал зарегистрирован Федеральной
службой по надзору в сфере связи
и массовых коммуникаций.

Свидетельство о регистрации
№ ПИ ФС77-33275 от 26.09.2008.

Предназначен для детей младшего
и среднего школьного возраста.

Все права на распространение журнала
на русском языке в России,
странах СНГ и Балтии принадлежат
ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА».

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных объявлений.

Перепечатка материалов только
с письменного разрешения редакции.

FIPP

ИММ

Птичка



МАТЕРИАЛЫ

- 1 булочка
- кружок вареной колбасы
- кружок копченой колбасы
- кусочек сыра
- кусочек красного сладкого перца
- огурец
- 1 редиска
- 1 зеленая оливка без косточки
- кусочек вареной морковки
- сливочное масло или майонез



1

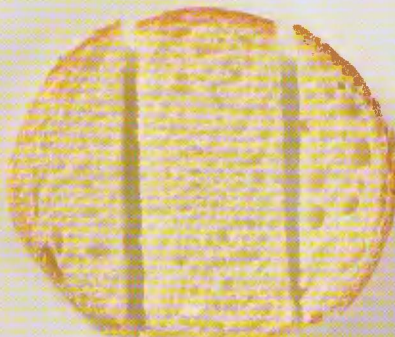
ШАГ



Булочку разрежь вдоль на три части.
Нижнюю часть намажь маслом,
сверху положи вареную колбасу.

2

ШАГ



От средней части булочки
отрежь два края.

Продолжение на стр. 2

3

ШАГ



Оставшуюся часть булочки положи на гамбургер. Намажь ее маслом, сверху положи сыр.

4

ШАГ



Из сладкого перца вырежи ножки и лапки.

5

ШАГ



Положи ножки на бутерброд.

6

ШАГ



Один из сегментов булочки разрежь вдоль на две половинки.

7

ШАГ



Положи небольшой кусочек булочки. Приставь к нему половинки.

8

ШАГ



Вырежи из огурца две детали для оперения и один треугольник.

9

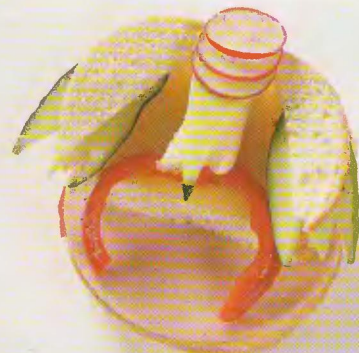
ШАГ



Положи треугольник на туловище, оперение – на крылья.

10

ШАГ



Второй сегмент также разрежь на половинки. Положи их на крылья. Из кружочков редиски выложи шею.

11

ШАГ



Сделай голову из половинки зеленой оливки, клюв – из вареной морковки, глаза – из половинок кукурузы, зрачки – из икринок.



12

ШАГ



Положи голову на шею. Приставь лапки.

13

ШАГ

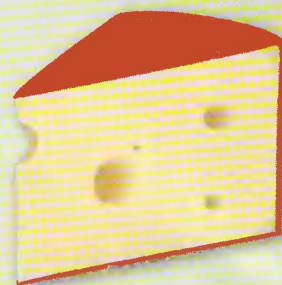


Как много вкусных деталей!

Отрежь от копченой колбасы два сегмента. Положи их на крылья.

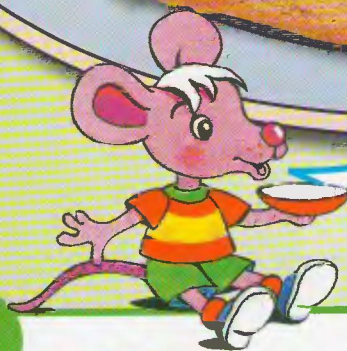


ЕЖИК



МАТЕРИАЛЫ

- кусок белого хлеба
- 4 кружка вареной колбасы
- 2 кусочка сыра
- 1 огурец
- черная маслина без косточки
- ягоды (клюква, смородина или калина)
- 1 зернышко консервированной кукурузы
- майонез



На такие колючки и присесть не страшно.

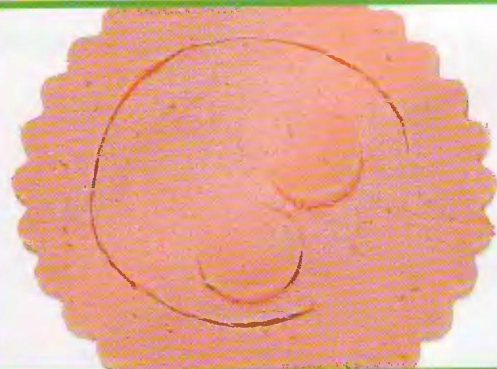
ШАГ



Выемкой с фигурным краем вырежи три кружочка колбасы.

2

ШАГ



В кружочке колбасы сделай два надреза – это ушки. Ножом сделай надрез в форме полукруга.

3

ШАГ



Этот полукруг отогни на противоположную сторону и прижми пальцами.

4

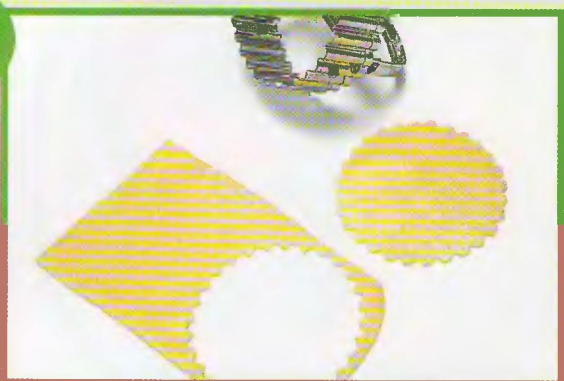
ШАГ



Надрежь маслину до середины. Закрепи ею прижатую колбасу – это нос.

5

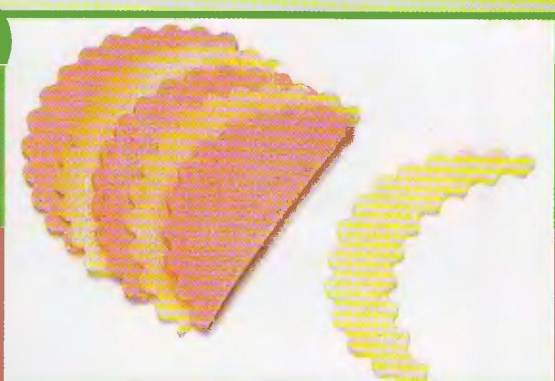
ШАГ



Выемкой с фигурным краем вырежи два кружочка сыра.

6

ШАГ



Разрежь кружочки сыра и колбасы пополам и уложи друг на друга.

7

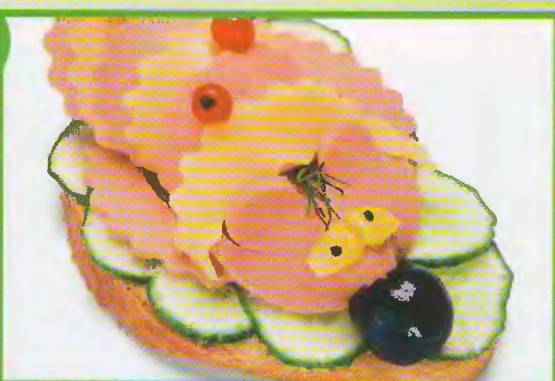
ШАГ



Смажь хлеб майонезом, выложи тонкими кружками огурца. Вставь цепочку в отверстие в кружке колбасы.

8

ШАГ



Сделай глаза из зернышка кукурузы, разрезанного вдоль, зрачки сделай из икринок. Укрась маленькой веточкой укропа и ягодами.

Рожница



Глаза – чтобы видеть,
уши – чтобы слышать,
рот – чтобы есть.
Все как у меня!



МАТЕРИАЛЫ

- кусок тостерного хлеба
- кусок плавленого сыра для тостов
- красный сладкий перец
- кружок салями
- зеленый горошек
- веточка петрушки
- веточка укропа
- 1 вареное перепелиное яйцо
- 1 зеленая оливка без косточки
- сливочное масло или майонез

1

ШАГ



От красного сладкого перца
отрежь два колечка.

2

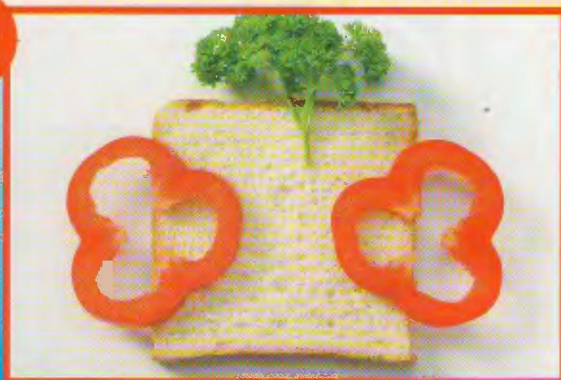
ШАГ



Выбери большую веточку петрушки.

