Коллекция идей
СПЕЦВЫПУСК
№ 1 2008

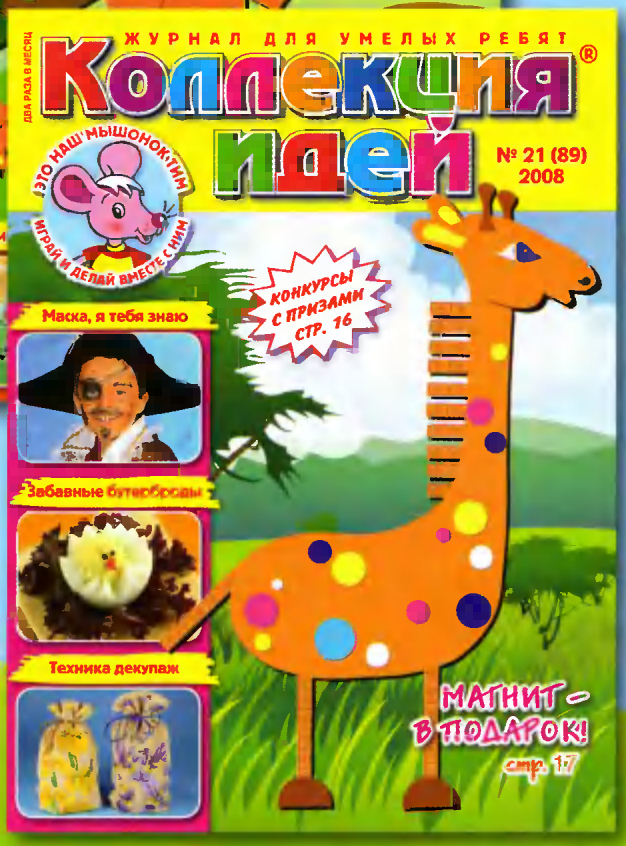
ЗАБАВНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

ЭТО НАШ МЫШОНОК ТИМ
ИГРАЙ И ДЕЛАЙ ВМЕСТЕ С НИМ

20 ЧУДО-РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ДЕТСКИХ ПРАЗДНИКОВ

НЕОБЫЧНЫЕ УГОЩЕНИЯ СВОИМИ РУКАМИ

- **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

ОГРН 1027700016530, юр.адрес: 109390, Москва, ул. Артюхиной, д. 6, корп. 1, ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА». РЕКЛАМА

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

СОДЕРЖАНИЕ

2

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28

30

32

34

36

38

40

EDIPRESSE KONLIGA

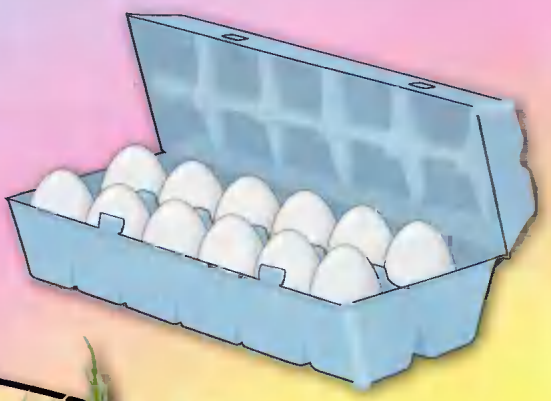
© «Коллекция идей»
ЗАО «ЭДИПРЕСС-КОНЛИГА», 2008

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
Коммерческий директор Илья Папиян
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 №
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.

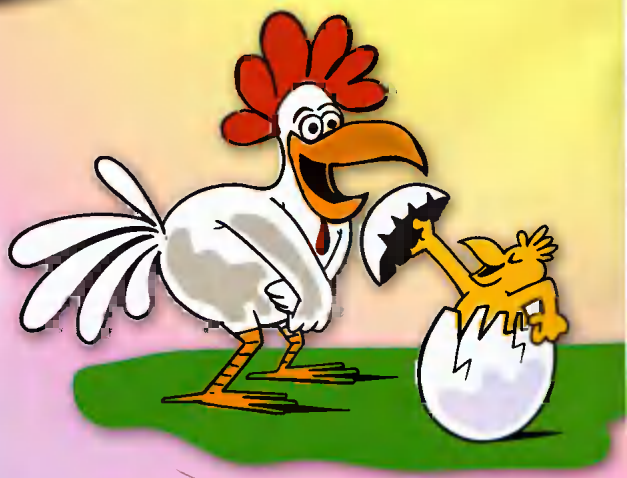
FIPP

ЦЫПЛЕНОК



ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусок тостерного хлеба
- кусок плавленого сыра для тостов
- 1 вареное яйцо
- веточка укропа
- сливочное масло или майонез
- 1 оливка



ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Тост намажь маслом или майонезом, сверху положи сыр для тостов.

Разрежь яйцо на две части. Сделай этот срез зубчатым. Это скорлупа.

Вынь желток, натри его на терке. Положи на бутерброд скорлупу.

В половинку скорлупы выложи горкой тертый желток. Это цыпленок.

Вставь клюв из кусочка красного перца и два кусочка оливки – глазки.

Сделай гнездышко из веточек укропа или листа красного салата.

УТЮГ

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусок тостерного хлеба
- сыр для тостов
- кружок колбасы
- 2 куска сыра разного цвета
- красный перец
- кружок огурца
- веточка укропа
- зеленый салат
- сливочное масло или майонез

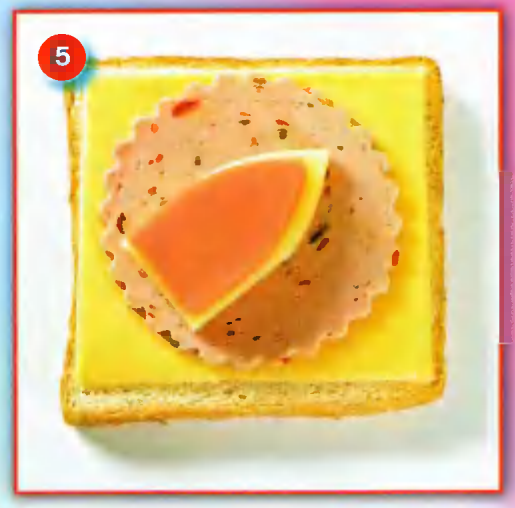
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Из вареной колбасы фигурной выемкой вырежи кружок.

