



МЕНЮ СТАТЬИ



ЧЕМ КОРМЯТ ПАЦИЕНТОВ
В ЗАРУБЕЖНЫХ БОЛЬНИЦАХ

Больница - место, куда
лишний раз попадать не
хочется. И дело не только
в лечении. Состояние
палат, туалетов,
отношение медперсонала
- это и многое другое
зачастую оставляет

[ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ](#)



15 СПОСОБОВ, КАК
КРАСИВО ПОДАТЬ БЛИНЧИКИ

Тоненькие, пышные,
сладкие, с начинкой и без
— обожаемые многими
блинчики, лакомиться
которыми хочется
постоянно. Тем более,
если они не только вкусно
приготовлены, а и

[ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ](#)



ЧЕМ КОРМЯТ ПАЦИЕНТОВ
В ЗАРУБЕЖНЫХ БОЛЬНИЦАХ

Больница - место, куда
лишний раз попадать не
хочется. И дело не только
в лечении. Состояние
палат, туалетов,
отношение медперсонала
- это и многое другое
зачастую оставляет

[ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ](#)



ЧЕМ КОРМЯТ ПАЦИЕНТОВ
В ЗАРУБЕЖНЫХ БОЛЬНИЦАХ

Больница - место, куда
лишний раз попадать не
хочется. И дело не только
в лечении. Состояние
палат, туалетов,
отношение медперсонала
- это и многое другое
зачастую оставляет

[ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ](#)

ИНГРИДИЕНТЫ

Яйцо куриное 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Сахар 3 столовые ложки
Молоко 2 стакана
Пшеничная мука 2 стакана
Гашеная сода 1 чайная ложка
Растительное масло ¼ стакана

[СКАЧАТЬ](#)

АМЕРИКАНСКИЕ БЛИНЫ



1. Яйца взбить с сахаром и солью до появления пены.
2. Добавить стакан молока, хорошо взбить венчиком, постепенно всыпать муку, постоянно разбивая комочки венчиком.
3. Повторить предыдущий пункт, добавив оставшиеся стаканы молока и муки.
4. Влить растительное масло (можно заменить топленным сливочным).
5. Погасить соду, добавить в тесто и еще раз хорошо перемешать. Оставить постоять минут 5–10. За это время разогреть сковороду.
6. Жарить на умеренном огне. Как только появятся и начнут лопаться пузырьки, перевернуть оладушек и жарить еще секунд 20.....