

Меню номера

★★★★ Тема номера:★★★★
выпечка с зеленью

Шаньги с черемшой



...4

Хлебница ...8-9

★★★★ Выпекаем★★★★
к празднику

Маково- лимонный торт



...10

★★★★ Несладкая★★★★
выпечка

Вертута с творогом



...12

Польский кекс



...15

Хозяйке
на заметку ...18

★
Мастер-класс
от читателя ...20

★★★★ Сладкоежка★★★★

Торт «Самый вкусный»»



...23

★★★★ Творожная★★★★
выпечка

Двухслойная запеканка



...28

У самовара ...30



От редакции

Одна из наших сотрудниц печет так много, что умудряется регулярно угощать не только нас в редакции, но еще и коллег ее мужа и сына. На наши вопросы, как ей это удается и не замешано ли тут какое-то волшебство, лишь загадочно улыбается и говорит, что ей это только в радость. Мы решили, что дело в любви: когда по-настоящему любишь какое-то дело, то действительно можешь творить чудеса.

Так вот, недавно наша ку-десница напекла целую гору пирожков с начинкой из разных дикорастущих трав: крапивы, сныти и черемши. И часть этих пирожков передала сыну, чтобы угостил коллег. А он работает программистом в современной компании информационных технологий. И эта партия пирожков, хоть была далеко не первой, произвела в их офисе настоящий фурор! Молодые ребята никак не могли угадать, что в начинке. Предполагали, что это модные шпинат или рукола (в случае с черемшой все как один называли шпинат с чесноком). Потому что, оказывается, раньше ничего подобного не ели. И вообще не знали, что «сорняки» можно готовить, да еще и так вкусно.

Дорогие наши, а вы по весне используете молодые травы в выпечку? Если нет, обязательно выберите для себя рецепт из рубрики «Тема номера» и попробуйте. Если да, то непременно присылайте нам свои рецепты и идеи, но тоже не пролистывайте стр. 4-7 — вдохновляйтесь и готовьте что-нибудь новенькое.

С любовью,
ваша редакция,
nkvtoloka.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.