

KOLOROWE KANAPKI

Wszędzie słyhać „zostań w domu”, i dobrze, bo to teraz powinniśmy robić. Ale ile można patrzeć na ten sam pokój, okna i sufity. Jediną słuszną wycieczką jest spacer do toalety czy do kuchni, co też po setnym razie może się znudzić. Czy na pewno tak musi być? Skupmy się na wspomnianej kuchni, a właściwie tym z czym kojarzy się ona najbardziej – JEDZENIE. Jedną z podstawowych czynności każdego człowieka, jedni lubią jeść bardziej, inni mniej, ale na pewno jedzą wszyscy. Proponuje Wam zabawę, która pozwoli rozwinąć wodze fantazji, a jednocześnie napęlni znudzone brzuchy. Zachęcam Was do wspólnego przygotowania kolorowych kanapek – nie nudnych i codziennych, tylko takich, które doprowadzą Was na szczyt waszej kreatywności!

W Internecie znajdziecie mnóstwo inspiracji na niecodzienne kanapki. Zwierzaki, pojazdy, abstrakcje! Ogranicza Was tylko wasza wyobraźnia i zasobność lodówki ;) Poniżej znajdziecie kilka przepisów zaczerpniętych ze strony www.miaastodzieci.pl, ale tak jak już wspomniałam, w swoich dziełach nie musicie nimi sugerować, im oryginalniej tym lepiej. Koniecznie podzielcie się zdjęciami swoich wyrobów!!

1. Kanapka motylek

- Co potrzebujesz:
 - ✓ bułka lub chleb
 - ✓ ser żółty
 - ✓ sałata
 - ✓ jajko
 - ✓ ogórek
 - ✓ kawałek papryki i rzodkiewki
 - ✓ szczypiorek
- Jajko ugotuj na twardo. Pokrój na plasterki. Kromkę chleba lub połówkę bułki posmaruj masłem i ułóż na niej listek sałaty, plasterki żółtego sera, wędlinę (niekoniecznie), plasterki jajka, ogórka, rzodkiewki. Czułki motylka zrób ze szczypiorku, a tułów – z kawałka papryki.



2. Kanapki biedronki:

- Co potrzebujesz:
 - ✓ chleb tostowy
 - ✓ ser żółty
 - ✓ jajko
 - ✓ małe pomidorki
 - ✓ czarne oliwki
 - ✓ majonez
 - ✓ szczypiorek
- Jajka gotujemy na twardo. Wkładamy do zimnej wody, żeby skorupka lepiej odchodziła od jajka. Obieramy i kroimy na plasterki. Chleb tostujemy, smarujemy masłem. Na tosty kładziemy żółty ser. Ewentualnie możemy zapiec tosty z serem a dopiero później ułożyć na nie biedronki.
- Biedronki robimy z połówki pomidorka i kawałków czarnych oliwek. Wymaga to nieco precyzji, ale efekt może być znakomity i pyszny.



