

ОТ РЕДАКТОРА

АННА
САНЧУК
E-MAIL:
NK@TOLOKA.COM



22

МЕНЮ НОМЕРА

Салаты и закуски

6 Рулет «Праздничный»

удивить гостей необыкновенно красивым и, безусловно, вкусным сырным рулетом с начинкой из мяса под силу каждой хозяйке. Главное — знать правильный рецепт

Горячие блюда

9 Гуляш по-сегедски

прославленное в мировой классической литературе блюдо достойно и ужина в кругу семьи, и праздничного стола

Тема номера. Домашний хлеб

10 На сковороде

если дома нет хлебопечки и даже духовки, хлебу все равно быть: ароматному, свежему, аппетитному, такому, какого ни в одной пекарне не купишь

Блюдо дня. Пирожки

15 Слоеные с творогом

вам удастся очень быстро приготовить невероятно красивые пирожки из слоеного теста

Постящимся

16 Суп «Фа-соль-ля-си»

во время поста важно питаться сбалансированно, первое блюдо с овощами и фасолью как раз из этой категории

18

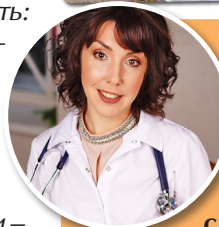


ЗАПЕКАНКА, КРЕМ-СУП,
ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ, ДЕСЕРТ —
ГОТОВИМ БЛЮДА ИЗ
КОРОЛЕВЫ ОСЕНИ — ТЫКВЫ

Сладкий стол

25 Торт «Облепиха в шоколаде»

самый осенний муссовый десерт покорит ваши сердца и станет частым гостем на торжественном застолье



Осенняя «негулятельная» погода как бы намекает: нужно притормозить, прислушаться к своему организму, что-то в себе «починить»...

Немаловажно позаботиться и о внешней стороне медали — коже. Как подступиться к улучшению себя, рассказывает врач-гастроэнтеролог, гематолог Александра ЧУМЕЛЬ в рубрике «Кухня здоровья» на стр. 26.

«Хлеб — всему голова», «Без хлеба куска везде тоска», «Будет хлеб, будет и обед» — сотни, если не тысячи пословиц восхваляют хлеб. Его чтят, чтут и будут чтить всегда, ведь без хлеба суп полностью не раскроет свои вкусовые качества, сало не покажется таким ароматным, а бутерброд и вовсе не сотворишь. Сегодня хлеб — это не просто еда, а настоящий культ. В кафе стараются предложить гостям хлеб собственного приготовления, а в пекарнях можно найти самую разную выпечку: и итальянскую чиабатту или фокачу, и полезный на цельнозерновой муке либо со всевозможными добавками (семенами льна, подсолнечника, тыквы и даже с наполнением в виде сыра). Ремесленники тут и там предлагают попробовать хлеб, испеченный в настоящей русской печи... Ну как устоять? Вот и мы в данном номере собрали проверенные рецепты домашнего хлебушка, чтобы каждый из вас смог ощутить, каково это — замешивать тесто, формовать буханку, выпекать ее. А потом попробовать и съесть все до последней крошки, потому что вкусно и удержаться невозможно.

Чтобы всегда быть в курсе не только хлебных новинок и открытий, но и других кулинарных блюд, обязательно выписывайте «Нашу кухню» на первое полугодие 2024 года по самым выгодным индексам, которые вы найдете, внимательно читая этот выпуск. Кроме того, каждый подписчик получит гарантированный подарок, если примет участие в акции «Здоровая нация» (ее условия также на страницах номера). Не забывайте: подписка на «НК» — уверенность в том, что вы не пропустите ни одного номера и застрахуете себя от возможного повышения цен на ближайшие 6 месяцев.

ПОДПИСКУ ОФОРМЛЯЙТЕ И «НК» ЧИТАЙТЕ!

КАЖДЫЙ СВЕЖИЙ ВЫПУСК «НАШЕЙ КУХНИ» ИЩЕТЕ В ПРОДАЖЕ, СБИВАЯСЬ С НОГА? НЕ ХОТИТЕ ПРОПУСТИТЬ НИ ОДНОГО НОМЕРА? ТОГДА ПОСПЕШИТЕ НА САЙТ, ЧТОБЫ ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ С ЛЮБОГО МЕСЯЦА НА ПОЛУГОДИЕ ИЛИ ГОД.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ РОССИИ:
TOLOKA24.RU
ПРОМОКОД ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
СКИДКИ **ОСЕНЬ**

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ БЕЛАРУСИ:
TOLOKA24.BY
ПРОМОКОД ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
СКИДКИ **ОСЕНЬ23**