

«Вкуснятина. Лучшие рецепты для вас»
№10 (36).

Сентябрь 2018

Выход в свет: 20.09.2018
Выходит с октября 2015 г.

Учредитель и издатель:
ООО «Собеседник-Медиа»
105318, г. Москва,
ул. Зверинецкая, д. 13.,
этаж 2, комн. 26.

Зарегистрировано
в Федеральной службе
по надзору в сфере
связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций
(Роскомнадзор):

ПИ №ФС 77-71660
от 23.11.2017 г.

Редактор: Н. В. Ванденко.

Художник:
Влада Нежинская.

Авторы:
авторский коллектив
ООО «Собеседник-Медиа».

Фото: «Русский взгляд»,
Shutterstock, фотобанк
Лори, архив редакции.

Подписано в печать
05.09.2018 г.

По графику – 9.00,
фактически – 9.00.

Тираж 76.000 экз.

Цена – свободная.

Пишите нам:
127220, Москва, а/я 44,
«Собеседник»,
«Вкуснятина».

Служба распространения:
8 (495) 685-08-80
e-mail: sale@sobesednik.ru

Служба рекламы:
8 (495) 685-28-45
e-mail:
reklama@sobesednik.ru

Служба подписки:
8 (495) 685-76-45,
e-mail: podp@sobesednik.ru

Подписной индекс:
«Вкуснятина. Лучшие
рецепты для вас!»

П2255 (Официальный
каталог Почты России).

© ООО «Собеседник-
Медиа»

Использование
материалов возможно
только с разрешения
издателя и со ссылкой
на «Вкуснятину».

Отпечатано
в ООО «Возрождение»
214020, Смоленск,
ул. Бабушкина, д. 8, офис 1.
Заказ №

Свежий номер в продаже
два раза в месяц.
Спрашивайте в киосках
печати и на почте.

За содержание рекламных
материалов редакция
ответственности не несет.

Смена времени года диктует и устанавливает новые правила. И на самом деле, это чудесно. Когда, как не осенью и зимой, варить густые, наваристые, плотные супчики, борщи, щи, похлебки, солянки, готовить сытные каши с ароматом лесных грибов, запекать мясо, сооружать котлетки из рыбы. И конечно же – печь! Печь пирожки, пироги, слойки и булочки. Дождь и холод за окном располагают к тому, чтобы почаще включать духовку, наполняя дом или квартиру теплом и ароматами корицы и ванили.

А еще осень – время настаивать на своем. Не с психологической точки зрения, тут уж каждый хозяин – барин. А с кулинарной. Если собрать черноплодку, калину, боярышник, рябину, кизил, клюкву, бруснику, добавить

специй, да залить все крепкой сорокаградусной жидкостью, да настоять, через пару-тройку месяцев, аккурат к Новому году, можно будет угощать хороших людей экологически чистым, выдержанным крепким напитком или употреблять по граммулечке в терапевтических и оздоровительных целях, если не дай бог прихворнули.

В общем, уютной, вкусной, ароматной вам осени. И непременно теплой, даже если за окном будет дождь и ветер. Мы, женщины, ведь и правда немного волшебницы, мы умеем создавать тепло вне зависимости от прогнозов синоптиков и капризов небесной канцелярии. Тепла вам, милые. Не теряйтесь. До встречи через две недели.

Редактор Наташа Ванденко

БЛЮДО НОМЕРА С ФОТО:



невероятно
вкусные
и полезные
ванильные
сырнички

7

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА:



домашние наливки
и настойки
на любой
вкус

17

ПЕРВЫЕ БЛЮДА:



щи, томленные
в духовке, солянка
мясная и супчик
гороховый с
копченостями

12

КУЛИНАРНЫЕ ХИТРОСТИ:



как приготовить самую
вкусную жареную картошку
и зажарить мясо с румяной
корочкой

10

ВЫПЕЧКА:



пироги с яблоками и
клюквой — настоящий
вкус осени

28