

# 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 лькаться. 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

