

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен Всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

ЛУЧШИЕ

- рецепты
- мастер-классы

всего **19** руб.*

№5/2019



ОСЕННИЕ ЗАГОТОВКИ

**Блюдо
от шефа:**

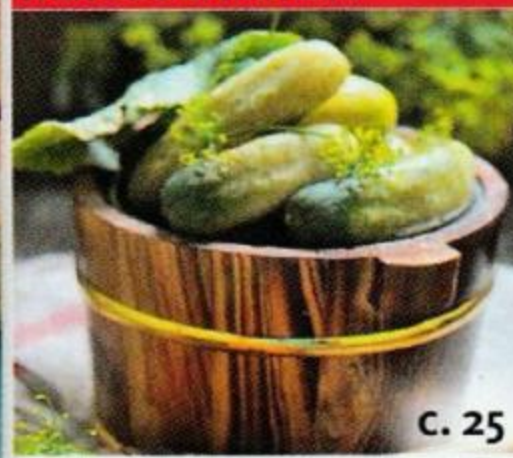
Абрикосы
в духовке
с. 46-47

**Сладкая
аджика**



с. 5

**Огурчики
малосольные**



с. 25



Рекомендуемая цена

Лучшие рецепты НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

№ 7
ИЮЛЬ
2019

22 руб.
Рекомендуемая цена

57 проверенных рецептов

В ЖАРКИЙ ДЕНЬ:
Вишневый квас

К ПРАЗДНИКУ:
Салат с семгой

СЛАДКОЕЖКАМ:
Творожное
прожное

МАСТЕР-К
Запеканка
из кабачков

ВКУСНОЕ БЛЮДО:
Рис с овощами

ПРАЗДНИКУ:
Еска в соусе

СЛАДКОЕЖКАМ:
Пирог с со сливами

МАСТЕР-КЛАССЫ
Салат с тунцом
Мясные лодочки

**Печенка
в соусе**
Угощает семья
КУЛЕШОВЫХ
из Москвы

Подписка
на почте!
**Индекс
П2943**

№ 8 АВГУСТ 2019

Реклама 16+

КУПИ ЖУРНАЛ!

Подписка онлайн на сайте podpiska.burda.ru
Телефон: +7(495) 660-73-69

Специальный выпуск ОСЕННИЕ ЗАГОТОВКИ

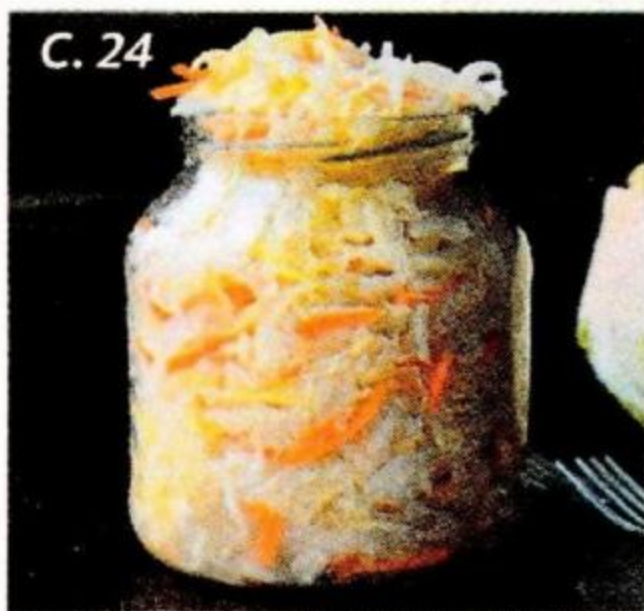
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

4-15



ОВОЩИ

16-27



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

28-47



МАСТЕР-КЛАСС

Грибная паста
Абрикосы в духовке

14-15

46-47

Список рецептов
Наши победители
Конкурсный купон

48

48

50

ЖДЕМ ВАШИХ ПИСЕМ

Следующий номер журнала выйдет 10 октября. Его тема – новый год. Как всегда, номер будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 52, «Люблю готовить!». В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои полные паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. **ИНН ОБЯЗАТЕЛЕН!** Авторы всех опубликованных рецептов ждут денежный приз – 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ru

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

- Перед тем, как варить варенье, рекомендуется засыпать ягоды сахаром и оставить до появления сока, затем перемешать, влить немного воды (100 мл на 3 кг ягод) и поставить на медленный огонь.
- При мариновании уксус можно заменить лимонной кислотой (на 1 л рассола 1 ч. л. лимонной кислоты без горки).
- Для маринада нужно брать фильтрованную питьевую воду.
- Перед стерилизацией банки и крышки рекомендуется хорошо промыть содовым раствором. Так надежнее.
- После стерилизации банки и крышки лучше высушить естественным способом, а не вытирать. Продукты ни в коем случае нельзя выкладывать в мокрые банки.
- Хранят консервы в темном прохладном помещении. Влажность воздуха около 75%, температура около 15°C.
- Лучший способ стерилизации банок – над паром. Банки устанавливаются на решетку, которая находится на кастрюле с кипящей водой. Стерилизовать надо до тех пор, пока дно банок не станет очень горячим.



Лето на столе

Можно подать на гарнир, а можно кушать как закуску.

ЕЛЕНА КИРЯШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Фасоль в томатном соусе

- 1 кг белой фасоли
- 2 луковицы • 2 моркови • 250 мл томат-пасты • 750 мл теплой воды • 1,5 ст. л. сахара
- 1,5 ч. л. соли • ¼ ч. л. черного перца • 3 ст. л. растительного масла

1. Фасоль замочить на ночь, воду слить, фасоль про-

мыть. Фасоль выложить в кастрюлю, залить водой и варить 1 ч.

2. Лук и морковь очистить. Лук нарезать маленькими кубиками, морковь натереть на средней терке. Лук и морковь обжарить масле до полуготовности.

3. Томатную пасту развести теплой водой. Доба-

вить соль, сахар, перец и хорошо перемешать.

4. В соус выложить все овощи, довести до кипения. Затем огонь убавить и тушить под крышкой 1,5 ч, перемешивая.

5. Готовую фасоль разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть, остудить.

Закуска просто великолепная!

МАРИНА ВОДОЛАЖСКАЯ, Г. БАРНАУЛ

Сладкая аджика

- 3 кг помидоров • 1,5 кг сладкого перца • 0,5 кг лука
- 0,5 кг моркови • 0,5 кг кисло-сладких яблок • 200 г чеснока • 100 г сахара • 1 ст. л. соли • молотый перец
- 6 шт. перца горошком • 0,5 л растительного масла

1. Банки и крышки хорошо вымыть, простерилизовать и обсушить.

2. Помидоры вымыть, залить кипятком на 30 с, снять кожицу.

3. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян.

4. Лук и морковь очистить. У яблок удалить кожицу и сердцевину.