3

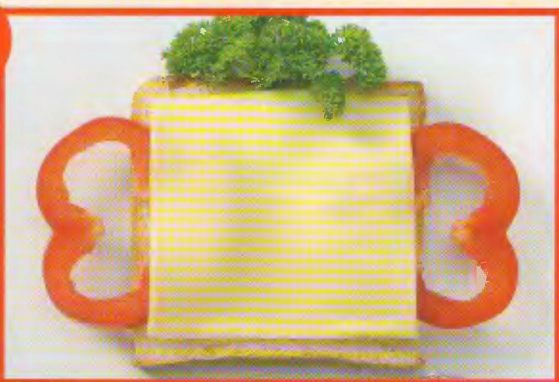
ШАГ



Положи на хлеб уши из перца, челку из петрушки.

4

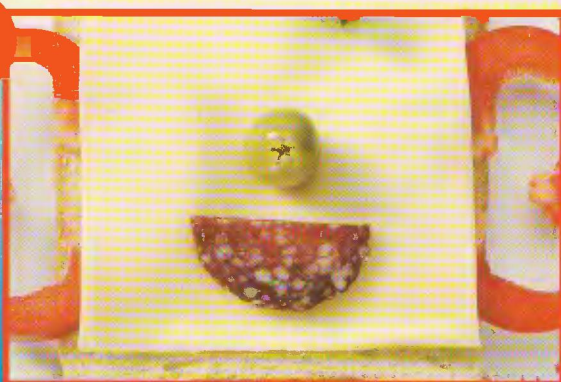
ШАГ



Намажь хлеб маслом. Сверху положи плавленый сыр для тостов.

5

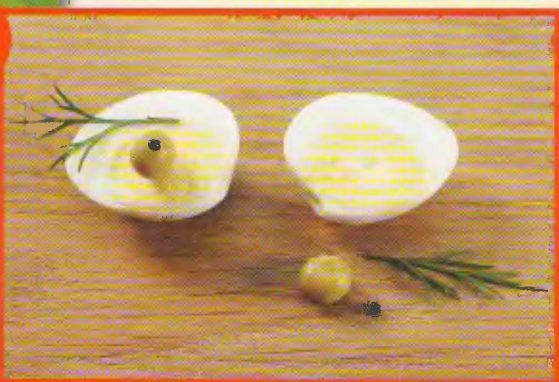
ШАГ



Положи на бутерброд половинку салями – рот, и зеленую оливку – нос.

6

ШАГ



Разрежь перепелиное яйцо вдоль на две половинки. Это глаза.

7

ШАГ



Положи на них горошины. Зрачки сделай из икринок, реснички – из веточек укропа.

Ноутбук



МАТЕРИАЛЫ

- 2 куса тостерного хлеба
- 1 соленая соломка
- кусок вареной колбасы
- 2 куса плавяного сыра для тостов
- веточка петрушки
- 1 горошина
- 5 зернышек кукурузы
- красный сладкий перец
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Знакомьтесь,
мой электронный
друг!

1

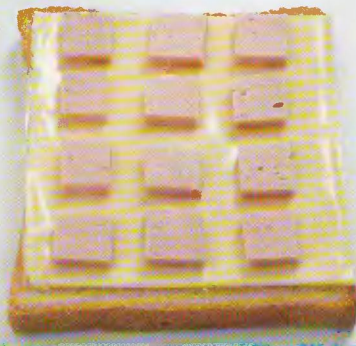
ШАГ



Кусок тостерного хлеба намажь сливочным маслом и положи сыр.

2

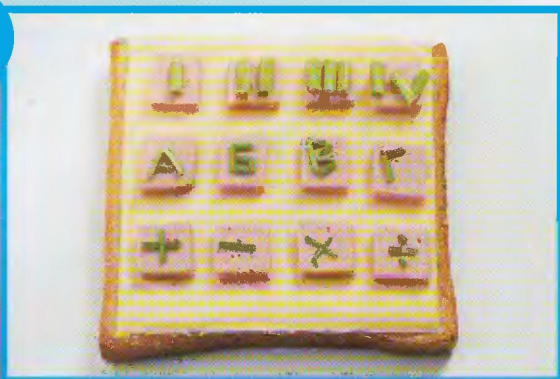
ШАГ



Из куса вареной колбасы вырежи квадратики и положи на клавиатуру.

3

ШАГ



Выложи из отрезков стебелька петрушки цифры, буквы и знаки.

4

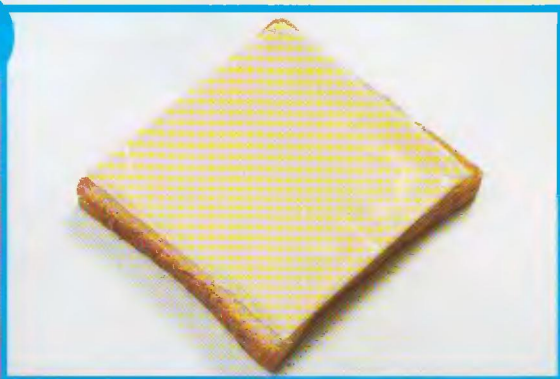
ШАГ



Вставь две половинки соломки в клавиатуру.

5

ШАГ



Второй кусок тостерного хлеба намажь сливочным маслом, сверху положи сыр. Это дисплей.

6

ШАГ



Соедини обе части при помощи соленой соломки. Сделай на дисплее рамочку из тонких полосок колбасы.

7

ШАГ



Из кусочка красного сладкого перца и зеленой горошины сделай индикаторы и положи на клавиатуру.

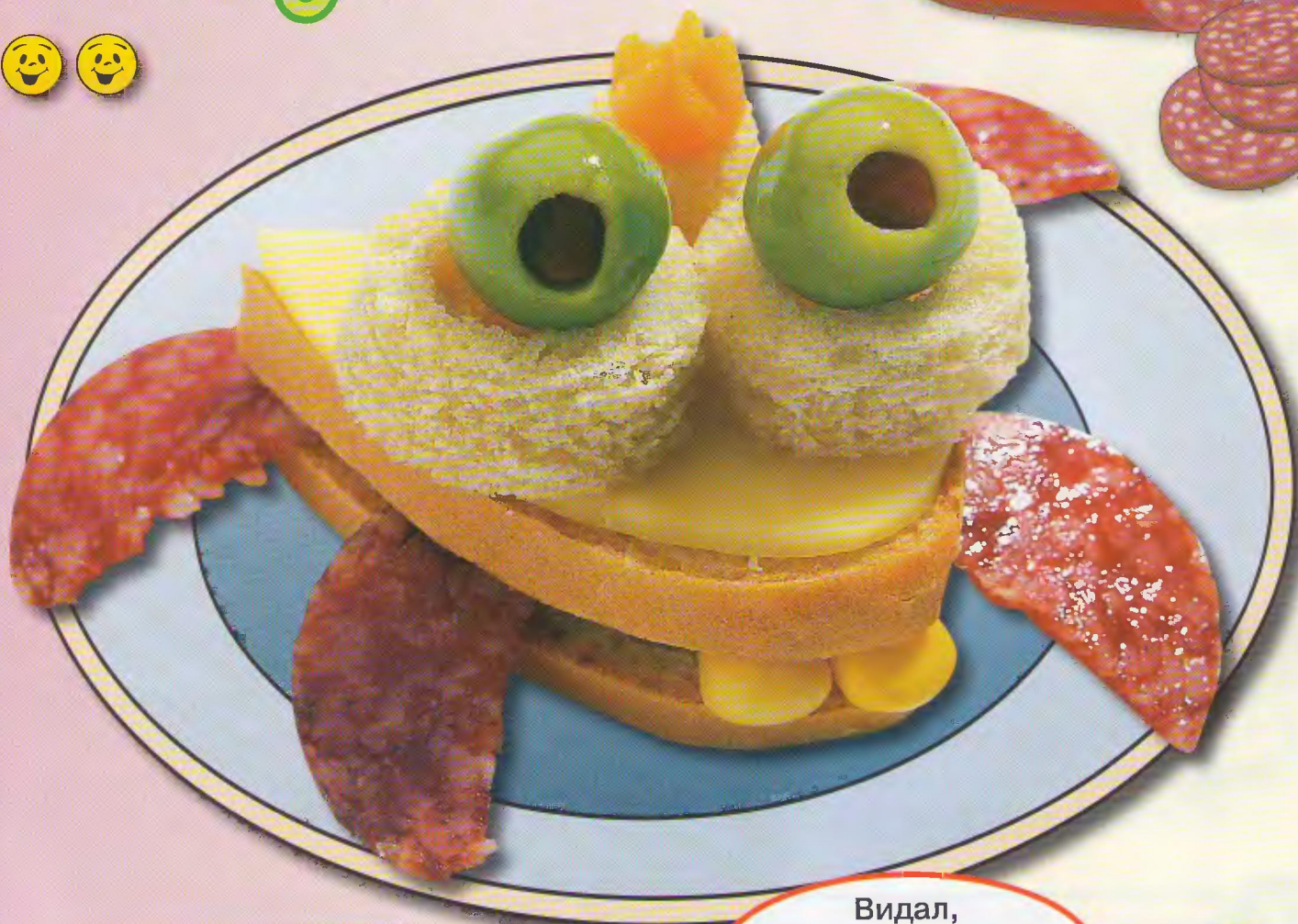
8

ШАГ



Поставь ноутбук на лист салата. Из зернышек кукурузы, кусочка перца и листика петрушки сделай картинку.

