

«Толстый кошелек.
Вкуснятина» №6 (20).
Июнь 2017

Выход в свет: 22.06.2017
Выходит ежемесячно
с октября 2015 г.

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

Зарегистрировано
в Федеральной службе
по надзору в сфере
связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций
(Роскомнадзор):

ПИ №ФС 77-63354
от 16.10.2015 г.

Редактор: Н. В. Ванденко.

Художник и выпускающий:
Марина Слипченко.

Авторы:
авторский коллектив
ООО «Собеседник-Медиа».

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

Подписано в печать
30.05.2017 г.

По графику – 9.00,
фактически – 9.00.

Тираж 90.700 экз.

Цена – свободная.

Пишите нам: 127055,
Москва,
Новослободская улица,
дом 73, строение 1,
«Собеседник»,
«Вкуснятина».

Служба распространения:
(495) 685-08-80,
(499) 251-59-17
e-mail: sale@sobesednik.ru

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

Подписные индексы:
«Толстый кошелек.
Вкуснятина»
71255 («Пресса России»),
П2255 (Официальный
каталог Почты России).

© ООО «Собеседник-
Медиа»

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

Отпечатано в типографии
ООО «ВМГ-Принт»
127247, Москва,
Дмитровское шоссе, д. 100.
Заказ №

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

За содержание рекламных
материалов редакция
ответственности не несет.



Намерзнувшись в мае,
пробежавшись по снегу,
выпавшему поверх зеленой
травки, в шапках и шарфи-
ках, мы наконец прорвались,
дождались это загулявшее,
шлявшееся неизвестно где
лето. И теперь оно, будто
пытаясь загладить вину,
задабривает нас теплом и

солнышком, ягодами,
фруктами, травами, све-
жей зеленью. Хрустящий
редис и огурчики, сочная
капуста, ароматные слад-
кие помидоры и разно-
цветные перцы, пряные
травы, клубника, вишня,
черешня, молодой го-
рошек и кабачки – мы с
вами в раю, друзья. Или
в приюте гастрономиче-
ского порока и разврата
– точно понять не могу.
Представляете, сколько
всего можно пригото-
вить и попробовать?! А какой
у всего этого приготовлен-
ного будет вкус и аромат!
Необычные салатики из све-
жих и запеченных овощей,
паштеты, закуски, намазки,
легкие летние супчики со
щавелем, крапивой, черем-
шой, зеленым луком, оладьи
из кабачков, draniki из мо-

лодой картошки, фруктовые
и овощные соусы, ягодные
пироги, запеканки и десер-
ты, лимонады и компоты из
клубники и вишни, сдобрен-
ные для аромата мятой...
У меня только от перечисле-
ния всего этого начинается
обильное слюноотделение.
Собирайте с кустов, сры-
вайте с грядки, выкапывайте
на огороде и тащите все это
восхитительное витаминное
изобилие на кухню, чтобы
запечь, поджарить, сварить,
замариновать, красиво, ярко
сервировать и пуститься во
все тяжкие. Давайте, дру-
зья, грешить и предаваться
кулинарному пороку. Самое
время. Властью, данной мне
издательским домом, благо-
словляю:) Кулинарная би-
блия в объеме пятидесяти
полос прилагается.

Редактор Наташа Ванденко

Вкус сезона

стр. 4–7



Закуска из
летних овощей
с хумусом
из зеленого
горошка

- Паста с овощами
гриль
- Брускетта
с мягким сыром,

запеченными пер-
цами и огурцами

- Закуска из
свеклы с брынзой
- Башенка
из кабачковых
оладий и свежих
помидоров
- Салат из запе-
ченных баклажанов
с рукколой
- Песто из щавеля
- Салат из запе-
ченных овощей

Кулинарные хитрости стр. 8

Как приготовить
идеальный рис и



Творожный салат-намазка



Холодная закуска
из кабачков

тесто для эклеров,
проверить готов-
ность домашнего
хлеба и т.п.

Завтраки

стр. 10–11

- Облачная глазу-
нья в духовке
- Запеченный
салат с яичницей
- Запеканка-
суфле с творогом

Дело техники

стр. 12

Пресс для вишен,
формочки
для мороженого,
контейнер для
специй – что почем

Закуски стр. 14

- Закуска
на шпажках
а-ля «Цезарь»

Салаты стр. 15

- Овощная райта



Салат
из черемши
с огурцом,
яйцом и сыром