

СЕЗОННЫЕ ЗАГОТОВКИ

№ 7 2018

БИБЛИОТЕКА ЖУРНАЛА

Моя любимая
Дача

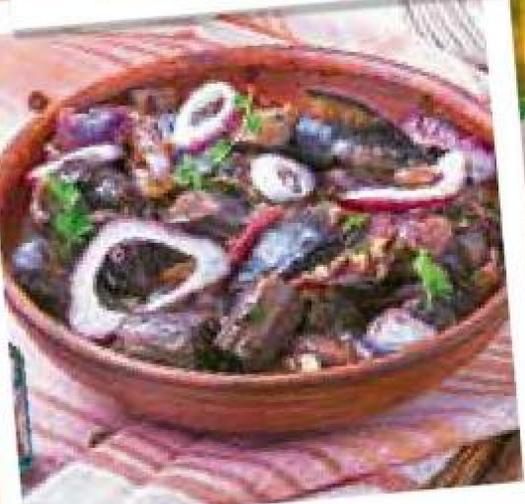
Тришды



МАРИНОВАННЫЕ
МАСЛЯТА



ИКРА С ГРИБАМИ
И ОВОЩАМИ



СОЛЕННЫЕ ЧЕРНЫЕ
ГРУЗДИ



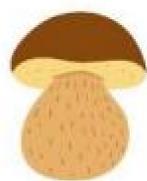
Лучшие рецепты
от журнала

ПРИГОТОВЬ



4 607128 320322

18007



Содержание



Маринованные опята «Малыши в банке».....	1	Грузди, засоленные со специями	9
Икра из лисичек с кабачками	2	Грибы, маринованные по мамину рецепту	10
Грибная икра с горчицей	3	Маслята, маринованные с корицей	11
Грибной паштет.....	3	Грибы сушеные	11
Икра с грибами и овощами	4	Опята в томате	12
Лесные грибы с грецким орехом	5	Маринованные опята с корицей	12
Салат грибной с перцем	5	Опята особые	13
Салат из капусты и грибов на зиму	6	Маринованные маслята	14
Хрустящие маринованные грузди	7	Шампиньоны со сладким перцем	14
Соленые опята	7	Соленые черные грузди	15
Маринованные опята с горчицей	8	Маринованные опята с лимонной кислотой	16
Грибная солянка на зиму	9	Опята с семенами укропа	16

Маринованные опята «Малыши в банке»



РЕЦЕПТ С ОБЛОЖКИ

1. Отделите грибы от листы и друг от друга. Отрежьте нижнюю часть ножки и выкиньте, грибы хорошо промойте под проточной водой.
2. Опустите опята в кипящую воду и проварите 10–15 минут. Слейте воду

- и еще раз хорошо промойте грибы.
3. Приготовьте для маринада соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, душистый перец горошком и 1,5 литра воды. Сварите маринад и опустите в него грибы. Варите грибы в

- маринаде 5–7 минут. Добавьте уксус, перемешайте, снимите с огня.
4. Разложите грибы в маринаде по чистым банкам. Закупорьте и остудите при комнатной температуре. Держите банки в темном и холодном месте.



Икра из лисичек с кабачками

1. Грибы очистите и варите 20 минут с лавровым листом и гвоздикой, снимая пену. Затем промойте холодной водой (4 стакана отвара оставьте).

2. Лук мелко нарежьте и обжарьте на половине растительного масла. Затем добавьте натертую на крупной терке морковь, а через 5–7 минут – томатную пасту, специи и тушите все еще 3–4 минуты.

3. Кабачки крупно натрите и отдельно обжарьте в

небольшом количестве растительного масла до готовности.

4. Кабачки, грибы и лук с морковью пропустите через мясорубку, постепенно подливая оставшееся растительное масло и грибной отвар. Затем добавьте соль, сахар, чеснок и тушите на слабом огне, помешивая, 30 минут.

5. В конце приготовления добавьте уксус и разложите икру по стерилизованным банкам. Закатайте.