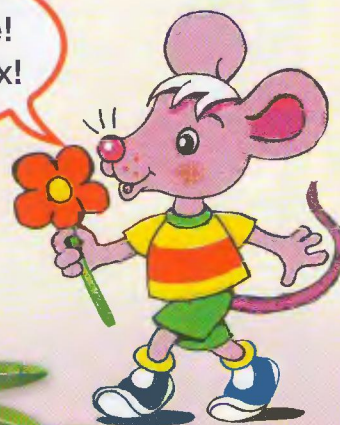
Лягушонок



МАТЕРИАЛЫ

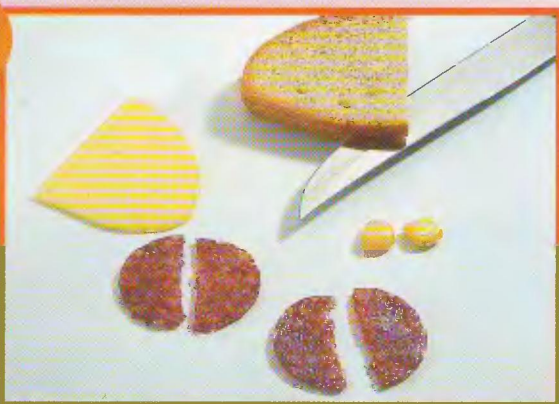
- 2 кусочка хлеба
- консервированная кукуруза
- 2 зеленые оливки, фаршированные красным перцем
- 2 кружка салями
- кусок сыра
- кусочек вареной морковки

Видал,
а зубы-то золотые!
Лягушачий олигарх!



1

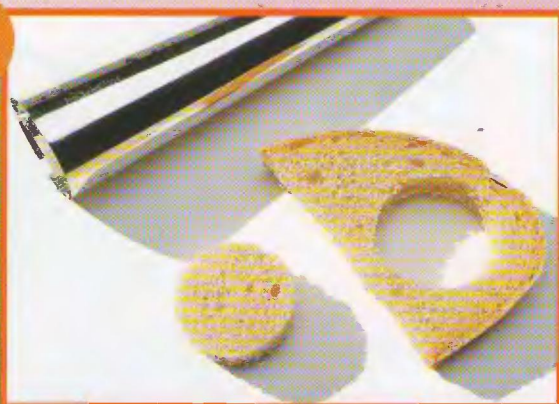
ШАГ



В кусочке хлеба сделай надрез для рта и по два надреза для передних и задних лапок. Разрежь салями пополам.

2

ШАГ



Из другого кусочка хлеба вырежи кружок.

3

ШАГ



Сделай в нем отверстие – это глаз лягушки. Сделай второй глаз.

4

ШАГ



В надрезы вставь лапки – половинки салями и зубы – зернышки кукурузы. Хлеб намажь маслом или майонезом, сверху положи кусок сыра. Вставь в глаза оливки.

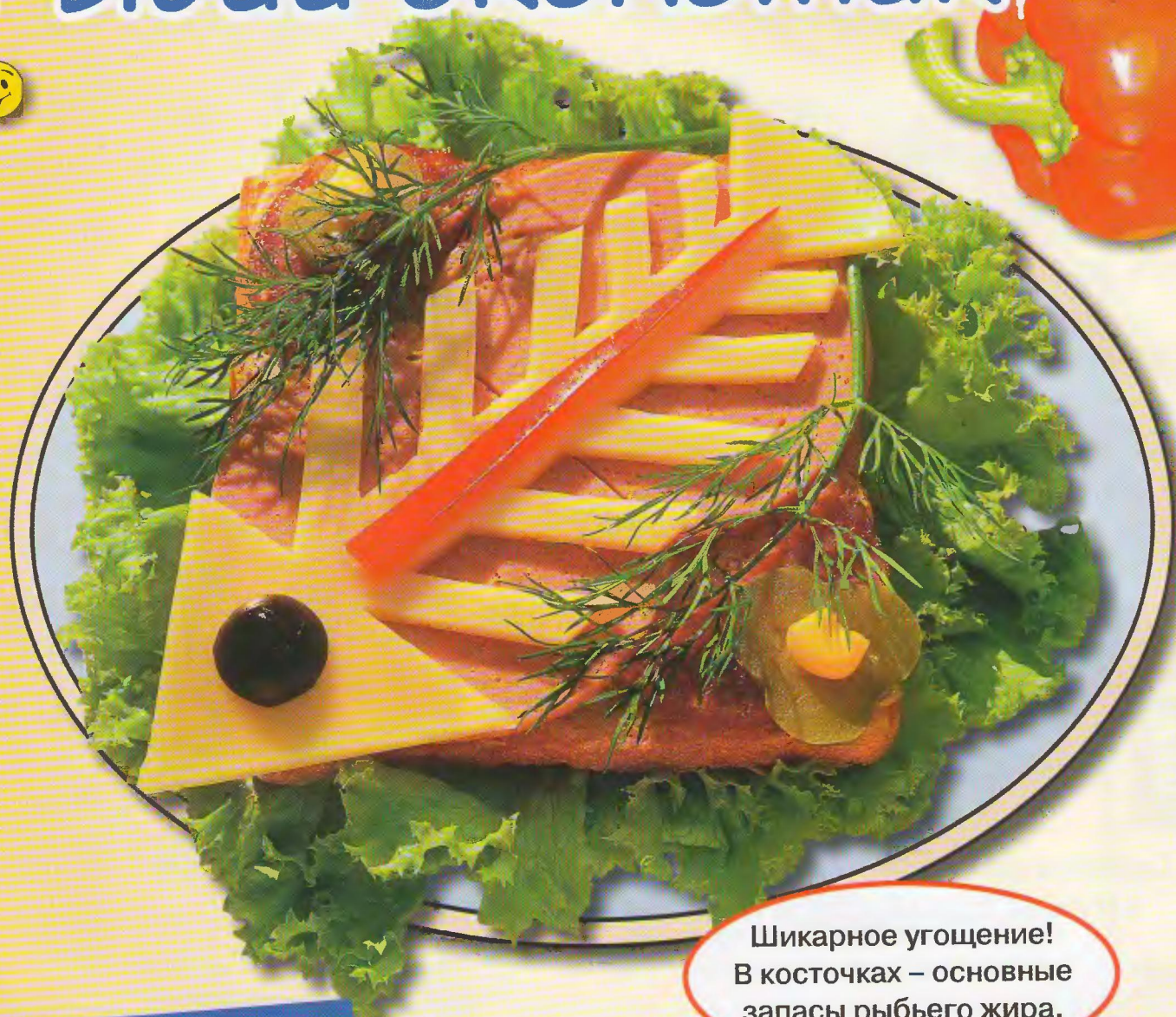
5

ШАГ



Укрась бутерброд короной, вырезанной из кусочка вареной морковки. Установить корону можно на маленький хлебный кружочек.

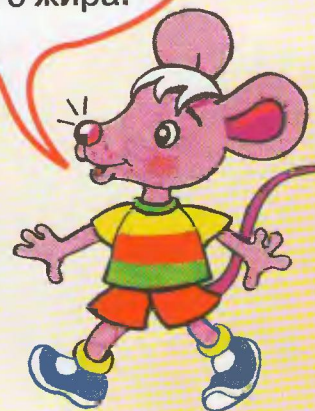
Рыбий скелетик



МАТЕРИАЛЫ

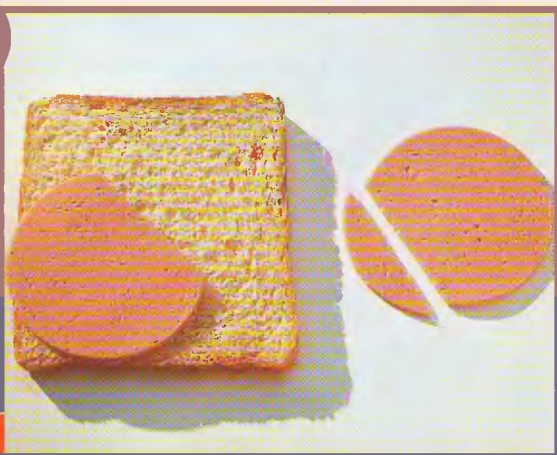
- 1 кусок тостерного хлеба
- 2 кружка вареной колбасы
- 1 кружок салями
- маринованный огурец
- кусок сыра
- 1 черная маслина
- консервированная кукуруза
- лист салата
- кусочек красного сладкого перца
- веточка укропа

Шикарное угощение!
В косточках – основные
запасы рыбьего жира.



