



Много лет назад мы с однокурсниками собрались на пикник. Наш заводатор Дима заявил: «Шашлыки беру на себя: я в этом деле мастер!» Бойкая Алена фыркнула: «Ты хоть знаешь, как правильно мариновать мясо? У меня есть такой фирменный рецепт, который любого мастера уделает».

«А давайте проверим! — предложила я. — Пусть каждый из вас приготовит свой вариант, а мы потом выберем победителя». Так начался шашлычный турнир. Дима переворачивал шампуры над углями так сосредоточенно, будто от этого зависела его жизнь. Алена не упускала возможнос-

ти подколоть соперника. Но до накала страстей не дошло: их перепалки напоминали скорее игру, чем конкуренцию. Когда шашлык был готов, началась дегустация. Мнения разделились. В итоге Димин приятель сказал: «Зачем выбирать одного? Эти двое просто созданы друг для друга! Оба умеют спорить и готовить с душой!» Дима с Аленой переглянулись и рассмеялись. Может быть, тогда они еще не осознали, но этот момент стал для них началом чего-то большего. Спустя год мы снова собрались на том же месте, а наши спорщики уже были в статусе молодоженов. Вот так с вкусной еды и здоровой конкуренции началась история любви.

Ваша Леся ЗАПРАВКИНА

## В НОМЕРЕ



5 Салат на шпажках



6 Крылышки в медовом маринаде



24 Кальмары в кляре

### По сезону

5

ГОТОВИМ  
НА ПИКНИКЕ

Простая закуска из свежих огурцов с оригинальной заправкой из мягкого творожного сыра

6

ШАШЛЫК  
ИЗ СКУМБРИИ

Необычная альтернатива классике (авторский рецепт от шеф-повара)

7

ЭКСПРЕСС-  
МАРИНАД

Лучшая «компания» к шашлыку — овощи, в том числе маринованные. Автор поделится проверенным рецептом специально для поездок на природу

**НА СКОРУЮ РУКУ:**  
**КОНВЕРТИКИ**  
**ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА**  
**С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ**  
**И ЯЙЦОМ**



САМОЕ ВРЕМЯ ВКЛЮЧАТЬ В МЕНЮ БОЛЬШЕ БЛЮД С РЕДИСОМ. ПРЕДЛАГАЕМ ПОПРОБОВАТЬ ЕГО В НОВОМ СОЧЕТАНИИ — С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ГОРБУШЕЙ, ГОРОШКОМ И ФЕТОЙ

18

### КОПИЛКА СОВЕТОВ

- Как правильно размораживать продукты
- Базовые средства для уборки на кухне
- Чистим решетку... луком

5

