

ОТ РЕДАКТОРА



АННА
САНЧУК

E-MAIL:

NK@TOLOKA.COM

Весной уж очень хотелось ярких красок, вкусной еды и новых открытий. За всем этим мне посчастливилось отправиться в одну из самых привлекательных стран Средней Азии, Узбекистан, и посетить города, стоящие на шелковом пути: Самарканд и Бухару. Кроме исторической составляющей путешествия важными были и гастрономические впечатления. Плов (а его в этой яркой стране 12 видов — в каждом регионе готовят по-своему), самса («настоящая» — только в первой половине дня и из тандыра, такая, которая обжигает губы, но ее хочется откусить снова и снова), столько видов шашлыка, сколько и не попробуешь, даже если будешь есть три раза в день. Однако самым неожиданным открытием оказались пельмени (вареники, равиоли) с... омлетом! Их нам подали на завтрак хозяйка гостиницы, в которой мы остановились в Бухаре, и влюбила навсегда. Тут же захотелось узнать рецепт национального блюда, которое, как оказалось, называется тухумбарак.

Из яйца, муки, теплой воды и соли замесить эластичное тесто типа пельменного, дать отдохнуть. Затем тонко раскатать, сформовать лепешки, а из них — мешочки. Для начинки смешать 5 яиц с 5 ст.л. молока с солью и 5 ст.л. растительного масла (1 ст.л. можно заменить на топленое, будет еще вкуснее). В широкой кастрюле довести до кипения воду. В каждый мешочек половником с узким носиком или соусницей влить начинку, зашить открытый край и опустить в воду. Готовый тухумбарак всплывает, а начинка становится твердой. Подавать горячими или холодными, смазав сливочным маслом. Это очень вкусно и неожиданно, но, как видите, просто и доступно. Обязательно попробуйте приготовить!



15

МЕНЮ НОМЕРА

Салаты и закуски

6 Маринованный редис

этот весенний овощ *о*х как хо-рош свежим, в салатах, но *в*ек его краток, а потому предлагаем продлить наслаждение и заготовить редис на зиму

Горячие блюда

9 Ложная лазанья

хочется удивить домашних за ужином, только вот возиться со сложными блюдами не хватает времени? Тогда на помощь придет неожиданный рецепт лазаньи из... пельменей

Блюдо дня. Шашлык

15 Рыбка золотая

впереди частые пикники, а это значит, пора приготовить на мангале что-то новое. Почему бы не начать со скумбрии? Запеченная над углями, она становится необыкновенно вкусной

18

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ, ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД И САМОЕ АРОМАТНОЕ ВАРЕНЬЕ ГОТОВИМ ИЗ КЛУБНИКИ!

Сладкие блюда

25 Маршмеллоу

любимый десерт американской детворы уже не первый год завоевывает любовь и наших детей. Зачем его покупать, если можно приготовить натуральный на собственной кухне?!



Все слышали о масле гхи и о том, что оно очень полезно. А вот так ли это, сколько данного продукта можно съесть в сутки и почему важно даже время приема масла, рассказывает врач-диетолог Леонид АЧИНОВИЧ, г. Витебск.



НЕ ПРОПУСТИТЕ НОВИНКУ!

Дорогие читатели! От души советуем познакомиться с новым журналом «Такие дела». Что в нем особенного? В первую очередь атмосфера. Листаешь, читаешь — и как будто с друзьями общаешься, которые делятся своими поучительными, смешными, ностальгическими историями, дельными советами по здоровью и любимыми рецептами. Кроме того, в издании вы найдете самые разные новости и необыкновенные факты, чтобы быть в курсе происходящего в мире. Ищите в продаже душевный журнал «Такие дела» для всех на свете про любовь и свидания, тещу и зятя, про дачу, баню, дом, здоровье...

И, что самое важное, подписка на журнал стоит смешных денег! За месяц жители России отдадут всего 45 руб.*, жители Беларуси — 1,5 руб.!

Оформляйте подписку на второе полугодие по очень низкой цене на почте по индексам:

● для жителей России — ПБ759

● для жителей Беларуси — 01399

*Для первой тарифной зоны. УНП 192173221 000 «Издательский дом «Толока». Реклама