1

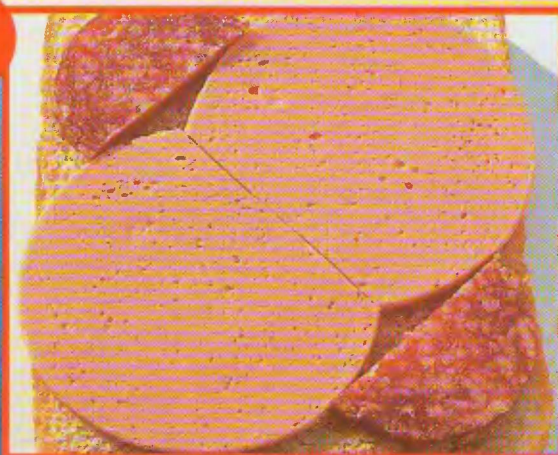
ШАГ



Положи на тост два кусочка вареной колбасы со срезанными краями.

2

ШАГ



Разрежь кружок салями на две части и положи на хлеб.

3

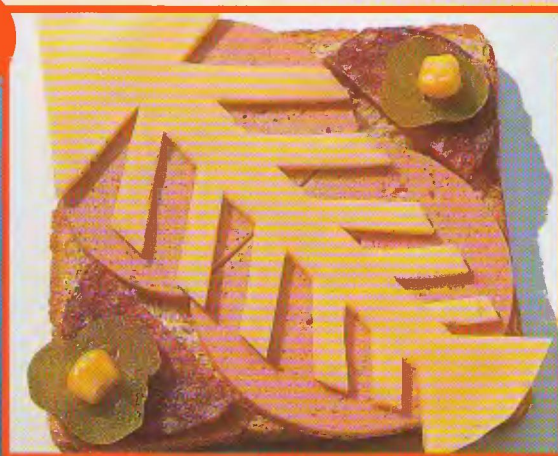
ШАГ



Вырежи из куска сыра рыбий скелет.

4

ШАГ



Положи его на бутерброд. Укрась кружочками маринованного огурца и кукурузой.

5

ШАГ



Положи бутерброд на лист салата, на скелет положи тонкую полоску красного перца и половинку маслины – глаз, укрась веточками укропа.





МАТЕРИАЛЫ

- кусок тостерного хлеба
- кусок плавленого сыра для тостов
- кусочек твердого сыра
- кружок вареной колбасы
- сливочное масло или майонез
- веточка укропа
- лист зеленого салата
- вареное перепелиное яйцо
- соленая соломка
- консервированные овощи – горошек, кукуруза, перец

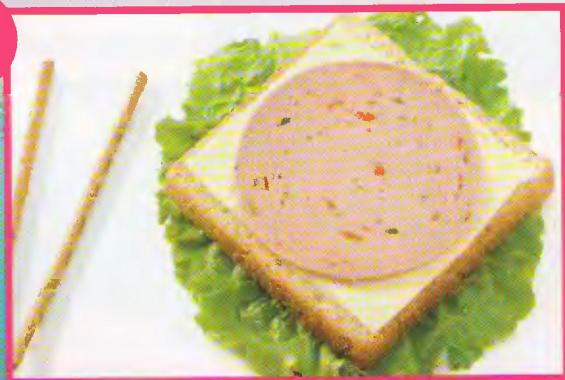
Стол и стулья

А где гости-то?
Их съели уже?



1

ШАГ



Намажь хлеб маслом или майонезом, сверху положи сыр и колбасу. Положи бутерброд на лист салата.

2

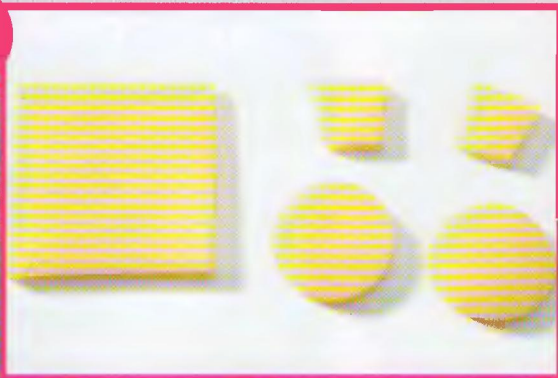
ШАГ



Соленую соломку разломи на кусочки. Вставь ножки в бутерброд.

3

ШАГ



Из сыра вырежи квадрат, два кружочка и два маленьких квадратика.

4

ШАГ



Положи на ножки стол, сиденья и спинки стульев.

5

ШАГ



С красного перчика срежь носик. Вставь в вазу веточку укропа.

6

ШАГ



Из перепелиного яйца с помощью фигурного ножа вырежи вазу.

7

ШАГ



Удали желток, выложи в вазу кукурузу, горошек и кусочки моркови или перца.

8

ШАГ

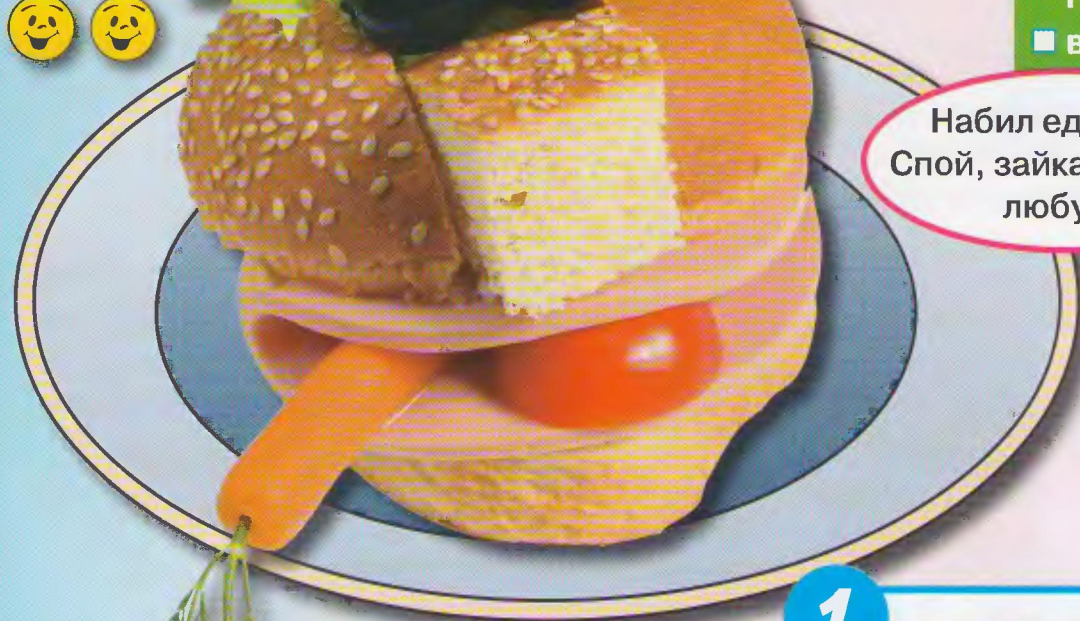


Аккуратно поставь обе вазочки на стол.

Заяц

МАТЕРИАЛЫ

- 1 булочка
- 1 кружок вареной колбасы
- 2 листика салата
- 2 черные маслины без косточки
- 1 зернышко кукурузы
- соленая соломка
- вареная морковка
- мелкоплодный помидорчик
- веточка укропа

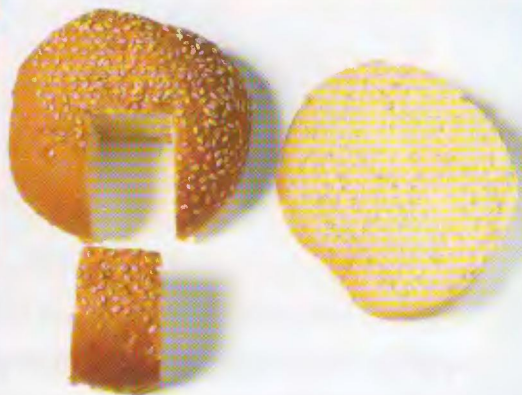


Набил едой рот!
Спой, заяц, песенку
любую!