Хлеб намажь маслом, сверху положи сыр для тостов и кружок колбасы.

Вырежи из светлого и темного сыра по две детали подошвы утюга разного размера.

Сложи детали попарно друг на друга.



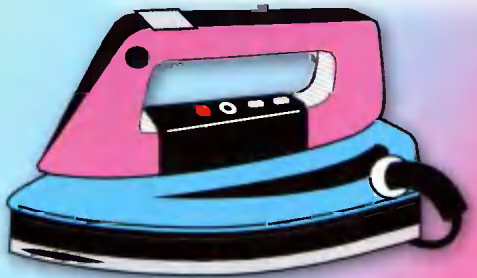
Поставь основу утюга на бутерброд.

Из сладкого перца вырежи кружочек и положи на утюг.

Для ручки утюга из кружочка огурца выемкой вырежи середину.

От кольца отрежь кусок и приставь к утюгу. Вставь провод из стебелька укропа и положи бутерброд на лист салата.

Теперь все бутерброды буду гладить утюгом. Они станут гладкие и теплые.



ЧУДО-ЮДО РЫБА-КИТ

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

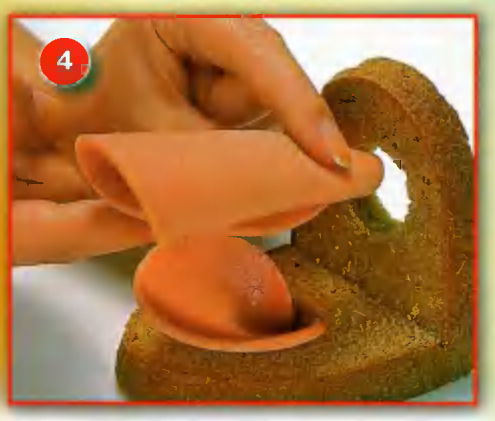
- уголок хлеба
- 2 кружка вареной колбасы
- зеленая оливка без косточки
- черная маслина
- тонкий кусок сыра
- сладкий красный перец
- кусок свежего огурца
- веточка петрушки
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

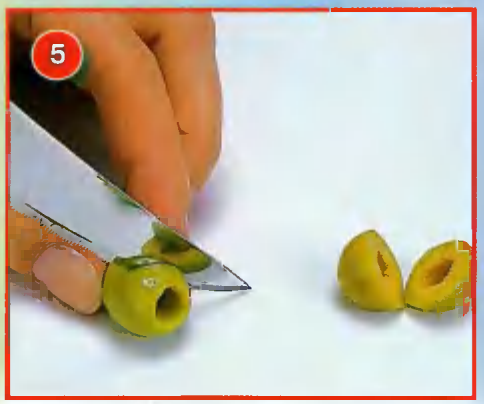
В уголке хлеба выемкой сделай два отверстия.

Кружок вареной колбасы сверни кулечком.

Вставь кулечек в нижнее отверстие уголка хлеба.



Кулечек из второго куска колбасы вставь в верхнее отверстие.



Разрежь оливку поперек на две части.

Вырежи из маслины два квадратика.

Вставь квадратики-зрачки в отверстия в оливке. Вырежи выемкой из сыра или яичного белка веки,смажь их майонезом и подложи под глаза.

Из перца вырежи плавники, вставь в рот кусочек огурца в виде хвостика. Положи на хлеб сыр и укрась петрушкой.

Избушка на курьих ножках

Тебе потребуется

- 2 куска тостерного хлеба
- 1 кусок вареной колбасы с языком
- кусок сыра
- соленая соломка
- 1 черная маслина без косточки
- перышко зеленого лука
- веточка укропа
- несколько веточек петрушки
- сливочное масло или майонез
- листья салата

Описание работы

Намажь хлеб маслом и положи сверху кусок колбасы.

Вставь в бутерброд две соломинки – курьи ножки.

Другой кусок хлеба разрежь по диагонали. Из одной части вырежи избушку.

Вырежи из сыра три окошка и приклей с помощью майонеза на избушку.

Аккуратно надень избушку на ножки.

Из кусочков соломки сделай куриные лапки.

В перышко лука вставь веточку укропа – это метла Бабы-Яги. Срежь у маслины основание и верхушку – получится ступа.

Избушка, избушка,
встань-ка ко мне передом.
Ну что, Баба-Яга,
страшно тебе?

Поставь ступу с метлой рядом с избушкой, вставь веточку петрушки – дерево и положи бутерброд на салат.

Золотая рыбка

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусок тостерного хлеба
- кусок плавленого сыра для тостов
- вареная морковь
- кусочек твердого сыра
- черная маслина
- веточка петрушки
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Тост намажь маслом или майонезом, сверху положи кусок сыра для тостов.

Нарежь вареную морковку на кружочки – это будет чешуя.

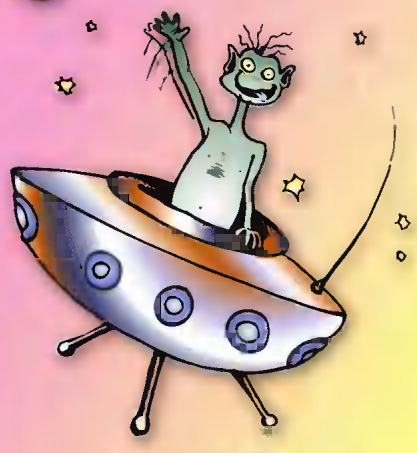
Выложи из чешуи рыбку на бутерброд, начиная с хвоста.

