

תוכנית : יוצאים לאור
תאריך : 19/04/2010
שעה : 06:57:30
רשות : גלי צה"ל

חדשנות טובות

ידיעות ארכונוט-מדענים ישראלים
שפיתחו תחליף חדש לחלב מרגاري
חומוס
הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה-המשך
הישראלי צמח בכ% 5 ברבעון האחרון
של 2009

בעמוד האחורי עוזין של ידיעות אנחנו קוראים *
על מדענים ישראלים שפיתחו תחליף חדש לחלב
שעשוי מרגاري חומוס, אם הפלפל שעשו
כיזוז מחומוס הפך למאכל הישראלילאומי
למה לא לעשות ממנו חלב. אנשי מכון וולקני

שפיתחו את משקה החימצנה מבטחים שיוכל
להיות תחליף נחדר לחלב פרה, המתכוון פשוט
למדי, משרים את גרגירי החומוס במים למשך
לילה שלם טוחנים אותו בבלנדר עם מים, מבשלים
מסננים והנה לכם חלב חומוס

תוכנית : יוצאים לאור
תאריך : 19/04/2010
שעה : 06:57:30
רשות : גלי צה"ל

חדשנות טובות

ידיעות ארכונוט-מדענים ישראליים
שפיתחו תחליף חדש לחלב מוגרגריי
חומוס
הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה-המשך
הישראלי צמח בכ- 5% ברבעון האחרון
של 2009

בעמוד האחורי עדין של ידיעות אנחנו קוראים *
על מדענים ישראליים שפיתחו תחליף חדש לחלב
שעשוי מוגרגריי חומוס, אם הפלපל שעשו
כיזוע מהחומר הפק למאכל הישראלילאומי
למה לא לעשות ממנו חלב. אנשי מכון וולקני

שפיתחו את משקה החימצנה מבטחים שיוכל
להיות תחליף נחדר לחלב פרה, המתכוון פשוט
למדי, משרים את גרגורי החומוס במים למשך
לילה שלם טוחנים אותו בבלנדר עם מים, מבשלים
מסננים והנה לכם חלב חומוס