

# Меню номера

★★★★ Тема номера: ★★★★★  
сладкие заготовки

## СЛИВОВЫЕ ДОЛКИ



...6

ИДЕИ  
УКРАШЕНИЯ ...8-9

★

ХЛЕБ ...10-11

★★★★ Несладкая ★★★★★  
выпечка

## ПИРОГ С ЧЕСНОЧНЫМИ СТРЕЛКАМИ И КУРИЦЕЙ



...15

Хозяйке  
НА ЗАМЕТКУ ...18-19

★★★★ Мастер-  
класс ★★★★★

## ТОРТ «ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»



...20

★★★★ Сам себе  
кондитер ★★★★★

## ДАКУАЗ



...23

★★★★ Сладкая ★★★★★  
выпечка

## ПЕСОЧНИКИ С ЧЕРНИКОЙ



...26

★★★★ В гостях  
у читателя ★★★★★

## ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ



...28

ДУШЕВНЫЕ  
ПОСИДЕЛКИ ...30-31

ОТ РЕДАКЦИИ

Чтобы зимой радовать близких летней выпечкой, проще всего заморозить ягоды. Но домашние морозильные камеры не «резиновые», да и не все дары лета хорошо переносят минусовую температуру. Так что тема нынешнего номера: сладкие заготовки. Подобрали для вас как универсальные классические рецепты из черники, яблок, слив, так и необычные сочетания (малина-лимон, клубника-абрикос, груши в вине). А на стр. 18 вас ждет подробная инструкция по работе с пектином — этот чудо-ингредиент позволяет в разы ускорить приготовление сладких заготовок и сохранить максимум пользы ягод и фруктов. В общем, вооружайтесь проверенными рецептами и советами наших авторов. А потом зимой, на радость близким, будем «прятать» джем и повидло в пироги, пирожки, слойки и булочки, а душистым вареньем будем поливать готовые десерты.

С любовью,  
ваша редакция,  
nkx@toloka.com

## Буду готовить

Пометьте для себя те рецепты, которые вам больше всего понравились в номере, чтобы потом можно было быстрее их найти:

1.  
2.  
3.  
4.  
5.  
6.  
7.  
8.  
9.  
10.

стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.  
стр.