1

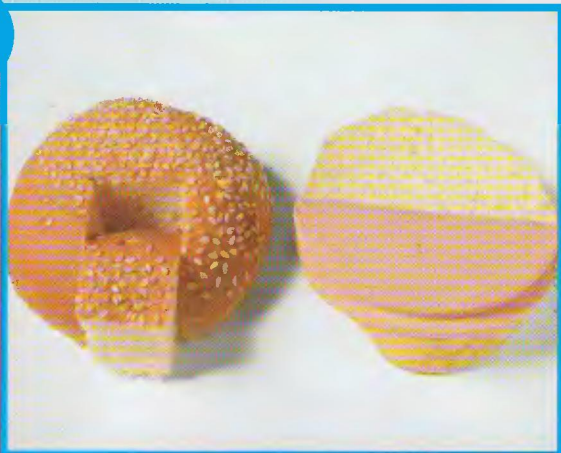
ШАГ



Булочку разрежь на две части.
Из верхней части булочки выре-
жи прямоугольный кусочек.

2

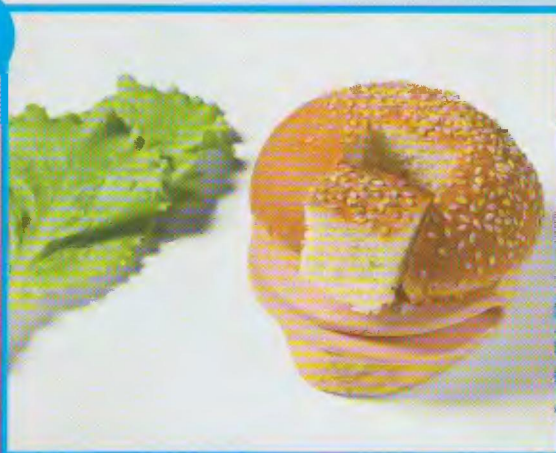
ШАГ



Разверни его и вставь в прорезь. Нижнюю часть булочки намажь маслом, положи сложенный кружок колбасы.

3

ШАГ



Положи верхнюю часть булочки на нижнюю.

4

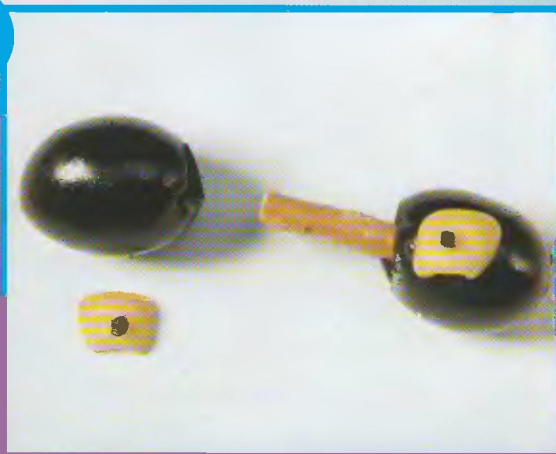
ШАГ



Вставь 2 листика салата – «уши».

5

ШАГ



На соленую соломку нанижи две маслины. Прикрепи к ним половинки зернышка кукурузы – «глаза». «Зрачки» вырежи из маслины.

6

ШАГ



Положи «глаза». Отрежь кусочек от мелкоплодного помидорчика – «язык». В вареную морковку воткни веточку укропа – «ботву». Вставь в «рот» зайцу «язык» и морковку.

Акула



МАТЕРИАЛЫ

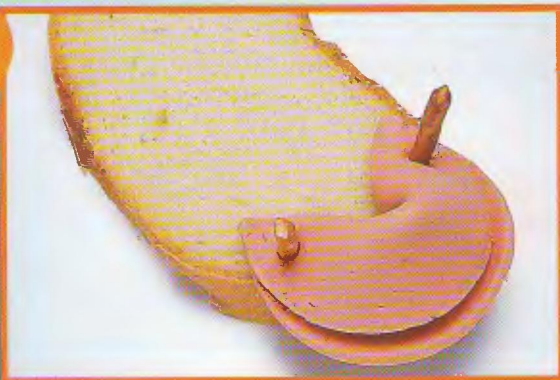
- кусок белого хлеба
- кружок вареной колбасы
- черная маслина без косточки
- консервированная кукуруза
- редиска
- 2 огурца
- кусок сыра
- кусок ветчины
- соленая соломка

По-моему, она очень голодная, и зубы явно не молочные.



1

ШАГ



Колбасу сложи пополам. Края зафиксируй соломкой на куске хлеба.

2

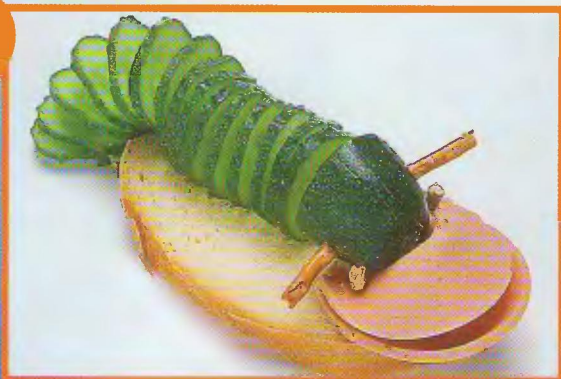
ШАГ



Сделай из огурца спираль, оставив целым кусочек со стороны хвостика.

3

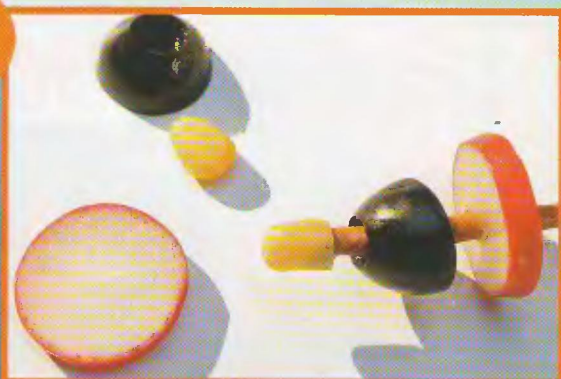
ШАГ



Сделай в нем сквозное отверстие спицей и вставь в него соломку. Положи огурец на хлеб.

4

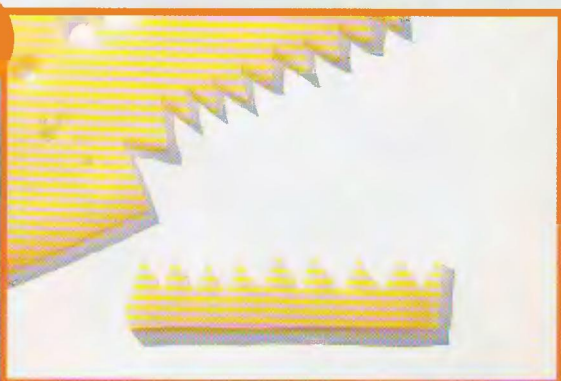
ШАГ



Сделай глаза, надев на соломку кружочек редиски, затем половинку маслины и зернышко кукурузы.

5

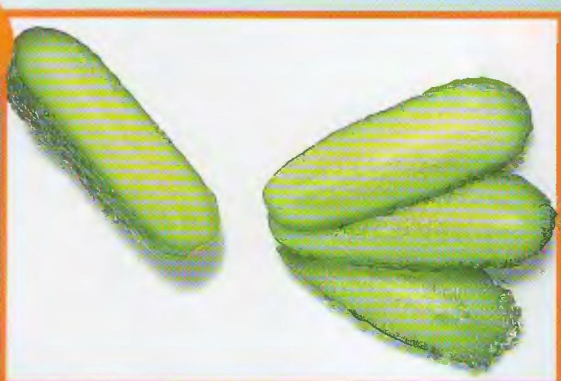
ШАГ



Вырежи из сыра полоску с зубчатым краем – это зубы акулы.

6

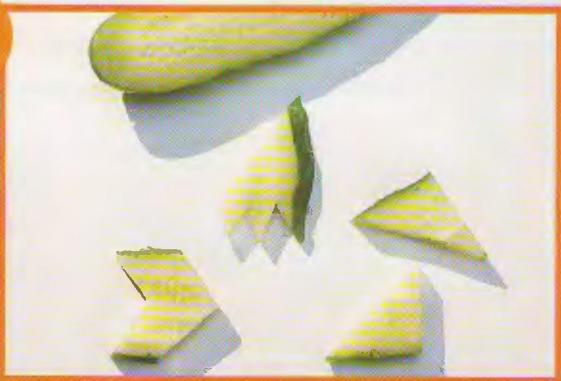
ШАГ



Огурец нарежь вдоль на тонкие кусочки.

7

ШАГ



Из кусочков огурца вырежи плавники и хвост. На верхнем плавнике сделай зубчики.

8

ШАГ



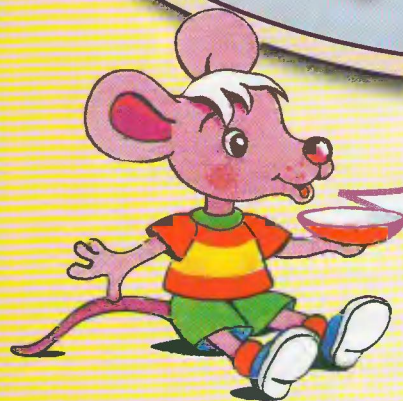
Вставь плавники и хвост. В пасть акулы вставь зубы.