- 2 кг лисичек
- 700 г кабачков
- 300 г моркови
- 300 г лука репчатого
- 1 головка чеснока
- 1,5 стакана масла растительного
- 2 ст. ложки уксуса
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка соли
- 1 ч. ложка перца красного молотого
- лавровый лист
- гвоздика

Грибная икра с горчицей



1. Подготовленные грибы очистите, промойте и отварите в воде с добавлением

лимонной кислоты и соли (на 1 л воды – 4 г лимонной кислоты и 40 г соли).

- 3 кг грибов лесных
- 3 ст. ложки горчицы готовой
- 15 ст. ложек масла растительного
- 15 ст. ложек уксуса
- лимонная кислота
- соль
- перец

Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь.

2. Пропустите грибы через мясорубку, заправьте растительным маслом и разведенной уксусом горчицей, посолите и поперчите по вкусу, тщательно перемешайте.

3. Полученную массу разложите по банкам и стерилизуйте 45–50 минут. Затем закатайте.

Грибной паштет

- 800 г шампиньонов
- 800 г грибов белых
- 2 луковицы
- масло растительное
- соль
- приправы

1. Шампиньоны и белые грибы промойте, очистите, нарежьте на 4–6 частей и обжарьте в сковороде на растительном масле в течение 15–20 минут. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук до золотистой корочки.

Добавьте лук к грибам в сковороду, залейте все 1 стаканом воды и потушите до полного испарения жидкости.



2. Готовую массу отправьте в чашу блендера и взбейте до кашеобразного состояния. Посолите, добавьте приправы по вкусу.

3. Разложите грибную икру по чистым банкам, простерилизуйте 10–15 минут, закатайте и отправьте в прохладное темное место.



Икра с грибами и овощами

1. Засыпьте грибы 1,5 стаканами соли, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем слейте соленую воду.

2. Переложите грибы в кастрюлю, залейте водой, добавьте 2 лавровых листа, гвоздику и немного соли, поставьте на огонь на 40 минут.

3. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте к луку тертую морковь, соль и перец по вкусу. Нарежьте

соломкой болгарский перец и добавьте его к луку с морковью. Тушите овощи на небольшом огне под крышкой до готовности.

4. Вареные грибы и тушеные овощи пропустите через мясорубку, а затем переложите в сковороду и поставьте на огонь. Посолите, поперчите, добавьте лавровые листья и тушите на маленьком огне 1–1,5 часа, периодически помешивая.

5. Банки по 0,5 л и крышки простерилизуйте. Разложи-



те икру по банкам, добавьте в каждую банку по 1 ч. ложке уксуса и закатайте крышками.



- 2 кг грибов лесных
- 2 стакана орехов грецких очищенных
- 3 луковицы
- 3 кубика бульонных грибных
- 1 стакан масла растительного
- лавровый лист
- соль

Лесные грибы с грецким орехом

1. Грецкие орехи порубите. Грибы очистите, вымойте, нарежьте крупными кусками и варите в соленой воде 5 минут с момента закипания. Затем откиньте

грибы на дуршлаг, дайте воде стечь.

2. Лук мелко нарежьте и обжарьте вместе с грибами на растительном масле, добавив раскро-

шенные грибные кубики. Жарьте, помешивая, до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. В конце добавьте грецкие орехи, лавровый лист и посолите по вкусу.

3. Полученную массу разложите по стерильным сухим банкам, закройте винтовыми крышками. Храните грибы в холодильнике.

Салат грибной с перцем

- 1,5 кг грибов лесных
- 1 кг перца сладкого
- 500 г лука
- 700 г моркови
- 0,5 л масла растительного
- молотый красный перец
- соль



1. Подготовленные грибы нарежьте кусочками, лук – полукольцами. Сладкий перец нашинкуйте соломкой, морковь натрите на терке.

2. Грибы вместе с луком обжаривайте на части

масла 10 минут, добавьте тертую морковь, через 10 минут – сладкий перец. Влейте оставшееся масло, тушите овощи с грибами в собственном соку на слабом огне 20–30 минут,

посолите, поперчите по вкусу.