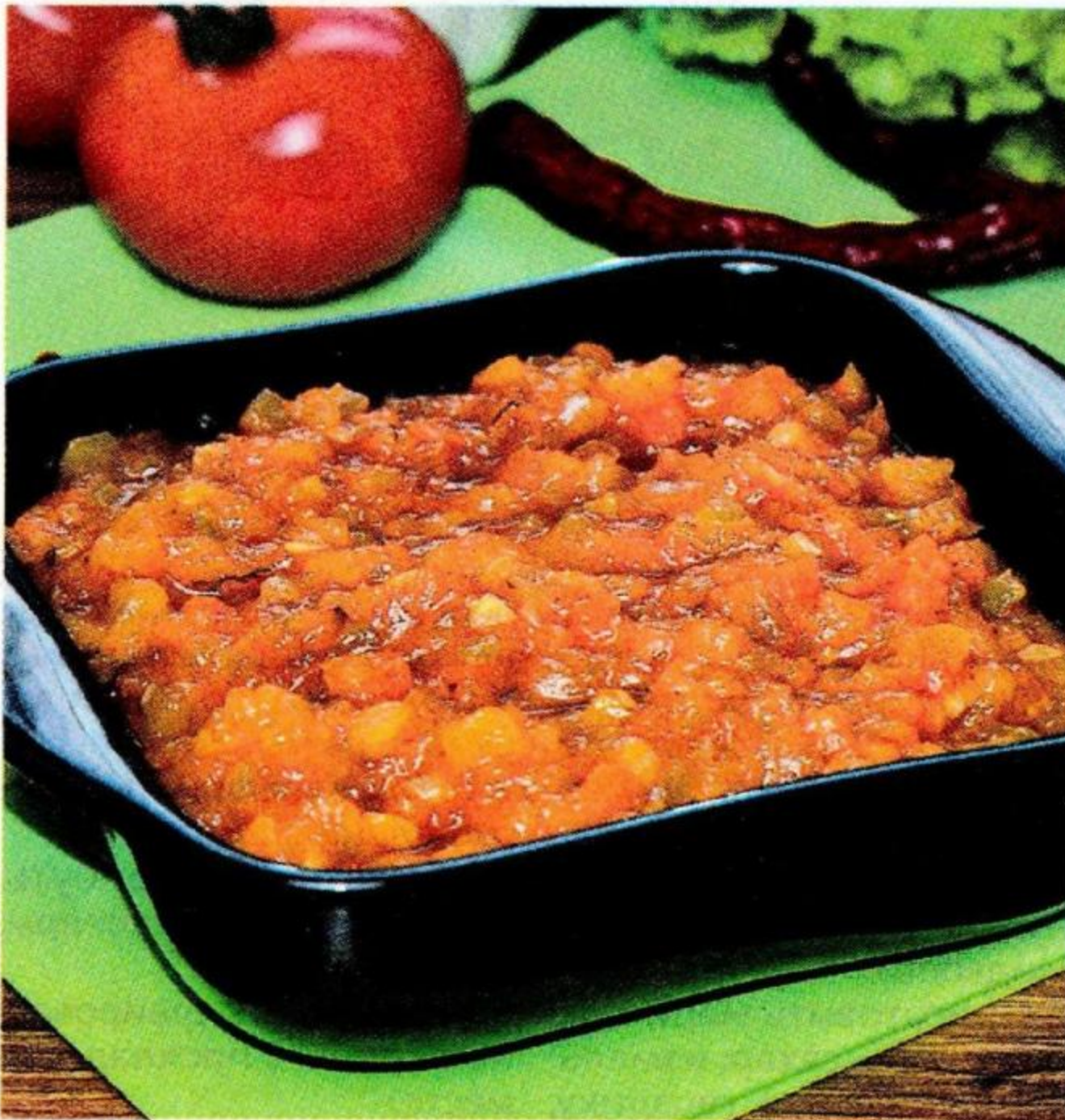
5. Все овощи пропустить через мясорубку. Выложить в большую

кастрюлю. Добавить все специи, растительное масло. Тушить 3 ч на медленном огне, периодически перемешивая.

6. Аджикую разложить по подготовленным банкам, закатать.

7. Банки перевернуть, укутать и дать полностью остыть.

8. Аджикую хранить в прохладном месте: в погребе или в холодильнике.



Просто и вкусно!

ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВА,
Г. КАМЫШИН

Чесночные стрелки

- 1 кг чесночных стрелок • 170 г соли

1. Чесночные стрелки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

2. Прокрутить через мясорубку или измельчить блендером.

3. К массе добавить соль, перемешать и дать постоять 30 мин, периодически перемешивая.

4. Массу разложить по стерилизованным банкам, закатать чистыми крышками.

5. Чесночные стрелки нужно хранить в прохладном месте: погребе или холодильнике. Их можно использовать для бутербродов: добавить мягкое сливочное масло и взбить. Объединение! Приятного всем аппетита.

Попробуйте грибочки по моему рецепту.

ЕЛЕНА ПИСАРЕНКО, Г. БАЛАКОВО

Грибы «Лесные красавцы»



- 3 кг лисичек, маслят или опят. Для маринада на 1 л воды: • 1 зубчик чеснока • по 2 ст. л. соли и сахара • 1 ч. л. уксусной эссенции (70%)
- 5 бутонов гвоздики
- 5 шт. душистого перца горошком

1. Банки вымыть, простерилизовать, обсушить.

2. Грибы перебрать, очистить, вымыть.

3. Выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, варить, снимая пену, 10 мин.

4. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости.

5. Приготовить маринад: воду, соль, сахар, измельченный чеснок, гвоздику,

перец довести до кипения, влить уксусную эссенцию.

6. Положить грибы и варить 10 мин.

7. Грибы переложить в подготовленные банки.

8. Закатать, перевернуть, накрыть теплым одеялом, студить.

9. Хранить консервированные грибы в прохладном месте.

Эти грибы отлично подходят для салатов.

ЕЛЕНА КИРЯШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Шампиньоны на зиму

- 1 кг маленьких шампиньонов
- 30 мл винного уксуса
- щепотка лимонной кислоты
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 2 лавровых листа
- 2 бутона гвоздики
- 3 шт. черного перца горошком
- 1 ч. л. семян горчицы
- веточки укропа

1. Небольшие банки хорошо промыть и простерилизовать над паром или в духовке. Банки обсушить.
2. Грибы промыть, отрезать кончики ножек.
3. Воду довести до кипения, добавить лимонную кислоту.
4. Положить грибы в кастрюлю, варить 5 мин, откинуть на дуршлаг.



5. Приготовить маринад: 700 мл воды довести до кипения, добавить гвоздику, семена горчицы, лавровый лист, перец горошком. Всыпать соль и сахар.
6. Положить в маринад грибы и варить 5 мин. В заранее стерилизован-

ные банки разложить горячие грибы.

7. Залить маринадом и закатать.

8. Банки перевернуть, укутать и дать им полностью остыть. Готовые грибы следует хранить в прохладном месте.

Рыбка во много раз вкуснее магазинной!