Кастрюлька



МАТЕРИАЛЫ

- булочка
- 2 кусочка сыра
- 2 кружка вареной колбасы
- кусочек огурца
- кусочек красного сладкого перца
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Если есть больше
нечего, будем есть
кастрюли.

1

ШАГ



Булочку разрежь вдоль на три части.

2

ШАГ



Нижнюю и среднюю часть булочки намажь маслом, сверху положи кружочки сыра и вареной колбасы.

3

ШАГ



Сложи части булочки друг на друга и накрой верхней частью – крышкой. Положи гамбургер на лист салата.

4

ШАГ



Из колечка красного перца вырежи ручки и подложи под крышку.

5

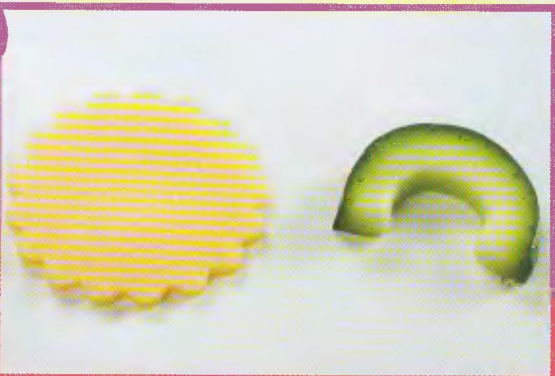
ШАГ



В кружочке огурца при помощи выемки сделай отверстие.

6

ШАГ



Разрежь огурец на две части. Вырежи из сыра кружочек с фигурным краем.

7

ШАГ



Положи сыр на крышку, сверху установи ручку из огурца.

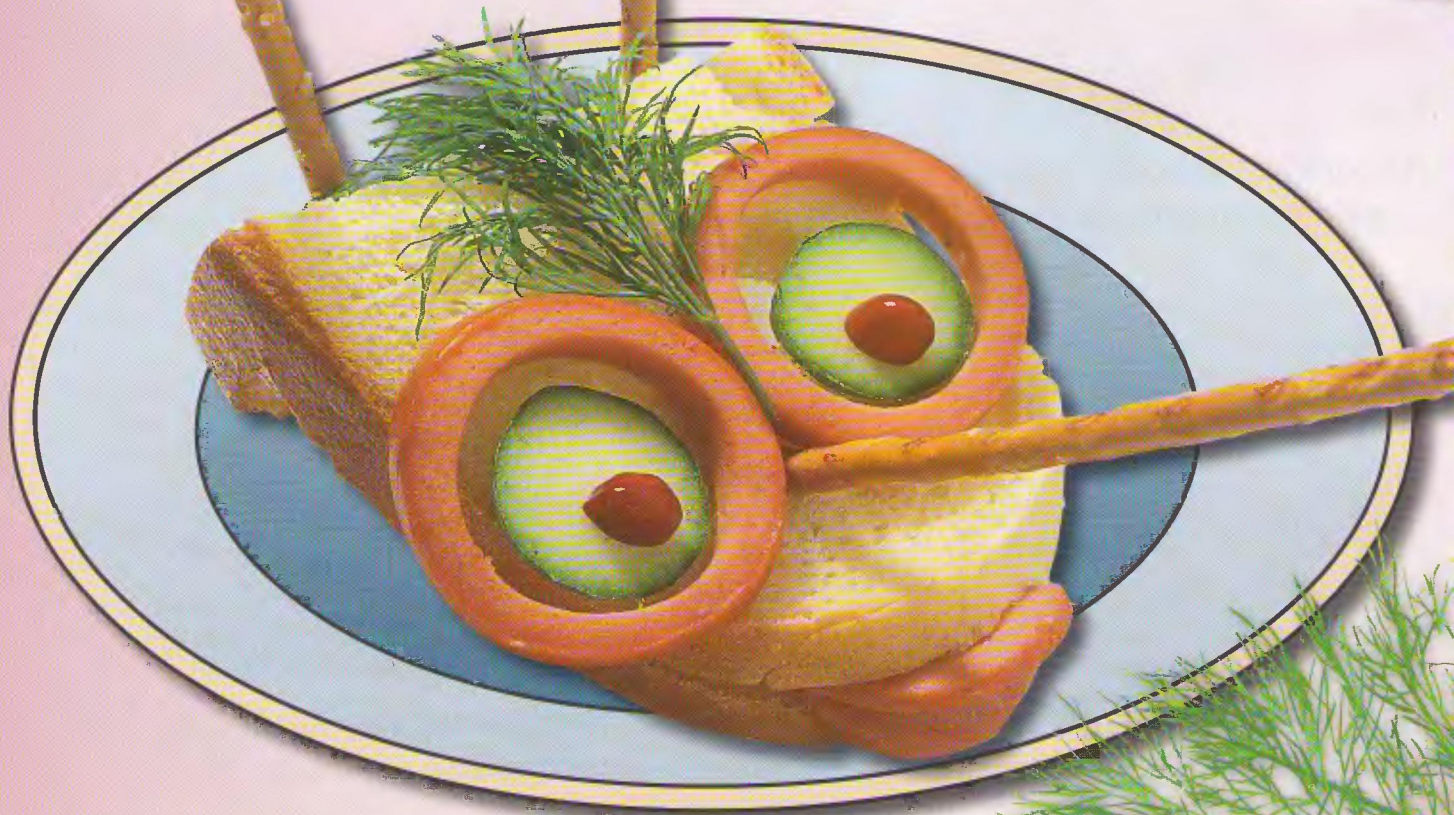
Комарик



На такое жало
лучше не попадаться!

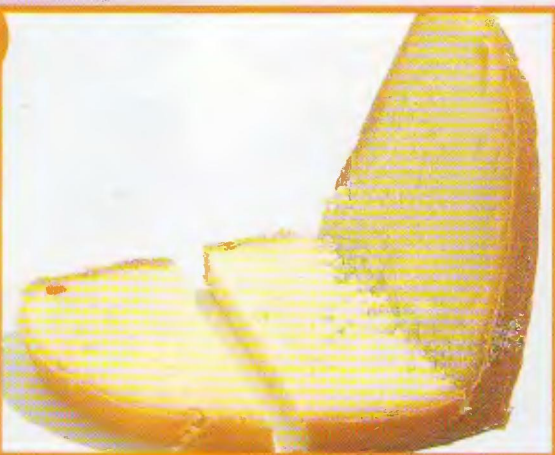
МАТЕРИАЛЫ

- уголок хлеба
- соленая соломка
- 2 кусочка вареной колбасы
- 2 кружочка огурца
- консервированная фасоль
- веточка укропа



1

ШАГ



От одной из сторон уголка хлеба отрежь небольшую часть.

2

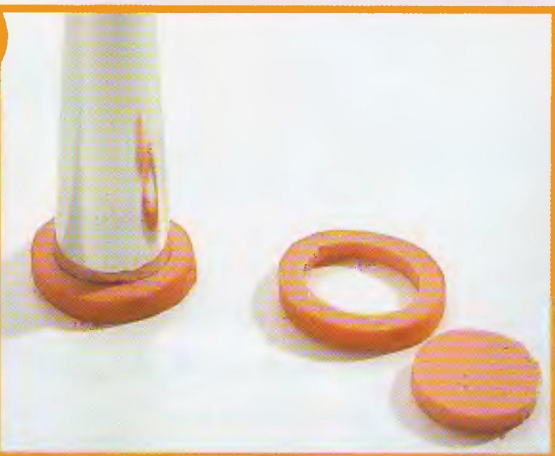
ШАГ



Переверни уголок, в целой части сделай два отверстия и надрез.

3

ШАГ



Из двух кусочков колбасы выемкой сделай кольца.

4

ШАГ



Вставь в хлеб три соленые соломки, положи кольца колбасы, вставь в разрез для рта сложенный пополам кружочек колбасы.

5

ШАГ



Сделай глаза из кружочков огурца и половинок фасолины. Надень на соломку кружочки хлеба, укрась веточкой укропа.

Ушастик



МАТЕРИАЛЫ

- 1 уголок хлеба
- соленая солонка
- 2 кружка вареной колбасы
- 1 кружок салями
- 1 мелкоплодный помидор
- огурец
- черный изюм
- 1 зеленая оливка без косточки
- веточка петрушки

Ну просто красавец!
Ты меня слышишь?



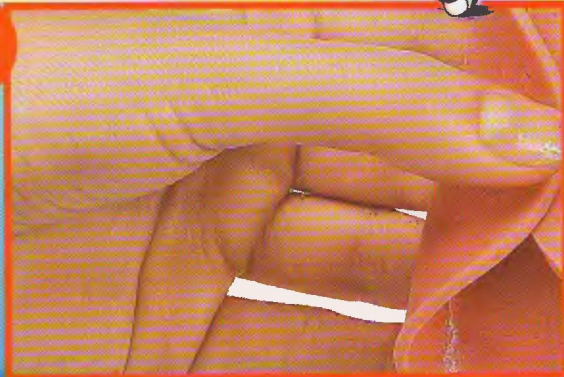
1



ШАГ

В уголке хлеба сделай выемкой два отверстия и надрез для рта.