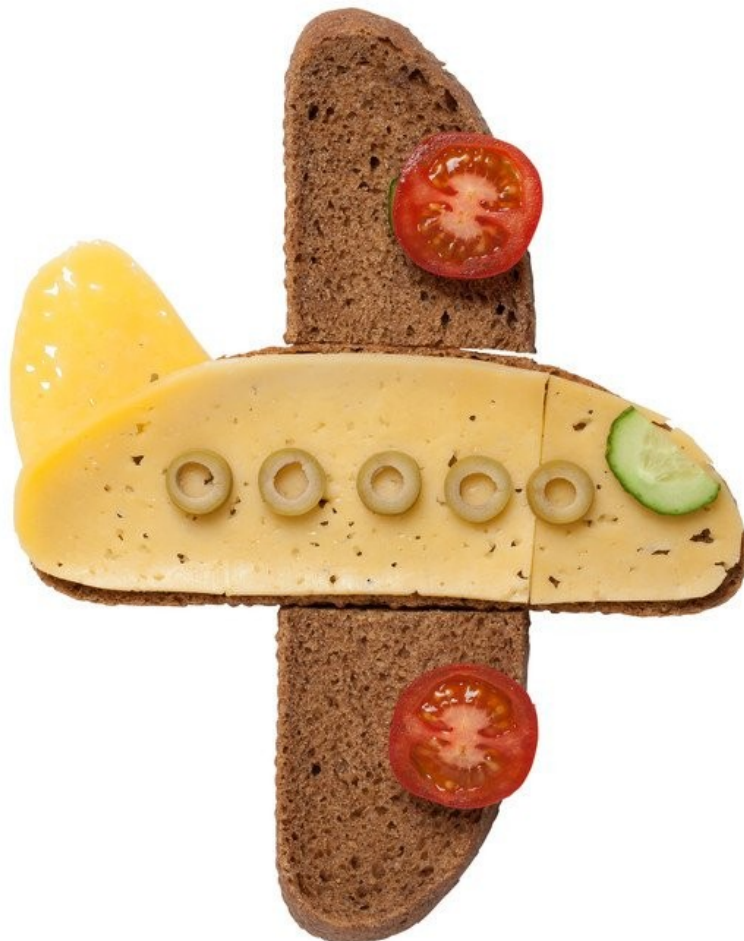
3. Kanapki zębolce

- Co potrzebujesz:
 - ✓ 1. chleb tostowy
 - ✓ 2. masło
 - ✓ 3. salami
 - ✓ 4. żółty ser
 - ✓ 5. ogórek
 - ✓ 6. oliwki
- Chleb tostujemy, a potem smarujemy masłem. Zęby wycinamy z żółtego sera, a język to plaster salami. Oczy przygotuj z plastra ogórka i czarnej oliwki jako źrenicy.



4. Samolot

- Co potrzebujesz:
 - ✓ 2 kromki zwykłego chleba
 - ✓ ser żółty
 - ✓ 1 mały pomidorek koktajlowy
 - ✓ plasterk ogórka
 - ✓ zielone oliwki
- Kroimy chleb. Jedną kromkę smarujemy masłem i kładziemy na niej docięty w odpowiednim kształcie ser żółty. Tniemy oliwki tak by otrzymać równe okręgi na okna samolotu. Przecinamy na pół pomidorek.
- Układamy całą kompozycję na talerzu... i samolot gotowy.



5. Bułka autko

- Co potrzebujesz:
 - ✓ podłużna bułeczka
 - ✓ jajko
 - ✓ rzodkiewki
 - ✓ majonez
 - ✓ pomidorki
 - ✓ wykałaczki
 - ✓ 2 goździki na oczka
 - ✓ kawałek żółtego sera
 - ✓ kawałek szczypiorku lub łodyżka pietruszki na nosek
- Gotujemy jajko na twardo. Od razu po ugotowaniu wkładamy do zimnej wody, aby skorupka łatwo odchodziła przy obieraniu. Obieramy jajko.
- W bułce robimy otwór wielkości jajka – to będzie miejsce na „kabinę kierowcy”. Możemy włożyć tam trochę majonezu – nie tylko kierowcy będzie wygodniej tam siedzieć i nie będzie nam wypadał, ale także nasza kanapka będzie smaczniejsza!
- Teraz robimy koła z plasterków pomidorków i plasterków rzodkiewek przyczepiając je do naszego samochodu wykałaczkami. Z przodu robimy zderzak z kawałka żółtego sera.
- Wsadzamy do środka samochodu naszego kierowcę i robimy mu oczka z goździków, nosek z kawałka zieleniny oraz czapeczkę z rzodkiewki i żółtego sera.



6. Kanapkowy kotek:

- Co potrzebujesz?
 - ✓ kwadratową kromkę chleba (może być tostowy)
 - ✓ dwa plasterki okrągłej wędliny (tutaj salami)
 - ✓ plasterzek szynki
 - ✓ dwa plasterki żółtego sera
 - ✓ szczypiorek, czerwona papryka, czarne i zielone oliwki (lub zielony ogórek)
- Na chleb układamy żółty ser, a na nim plasterek salami (głowa kotka) i połowę plasterka jako brzuszek. Z kawałka wędliny wycinamy półksiężyc – to będzie ogon naszego zwierzaka. Dwa trójkąty salami staną się kocimi uszami. Żeby wyglądały wiarygodniej, można wyciąć mniejsze trójkąciki z jaśniejszej wędliny i układamy na uszach. Z tej samej wędliny wycinamy kocie łapki (ponacinane półkola).
- Żółty ser posłuży za koci pyszczek. Trzeba wyciąć z niego kształt elipsy i umieścić na nim nosek z czarnej oliwki, buzię z czerwonej papryki oraz wąsy ze szczypiorku. Zostały jeszcze oczy z czarnej i zielonej oliwki (lub ogórka) i nasz smakowity kotek jest gotowy.



7. Kanapkowa krowa

- Co potrzebujesz:
 - ✓ 2 kromki chleba różnej wielkości
 - ✓ żółty ser
 - ✓ oliwkę zieloną i oliwkę czarną
 - ✓ plasterki ogórka
 - ✓ plasterki pomidora
 - ✓ plasterki marchewki
 - ✓ kukurydza
 - ✓ masło
- Kroimy chleb i smarujemy go masłem. Układamy na nim ser. Komponujemy resztę naszej „układanki” – oczy, pysk krowy, uszka, zęby i język.