Вырежи голову из кусочка сыра. Плавники сделай из листиков петрушки, глаз – из оливки.

Сделай хвост из небольшого листика салата. Укрась его веточкой петрушки.

Приставь голову к туловищу рыбки, положи рядом плавнички и хвост.

Спутниковая антенна

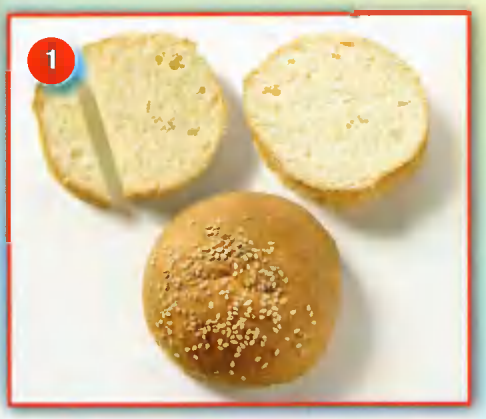


Если через пять минут инопланетяне не выйдут на связь, слопаю антенну, и дело с концом.

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

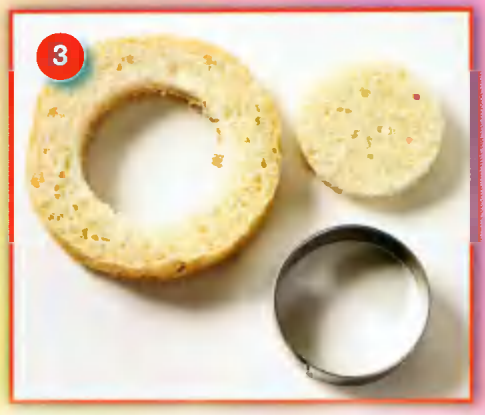
- 1 булочка
- 2 кусочка сыра
- 2 кружка колбасы
- лист зеленого салата
- 1 черная маслина без косточки
- соленая соломка
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

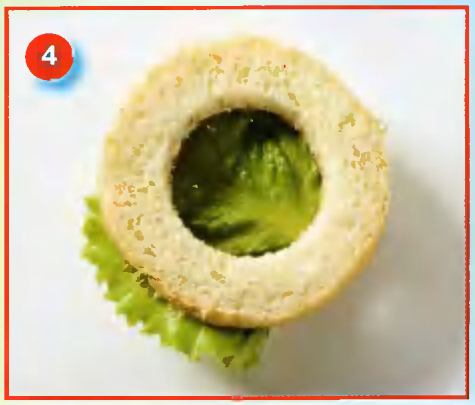


Разрежь булочку на три части. От нижней части отрежь край.

Оставшуюся часть намажь маслом и положи сверху сыр.

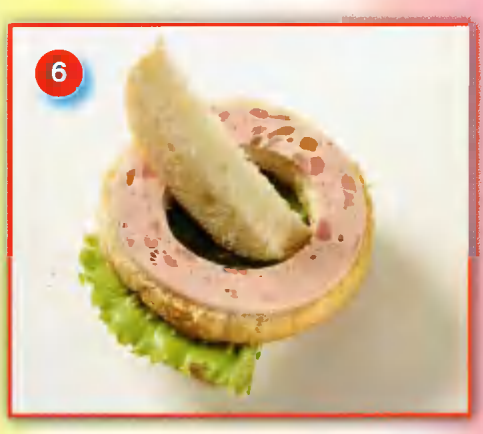


В средней части булочки сделай выемкой отверстие.

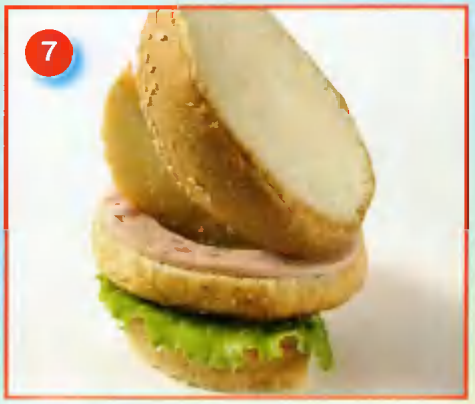


Положи на основание лист салата, затем часть булочки с отверстием.

Намажь маслом и положи кусок колбасы с вырезанным отверстием.



Вставь в отверстие отрезанный край – подставку.



На подставку поставь верхнюю часть булочки.

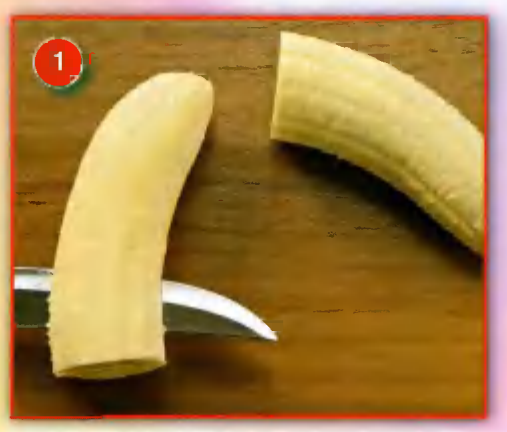
Намажь ее маслом, положи сверху кружок колбасы и сыр меньшего размера. В центр вставь соломку и надень на нее черную маслину.

ДРАКОНЧИК

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 банан
- 3 большие клубники
- 5 маленьких клубничек
- 3 ягоды черной смородины
- 6 семечек кунжута
- 1 кусочек киви

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ



Очисти банан и разрежь пополам. Каждую половинку разрежь вдоль.

