

«Толстый кошелек.
Вкуснятина» №4 (18).
Апрель 2017

Выход в свет: 20.04.2017
Выходит ежемесячно
с октября 2015 г.

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

Зарегистрировано
в Федеральной службе
по надзору в сфере
связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций
(Роскомнадзор):
ПИ №ФС 77-63354
от 16.10.2015 г.

Редактор: Н. В. Ванденко.

Художник и выпускающий:
Марина Слипченко.

Авторы:
авторский коллектив
ООО «Собеседник-Медиа».

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

Подписано в печать
28.03.2017 г.

По графику – 9.00,
фактически – 9.00.

Тираж 102.400 экз.

Цена – свободная.

Пишите нам: 127055,
Москва,
Новослободская улица,
дом 73, строение 1,
«Собеседник»,
«Вкуснятина».

Служба распространения:
(495) 685-08-80,
(499) 251-59-17
e-mail: sale@sobesednik.ru

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

Подписные индексы:
«Толстый кошелек.
Вкуснятина»
71255 («Пресса России»),
П2255 (Официальный
каталог Почты России).

© ООО «Собеседник-
Медиа»

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

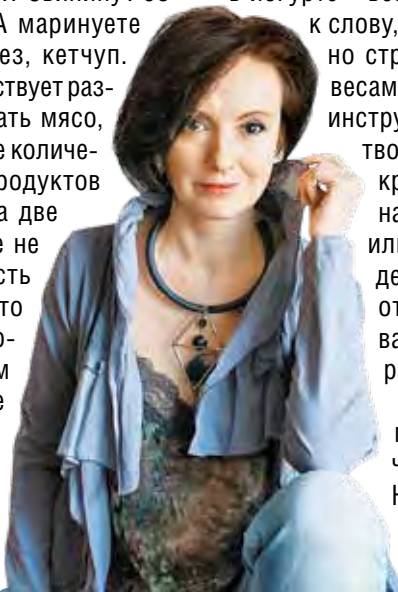
Отпечатано в типографии
ООО «ВМГ-Принт»
127247, Москва,
Дмитровское шоссе, д. 100.
Заказ №

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

За содержание рекламных
материалов редакция
ответственности не несет.

СЛОВО РЕДАКТОРА

Знаете такое выражение: «Привычка – убийца новых ощущений и нового опыта»? Если ходить одними и теми же проторенными тропками, вы вряд ли наткнетесь на что-то неизведанное и научитесь чему-то, чего не умели раньше. Вот, например, какое мясо вы обычно покупаете на шашлык? Свинину? 95 процентов ответов – «да». А маринуете в чем? Вино, кефир, майонез, кетчуп. Догадываетесь, сколько существует различных способов замариновать мясо, птицу, рыбу или овощи и какое количество необычных сочетаний продуктов придумано человечеством за две с лишним тысячи лет? Разве не обидно упускать возможность попробовать и открыть что-то новое, которое с большой долей вероятности придется вам по душе и по вкусу? Разве не приятно поделиться потом этим удивительным открытием с теми, кто дорог? Вот мы, например, с радостью оттестировали на практике и



РЕДАКТОР НАТАША ВАНДЕНКО

лично попробовали около десятка совершенно новых способов пожарить мясо на огне и с радостью рапортуем: получилось очень необычно и невероятно вкусно! Берите любой из рецептов и воплощайте в жизнь: куриная грудка с яблоками, баранина с курагой, бедрышки в йогурте – все хороши, какой ни возьми. И к слову, вам абсолютно необязательно строго, с мерным стаканчиком, весами и секундомером следовать инструкции. Кулинария – это всегда творчество, оно любит смелых и креативных. Будьте художником на собственной кухне, у плиты или у мангала! И не забывайте делиться своими находками и открытиями, мы всегда ждем ваших писем и рады любой обратной связи.

Теплой, солнечной, ароматной, вкусной вам весны и чудесных вылазок на природу. Не теряйтесь, до встречи в следующем номере!

Вкус сезона стр. 4–7

- Шашлычки из курицы с яблоками
- Цыпленок в йогурте
- Карась на гриле
- Шашлык из баранины с курагой
- Марокканский маринад
- Греческий маринад

- Итальянский маринад

Кулинарные хитрости стр. 8

Как улучшить вкус винегрета, вернуть аромат кофе, что делать, чтобы не пригорел рис, и т.д. и т.п.

Завтраки стр. 10–11

- Омлет в пакете

Ролл из лаваша с курицей и виноградом



- Творожно-сметанная запеканка с ягодным соусом

ные макаронные изделия

Закуски стр. 14

- Постный паштет из фасоли

Дело техники стр. 12

Ножи для мяса, формочка для декорирования кофе, коврик для суши, заботливый тостер – что почем

Правильный выбор стр. 13

Как купить хорошие и качествен-



5 Шашлык из индейки с апельсинами по-шведски



10 Творожно-яблочное суфле в микроволновке