

**«Вкуснятина. Лучшие рецепты для вас!» №12 (54).**

**Август 2019**

**Выход в свет: 13.08.2019**  
Выходит с октября 2015 г.

Учредитель и издатель  
ООО «Собеседник-Медиа»:  
105318, г. Москва,  
ул. Зверинецкая, д. 13,  
этаж 2, комн. 26.

Зарегистрировано  
в Федеральной службе  
по надзору в сфере  
связи, информационных  
технологий и массовых  
коммуникаций  
(Роскомнадзор):  
ПИ №ФС 77-1660  
от 23.11.2017 г.

Главный редактор:  
Н. В. Ванденко.

Художник:  
Марина Слипченко.

Авторы:  
авторский коллектив  
ООО «Собеседник-Медиа».

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

Подписано в печать  
25.07.2019 г.

По графику – 9.00,  
фактически – 9.00.

Тираж 75.000 экз.

Цена – свободная.

Адрес редакции: 127083,  
г. Москва, ул. Мишина, 56,  
стр. 2, этаж 5.

Пишите нам:  
127220, Москва, а/я 44,  
«Собеседник»,  
«Вкуснятина».

Служба распространения:  
8 (495) 685-08-80  
e-mail: sale@sobesednik.ru

Служба рекламы:  
8 (495) 685-28-45  
e-mail:  
reklama@sobesednik.ru

Служба подписки:  
8 (495) 685-76-45,  
e-mail: podp@sobesednik.ru

© ООО «Собеседник-Медиа»

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

Отпечатано  
в ООО «Возрождение»:  
214020, Смоленск,  
ул. Бабушкина, д. 8, офис 1.  
Заказ №

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

За содержание рекламных  
материалов редакция  
ответственности не несет.

## СЛОВО РЕДАКТОРА

Идеальную хозяйку отличает от хорошей, пожалуй, один момент. У нее отлично выходят не только блинчики и пирожки, салатки и борщи, тортики и мясо, но и заготовки на зиму, сделанные для семьи с заботой и любовью.

Хрустящие огурчики, острые соусы, ароматные лечо, пикантные баклажаны, квашеная капуста, соленые грибочки, маринованные помидорчики, душистые варенья, домашние настойки и наливки – это лишь малая толика того, что мы предлагаем вам сделать, пока сезонные овощи, фрукты и ягоды в изобилии на прилавках, лотках, грядках, ветках.

Не упустите момент! Давайте вместе с нами консервировать лето в банки, бутылки и бутылки, чтобы ненастной осенью или морозной зи-

мой разнообразить стол и удивлять родных, близких или просто гостей своим кулинарным мастерством и талантом. Нет смысла доказывать, что приготовленное сейчас, когда кабачки и помидоры, баклажаны и перец, яблоки и морковь стоят весьма недорого, существенно поддержит ваш семейный бюджет – это очевидно. Бесспорно и то, что приготовленное своими руками, из натуральных продуктов – несравнимо вкуснее и полезнее заготовок, которые вы неизбежно будете покупать в магазине. И не вызывает сомнения, что такой вкуснятины, рецептами которой мы делимся в этом номере, вы точно нигде и ни за какие деньги не купите. В общем, минусов нет, одни сплошные положительные моменты и плюсы. Доверьтесь нам, и айда! Зимой благодарить будете.

**Ваша Ванденко  
Наташа.**

**ПОМИДОРЫ: «пятиминутка», в собственном соку, маринованные с чесноком, аджика домашняя**

3-4



**ПЕРЕЦ: лечо с томатной пастой, икра из перцев, пюре на зиму**



**ДЖЕМЫ И ВАРЕНЬЯ: из яблок и клюквы, из печеных слив, из айвы, имбиря и апельсина, из арбузных корок, из кабачков и яблок**

28-29



**ГРИБЫ: маслята маринованные, грузди, соленные холодным способом, закуска из грибов с баклажанами**

24-25

