

# Меню номера

★★★ Тема номера: блины и оладьи ★★★

## Каравайцы



...5

## Панкейки



...6

## Хлебница ...8-9

★★★ Выпекаем к празднику ★★★

## Торт «Весна»



...10

★★★ Несладкая выпечка ★★★

## Кекс с тунцом



...12

## Пирог с капустой



...15

## Хозяйке на заметку ...18-19

★

## Мастер-класс от читателя ...20-21 У самовара ...30

★★★ Сладкоежка ★★★

## Корзиночки с кремом



...25

★★★ Готовим для детей ★★★

## Ватрушки



...28



## От редакции

На Масленую неделю обычно выпадает день рождения одной из наших коллег. Так что, помимо румяных стопочек блинов и блинных конвертиков с самыми разными начинками, мы успеваем полакомиться еще и блинными тортами. Именинница готовит их сразу два: и закусочный, и десертный. Специально для вас мы попросили ее поделиться рецептами фирменных начинок.

Итак, для закусочного торта готовит курино-грибной паштет. Отваривает 500-600 г куриного филе, а примерно такое же количество свежих шампиньонов нарезает и обжаривает в масле с измельченным луком. Когда подготовленные продукты полностью остынут, измельчает их блендером в паштет, солит и перчит по вкусу, а потом перемешивает, добавляя жирную сметану или майонез, пока не получится густая пластичная масса. Этой начинкой смазывает готовые остывшие блинчики (чем тоньше слой — тем лучше). Бока торта обмазывает сметаной или майонезом и посыпает рубленой зеленью. И ставит настояться в холодильник.

А десертный торт промазывает нежным кремом из 250 г мягкого сливочного сыра, 340 г сметаны и 70 г сахарной пудры. Но главная изюминка угощения — карамельная глазурь, для которой нужно проварить на малом огне до загустения 125 мл жирных сливок, 50 г коричневого сахара и 15 г сливочного масла.

Еще больше вкусных блинных рецептов — на стр. 4-7.

С любовью,  
ваша редакция,  
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.