

Творог перетереть с яйцами; добавить сахар, соду, муку. Всё перемешать и выложить в форму. Сверху разложить кольца ананаса и запечь в духовке до готовности при температуре 180 градусов. Готовую запеканку полить медом, можно посыпать орехами.

Салат по-итальянски

(рецепт от Елены Какориной)

Продукты: 1 яблоко (лучше зеленое), 1 свежий огурец, 50 г твердого сыра, майонез или растительное масло для заправки, немного кедровых орешков, мяты, кинзы.

Яблоко очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками, а огурец – кружочками, сыр – небольшими ломтиками. Добавить орешки, мяту, кинзу. Заправить майонезом или растительным маслом, перемешать.

~~~~~

## **ЮМОР**

### **Разговорчики**

- Почему, когда звенит звонок на урок, ты приходишь в класс последним?
- Я плохо слышу.
- А почему, когда раздается звонок с урока, ты выскакиваешь первым?
- Так я же не совсем глухой.
  
- Кто был Циолковский?
- Ученый.
- В какой области он работал?
- В Калужской.
  
- Доктор, правда, что мое зрение улучшится, если я буду есть больше моркови?
- Конечно. Вы когда-нибудь видели зайца в очках?
  
- Почему ваш муж ничего не предпринимает, чтобы вылечить глухоту?
- Он ждет, когда дети закончат музыкальную школу.

Из книги «Смех сквозь тишину, или глухие шутят».  
М., 1997