

ОТ РЕДАКТОРА



АННА
САНЧУК

E-MAIL:
NK@TOLOKA.COM

Согласитесь, существует мода не только на одежду, прическу, макияж либо фильм, но и на еду. Точнее, на блюда или способы их приготовления. Сейчас на пике маринад для мяса и рыбы на основе соевого соуса, горчицы, лимона и меда. Что только в нем хозяйки не готовят: и рыбу, и курицу, и свиные ребрышки! Последние, к слову, получают изумительными, очень их любим. Или любили.

У нас в городе, если сдавать платно анализы натошак, в лаборатории дают подарок — упаковку детского пюре всевозможных вкусов. Насобирались их у меня несколько штук, позвонила подруге (самой молодой мамочке) и предложила передать перекус для малыша. А в ответ получила не только благодарность за внимание, но и рецепт шикарного маринада на основе... детского пюре. Смешиваю упаковку пюре, столько же кетчупа, выжимаю сок из половины лимона, добавляю пару ложек соевого соуса и сахара, пряности по вкусу и немного соли (так как соевый соус уже соленый). Хорошо эту массу перемешиваю, опускаю в нее ребрышки и оставляю мариноваться. Обычно на сутки, но наверняка можно и меньше. Затем выкладываю ребрышки в форму, заворачиваю в фольгу и запекаю около часа. Фольгу снимаю, смазываю оставшимся маринадом и довожу до румяного цвета и полной готовности. Съедаем за считанные минуты. Впереди сезон пикников и блюд на гриле и мангале. Уверена: такие ребрышки станут фаворитами грядущего лета.

Лето — это еще и сезон заготовок, потому что призываем вас уже начинать делиться своими фирменными, самыми оригинальными рецептами маринадов, солений и варений, присылая письма в редакцию!



24

МЕНЮ НОМЕРА

На первое

4 «ВЕСНА ПРИШЛА!»

долой наваристые щи и борщи, будем готовить ароматные легкие овощные супы

Салаты и закуски

6 «ГОРБУША В ШУБКЕ»

это не просто закуска, которую можно подать горячей, а настоящий шедевр кулинарии, достойный самого роскошного праздничного стола, но по карману каждой семье

Горячие блюда

9 ЛАХАНОРИЗО

нет-нет, мы не обзываемся, а предлагаем приготовить и попробовать овощное греческое яство домашней кухни, способное послужить и гарниром, и самостоятельным блюдом в пост

Тема номера. Праздник весны — Пасха

12 ПИРОГ «ПАСКУАЛИНА»

традиционная итальянская пасхальная выпечка берет свое начало сотни лет назад. Не зря так бережно жители «сапога» хранили рецепт — пришла наша очередь удивлять гостей новым блюдом



14

С ГОРОШКОМ,
С ОВОЩАМИ ИЛИ
С САМОЙ ХРУСТЯЩЕЙ
КОРОЧКОЙ —
КАКОЙ ОМЛЕТ
ВЫБЕРЕТЕ ВЫ?

Сладкий стол

25 ПИРОЖНЫЕ «ПАНИ ВАЛЕВСКАЯ»

вы их полюбите с первого кусочка: нежные, сочные, с насыщенным сладким вкусом, который оттеняет легкая кислинка варенья. Устоять невозможно



Думаете, что сварить говяжий бульон — это просто закинуть мясо в кастрюлю, залить водой и ждать, пока приготовится? Бульон, конечно, получится, но какой? Чтобы вышел самый вкусный, насыщенный и ароматный, нужно знать несколько секретов, о которых мы с пристрастием **распросили шеф-повара Владимира ИНЖУВАТОВА**. Ваши блюда на основе такого бульона будут великолепны!



ОФОРМИТЕ ПОДПИСКУ

НА «НАШУ КУХНЮ» НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ 2023 ГОДА
ПО ПОЛУГОВОДОМУ ИНДЕКСУ П1205 «ПОЧТА РОССИИ»
С ВЫГОДОЙ 9%, А ПОДПИСАВШИСЬ В ПЕРИОД
С 10 ПО 20 АПРЕЛЯ, ПОЛУЧИТЕ ЕЩЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ
СКИДКУ НА ПОДПИСКУ 5%.

