

# Украшаем новогодний стол. Декор для несладких блюд.



*Рыбальченко Л.К.,  
учитель технологии.*

# Новогодний бутербродный торт



*Необязательно делать бутербродный торт! Так можно украсить любой салат в плоской салатнице.*

*Если вы надумаете сделать просто украшение для какого-нибудь слоеного салата, нужно взять только один корж хлеба, разрезать его на сегменты, украсить и сложить сверху!*

**Понадобится:**

*Круглый хлеб*

*Плавленый сыр*

*Кетчуп*

*Майонез*

*Салат листовой*

*Кусочек огурца или 2 соленые соломки*

*Кружочек вареной морковки или кусочек  
твердого сыра оранжевого цвета*



1. Из буханки круглого хлеба нужно приготовить такой большой слоеный бутерброд – это будет основа бутербродного торта. Все просто – большим длинным ножом разрежьте хлеб по горизонтали на 4-5 ломтей-коржей. Самый верхний слой не пригодится, нужна ровная поверхность для украшения. Пласты намажьте любимой начинкой, и соедините

1. Из буханки круглого хлеба нужно приготовить такой большой слоеный бутерброд – это будет основа бутербродного торта. Все просто – большим длинным ножом разрежьте хлеб по горизонтали на 4-5 ломтей-коржей. Самый верхний слой не пригодится, нужна ровная поверхность для украшения. Пласты намажьте любимой начинкой, и соедините

Еще будет здорово, описание

<http://www>



2. Проще и быстрее всего – взять только 2 пласта-коржа. Нижний намазать маслом или мягким сыром, соединить – и украшать.

*3. Готово? Разрезаем будущий торт на 8 частей. Четыре мажем кетчупом, еще четыре – плавленым сыром или майонезом. Блюдо, на котором будете подавать, выложите листьями салата, и на нем «соберите» кусочки торта.*



4. На те кусочки, которые намазаны сыром (майонезом), надо «посадить ёлочки». Ствол изготовьте из соломки или из брусочков огурца. Из салатных листьев – конечно, ветки! На одну елочку у меня ушло 3 небольших листочка салата – каждый надо сложить-свернуть пополам, и еще раз подогнуть уголки-краешки.





5. На дольках с кетчупом нарисуйте майонезные снежинки – с помощью корнетика из плотного листа бумаги. Бумагу просто сверните кулечком-фунтиком, с маленьким отверстием внизу. Внутрь – пару ложек майонеза, и рисуйте, легко нажимая на кулек.

6. В центр торта – звезду из морковки или сыра, ёлочки можно украсить «игрушками» - кукурузой, кусочками морковки, красного перчика.



P.S. – Идея дизайна торта - из книги Ирины Степановой «Веселые торты».

# Дед Мороз



## **Понадобится:**

*Вареная морковка*

*Лук зеленый (точнее, его белая часть)*

*Перепелиные яйца – 2 шт.*

*Сыр в виде пластинок типа «Хохланд»*

*Черный и розовый перец для носа и глаз*





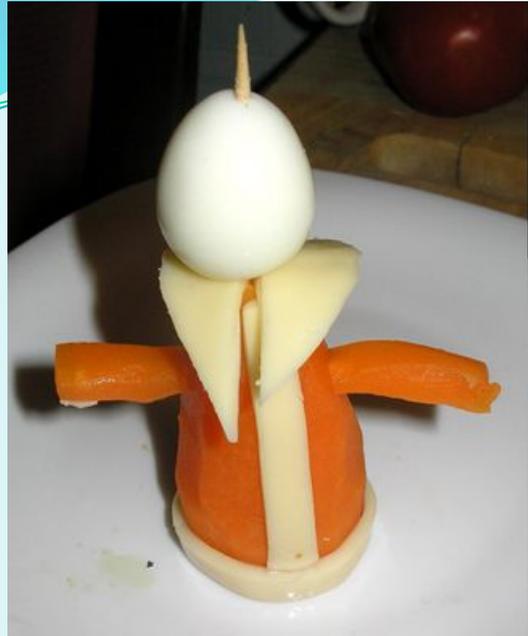
*1. Из белой части лука будем делать усы и бороду. Разрежьте аккуратно, разверните, снимите два слоя, и нарежьте бахромой. Для завивания «кудрей» положите нарезанные кусочки в холодную воду. Пусть лежат-завиваются, а мы...*





2. ...сделаем туловище Деда. Морковке придайте форму конуса – это тело, то есть тело в шубе . Шубу надо украсить мехом – из пластинки сыра вырезаем воротник и опушку. Руки-рукава тоже из морковки, закреплены на зубочистку. На рукавах меховые богатые отвороты - бублики из перепелиного яйца .