3. Горячую массу разложите по банкам, закройте их пергаментом или полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.



Салат из капусты и грибов на зиму

1. Грибы нарежьте и обжарьте до готовности на растительном масле. Капусту нашинкуйте и выложите в большую кастрюлю. Помидоры пюрируйте в блендере.

2. Морковь натрите на крупной терке, репчатый лук нарежьте соломкой и выложите к грибам. Перемешайте и тушите все до готовности.

3. Выложите овощи с грибами к капусте, перемешайте. Посолите (пример-

но 1 ч. ложка) и поперчите. Всыпьте сахарный песок. Добавьте томатное пюре. Влейте уксус и масло.

4. Перемешайте массу и тушите на среднем огне 25–30 минут, периодически перемешивая.

5. Заранее подготовьте стерилизованные банки и крышки. Разложите салат по банкам. Закатайте крышками, укутайте банки в плед и дайте полностью остыть. Затем уберите в прохладное место.

- 1 кг капусты белокачанной
- 4 моркови
- 4 луковицы
- 500 г грибов свежих (опята, шампиньоны, белые грибы)
- 70 мл уксуса 6%
- 100–150 мл масла растительного + для жарки
- 2 помидора
- 2 ст. ложки сахара
- соль
- перец

Хрустящие маринованные грузди



1. Грибы тщательно промойте и замочите в воде на сутки, меняя воду 2–3 раза за это время. Затем крупные грибы нарежьте,

а мелкие оставьте целыми. **2.** Засыпьте грибы в кастрюлю вместе с лавровым листом, перцем и 2 ст. ложками соли. Доведите

- 1 кг груздей
- 1 лист лавровый
- 12 горошин перца
- 4 ст. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 3 зубчика чеснока
- 1 лист вишни
- 10 гвоздичек

до кипения, уменьшите огонь и варите еще полчаса.

3. На дно двух простерилизованных двухлитровых банок выложите все оставшиеся приправы и специи. Разложите грибы и залейте горячим маринадом. Сверху насыпьте по 1 ст. ложке соли на банку. Закатайте стерильными крышками.

Соленые опята

1. В кастрюле вскипятите большое количество воды и подсолите ее. Тщательно вымойте опята, отделите ножки от шляпок и разрежьте их вдоль на две части. Сложите грибы в кипящую подсоленную воду и варите 15 минут. Затем откиньте на дуршлаг.

2. Все специи и зелень равномерно выложите на дно большой миски (неметаллической). Сверху выложите слоями грибы, посыпая каждый солью.

3. Накройте плоским блюдом и поставьте сверху гнет около 1,5–2 кг. Солите их около 2 недель в прохладном темном месте.

4. Потом разложите соленые опята по стерильным

- 5 кг опят
- 250 г соли
- 1 луковица
- 50 горошин черного перца
- 80 г укропа свежего
- 5 лавровых листьев

банкам, поставьте их на дно большой кастрюли, застеленной полотенцем.

5. Прикройте крышками и влейте в кастрюлю воду комнатной температуры по «плечики» банок. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите воду до кипения. Стерилизуйте около 15



минут при слабом кипении воды.

6. Выньте банки из кастрюли, закатайте крышками, переверните вверх дном и укутайте. После полного остывания уберите банки с грибами на хранение в темное прохладное место.



Маршинованные опята с горчицей

1. Грибы тщательно переберите и промойте под проточной водой, а затем обдайте кипятком. Выложите грибы в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она едва их накрывала. Поставьте на огонь, добавьте соль и варите 1–1,5 часа, в процессе варки снимая пену.

2. Затем выключите газ и добавьте к грибам в кастрюлю 1–2 горошины перца, 1 зонтик укропа, 1–2 лавровых листа, 2 ч. ложки семян горчицы. Перемешайте все и оставьте грибы в отваре на ночь.