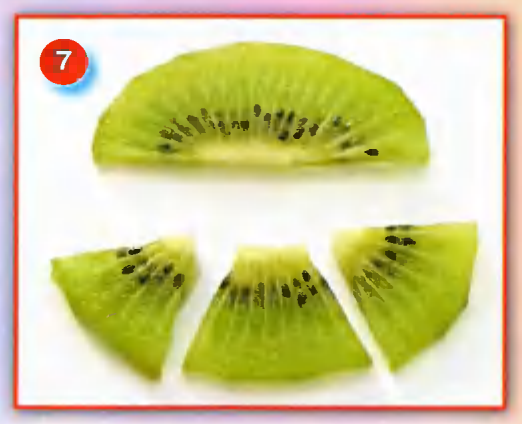
Положи их срезом вниз и сделай по всей длине неглубокую борозду.

Одну деталь оставь целой. Это хвост. От трех других отрежь небольшие кусочки.

В каждой из них сделай выемкой углубление для головы.

Поставь шеи вертикально, приставь к ним оставшиеся детали и хвост.

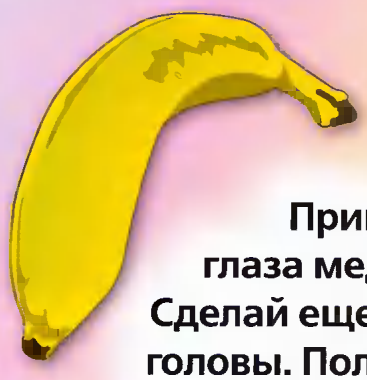
Маленькие клубнички нарежь ломтиками и сделай гребень дракона.



От кусочка киви отрежь три дольки – язычки.

В большой клубнике сделай горизонтальный надрез, вставь в него язычок. Сделай вертикальный надрез, вставь в него гребешок.

Разрежь смородину на две половинки. Это глаза. Зрачки сделай из семян кунжута.



Приклей глаза медом. Сделай еще две головы. Положи головы на шеи. Приставь лапки из кусочков клубники.

КРЕСЛО

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 булочка
- соленая соломка
- кружочек помидора
- кружочек огурца
- 2 кусочка сыра
- кружок вареной колбасы
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез

Готовый трон, только садиться неохота – съедят вместе с троном.

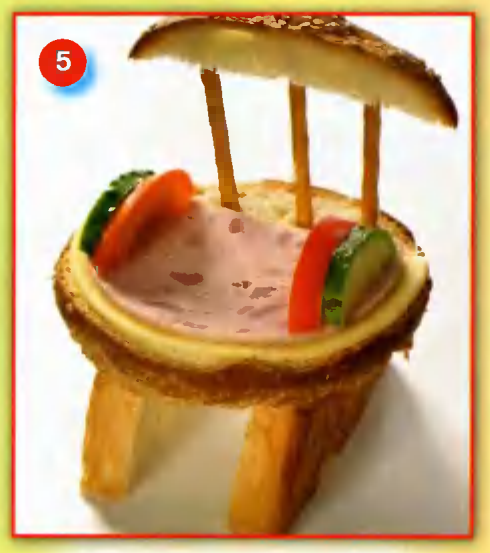
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Разрежь булочку на три части. От средней части отрежь кусок.

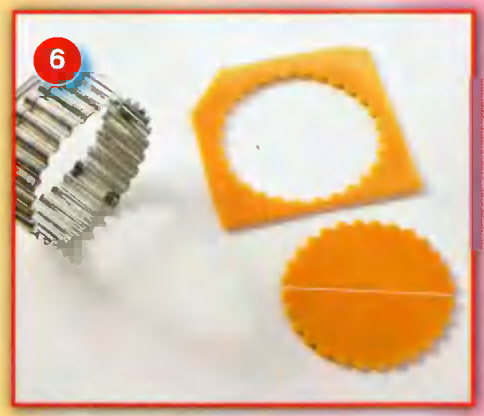
Вставь в него три соломки. Это спинка.

Верхнюю часть булочки положи срезом вверх, и вставь спинку.

Нижнюю часть булочки разрежь пополам. Затем обрежь по краям.



На центральные части положи сиденье со спинкой. Намажь сиденье маслом, положи сыр, затем колбасу.



Вырежи фигурной выемкой кружок оранжевого сыра, отрежь от него половинку – коврик.

Кружочек помидора и огурца разрежь пополам. Сложи вместе половинки – это подлокотники. Поставь их на сиденье. Поставь кресло на лист салата. Приставь коврик.

БЕГЕМОТ

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусочек белого хлеба
- соленая соломка
- 2 кусочка вареной колбасы
- 1 сосиска
- 2 черных маслины без косточек
- 1 огурец
- редиска
- консервированная кукуруза и зеленый горошек
- перышко зеленого лука
- черемша
- сливочное масло
- кусочек сыра

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

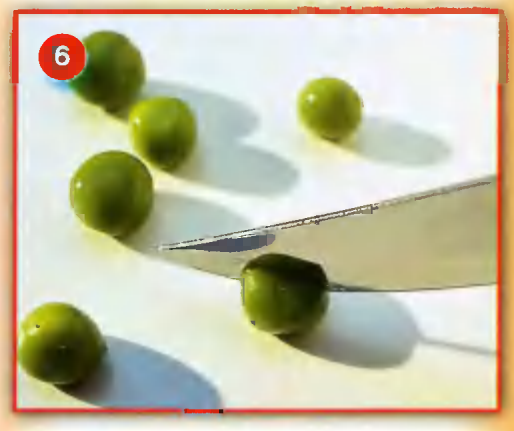
Кусочек вареной колбасы сложи пополам.

Слегка согни – как показано на фото.