НАТАЛЬЯ ПРОКАЗОВА, Г. КОРОЛЕВ

Скумбрия по-домашнему



На 1 кг мороженной скумбрии без голов:

- 5 ст. л. сахара
- 5 ст. л. мелкой соли
- 1 ст. л. молотой корицы
- 1 ст. л. приправы к рыбе
- 2 ч. л. уксуса (9%)

1. Скумбрию разморозить при комнатной температуре. Рыбу нарезать порционными кусками длиной

примерно 5–7 см. Сахар, соль, молотую корицу, рыбную приправу, соединить и все тщательно перемешать.

2. Полученной смесью натереть куски рыбы со всех сторон.

3. Подготовленную скумбрию уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить столовый уксус, убрать в холодильник.

4. Через сутки рыбка готова. Она получается малосольной и очень нежной. Приятного аппетита всем.

Нежное, просто тает во рту!

МАРИНА МЕДВЕДЕВА, Г. БАРНАУЛ

Сало в луковой шелухе



- 600 г сала с мясной прослойкой
- 1 л воды
- 1 стакан соли
- шелуха от 10 луковиц
- 1 головка чеснока
- 3 лавровых листа
- 5 шт. душистого перца горошком

1. В кастрюлю налить воду, добавить соль, довести до кипения.

2. Положить в рассол промытую луковую шелуху

и кипятить в течение 5 мин.

3. Затем в кипящий рассол положить сало (рассол должен его полностью покрывать).

4. Довести до кипения, варить 10 мин на тихом огне. Выключить огонь и оставить сало в рассоле еще на 15 мин.

5. Переложить сало в дуршлаг и дать стечь рассолу.

Очистить и порубить чеснок.

6. Лавровый лист поломать. Горошины перца раздавить толкушкой.

7. В охлажденном куске сала сделать небольшие надрезы и натереть сало специями.

8. Завернуть сало в фольгу и убрать в морозилку на ночь. Кушайте на доброе здоровье!

Много лет готовлю эту приправу.

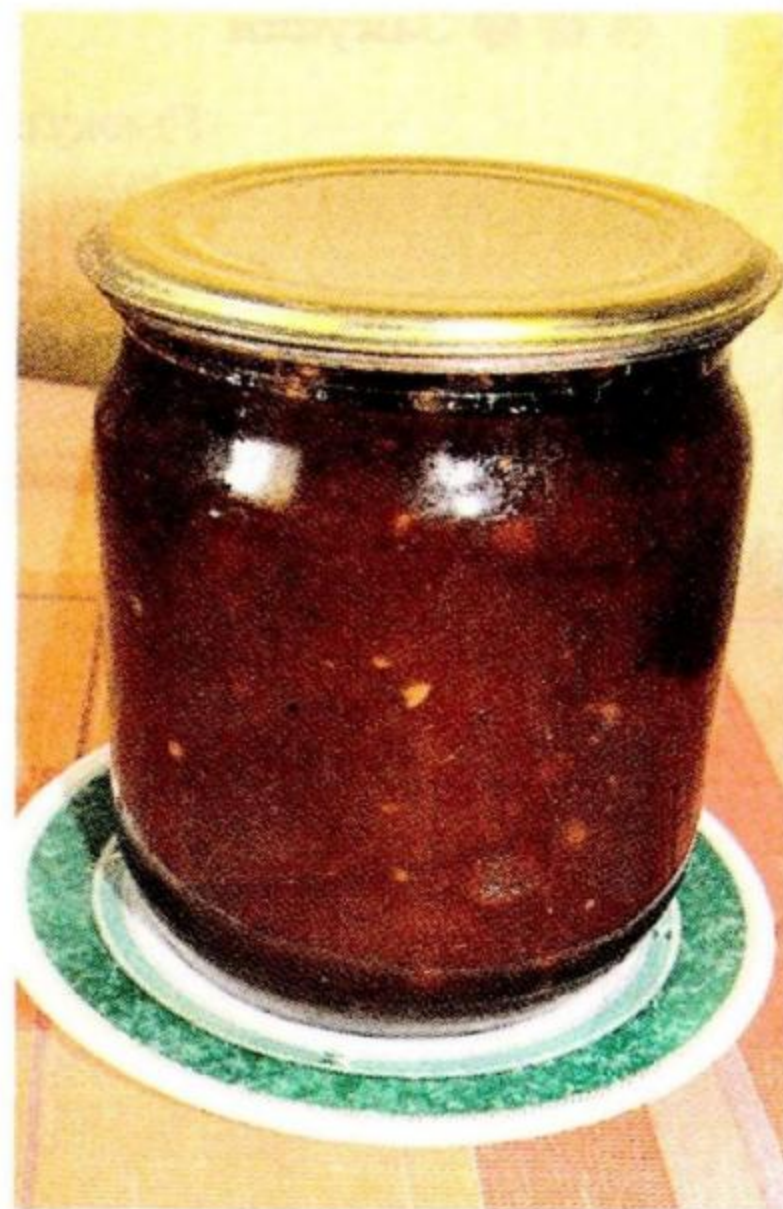
ЕЛЕНА НЕДОШИВИНА, Г. НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

Аджика фирменная

- 200 г красного горького перца
- 0,5 кг сладкого перца
- 300 г чеснока
- 0,5 кг помидоров
- 50 г хмели-сунели
- 150 г соли
- 60 мл растительного масла

1. Чеснок разобрать на зубчики, залить холодной водой на 30 мин (чеснок легко будет очистить).
2. Красный горький перец вымыть, удалить плодоножки с семенами.
3. Сладкий перец вымыть, очистить, удалить плодоножки с семенами.

4. Помидоры залить кипятком на 30 с, снять кожицу.
5. Все овощи пропустить через мясорубку.
6. Добавить соль, растительное масло.
7. Поставить на огонь, хорошо перемешать и варить в течение 5 мин.
8. Разложить по заранее стерилизованным банкам.
9. Банки с готовой аджикой можно закатать, но эта приправа отлично хранится в холодильнике под обычными крышками. Великолепно подходит к мясу. Приготовьте!



Получается ну очень вкусно.

АЛЕНА ФЕДОРОВА, Г. НИЖНИЙ ТАГИЛ

Мой любимый рассольник



- 3 кг свежих огурцов
- 1 кг лука
- 1 кг моркови
- 300 г соли
- 400 мл растительного масла
- 1 стакан перловки
- лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

1. Банки и крышки хорошо вымыть и простерилизовать над паром или в духовке.
2. Лук, морковь очистить и нарезать.
3. Огурцы вымыть и также нарезать.
4. Подготовленные лук, морковь и огурцы соединить в кастрюле.
5. Добавить соль, растительное масло, перловую крупу, лавровый лист, перец горошком.
6. Довести до кипения и варить 30 мин.
7. Готовую массу разложить по подготовленным банкам и закатать чистыми крышками, перевернуть и полностью остудить.
8. Рассольник убрать на хранение в прохладное место. Кушайте на здоровье.

