



СОДЕРЖАНИЕ

БУДИЛЬНИК	6
ВЕЛОСИПЕД	8
БЕЛАЯ ВОРОНА	10
КОРОВА	12
КРАБ	14
ОМАР	16
КРОКОДИЛ	18
СОБАКА	20
СТРЕКОЗА	22
ФИЛИН	24
СЛОН	26
СКЕЛЕТ РЫБКИ	28
ЛЯГУШКА	30
ХЕЛЛОУИН	32
ЕЖИК	34
БОЖЬЯ КОРОВКА	36
МЕДУЗА	38
ОБЕЗЬЯНКА	40
МЫШКА С СЫРОМ	42
ПОПУГАЙ	44
ПОРОСЕНОК	46
МОРСКОЙ КОНЕК	48
СНЕГОВИК	50
ПАУЧОК	52
МОРСКАЯ ЗВЕЗДА	54
ТЕЛЕФОН	56
КИТ	58
КОТ	60
ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ	62

КРАБ

1 порция спагетти, 2 черные оливки без косточек,
2 горошины, 1 ст. ложка соуса «Болоньез»,
1 ст. ложка сушеных тыквенных семечек.



1 Выложить спагетти на тарелку в виде «туловища» краба и «передних ножек». Выложить из спагетти «задние ножки».

2 Сделать две «клешни». В черные оливки в отверстия от косточек вставить горошины — это «глаза». Уложить «глаза» на «туловище» краба.

3 Заполнить контуры «задних ножек» и «клешни» соусом «Болоньез».

4 На «туловище» выложить сушеные тыквенные семечки.

