

**ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО**

Орехи, семечки и сухофрукты всегда храню в холодильнике. Заметила, что если оставлять их в кухонном шкафчике, то заводится моль. Орехи и семечки сразу после покупки хорошо промываю, обдаю кипятком и просушиваю в духовке или на сухой сковороде. Затем всыпаю в банку с крышкой и ставлю в холодильник.

**Марина ЗАЛЕВСКАЯ,**  
г. Жодино

**ВЫБОР — ЗА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ**

За свою жизнь я жила в разных квартирах и, соответственно, пользовалась разными духовками. Газовая и электрическая духовка отличаются друг от друга. Тепло в них распределяется по-разному: в электрической оно более равномерное, а в газовой больше всего нагревается нижняя часть духовки. Поэтому и выпечка, приготовленная в них, отличается: в одной пирог будет подгоревшим, а в другой — недопеченным. Поэтому важно привыкнуть к своей модели прибора.

Мой выбор — за электрической духовкой. Она, на мой взгляд, практичнее: в ней можно включать тепло сверху и снизу, и это дает равномерное распределение температуры. Выпечка в такой духовке получается более румяной и красивой на вид.

**Ольга БЕЛЬСКАЯ, г. Минск**

**БЕЗ САХАРА**

Когда готовлю домашнее печенье, то сахар в тесто не добавляю. Заменяю медом или сладкими сиропами, например сиропом топинамбура, или в тесто кладу фрукты с большим содержанием сахара: банан или сладкое яблоко. Так получается и вкусно, и более полезно.

**Ксения РОМАНОВА,**  
г. Санкт-Петербург

**Мила**

Обожаю булочки! Готовлю их часто для своей семьи: и мужу на работу, и детям в школу, да и к домашнему семейному чаепитию. Мои самые любимые — сахарные крендели и синнабоны. Когда готовлю синнабоны, то помладку для них делаю не классическую, а карамельную — очень вкусно!

В сотейник всыпаю 110 г сахара, вливаю 60 мл воды. Помешивая, готовлю до растворения сахара. Увеличиваю огонь и варю массу до янтарного цвета.

Снимаю с огня и аккуратно тонкой струйкой вливаю 80-100 г горячих сливок

30%, вымешиваю до однородности. Добавляю 1 щепотку соли и 70 г сливочного масла, перемешиваю. Даю немного остыть и поливаю горячие синнабоны.

**ПИШИТЕ ПИСЬМА!**

Вы же знаете, что основа нашего издания — это ваши письма с фирменными семейными рецептами выпечки и полезными советами?

Пожалуйста, делитесь своим кулинарным опытом со всеми читателями издания! Ждем ваших писем не только с рецептами, но и с рассказами о семейных традициях, с историями, почему именно это блюдо прижилось в вашей семье, с хитростями, как выпекать и готовить более экономно и полезно. Побалуйте читателей своими историями и секретами, а в ответ получите не только искренние благодарности, но и денежное вознаграждение после публикации. Отправляя письма, указывайте свои данные для получения гонорара: ФИО, дату рождения, домашний адрес с индексом, паспортные данные (серию, номер, кем и когда выдан), ИНН и номер свидетельства по пенсионному фонду (для жителей России), личный номер (для жителей Беларуси), номер телефона.



# Меню номера

★★★★ Тема номера:★★★★  
булочки

С сосисками  
«Школьная пора»



...5

На закуску ...8-9

★★★★ Выпекаем★★★★  
к празднику

Шоколадный  
«Наполеон»



...11

Хлебница ...12-13

★★★★ Несладкая★★★★  
выпечка

Татарский  
бабушкин пирог



...15

В гостях у  
шеф-повара ...18-19

★★★★ Опыт★★★★  
читателя

Торт  
«Мимоза»



...21

★★★★ Сладкоежка★★★★

Сахарные  
пончики



...26

Учит мастер ...27

★★★★ Полезная★★★★  
выпечка

Яичные  
маффины



...28

У самовара ...30



## ОТ РЕДАКЦИИ

Приветствуем вас, наши дорогие читатели!

Любите ли вы домашние булочки? Ароматные, румяные, пышные, теплые... Сладкие и несладкие, с начинкой или без нее... Считается, что первые булочки появились в Шотландии. Одни исследователи предполагают, что слово «булочка» происходит от места, где короновались короли Шотландии, — Камня судьбы. Другие же считают, что название происходит от голландского слова *schoonbrot*, что означает «прекрасный белый хлеб».

По мнению родоначальников рецепта булочек, готовить эту выпечку нужно в умеренно горячей духовке, чтобы тесто быстро застыло и получилась булочка со светло-золотистой мукой сверху и белыми боками. Текстура внутри должна быть легкой и мягкой.

Всем любителям этой чудесной выпечки мы посвятили тему текущего номера: вас ждут лучшие рецепты домашних булочек, неоднократно проверенные нашими опытными хозяйками. Готовьте с удовольствием для своей семьи и радуйте близких!

Когда в нашей редакции идет работа над очередным номером, мы учитываем ваши пожелания и просьбы, которые вы озвучиваете в своих письмах. Вот, например, Наталья Буткевич из Санкт-Петербурга просила опубликовать рецепты синнабонов и медовика. Наталья, в этом номере Вы можете найти не только те рецепты, которые искали, но и много других отличных идей.

Дорогие читатели, для того чтобы наше издание выходило в свет и дальше радовало вас новыми рецептами, не забывайте оформлять подписку. Выписать наше издание, как и другие журналы «Толоки», можно с любого месяца в любом почтовом отделении или на сайте: [toloka24.ru](http://toloka24.ru) (для России) и [toloka24.by](http://toloka24.by) (для Беларуси).

С любовью,  
ваша редакция,  
[nkv@toloka.com](mailto:nkv@toloka.com)

## Буду готовить

Пометьте для себя те рецепты, которые вам больше всего понравились в номере, чтобы потом можно было быстрее их найти:

1.	.....	стр.
2.	.....	стр.
3.	.....	стр.
4.	.....	стр.
5.	.....	стр.
6.	.....	стр.
7.	.....	стр.
8.	.....	стр.
9.	.....	стр.
10.	.....	стр.