Рыжики подавали на царский стол!

ЕЛЕНА ШИНШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Маринованные рыжики



На 1 л воды: • 1 кг рыжиков • 10 г каменной соли • 1,5 ч. л. лимонной кислоты • 200 мл воды • по 3–4 шт. бутона гвоздики и черного перца горошком • 1 ст. л. столового уксуса

1. Грибы очистить, хорошо промыть под проточной водой.

2. Крупные грибы разрезать на 3–4 части.

3. Банки и крышки вымыть, простерилизовать и обсушить.

4. Сделать маринад: воду, лимонную кислоту, соль, специи соединить в кастрюле и довести до кипения.

5. В маринад положить грибы и варить в течение

15 мин. Грибы разложить по подготовленным банкам, залить маринадом.

6. В каждую банку влить по 1 ст. л. уксуса.

7. Банки закатать, перевернуть, укутать и дать полностью остыть.

8. Готовые маринованные рыжики хранить в прохладном темном месте. Закуска великолепная!

Предлагаю рецепт очень вкусного салата.

ЕЛЕНА ПИСАРЕНКО, Г. БАЛАКОВО

Огурцы с морковью

- 0,4 кг огурцов • 1 кг моркови • 2 ст. л. измельченного чеснока
- 1 ч. л. красного молотого перца • приправа для моркови по-корейски • ст. л. растительного масла • 2 ст. л. уксуса • 3,5 ст. л. соли
- 5 ст. л. сахара

1. Огурцы вымыть, разрезать на 4 части.

2. Морковь вымыть, затем очистить, натереть на крупной терке.

3. Морковь и огурцы соединить и все хорошо перемешать.

4. Добавить очищенный и нарезанный чеснок, перец, приправу, растительное масло, влить уксус, положить соль, сахар.



5. Перемешать и оставить на 4 ч при комнатной температуре.

6. Огурцы с морковью разложить по стерилизованным банкам 0,7 л.

7. Стерилизовать в течение 10 мин.

8. Банки закатать, перевернуть, укутать, дать остыть. Хранить заготовку в прохладном месте.

Замечательный получается арбуз.

ГАЛИНА СМЕРНОВА, Г. ТАГАНРОГ

Арбуз в маринаде

- 1 недозрелый арбуз
- соль, сахар, горчичный порошок в одинаковых пропорциях. Например по 1 ст. л. сахара, соли и горчицы

1. Арбуз нарезать одинаковыми ломтиками.

2. Смешать все ингредиенты для маринада: соль, сахар и горчицу. Укладывать в глубокую кастрюлю

(или другую емкость) слоями: арбузы, посыпать сухим маринадом, следующий слой – арбузы и сухой маринад. И так до конца.

3. Кастрюлю с арбузом накрыть крышкой и поставить в тень на 3 дня до потемнения. Рассол не выливать.

4. Арбузы сложить в чистую банку, залить получившимся рассолом.

5. Поставить в холодильник на 2–3 дня. Желаю всем крепкого здоровья и отличного настроения.





Вкусная!

ЛЮДМИЛА ПРИДАННИКОВА,
Г. ТУЛА

Кабачковая икра

- 1 кг кабачков
- 1 морковь • 3 ст. л. растительного масла
- 2 помидора • соль по вкусу

1. Лук, кабачки, морковь, помидоры вымыть, очистить и пропустить через мясорубку.
2. Добавить растительное масло.
3. Потушить в течение 40 мин.
4. Полученную смесь взбить в блендере.
5. Опять довести до кипения, посолить.
6. Затем выложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать и дать остыть.
7. Затем убрать на хранение в прохладное место.

Каждый год готовлю только по этому рецепту.

ЕВГЕНИЯ ТРУШКОВА, Г. ИРКУТСК

Сладкое лечо

- 4 кг помидоров • 3 ст. л. соли • 2 стакана сахара
- 1,5 стакана растительного масла • 2 кг моркови • 2 кг сладкого перца • 1 ст. л. уксусной эссенции (70%)

1. Банки и крышки вымыть и простерилизовать над паром или в духовке. Обсушить при комнатной температуре.
2. Помидоры пропустить через мясорубку.
3. Добавить соль, сахар и растительное масло.
4. Прокипятить в течение 20 мин.
5. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке (чем крупнее получится, тем вкуснее). Тертую морковь добавить в кипящую томатную смесь. Прокипятить 25 мин.
6. Затем влить уксус и прокипятить еще 5 мин.
7. Положить в кастрюлю нарезанный сладкий перец и прокипятить в течение 5–10 мин.
8. Затем массу уложить в подготовленные банки, закатать крышками, перевернуть и укутать теплым одеялом до полного остывания.
9. Хранить в прохладном месте.





Огуречный релиш

Великолепная закуска к мясным блюдам!

МАРИНА ЗАТЕЕВА, Г. КОСТРОМА

- 350 г огурцов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 150 мл воды
- 50 мл уксуса
- 40 г сахара
- 2/3 ст. л. соли
- по 0,5 ч. л. семян укропа и горчицы
- 1 ст. л. картофельного крахмала
- небольшой пучок укропа

1. Лук очистить, мелко нарезать.
2. Огурцы нарезать небольшими кубиками.
3. Укроп вымыть, обсушить и мелко порубить.
4. Смешать в кастрюле лук и огурцы.
5. Добавить нарезанный укроп и соль.

6. Хорошо перемешать и оставить примерно на 30 мин.
7. Чеснок очистить и мелко нарезать.
8. Добавить в кастрюлю чеснок, воду, уксус, сахар и пряности.
9. Поставить на огонь и варить, периодически

- помешивая, в течение 10 мин.
10. Крахмал растворить в 3 ст. л. воды.
 11. Добавить в кастрюлю, хорошо перемешать, снять с огня и разложить релиш по вымытым банкам. Хранить в прохладном месте.