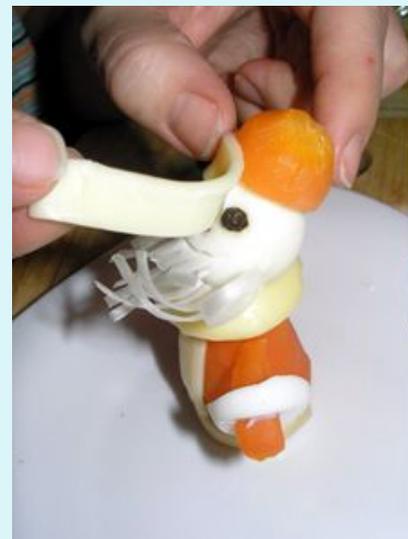


3. Дошла очередь до головы . Дошла очередь до головы . Борода и усы уже закудрявились – достанем, обсушим. На перепелином яйце делаем в нижней части (на месте рта и усов, конечно ) два надреза – немного под углом. Втыкаем луковую бороду и усы, делаем глаза и нос.



У нас из перчинок, можно приспособить звездочки, кусочки маслин, перца красного, морковки, и пр. Голова прикрепляется к телу опять же зубочисткой.

2. На голову – шапку! Из морковки, да с меховой ... то есть, простите, сырной опушкой. Готов дедушка!



# СНЕГОВИК



*Самая бюджетная фигурка-украшалка, и сделать её быстрее прочих*

***Понадобится:***

*Картошка вареная*

*Кусочек огурца или редиска - для шапки*

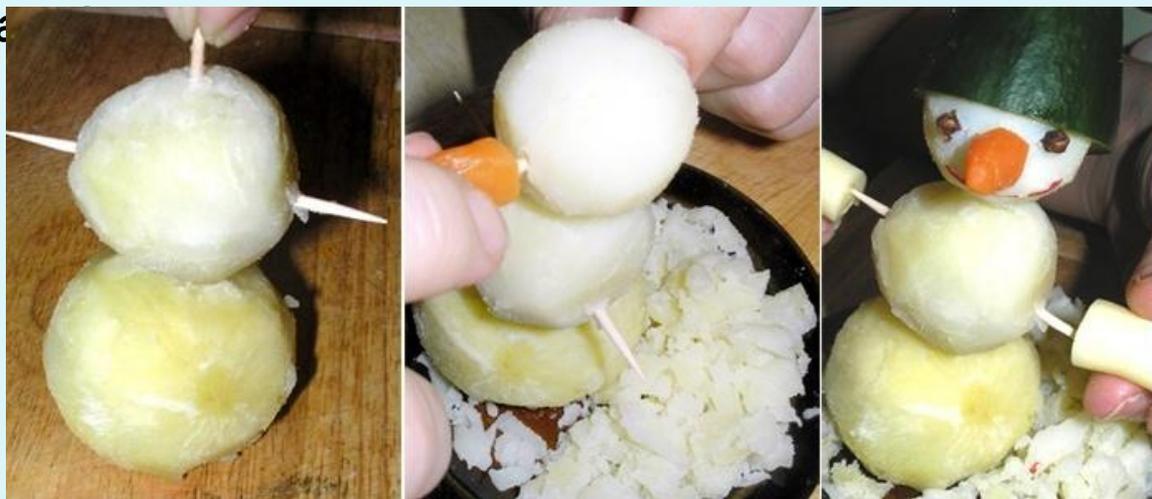
*Маленький брусочек твердого сыра*

1. Хорошо, если у вас найдется мелкая картошка \_ Хорошо, если у вас найдется мелкая картошка - тогда надо три штуки. У нас была крупная, поэтому одну мы располовинили, и из половинок сделали шарики – ножиком обтесали, оказалось очень быстро и легко \_

2. Соединили шарики, зубочисткой, ага \_ Ручки можно сделать из брусочка твердого сыра, а мы скатали рулетик из пластинки сыра «Хохланд» - тоже хорошо получилось. А если вам нравятся ручки-прутики - можно оставить пустые зубочистки, а на концы надеть вырезанные из твердого сыра рукавички.

3. Нос из морковки, глаза из гвоздичин, рот из кожицы редисочной – улыбается (сделайте кончиком ножа неглубокий надрез и вставьте в него тонкий ломтик редиски коицей наружу)!

4. Кусочек свежего огурца («попку», например, чего её выбрасывать приспособили в качестве шапки – получился снеговичок-мальчик. Если огуречную шапку заменить кокетливой редисочной шляпкой – получится снежная





*P.S. – совет: из огуречной шапки выковырните мякоть, оставьте только стенок-кожуру, а то тяжелая получается...*

**Приятного аппетита! С новым годом!**

Использованный для работы сайт -

<http://www.u-mama.ru/read/article.php?id=4257>