- 1,2–1,5 кг опят
- 1 ст. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара
- 5 ст. ложек уксуса 9%
- 2 ч. ложки горчицы в семенах
- 3–4 листа лавровых
- 4–5 горошин перца черного
- 2 зонтика укропа

3. Утром откиньте грибы на дуршлаг и промойте в кипяченой воде, а затем

выложите в предварительно стерилизованные банки.

4. В кастрюлю налейте 1 литр воды, доведите до кипения. В кипящую воду выложите 1 зонтик укропа, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины перца, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку соли. Варите маринад около 5 минут, затем снимите с огня и добавьте в него уксус, перемешайте. Приготовленным маринадом залейте грибы под горлышко.

5. Банки плотно закрутите крышками и оставьте до полного остывания.



- 2 кг капусты бело-кочанной
- 1 кг моркови
- 1 кг лука репчатого
- 2 кг грибов лесных
- 1 стакан томат-пасты
- 0,5 л масла растительного
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка уксусной эссенции
- 5–8 гвоздичек
- 3 листа лавровых
- 2 ч. ложки перца черного свежесмолотого
- соль

Грибная солянка на зиму

- 1.** Грибы очистите, вымойте и отварите до готовности в подсоленной воде. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь.
- 2.** Капусту тонко нашин-

- куйте. Морковь очистите, натрите на крупной терке. Лук очистите, измельчите.
- 3.** Соедините грибы с капустой, луком и морковью, перемешайте, добавьте

- сахар, томатную пасту, растительное масло, уксусную эссенцию, специи, соль по вкусу и варите, помешивая, 40 минут на слабом огне.
- 4.** Полученную массу разложите по стерильным банкам и закатайте.

Грузди, засоленные со специями

- 1 кг груздей
- 5 лавровых листьев
- 3 зубчика чеснока
- 15 г семян укропа
- 5–6 горошин перца черного
- 0,5 ч. ложки кислоты лимонной
- соль



- 1.** Предварительно вымоченные, тщательно промытые и очищенные грузди опустите на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты. Затем грузди

- выньте с помощью шумовки, положите в эмалированную емкость и дайте остыть.
- 2.** Выложите в стерильную банку слоями соль (60 г), лавровые листья, перец, укроп, чеснок и грибы, а

- затем повторите слои. Верхний слой посыпьте солью и накройте марлей. Сверху поставьте груз.
- 3.** Через неделю закройте банку крышкой и уберите в холодное место.



- 20–30 грибов свежих (белые, подосиновики, подберезовики)
- 3 ч. ложки кислоты лимонной
- соль
- 1 ст. ложка эссенции уксусной
- лист лавровый
- гвоздика
- корица

Грибы, маринованные по маминному рецепту

1. Грибы промойте, несколько раз меняя воду, очистите, всыпьте в кастрюлю, добавьте 1,5 л воды, соль, лимонную

кислоту, лавровый лист, корицу, гвоздику.

2. Отварите грибы, периодически снимая пену. В конце варки добавь-

те уксусную эссенцию. Готовые грибы осядут на дно кастрюли. После этого снимите кастрюлю с огня, горячие грибы разложите в стерильные банки, залейте отваром, в котором они варились.

3. Банки накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде (0,5-литровые – 25 минут, литровые – 30 минут). Потом закатайте, поставьте вверх дном и охладите.

Маслята, маринованные с корицей

1. Грибы вымойте, обрежьте нижнюю часть ножки и снимите со шляпок кожицу. Мелкие грибы маринуйте целиком, а крупные порежьте.

2. Подготовленные грибы выложите в дуршлаг, погрузите несколько раз в холодную воду, дайте воде





Грибы сушеные

- 1.** Переберите грибы, очистив их от сора. Червивые грибы не используйте. Мыть грибы для засушки не рекомендуется.
- 2.** Нарезьте каждый гриб на несколько частей и разложите на противнях, застеленных бумагой для

выпечки, так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

- 3.** Отправьте противни с грибами в разогретую до 50 °С духовку на 1 час. Дверца духовки все это время должна быть чуть приоткрыта. Затем уве-

стечь и сразу опустите в кипящую подсоленную воду. Варите 7–10 минут, затем откиньте на дуршлаг и вымойте горячей водой.