Укрепи на хлебе с помощью соленой соломки.

В маслину вставь зернышко кукурузы – зрачок.

Надень маслину на соломку.



Разрежь горошину пополам.

Вырежи из колбасы нос, положи половинки горошины – ноздри.

Намажь хлеб маслом, сверху положи кусок сыра и спираль из огурца.

9 Сосиску разрежь поперек на две части, и еще пополам – ноги. На голову надень шляпку из редиски, положи ноги, ногти из стебелька чеснока и хвостик из лука (см. фото).

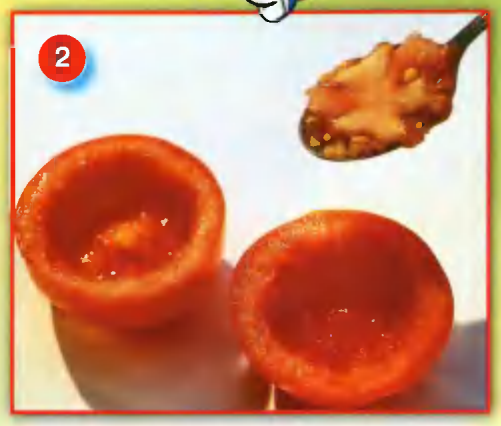
ЛЯГУШКА

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 помидор
- 2 кружочка огурца
- кусочек сыра
- зеленый горошек
- красный сладкий перец
- лист шпината

Как раскрасне-лась-то. Бедняга явно перегрелась на солнце, или из кипящей воды выпрыгнула!

Разрежь помидор на две половинки.



Вынь чайной ложкой мякоть из половинок.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Вставь одну половинку в другую под углом, приготовь два кружочка огурца для рта.

Разрежь горошину пополам – это для глаз.

Вырежи из сыра выемкой два кружочка.

На сыр положи половинки горошины, из кусочков маслины сделай зрачки.

Приклей глаза с помощью майонеза, вставь из огурцов рот, из красного перца – язык. Посади лягушку на лист шпината.

Если лягушку повернуть – получится бегемот. Нужно только вырезать из сыра зубы и прикрепить ушки из зеленой оливки. Рядом посади лягушонка из кружочков огурца.

ТРОЛЛЕЙБУС

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 булочка
- 2 кусочка сыра
- 3 кусочка салями
- соленая соломка
- огурец
- черная маслина
- 2 зернышка кукурузы
- лист салата
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Булочку разрежь на две части.

Верхнюю часть булочки разрежь на три детали.

От средней детали отрежь кусочек горбушки под углом.

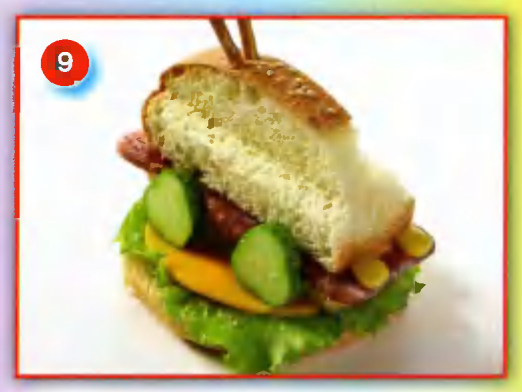
Вырежи с обеих сторон одинаковые кусочки.

Срежь небольшой кусочек булочки со стороны основания троллейбуса.

Вставь две соленые соломки – штанги.

Нижнюю часть булочки намажь маслом, положи лист салата, сыр и кусочек булочки.

Намажь его маслом, положи три кусочка салями.



Сверху поставь кузов. Приставь колеса из кружочков огурца.

Из сыра вырежи окна. Положи на них по капельке майонеза и приклей к троллейбусу.

Так же приклей к кружочкам огурца колечки черной маслины без косточки.

ЖУК И ГУСЕНИЦА

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- лист зеленого салата
- 1 кусок тостерного хлеба
- кусок сыра
- 1 вареное перепелиное яйцо
- зеленый горошек
- мелкоплодный помидорчик
- черная маслина без косточки
- петрушка
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Кусок хлеба намажь маслом или майонезом, сверху положи лист салата и ломтик сыра.

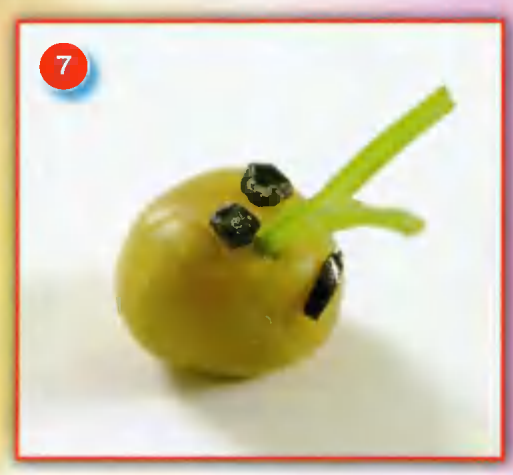
Яйцо разрежь на две половинки, одну половинку установи срезом вниз и срежь острый конец.

Положи на нее шляпку – половинку мелкоплодного помидорчика.

Разрежь стебелек петрушки на 6 кусочков. Это лапки жучка.

Поставь мухомор на бутерброд и разложи лапки жучка.

Разрежь маслину пополам. Сделай надрез. Положи крылышки на лапки.



В горошину вставь петрушку. Глазки сделай из икринок, рот – из кусочка черной маслины.

Сделай гусеницу. На одну горошину наклей глаза и рот – это голова.

Положи гусеницу рядом с жуком и укрась листиками петрушки.

Нанеси деревянной палочкой на мухомор капельки майонеза.