2

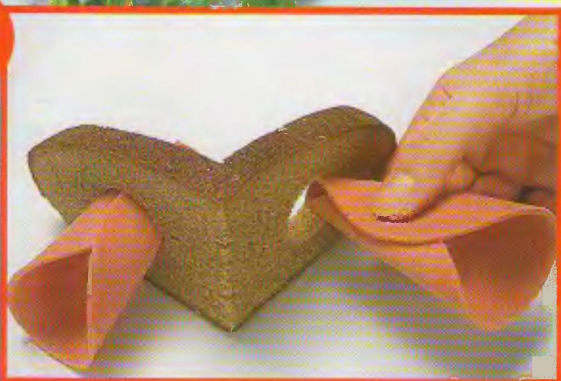


ШАГ

Сложи кружок вареной колбасы кулечком.

3

ШАГ



Вставь два кулечка в отверстия в хлебе узким концом.

4

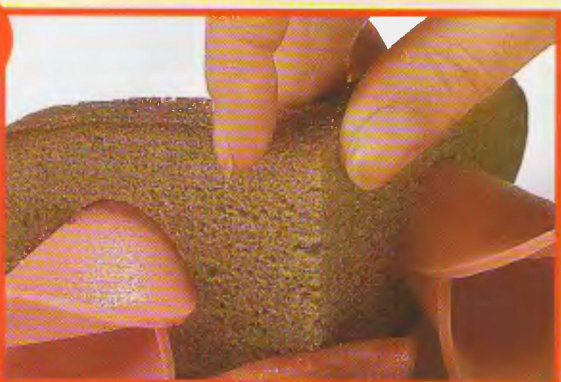
ШАГ



Выверни колбасу в виде ушной раковины.

5

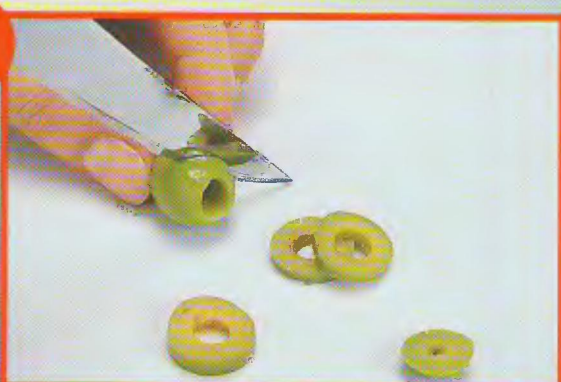
ШАГ



Согни кружок салями пополам и вставь его в надрез в хлебе. Это – губы.

6

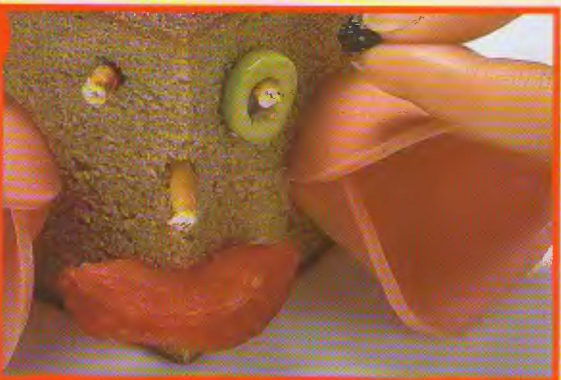
ШАГ



Нарежь зеленую оливку поперек тонкими кольцами.

7

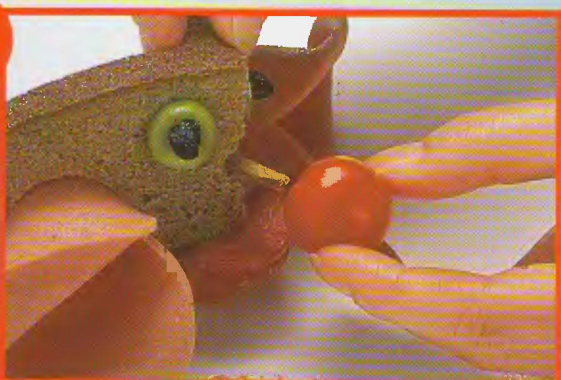
ШАГ



Для глаз вставь в хлеб две соломки, на них нанижи колечко оливки, затем изюм. Вставь соломку для носа.

8

ШАГ



Надень на соломку помидорчик. Сделай шляпу из кусочка огурца и хвостика редиски, а усы из веточки петрушки.

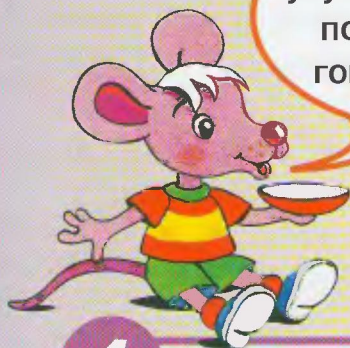
Лошадка



МАТЕРИАЛЫ

- уголок хлеба
- соленая соломка
- кружок вареной колбасы
- кружок копченой колбасы
- кружок салями
- свежий огурец
- 3 маслины без косточки
- веточки укропа
- 2 редиски

Захочешь ее укусить, а она вдруг поскачет. И что, гоняться за ней?



1

ШАГ

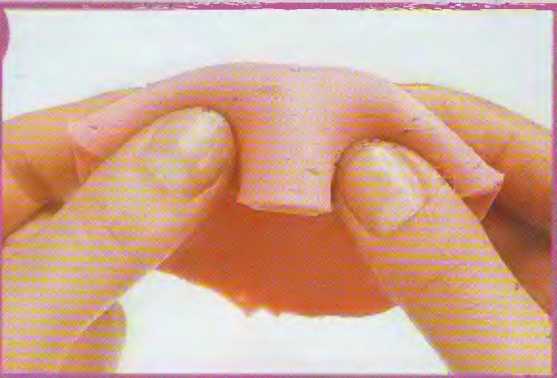


В уголке хлеба сделай отверстие выемкой и надрезы для ушек, вставь в них половинки салями.



2

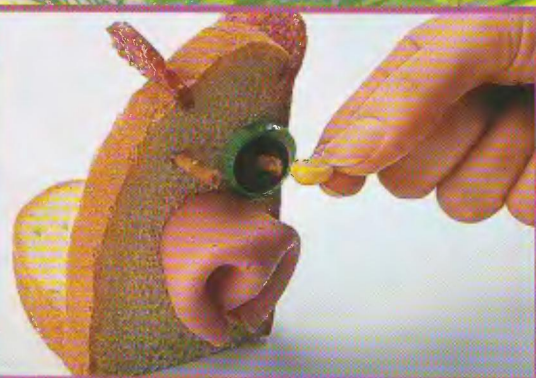
ШАГ



Из вареной колбасы сложи мордочку и вставь ее в отверстие в хлебе.

3

ШАГ



Вставь две соломки. На них нанижи кружок огурца, колечко маслины и зернышко кукурузы.

4

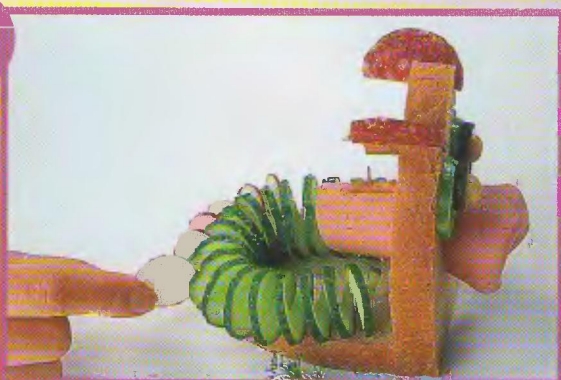
ШАГ



Сделай спираль из небольшого огурца. нарежь редиску кружочками.

5

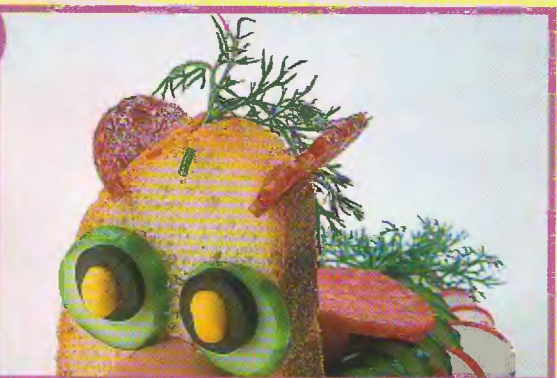
ШАГ



Положи спираль на нижнюю часть уголка хлеба. Между витками спирали вставь кружочки редиски.