- 3.** Сварите маринад и горячим залейте грибы. Варите до тех пор, пока они не осядут на дно. Грибы переложите в сухие нагретые банки и закройте крышками. Храните в холодильнике.



- грибы лесные трубчатые (боровики, подосиновики, подберезовики)

личьте температуру нагрева до 75–80 °С и оставьте в духовке с приоткрытой дверцей еще на какое-то время.

- 4.** Периодически вынимайте грибы из духовки и проверяйте их на сухость. Высушенный гриб должен быть плотным, упругим и слегка гнущимся, не крошиться и не ломаться. Недосушенный гриб – еще мягкий, как бы резиновый. Храните сушеные грибы в стеклянных или металлических плотно закрывающихся банках, полотняных мешочках или в бумажных пакетах.



- **маслята**
Для маринада на 1 л воды:
- 2,5 ст. ложки соли
- 100 г сахара
- 100 мл уксуса 9%
- 6 горошин перца душистого
- 1 лавровый лист
- 1 щепотка корицы



Опята в томате

1. Подготовленные грибы (опята) замочите на пару часов, затем воду слейте и налейте новую. Отварите грибы в течение 20 минут. Измерьте их объем.

2. Нарежьте лук кольцами и обжарьте до готовности на подсолнечном масле. Влейте к луку томатный соус (например, шашлычный) или пасту и готовьте еще

5 минут, добавьте отваренные грибы, хорошенько перемешайте, всыпьте соль и перец, влейте немного уксуса и тушите все вместе 10–15 минут.

3. Переложите грибы в подготовленные стерилизованные банки и стерилизуйте: 0,5-литровые – 30 минут. Закатайте и на сутки укутайте.



Маринованные опята с корицей

1. Вскипятите в кастрюле 1 л воды. Добавьте лавровые листья, горошины перца, бутоны гвоздики и палочки корицы и проварите в течение 3 минут. Влейте уксус, перемешайте и снимите с огня.

2. Грибы тщательно промойте, положите



- 5 кг опят
- 2 зонтика укропа
- 5 лавровых листьев
- 5 листьев смородины
- 5 листьев вишни
- 10 горошин перца душистого
- 4 зубчика чеснока
- 2 стакана масла растительного
- 1–2 ст. ложки уксусной эссенции
- соль

1. Грибы очистите, вымойте и варите в 5-литровой кастрюле в соленой воде 20 минут. Отвар слейте (2 стакана оставьте).

2. Добавьте к грибам зонтики укропа, все листья, горошины душистого перца, измельченный чеснок, растительное масло, влейте грибной отвар и уксусную эссенцию. Все перемешайте, посолите по



Опята особые

вкусу и варите, помешивая, с момента закипания 20 минут.

3. Затем снимите кастрюлю с огня, выньте смородиновые и вишневые листья

и разложите горячие грибы по стерилизованным полулитровым банкам. Стерилизуйте банки 15–20 минут, затем закройте винтовыми крышками.



в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите воду до кипения и слейте. Залейте грибы водой во второй раз, подсолите и поставьте на огонь. После закипания аккуратно перемешайте грибы и снимите пену.

3. Когда грибы осядут на дно, выньте их при помощи шумовки, разложите по стерилизованным банкам на две трети высоты и залейте маринадом доверху. Закройте крышками и храните в холодильнике.



- 1 кг маслят, предварительно отваренных
- 4 ч. ложки соли крупной
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка смеси специй (лавровый лист, гвоздика, перец горошком)
- 3 ч. ложки уксуса 70%
- 4–5 зубчиков чеснока
- 4 ст. ложки масла растительного

Маринованные маслята

1. Отваренные грибы откиньте на сито, дайте стечь воде.