Фото: Андрей Карпов/Burda Media



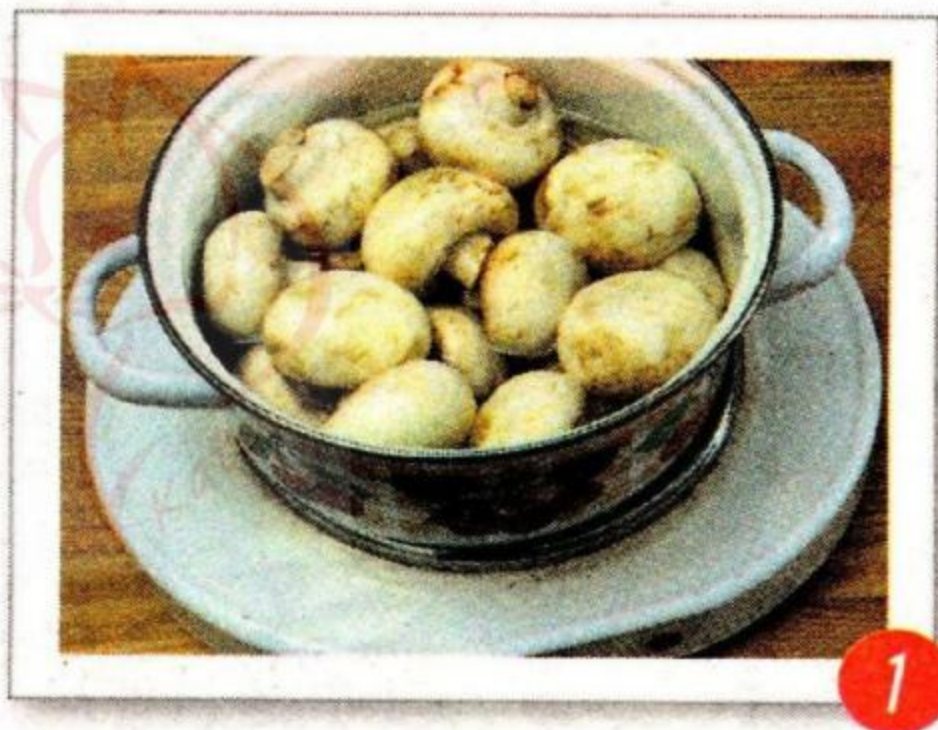
Наступила грибная пора. Делюсь с читателями рецептом вкусной заготовки из грибов. Особенно вкусно получается из белых и подосиновиков. Но если нет возможности их собрать, подойдут и шампиньоны.

ЕЛЕНА УСТИНОВА,
г. ВОЛГОГРАД

Грибная паста

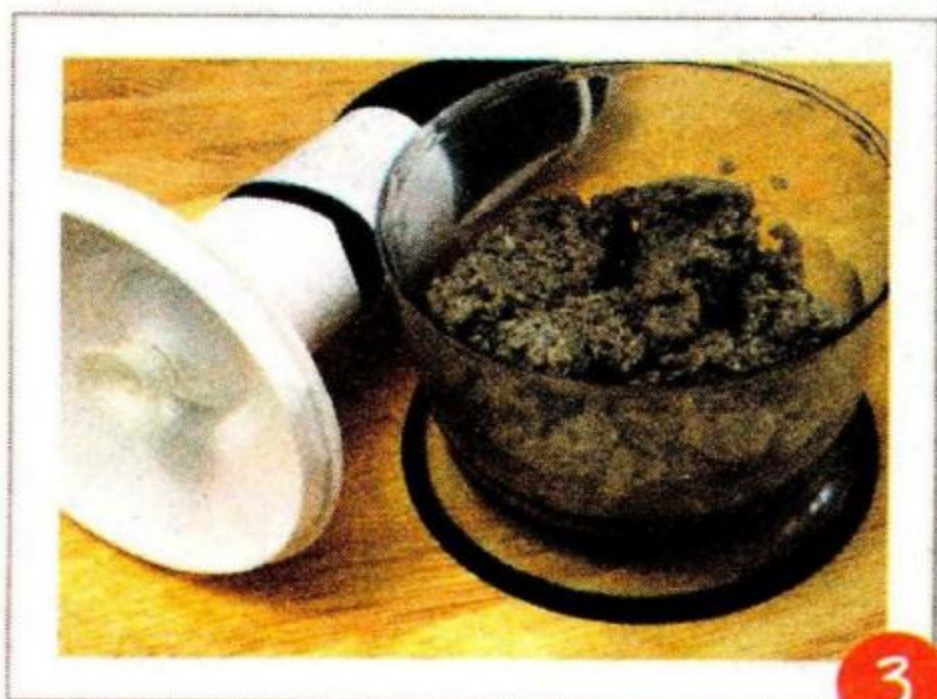
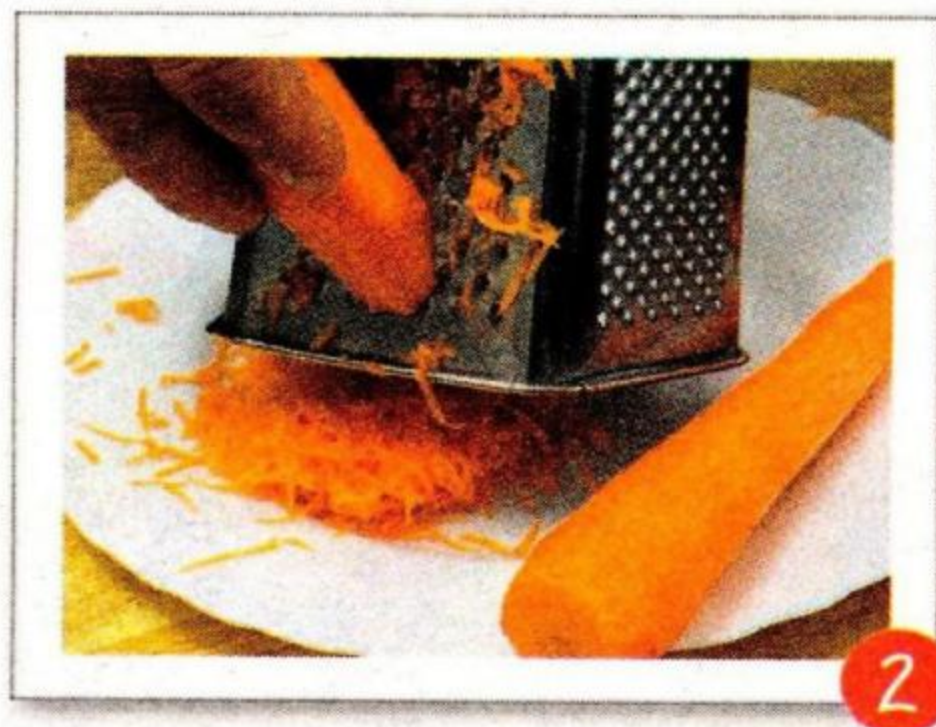


- 0,5 кг грибов
- 2 моркови
- 1 луковица
- 100 г грецких орехов
- соль • молотый черный перец
- растительное масло для жаренья



Грибы вымыть, очистить и отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг. Лук нарезать и спассеровать на масле.

Морковь вымыть, отварить до готовности. Очистить и натереть на средней терке.



Лук, грибы, морковь, орехи измельчить блендером.



Массу посолить и поперчить по вкусу. Банки и крышки простерилизовать.



Грибную массу разложить по подготовленным банкам. Банки 0,5 л стерилизовать 20 мин. Закатать, перевернуть и остудить. Хранить в холодильнике.



Летний хит

Эти огурчики у всех вызывают восторг!

МАРИНА ЩЕННИКОВА, Г. ЭЛЕКТРОСТАЛЬ

Огурчики с укропом

На 20 свежих огурцов:

- 3 ст. л. без верха соли
- 2 л воды • пучок свежего молодого укропа
- чеснок по вкусу

1. Банки и крышки вымыть и простерилизовать.
2. Огурцы тщательно промыть, выложить в таз и за-

лить кипятком на 5 мин. Чеснок очистить и нарезать одинаковыми тонкими пластинами.

