



*Забелиной*

★ Мой рисунок.





# Животные

ЛЕВ-царь всех зверей!  
Лев по своей натуре  
хищник, он охотится на  
зебр, антилоп,  
крупнорогатый скот.  
А на самом деле-  
ЛЕВ

мягкий и пушистый,  
как плюшевый мишка.

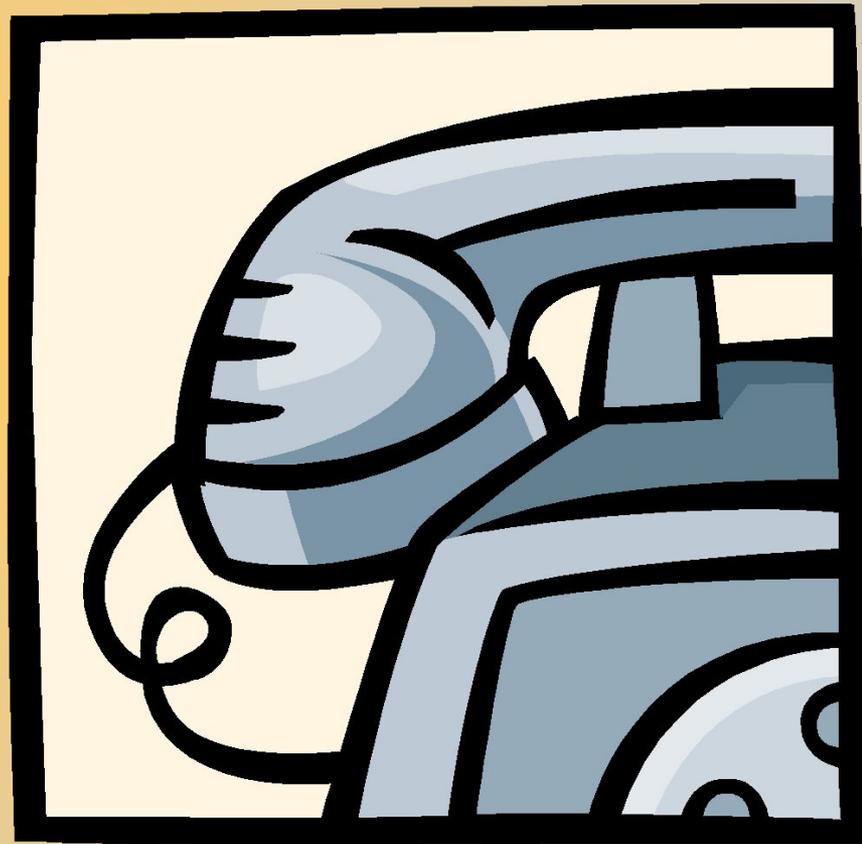




# Связь



★ Телефон





# Природа

---



★ Солнышко встает.





# *Сосиска в капусте.*

**НА 1 ПОРЦИЮ**

*2шт.- сосиски,*

*2 листа капусты,*

*2шт.-яйца,*

*10гр.-муки, 10гр.-сухарей,*

*100гр.-сметаны, 100гр.-масла,*

*специи.*

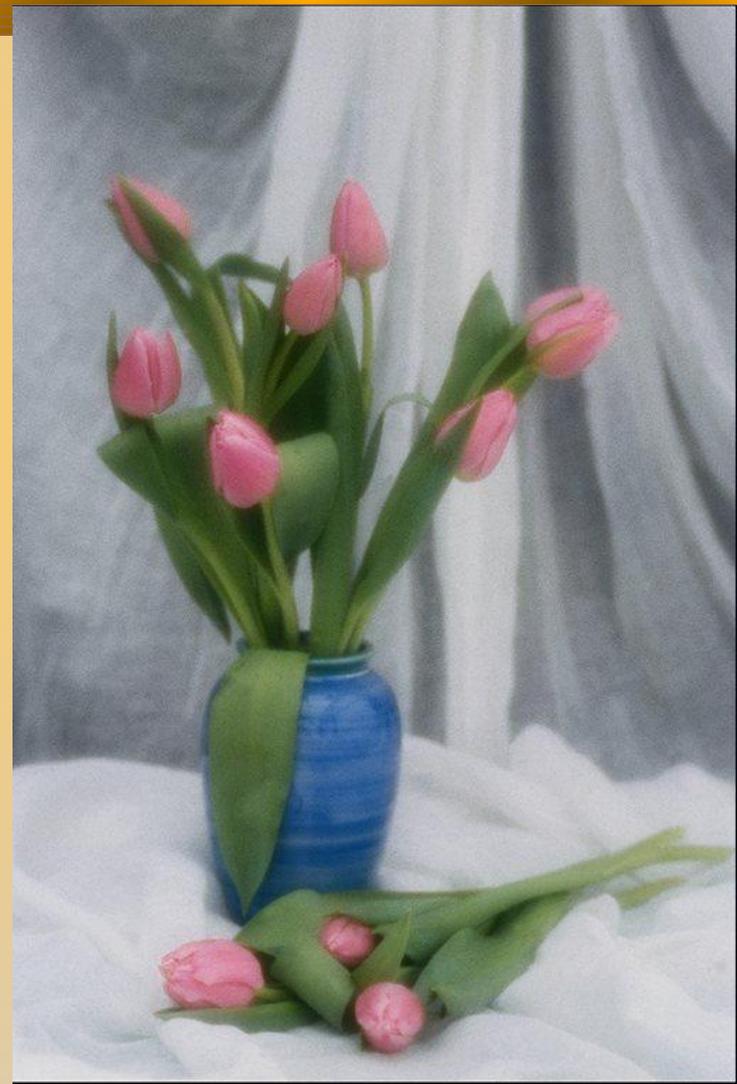
*Отварить капусту, в нее завернуть*

*Сосиски, яйца взбить с мукой,*

*Завернутые сосиски обмакнуть в*

*Клере, а затем в сухарях, затем*

*обжарить. Блюдо готово!*





# ХЛЕБ

★ Хлеб-всему голова.

Хлеб достается тяжелым трудом людей, которые работают на полях ,с раннего утра до позднего вечера, чтобы на столе всегда был свежий ХЛЕБ!





## *РЕЦЕПТ КАШИ.*

*Рецепт "Каша из топора"*

*Возьмите топор положите его в кипящую воду и посолите, затем добавьте крупу, немного масла и ждите готовности .*

*ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!*





# Пирог с яблоками.

- ★ -200г.муки,
- ★ -150г.сахара,
- ★ -2шт.яйца,
- ★ -0,5л.кефира,
- ★ -2шт.яблока.

Яблоки порезать дольками,  
смешать кефир и муку с яйцами,  
добавить немного соды и  
всыпать сахар.Можно выпекать.

Приятного аппетита!





## *Варенье из роз*

- ★ Взять промытые лепестки роз.
- ★ 100гр.сахара.
- ★ 10гр.ванилина.
- ★ 100гр.воды.

Сначала сварим сироп, в кипящую воду помешивая медленно всыпаем сахар, когда сироп готов, вливаем его в промытые лепестки роз, оно должно настояться 2-3 часа, затем довести его до кипения, и всыпать ванилин, варенье готово!