2. Приготовьте маринад: возьмите 1 литр воды и добавьте в нее сахар, соль и специи. Поставьте на огонь. Как только мари-

над закипит, опустите в него грибы, дайте снова закипеть, затем добавьте уксус и мелко нарубленный чеснок (свежий). Выключите огонь.

3. Горячими аккуратно разложите грибы в чистые

банки, полейте сверху чуть-чуть растительным маслом, только чтобы покрыть грибы, закройте крышками, оставьте на столе, чтобы остыли, затем уберите в холодильник на хранение.



- 1 кг груздей черных некрупных
- 4 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки семян укропа
- 6 листьев смородины
- 1 корень хрена
- черный перец горошком
- соль





- 750 г шампиньонов
- 2 перца болгарских
- 5 зубчиков чеснока
- 5 веточек укропа
- 0,3–0,5 шт. перца чили красного
- 1 горсть зелени сельдерея
- 1 луковица

*Для маринада
на 1 л воды:*

- 2 ст. ложки сахара
- 2 ч. ложки соли крупной
- 100 мл уксуса
- 2 ст. ложки масла оливкового
- 1 лист лавровый
- 1 ч. ложка базилика сушеного
- 5 горошин перца душистого

Шампиньоны со сладким перцем

1. Шампиньоны промойте и отварите в течение 5 минут в 1,5 л воды с добавлением 1 ст. ложки соли. Откиньте на сито.
2. Перцы и лук крупно нарежьте, чеснок порубите.

3. На дно банки уложите зелень, сверху грибы и перцы. Добавьте лук, чеснок и чили.
4. Смешайте ингредиенты маринада (кроме масла и уксуса), нагрейте и кипятите до растворения соли и

- сахара. Выключите огонь и добавьте уксус и масло. Залейте маринадом грибы.
5. Накройте крышкой, оставьте на столе до остывания и уберите на ночь в холодильник.



Соленые черные грузди

1. Грузди очистите и тщательно вымойте. Крупные грибы нарежьте кусочками. Подготовленные грибы залейте холодной водой и оставьте на сутки, чтобы ушла горечь.
2. Затем варите грузди 5–6 минут в подсоленной воде (2 ч. ложки соли на 1 л воды) и промойте.
3. Чеснок и корень хрена очистите и мелко нарежьте. Грузди выложите в емкость для соления шляпками вниз в несколько слоев.

- Каждый слой посолите, переложите листьями смородины, чесноком, хреном, семенами укропа и горошинами перца.
4. Накройте емкость с грибами марлей, сверху положите груз.
 5. Храните грузди 15–20 дней в прохладном месте. Затем разложите по банкам, залейте оставшимся рассолом, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Маринованные опята с лимонной кислотой



1. Для приготовления маринада влейте в эмалированную кастрюлю 400 мл воды, уксус, добавьте соль по вкусу и вскипятите.

2. Опустите в маринад подготовленные грибы и варите на медленном огне до готовности, когда грибы осядут на дно, а маринад

- 1 кг опят
- 250 мл уксуса 5%
- соль
- 10 г сахара,
- 2 г лимонной кислоты
- 6 горошин душистого перца
- 1 лавровый лист
- 1 г корицы

станет прозрачным. Пену при этом снимайте.

3. Добавьте в маринад остальные специи, снова доведите до кипения и разложите в чистые банки, заполняя их на 1 см ниже верха.

4. Прикройте крышками и поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые – 20 минут, литровые – 30 минут. Закатайте.

Опята с семенами укропа



- опята свежие
- 3 ст. ложки соли
- 1 ст. ложка сахара
- 5 гвоздичек
- 2 лавровых листа
- 10 горошин перца черного
- 10 горошин перца душистого
- 1 ч. ложка семян укропа
- уксусная эссенция

1. Грибы почистите, нарежьте, промойте. Варите 20 минут с момента закипания. Откиньте на дуршлаг.



