

Первый месяц весны



Подарки для мам



Персональная выставка работ: Миланы и Снежанны шевкун



Мини – проект «Готовим дома вместе»



Бабушкины блинчики

В миску разбить яйца, добавить соль и сахар. Перемешать венчиком или вилкой до однородности (взбивать не нужно).

Влить к яйцам около 200 мл. молока и перемешать. Добавить просеянную муку и перемешать до однородности. Влить оставшееся молоко (300 мл).

Тесто должно получиться жидким и легко выливаться. Влить растительное масло. Если добавок в тесте 0,5-1 стаканчик, блинчики получатся нежными, тонкими.

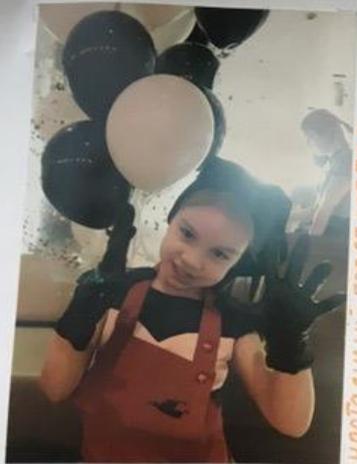
Если готовить сладкие блинчики к ним можно добавить 2-2,5 столовых ложки сахара, для несладких блинчиков будет достаточно 1 столовой ложки.

Влить растительное масло. Тесто опаривать и дать постоять 15-20 минут. 2-3 мин. жарить на сильном огне.

Хорошо разогреть сковороду и смазать тонким слоем растительного масла и начинкам печь блинчики.

В блинчики можно завернуть любую начинку. Если можно полить медом, ступенкой, вареньем или растопленным шоколадом.

ПИЦЦА от ЛЮБАШИ и МАМЫ НАТАШИ.



НАСТОЯЩИЙ ПОВАР ВСЕГДА ГОТОВИТ В ПЕРЧАТКАХ



РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО ВЕСЕЛО

СЕКРЕТ ВКУСНОЙ ПИЦЦЫ:
ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ
И МНОГО СЫРА!

МНОГО



ЕДИМ ПИЦЦУ ВКУСНО И ...



На зарядку становись



«Книжки малышки» – с милейшими рассказами маленьких авторов



«Каждой птичке по зернышку»



Перезвоны – новолетья