3. Укроп вымыть и крупно порубить.

4. В подготовленную банку укладывать слоями: укроп, огурцы, чеснок и т. д. Верхний слой – укроп.

5. Приготовить рассол: 2 л воды и соль довести до кипения, остудить до теплого, залить огурцы.

6. На ночь убрать банки с огурцами в теплое место.

7. Затем поставить в холодильник.

8. Через 2 дня малосольные огурчики готовы!

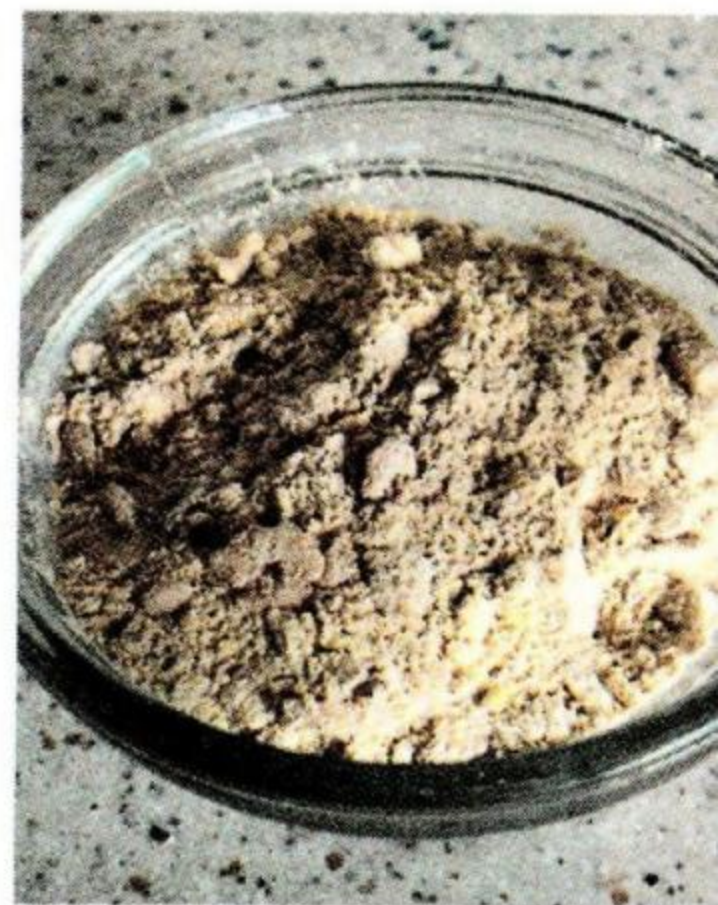
С радостью делюсь с читателями
интересным и редким рецептом.

ГАЛИНА РОДИНА, Г. ТАМБОВ

Помидоры «Необычный дуэт»

На 3 л банку: • помидоры • 6–7 веточек черемухи
с ягодами. Маринад на 1 л воды: • 100 г сахара
• 50 г соли • 1 ч. л. уксусной эссенции (70%)

1. Банки и крышки вымыть и простерилизовать над паром или в духовке.
2. Помидоры вымыть, на- колоть у плодоножки.
3. Веточки черемухи вы- мыть, обсушить и разме- стить вертикально по стен- кам банки.
4. Затем выложить в банки помидоры.
5. Залить помидоры кру- тым кипятком.
6. Через 10 мин воду слить в кастрюлю, добавить соль, сахар и уксус.
7. Кипятить 5 мин, а затем залить маринадом поми- доры и закатать чистыми крышками.
8. Банки с помидорами пе- ревернуть, укутать теплым одеялом и полностью осту- дить.
9. Хранить в прохладном месте.



Обязательно
заготовьте!

ОЛЬГА ЛОБОДА,
Г. ПЕНЗА

Чесночный порошок

• чеснок

1. Чеснок очистить, на- резать тонкими одина- ковыми пластинами.
2. Чесночные пластины положить ровным слоем на лоток или на любую другую подходящую по- верхность.
3. Нарезанный чеснок высушить в комнатных условиях.
4. Измельчить в бленде- ре или в кофемолке. Хра- нить в сухой таре под крышкой.
5. Сушеный чеснок мож- но измельчать не сра- зу, а по необходимости. Я храню высушенные пластины в закрытой таре и по надобности из- мельчаю их в мельничке для специй.



Такие огурчики долго не залеживаются!

ЛЮДМИЛА ПРИДАННИКОВА, Г. ТУЛА

Ароматные огурчики



• огурцы • чеснок
• листья хрена, вишни,
смородины, лавровый
лист, зонтики укропа.
Маринад на 3 л банку:
• 1,5 ст. л. соли • 2 ст. л.
сахара • 1 ч. л. уксусной
эссенции (70%)

1. Банки и крышки вы-
мыть и простерилизовать

над паром или в горячей
духовке.

2. Огурцы хорошо вымыть,
отрезать кончики.

3. Чеснок очистить, специи
ошпарить.

4. В подготовленные банки
уложить специи, всыпать
соль и сахар.

5. Затем плотно уложить
огурцы.

6. Подготовленные банки
залить крутым кипятком
и оставить на 15 мин.

7. Воду слить в кастрюлю,
снова довести до кипения,
залить огурцы. Влить уксу-
сную эссенцию.