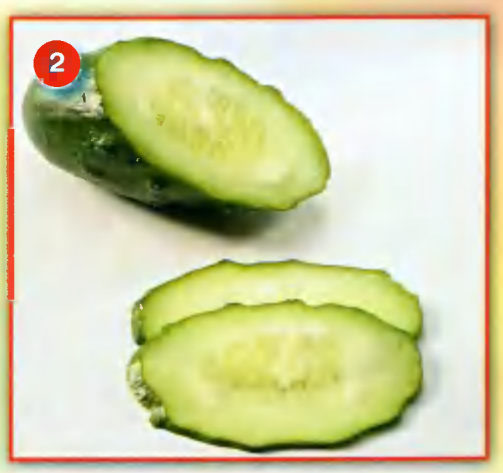
БАБОЧКА

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 помидор
- 1 огурец
- 1 черная маслина без косточки
- сладкая кукуруза
- стебельки укропа

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Разрежь помидор на две половинки.

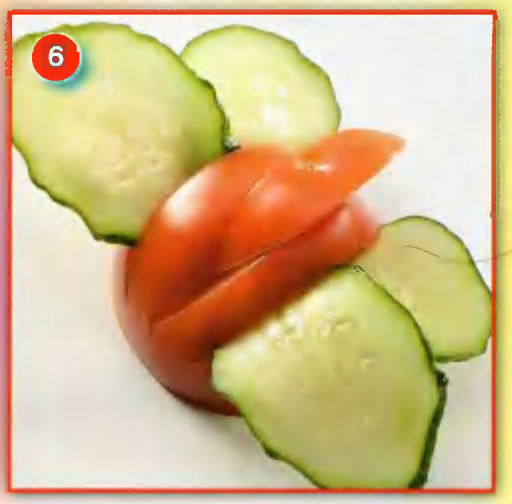


Отрежь от огурца два круглых и два овальных кусочка.

Половинку помидора положи срезом вниз.

На половинке сверху вырежи секцию.

Слегка сдвинь ее и сделай два неглубоких надреза по бокам.



Вставь в каждый надрез один круглый и один овальный кусочек огурца. Это – крылья.

В отверстие в маслине вставь стебельки петрушки – усики. Надрежь кукурузу и положи на маслину, смазав ее майонезом.

Для крепления головы вставь в помидор стебель петрушки и надень на него голову бабочки.

ЧАЙНИК

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 булочка
- ветчина
- 1 кусок сыра
- красный сладкий перец
- 1 маслина
- лист салата
- сливочное масло

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Булочку разрежь вдоль на три части.

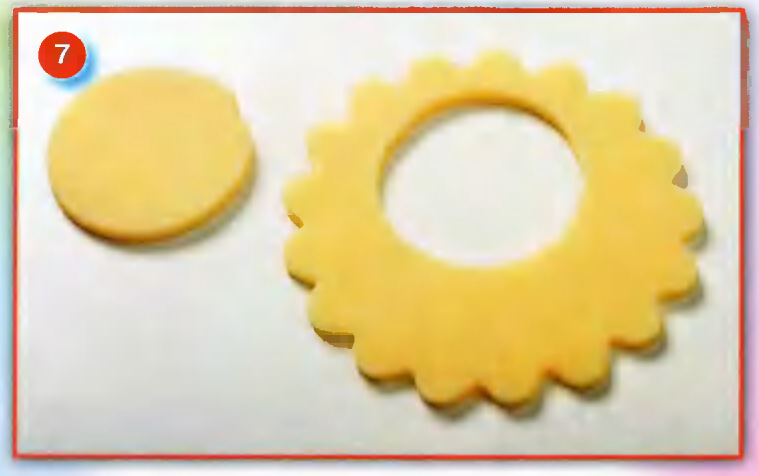
Из средней части булочки вырежи кусочек – это ручка чайника.

В верхней части булочки вырежи паз.

Нижнюю часть булочки намажь маслом, положи сверху ветчину.

Положи верхнюю часть булочки на нижнюю. Приставь ручку. Вставь в паз кусочек булочки – носик чайника.

Из куска сыра гофрированной выемкой вырежи кружок.



Сделай в сыре отверстие. Положи его на чайник.

Сверху положи маслину. На лист салата положи колечко-подставку из красного перца, а на нее – чайник.

ПАВЛИН

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- 1 груша
- 1 апельсин
- 1 киви
- 1/2 лимона
- 1/2 банана
- 1 клубничка
- 1 фезалис
- 1 изюминка

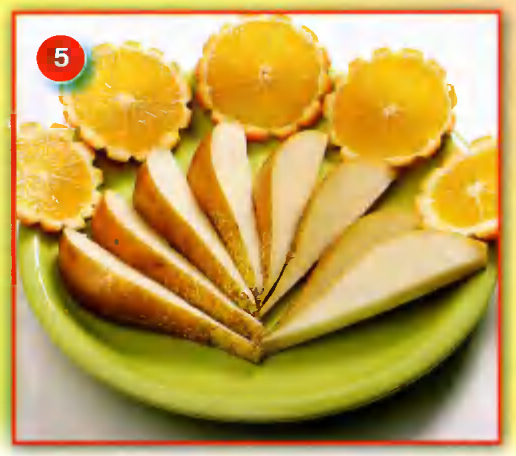
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Поставь грушу хвостиком вверх и разрежь выемкой на дольки.

Выложи веером дольки, смажь их кисточкой выжатым соком лимона, чтобы не потемнели.

Сделай на кожуре апельсина на одинаковом расстоянии прорези.

