

Меню номера

★★★★ Тема номера:★★★★
пирожки

Жареные
с колбасой и сыром



...5

Хлебница ...8-9

★★★★ Выпекаем★★★★
к празднику

Заварные
пирожные «Шу»



...11

★★★★ Несладкая★★★★
выпечка

Киш с рыбой



...14

Картофельная
пицца



...16

Легкий выбор ...18

★
Хозяйке
на заметку ...19

★
Мастер-класс
от читателя ...21

★★★★ Сладкоежка★★★★

Английский
кекс



...24

★★★★ Меньше★★★★
калорий

Фруктово-злаковые
батончики



...28

У самовара ...30



От редакции

Угадаете, какой выпечкой мы чаще всего угощаем коллег? Конечно же, пирожками. Их удобно приносить на работу, их не нужно нарезать, как пироги, а еще они очень сытные и отлично утоляют голод (девушкам пара пирожков заменяет обед, а наши мужчины лишний раз радуются, что не полнеют от выпечки). А разнообразие начинок позволяет угодить всем.

Кстати, о начинках. Вот тут наши кулинарочки проявляют недюжинную фантазию и иногда приятно удивляют. Самый большой фурор в редакции произвела постная начинка из... квашеных огурцов! Мы устроили опрос среди попробовавших и предложили угадать, с чем пирожки. Большинство предположило, что с грибами, а кто-то даже баклажаны почувствовал. Начинка же очень простая и бюджетная, только готовить ее нужно долго — в этом главный секрет необычного вкуса. Соленые бочковые огурцы (около 600 г) натрите на крупной терке и прогрейте на среднем огне на разогретой с растительным маслом сковороде без крышки, пока не выпарится жидкость. Добавьте тонко нашинкованный лук и готовьте, помешивая, 5-7 минут. Уменьшите огонь до минимума и томите 40 минут, периодически перемешивая. Поперчите по вкусу, всыпьте пару щепоток сахара и готовьте, пока лук не приобретет светло-коричневый оттенок.

А какие пирожки удивили вас? Обязательно делитесь рецептами. И конечно же, радуйте близких румяными пирожками — в рубрике «Тема номера» вас ждут разные варианты теста и начинок.

С любовью,
ваша редакция,
nkv@toloka.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.