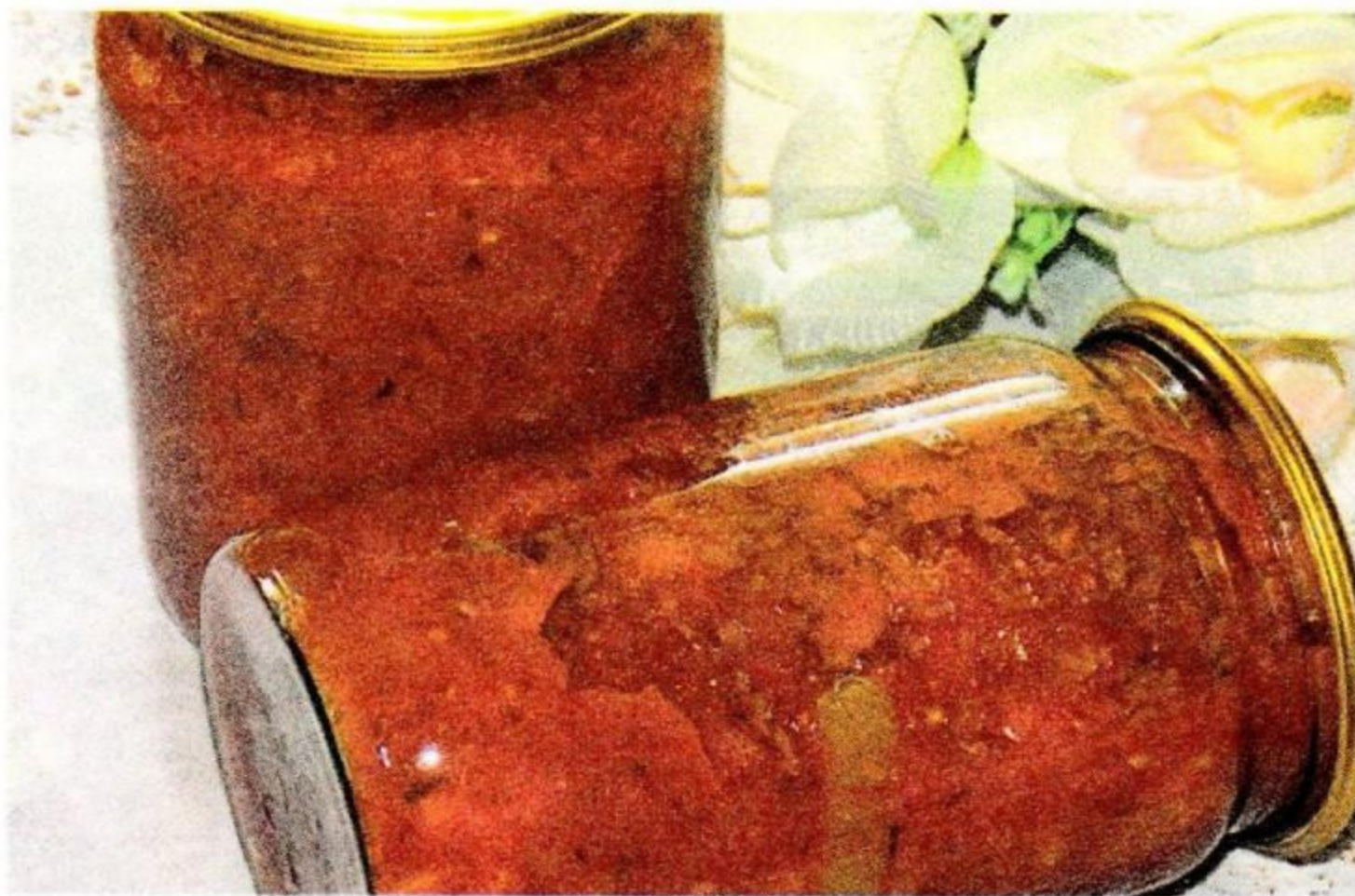
8. Банки с огурцами зака-
тать, перевернуть, укутать
и дать полностью остыть.
Хранить в холоде.

Рецепт придумала сама. Домашним нравится.

ЕЛЕНА ГОРОДИШЕНИНА, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

Морковь в аджике

- 1,5 кг помидоров
- 3 больших сладких перца
- 4 крупных моркови
- 5 зубчиков чеснока
- сухой или свежий укроп, молотый черный перец по вкусу
- 100 мл нерафинированного растительного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. столового уксуса



1. Помидоры вымыть, вырезать плодоножки, томаты разрезать на 4 части.

2. Помидоры прокрутить через мясорубку с крупной решеткой.

3. Морковь вымыть, очистить. Чеснок очистить, измельчить.

4. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножки

и семян, перец нарезать соломкой. В томатное пюре добавить морковь, соль, сахар, укроп, влить растительное масло.

5. Перемешать в кастрюле и довести до кипения на среднем огне. Варить, помешивая, в течение 45 мин.

6. Положить перец, чеснок и варить еще 20 мин.

7. Разложить по заранее стерилизованным банкам, закатать чистыми крышками, перевернуть, укутать и остудить.

8. Морковь в аджике хранить в прохладном месте.

Очень всем рекомендую!

ЕЛЕНА ПУСТОВАЛОВА, ПО E-MAIL

Маринованный чеснок

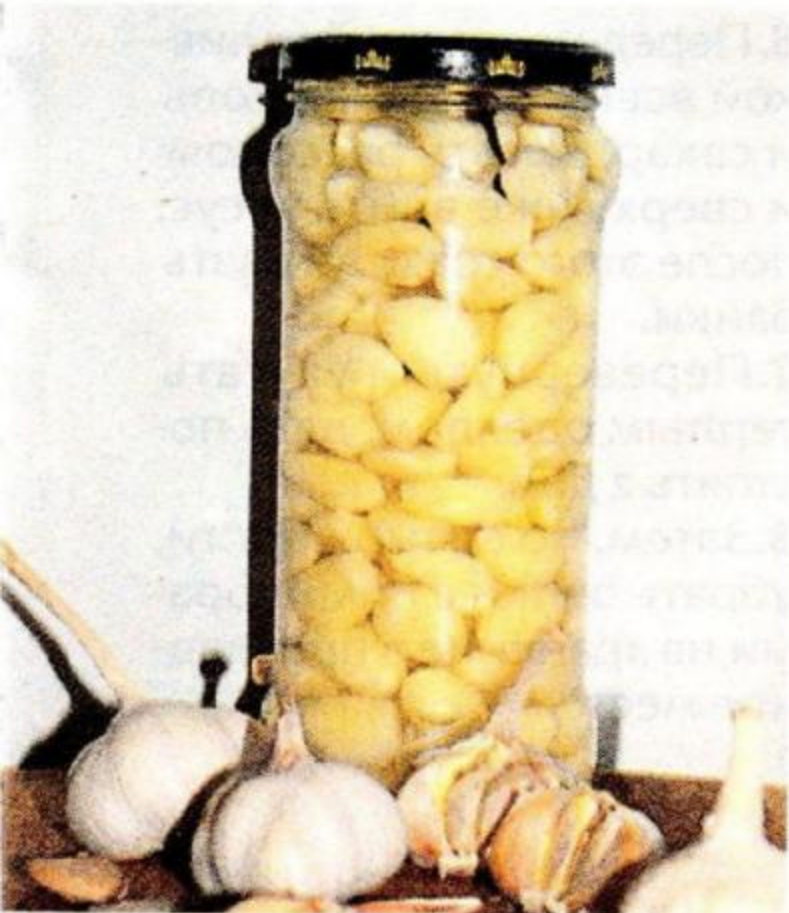
- 0,5 кг чеснока
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 2 лавровых листа
- 3 бутона гвоздики
- 10 шт. черного перца горошком
- 70 мл уксуса (9%)

1. Чеснок положить на 3 мин в горячую воду, затем очистить и разложить по заранее стерилизованным банкам.

2. Приготовить маринад: 300 мл воды довести до кипения. Добавить в кипящую воду сахар, соль, перемешать до их растворения, затем положить пряности, влить уксус.

3. Маринад сразу снять с огня и залить чеснок.

4. Банки закрыть крышками, остудить и убрать в холодильник. Есть такой чеснок можно через 2 недели, а можно и закатать на зиму. Своих полезных свойств чеснок не теряет, остринка тоже остается, но становится более мягкой, приятной.



Такие помидорчики хранятся даже в тепле. Проверено!