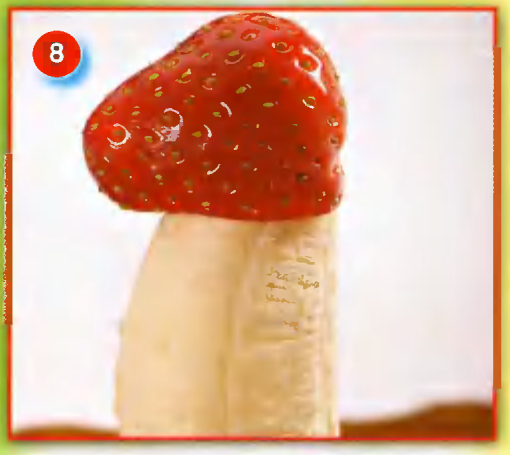
Нарежь апельсин на кружочки равной толщины.



Выложи кружочки апельсина по краю хвоста павлина.

Очисти киви, нарежь кружочками и положи на кружочки апельсина.

Разрежь банан пополам под углом. Поставь половинку на срез и срежь верхушку. Приставь шею к хвосту.



От клубнички отрежь боковой край и положи ее срезом вниз на шею.

Сделай в клубничке углубление и вставь физалис – хохолок.

Разрежь изюминку пополам и сделай глазки. Положи зрачки из семечек киви. Из апельсина сделай крылья.

РУБАШКА

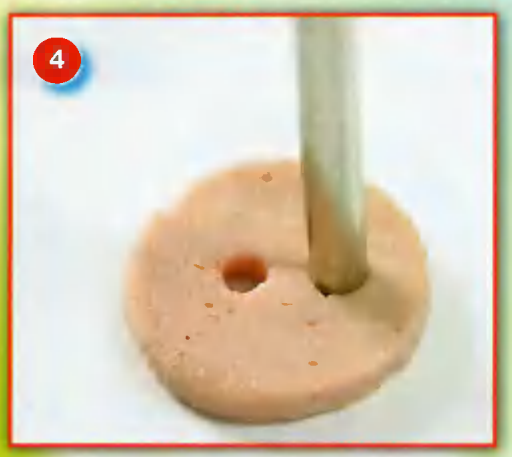
ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Намажь хлеб маслом или майонезом. Вырежи из двухцветного сыра рубашку и положи на хлеб.

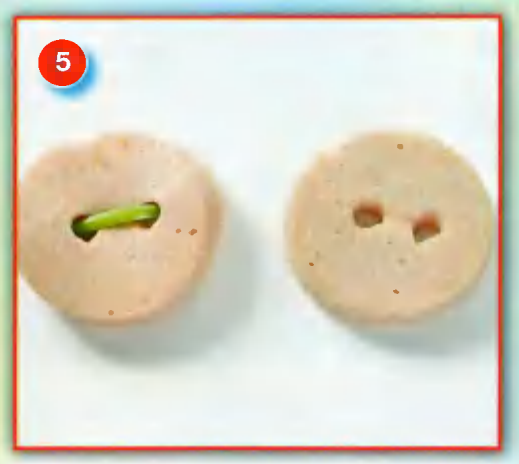
Вырежи из мраморного сыра два кармана и положи на рубашку.

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

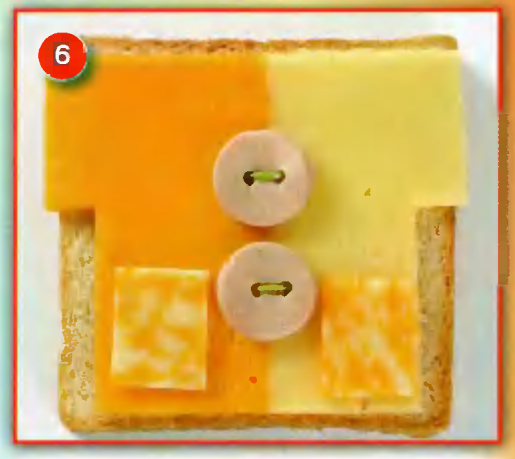
- кусок тостерного хлеба
- кусок двухцветного сыра
- кусок мраморного сыра
- кружок колбасы
- полоска красного сладкого перца
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез



Вырежи выемкой из вареной колбасы два кружочка – пуговицы.

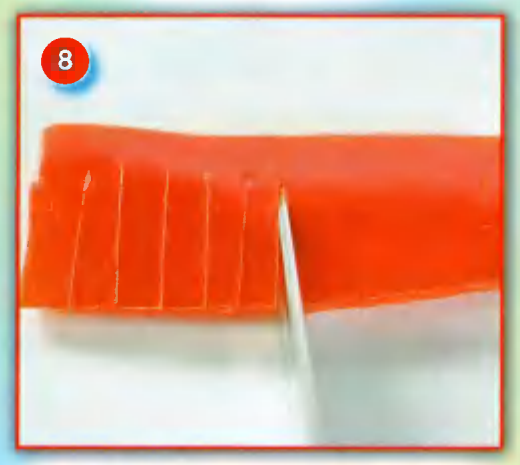


Сделай выемкой меньшего диаметра два отверстия в каждой пуговице.



Продень в отверстия стебельки петрушки – нитки и положи пуговицы на рубашку.

Вырежи из сыра воротник фигурной выемкой и положи его на рубашку.



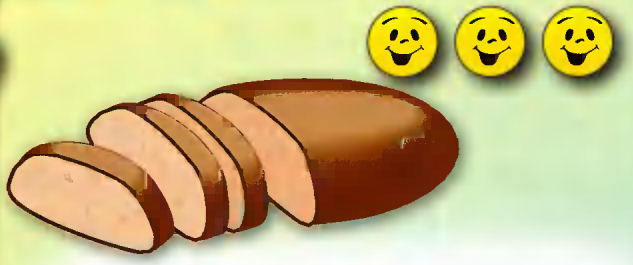
В полоске красного перца аккуратно сделай надрезы.

Вырежи зубчики расчески и вставь ее в карман. Положи бутерброд на лист салата.

