

## ОТ РЕДАКТОРА



АННА  
САНЧУК

E-MAIL:

NK@TOLOKA.COM

Сейчас пора споров об окрошке: на квасе или кефире? Отовсюду только и слышны разговоры об этом блюде: как готовить, чем заправлять? Да еще и шутки: раньше пору года определяли по оливье — если с квасом, значит, лето; если с майонезом — зима. А я вот окрошку не люблю — не мое. Зато холодник из свеклы — на воде или кефире — хоть на завтрак, обед и ужин. А если к нему еще подать отваренную и обжаренную картошечку, сдобренную измельченным укропом, — ммм...

Особенно хороши холодные супы в период заготовок: пока на кухне все варится, дымит и кипит, дополнительно ставить кастрюлю на плиту мало кто согласится. Поэтому, быстро перекусив под чтение любимого издания, предлагаем заняться консервированием, чтобы всю зиму наслаждаться вареньями и соленьями, которые обязательно получатся самыми вкусными. В выпуске вы найдете проверенные десятилетиями рецепты от наших читателей. Обязательно попробуйте новые идеи, а открыв зимой баночку и насладившись заготовкой, присылайте в редакцию отзывы: что понравилось больше. И непременно делитесь своими любимыми рецептами заготовок: будем вместе собирать лучшую коллекцию. Тем более что сезон продлится до глубокой осени! Расскажите, как маринуете и солите огурчики и помидоры, что делаете из перца, кабачков и баклажанов. А там и грибы пойдут — как запасаете результаты тихой охоты? Не забывайте, что автор каждого опубликованного рецепта получит денежное вознаграждение. Поэтому, присылая письмо в редакцию, обязательно указывайте свои данные для получения гонорара (подробнее — на стр. 29).



# 8

## МЕНЮ НОМЕРА

### На первое

#### 5 «Лисий сыр»

*как только появляются первые лисички, бежите в лес? Собирайте побольше! Ведь кроме того что уж очень они хороши с жареной картошечкой, еще и в супе могут сыграть главную роль и сделать его невероятно ароматным и вкусным*



19

**ГОТОВИМ БЛЮДА С ПОЛЬЗОЙ:**  
ПИРОГ, ЗАПЕКАНКИ И СУП  
ИЗ БРОККОЛИ!

### Салаты и закуски

#### 6 «Огненные витамины»

*летом просто грех не попробовать салат из овощей, приготовленных на мангале. Но как поступить, если открытого огня нет и не предвидится, а салата уж очень хочется? Мы нашли решение!*

### Сезонные напитки. Наливки и настойки

#### 15 Ликер а-ля амаретто

*перебирали вишни для варенья или наливки и остались косточки с плодоножками? Нет-нет, не спешите выбрасывать, ведь они пригодятся для шикарного женского напитка*

### Тема номера. Ваши лучшие заготовки

#### 10 Соус «Душистый»

*любое блюдо облагородит соус, особенно если он не покупной, а заботливо приготовлен собственными руками*

### Сладкий стол

#### 25 Торт «Ангельский»

*мастер-класс по приготовлению яркого летнего десерта с ягодами поможет даже неопытным хозяйкам испечь этот красивый и вкусный торт*

Как говорил Матроскин, «бутерброд нужно есть колбасой вниз — так вкуснее». Кто готов не согласиться с утверждением говорящего животного? Но для того чтобы колбаса приносила настоящее наслаждение, важно среди сотен предложенных вариантов найти тот самый продукт. Как определить качественное изделие — читайте в номере.



## ПО ВАШИМ ПРОСЬБАМ

Дорогие читатели! В последнее время мы стали получать от вас письма с просьбами сделать крупнее шрифт, чтобы было удобнее читать «Нашу кухню». Безусловно, откликаемся на пожелание, и с этого номера вы будете держать в руках немного измененное издание. Мы стараемся не только подобрать для вас в каждом выпуске лучшие кулинарные рецепты и советы, но и сделать журнал максимально комфортным для чтения.