2. Приготовьте маринад: в кипящую воду (на 1 кг вареных грибов – 2 л воды) добавьте соль, сахар, перец, лавровый лист, гвоздику, семена укропа. В кипящий маринад положите вареные грибы, варите 40 минут.

3. Разложите грибы в стерилизованные бан-

ки, добавьте уксусную эссенцию из расчета на литровую банку 1 ч. ложка, на 0,7-литровую – 2/3 ч. ложки, на 0,5-литровую – 0,5 ч. ложки.

4. Закатайте жестяными крышками. Переверните, укутайте до полного остывания.

Спешите подписаться!

Во всех почтовых отделениях РФ



ЖУРНАЛ «КУЛИНАРНЫЙ ПРАКТИКУМ»

Индекс в каталоге российской прессы –

24244

ЖУРНАЛ «ПРИГОТОВЬ»

Индекс в каталоге российской прессы –

10130

В Каталоге журнал называется «САМАЯ mini ПРИГОТОВЬ»

СПЕЦВЫПУСК ЖУРНАЛА «ПРИГОТОВЬ»

Индекс в каталоге российской прессы –

04064

В Каталоге журнал называется «САМАЯ mini ПРИГОТОВЬ. Спецвыпуск»



Наиболее полную информацию о всех возможных способах подписки вы найдете на сайте нашего издательства "КОНЛИГА МЕДИА"

<http://www.konliga.ru>

и по телефону: (495) 280-00-20


**КОНЛИГА
МЕДИА**

© Библиотека журнала
«Моя Любимая ДАЧА»
«Сезонные заготовки.
Грибы»
№ 7/2018

Главный редактор
Марина Евгеньевна Нуянзина
m.nuyanzina@konliga.ru

Выпускающий редактор
Елена Кожушко
e.kozhushko@konliga.ru

Редакторы
Елена Багаутдинова
Оксана Григоренко
Наталья Колесникова

Корректор
Ирина Хамзина
**Разработка дизайна,
верстка, пре пресс**
Илья Кожушко

Учредитель
АО «КОНЛИГА МЕДИА»
Издатель
АО «КОНЛИГА МЕДИА»
Основатели компании
Александр Колосов
Раиса Неяглова-Колосова
Генеральный директор
Максим Зимин
Издательский директор
Галина Арефьева
**Директор
по распространению**
Кирилл Егоренко
**Начальник
производственного отдела**

Светлана Пехтерева
Размещение рекламы
АО «КОНЛИГА МЕДИА».
Коммерческий директор
Светлана Харченко
тел. (495) 280-00-20
Директор по рекламе
Гульнара Хайрулина
g.hairulina@konliga.ru
**Он-лайн магазин
издательства**
konliga.biz

**По вопросам
распространения
и подписки**
тел. (495) 280-00-20
Адрес редакции:
Москва, ул. Кржижановского,
д.31, стр 1
тел. (495) 280-00-20
Для писем:
117218, Москва, а/я 38
E-mail:
cooking@konliga.ru
**Сайт «Моя Любимая ДАЧА»
в интернете:**
www.ldacha.ru

Отпечатано в типографии
АО «КОСТРОМА», 156010,
г. Кострома,
ул. Самоковская, 10
Телефон (4942) 49-15-11
Заказ №

Дата выхода в свет:
24.07.2018

Дата начала продаж:
30.07.2018
Тираж 46 000 экз.
Свободная цена

**Импортер в Республику
Беларусь:**

ООО «Росчерк», г. Минск,
ул. Сурганова, 57Б, офис 123
Тел.+375-17-331-94-27 (41)

**Журнал зарегистрирован
Федеральной службой
по надзору в сфере
связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций.**

**Свидетельство о регистра-
ции ПИ № ФС77-66940
от 25.08.2016**

«12+»

Все права на распространение
журнала в РФ и зарубежных
странах принадлежат
АО «КОНЛИГА МЕДИА».

Редакция не несет
ответственности за содержа-
ние рекламных материалов.
Перепечатка только
с разрешения редакции.

**Все фото на обложке
и внутри журнала:**
Depositphotos.com