ОСЕЛ

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- уголок хлеба
- соленая соломка
- кусок сыра
- копченая колбаса
- вареная колбаса
- 1 черная маслина
- 2 зеленые оливки
- 2 листочка щавеля
- красный сладкий перец



ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

В верхней части уголка хлеба сделай выемкой отверстие.

В нижней части сделай горизонтальный надрез для рта.

Сверни кусок вареной колбасы в кулечек.

Сложи копченую колбасу пополам.

Вставь кулечек узким концом в отверстие в хлебе, подложи сыр. В надрез вставь копченую колбасу. Вставь соломки для глаз.

На соломку надень кусочек огурца, зеленую оливку и вставь кусочек маслины.

Из двух кружков копченой колбасы выемкой сделай два кольца.

Аккуратно надень кольца на глаза.

С обратной стороны вставь в кольца уши – листочки щавеля. Спереди приложи нос из красного перца.

ЧЕРВЯЧКИ

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусок тостерного хлеба
- сыр с дырками
- кусок вареной колбасы
- консервированный зеленый горошек
- кусочек красного сладкого перца
- лист зеленого салата
- сливочное масло или майонез
- маслина

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Намажь хлеб маслом, положи сверху лист салата.

Отрежь тонкий кусок сыра с дырками.

Положи сыр на бутерброд.

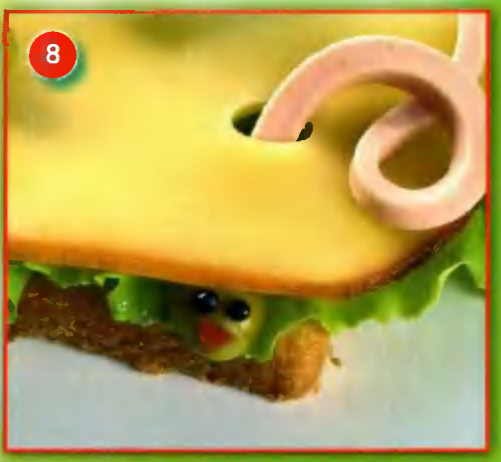
Отрежь от куска колбасы три тонкие полосочки – это червячки.

Продень полосочки в дырочки в сыре.

Сделай из горошин головы. Майонезом приклей глазки – кусочки маслины и рот – кусочек перца.

Приставь к каждому червячку горошину – голову.

Одну горошину подложи под край сыра.



КОРЗИНКА с помидорами

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

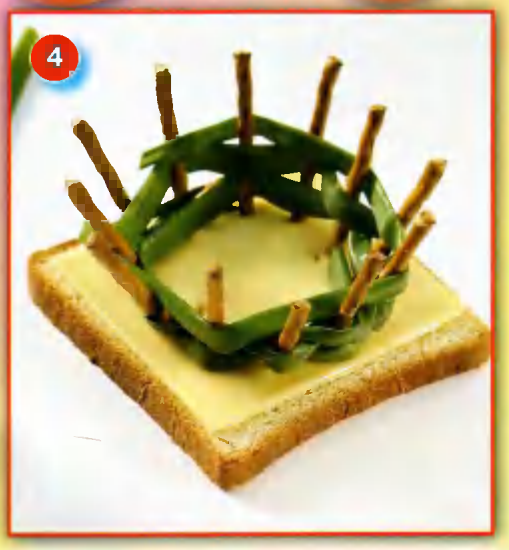
- кусок тостерного хлеба
- кусок плавленого сыра для тостов
- перышки зеленого лука
- соленая соломка
- мелкоплодные помидорчики
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Намажь хлеб маслом, сверху положи плавленый сыр.

Вставь в бутерброд по кругу соломку одинаковой длины.

Длинные перышки лука переплети с соломкой, начиная снизу.



Оплети корзину луком до самого верха.

Из кусочков зеленого лука сделай ручки, надев их на соседние соломинки.

Наполни корзину мелкоплодными помидорчиками.

Лежит на сыре и не ест, видать, характер воспитывает!

МЫШКА на тосте

ТЕБЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

- кусок тостерного хлеба
- вареная колбаса
- кусок сыра
- 1 небольшой огурец
- 1черная маслина
- редиска
- 2 ягоды (клюква, смородина или калина)
- веточка укропа
- зеленый лук
- сливочное масло или майонез

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

В кружке колбасы сделай два полукруглых надреза.

Еще один надрез по краю сделай ножом.

Сложи кусок колбасы пополам со стороны надрезов.

Поверни кусок колбасы обратной стороной.

Вставь один край в надрез, сделанный ножом.

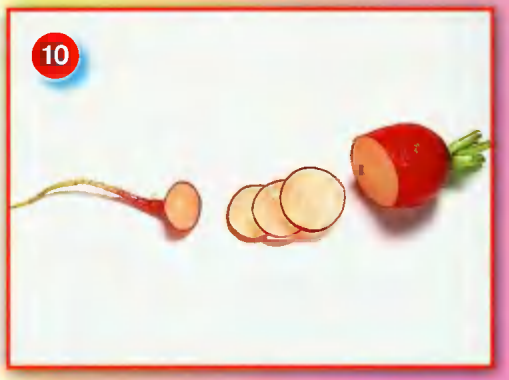
У тебя получилась голова мышки.

Вырежи фигурной выемкой кружок из сыра.

Вырежи кружок из хлеба, намажь его маслом и положи сверху сыр. На сыр положи голову и вставь маслину.

Специальным ножом сделай спираль из огурца. Приставь ее к голове, добавь хвостик из лука, укрась петрушкой.

Нарежь редиску кружочками, вставь их в спираль из огурца. Два кружочка положи для глаз, сверху зрачки – ягоды с кусочками маслины.



Природная мастерская

Веселые прищепки

В ближайшем номере

Коллекция идей

журнал для умелых ребят

9 771681 841008 08046

Маска, я тебя знаю

Забавные бутерброды