6

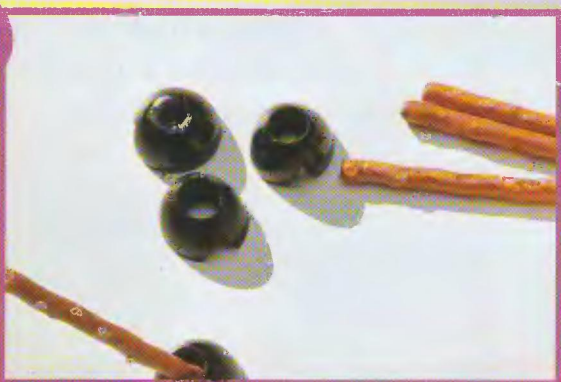
ШАГ



На спираль положи веточку укропа – хвост и кружок копченой колбасы – седло. Сделай надрез в верхней части хлеба и вставь веточку укропа – гриву.

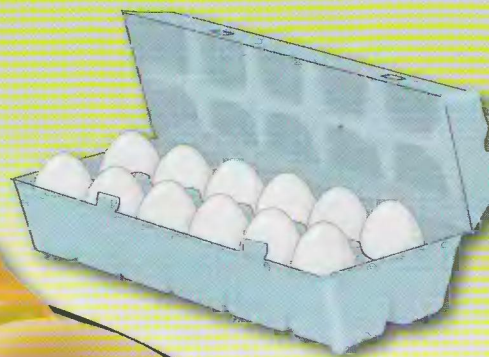
7

ШАГ



На соломку надень половинки маслин – копыта, поставь лошадку на ноги.

Оса



Нужно быстро
обезоружить врага –
съесть крылья.



МАТЕРИАЛЫ

- кусок тостерного хлеба
- сливочное масло или майонез
- 2 куса плавленого сыра для тостов
- вареное яйцо
- черная маслина без косточки
- зернышко кукурузы
- кусок твердого сыра
- лист зеленого салата

1

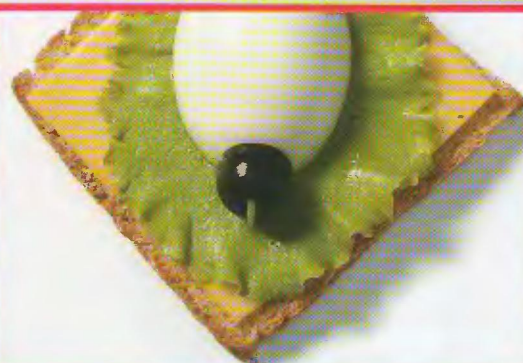
ШАГ



Намажь хлеб маслом или майонезом, сверху положи сыр и лист салата.

2

ШАГ



Положи на бутерброд половинку вареного яйца. Приставь маслину.

3

ШАГ



Кусок плавленого сыра нарежь на полоски. Сделай глаза - половинки зернышка кукурузы, зрачки - икринки.

4

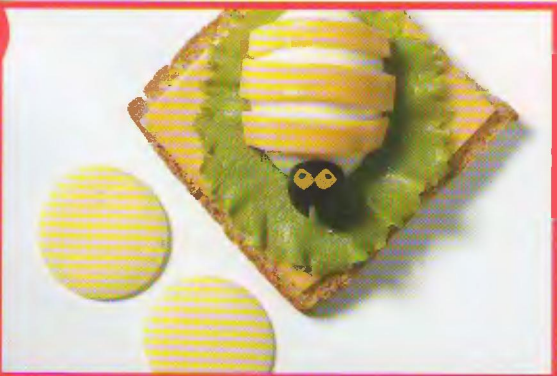
ШАГ



Приклей глаза сливочным маслом. Положи полосочки сыра на половинку яйца.

5

ШАГ



Из куса твердого сыра вырежи два кружочка - крылья.

6

ШАГ



Приставь крылья к туловищу осы.



МАТЕРИАЛЫ

- кусок тостерного хлеба
- кусок сыра для тостов
- консервированные кукурузные початки
- кружок вареной колбасы
- веточка укропа
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Необитаемый остров

Если остров из сыра и колбасы, я бы там пожил!



1

ШАГ



Кусок тостерного хлеба намажь маслом, сверху положи лист салата.

2

ШАГ



Из сыра для тостов гофрированной выемкой вырежи кружочек.

3

ШАГ



Положи на бутерброд ломтик колбасы, затем кружочек сыра. Сделай выемкой отверстие в бутерброде.

4

ШАГ



Возьми небольшой маринованный початок кукурузы, срежь его основание и верхушку. Это ствол пальмы.

5

ШАГ



Вставь его широким концом в отверстие в бутерброде. Палочкой сделай отверстия в верхушке ствола.

6

ШАГ



Вставь в эти отверстия веточки укропа – пальмовые ветки.

Змея



МАТЕРИАЛЫ

- булочка
- огурец
- кружок вареной колбасы
- кусочек красного сладкого перца
- кетчуп
- зеленая оливка, фаршированная красным перцем
- сливочное масло или майонез
- мелкоплодный помидорчик

Мне бы такой язык. Один взмах – и стол чистый.



1

ШАГ



Разрежь булочку вдоль на две части. Верхнюю часть разрежь на секции.

2

ШАГ



Среднюю секцию переверни и вставь 2 соленые соломки – «зубы» змеи.

3

ШАГ



Нижнюю часть намажь маслом, положи салат и колбасу, вставь между ними виток огуречной спирали.

4

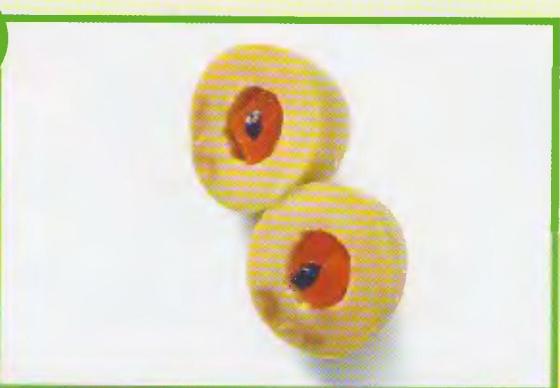
ШАГ



Из кусочка красного перца вырежи язычок. Выложи из трех секций голову змеи, вставь язычок.

5

ШАГ



Оливку разрежь пополам, и вставь зрачки из икринок.

6

ШАГ



Положи на голову кружок огурца и половинку помидорчика. Аккуратно положи глаза на мордочку.

- Аппликации и игрушки из бумаги
- Поделки из природных материалов
- Маски и маскарадные костюмы
- Забавные бутерброды
- Изделия из соленого теста
- Игровые странички, ребусы и сканворды
- Конкурсы с призами

подписка:

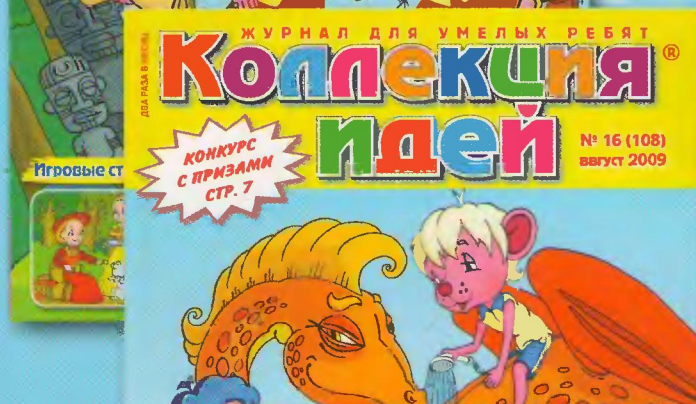
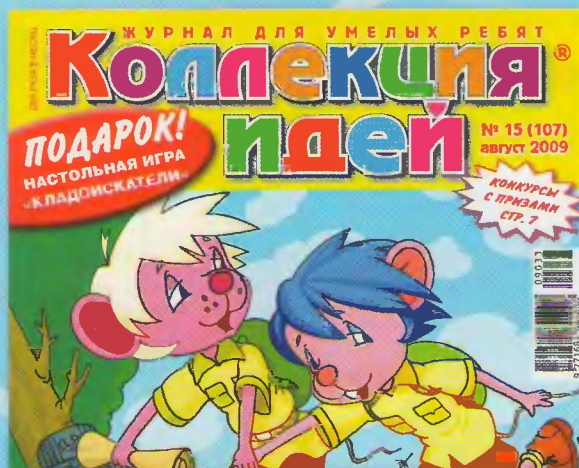


«Газеты. Журналы»
индекс – 811476



«Почта России»
индекс – 99475

Также **ЖУРНАЛ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ**
курьером по **тел. (495) 363-42-62**
Наиболее полную информацию
о всех возможных способах
подписки вы найдете на сайте
www.konliga.ru



ЖУРНАЛ ВЫХОДИТ 2 РАЗА В МЕСЯЦ