ЕЛЕНА КРАВЧЕНКО, Г. ПОДОЛЬСК

Ароматные помидоры



на 3 л банку: • 3 ст. л. без
верха соли • 3 ст. л. без
верха сахара • 2 ст. л.
столового уксуса • зе-
лень (листья хрена,
вишни, смородины,
зонтики укропа) • 3 зуб-
чика чеснока

1. Банки и крышки за-
ранее вымыть и простери-
лизовать, обсушить. Чес-
нок очистить.

2. Помидоры и зелень тща-
тельно промыть.

3. В подготовленные бан-
ки выложить зелень, чес-
нок и помидоры.

4. Воду довести до кипе-
ния, залить банки, при-
крыть крышками и оста-
вить на 20 мин.

5. Воду слить в кастрюлю,
вновь довести до кипения,
залить банки. Такую проце-
дуру повторить 3 раза.

6. Перед последней залив-
кой всыпать в банки соль
и сахар, залить рассолом
и сверху уже влить уксус,
после этого сразу заказать
банки.

7. Перевернуть и укутать
теплым одеялом, дать по-
стоять 2 дня.

8. Затем, по возможности,
убрать банки с помидора-
ми на хранение в прохлад-
ное место.

Квас лучше использовать домашний.

ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВА, Г. КАМЫШИН

Огурчики на квасе



• 1,2 л кваса на белом хлебе • 1 кг огурцов • 3 зубчика чеснока • 1 маленький чили • листья вишни и смородины • веточка мяты • зонтик укропа. Рассол на 100 мл воды: • 1 ст. л. соли

1. Зелень вымыть, обсушить на бумажном полотенце, затем выложить в кастрюлю.

2. Добавить очищенный чеснок.

3. Огурцы вымыть, проколоть в нескольких местах деревянной шпажкой.

4. Огурцы выложить в кастрюлю с зеленью.

5. Приготовить рассол: соль растворить в воде, довести до кипения, остудить до теплого, залить огурцы, добавить квас.

6. Кастрюлю с огурцами накрыть крышкой и дать полностью остыть.

7. Как остынет, кастрюлю с огурцами убрать в холодильник на 3 дня.

8. Огурцы готовы. Скушать нужно в течение недели.

ПОДПИШИСЬ НА ЛЮБИМЫЕ ЖУРНАЛЫ!

«ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!»

ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ:

П2943 в каталоге «Почта России»

18127 в каталогах

«Пресса России» и «Роспечать»

«ДОМАШНИЙ ДОКТОР»

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС:

П5453 в электронном

каталоге «Почта России»

Подписка онлайн

на сайте **burda.ru**



РЕКЛАМА 16+

ПОДПИСКА НА ПОЧТЕ

Подписку можно оформить в отделении связи по подписным каталогам или онлайн на сайте **podpiska.burda.ru**

ОТДЕЛ ПОДПИСКИ

Тел.: +7(495) 660-73-69

E-mail: **abo@burda.ru**

Этот перчик – чудесное напоминание о лете!

ОЛЬГА МАЙДАНОВА, Г. БЕЛГОРОД

Сладкий перец в томатном соусе



- 1,5 кг сладкого перца
- 1 головка чеснока
- 100 мл растительного масла • 1 л выжатого томатного сока • 1 ст. л. соли • 60 мл столового уксуса

1. Томатный сок налить в кастрюлю. Сладкий перец вымыть, очистить, на-

резать крупными кусочками. Чеснок очистить, измельчить.

2. Сок довести до кипения. Добавить в сок соль, сахар, чеснок, влить уксус и растительное масло.

3. Все тщательно перемешать.

4. Выложить в кастрюлю сладкий перец.

5. Варить перец 10 мин с момента закипания на небольшом огне.

6. Готовый сладкий перец разложить по подготовленным банкам, залить соком. Закатать.

7. Перевернуть, укутать и дать остыть. Этот перец можно хранить в условиях городской квартиры.

Горький перец «Любимый»

На 3 л банку: • 2 кг горького перца • пучок кинзы • 2 ч. л. хмели-сунели • 2 головки чеснока. Маринад на 1 л воды: • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. сахара • 100 мл растительного масла • 100 мл уксуса (9%)

1. Приготовить маринад: воду, соль, сахар, уксус растительное масло соединить в кастрюле и довести до кипения.

2. Горький перец вымыть, проколоть вилкой и частями отварить по 2 мин в маринаде.

3. Кинзу вымыть и мелко нарезать.

4. Чеснок очистить и измельчить. Отваренный горький перец посыпать

рубленой кинзой, чесноком и приправами.

5. Дать перчику пропитаться в течение 30–40 мин. Затем положить перец в

чистые банки, залить маринадом, закрыть винтовыми крышками.

6. Хранить в прохладном месте.



Помидорчики на все сто! ЛАНДЫШ ЗАРИПОВА, Г. НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

Сладкие черри

- помидоры черри
- 15 шт черного перца горошком • 4 листика вишни • 3 бутона гвоздики. Маринад: • 700 мл воды • 1 ст. л. соли • 3 ст. л. сахара • 50 мл столового уксуса

1. Листья вишни и помидоры хорошо промыть. Черри проколоть шпажкой. В стерилизованные банки раз-

ложить вишневый лист, перец горошком, гвоздику. Черри плотно уложить в банки, залить кипятком, прикрыть стерилизованными крышками и оставить на 10 мин.

2. Воду слить в кастрюлю, долить воды, чтобы стало 700 мл, добавить соль, сахар и довести до кипения. В конце влить уксус.

3. В банки с помидорами влить маринад и закатать крышками.

4. Банки перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.



Отличный рецепт, великолепная капуста!

ЕЛЕНА ГАПКАЛОВА, Г. ЧЕЛЯБИНСК

Квашеная капуста



- 1 л воды • 2 кг капусты
- 2 моркови • 1 лавровый лист • 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара • 5 шт черного перца горошком

1. Капусту нашинковать, морковь вымыть, очистить и натереть на средней терке.

2. Морковь и капусту соединить и хорошо пере-

мешать. В воду добавить соль и сахар, перемешать до полного растворения.

3. Затем положить лавровый лист и черный перец горошком.

4. Часть капусты с морковью опустить в рассол и уложить в банку.

5. Часть рассола будет стекать обратно в миску, часть оставаться на овощах в банке.

6. Утрамбовать таким образом всю капусту по банкам. Банки накрыть марлей, поставить в глубокую миску, чтобы стекал рассол.

7. Капусту оставить на 3 дня при комнатной температуре. Два раза в день нужно протыкать капусту во всех местах.

8. Готовую капусту убрать на хранение в прохладное место.

Огурчики малосольные

На банку 1,5 л: • 8–10 небольших крепких огурцов • 5–6 горошин черного перца • несколько зонтиков укропа • листья вишни, смородины, хрена, соль из расчета 1 ст. л. на 400 мл воды • 1 ч. л. сахара • 1 стручок перца чили

1. Банки и крышки заранее простерилизовать.
2. Огурцы тщательно вымыть, отрезать кончики с плодоножками. Зонтики укропа, листья вишни,

смородины, хрена ошпарить.

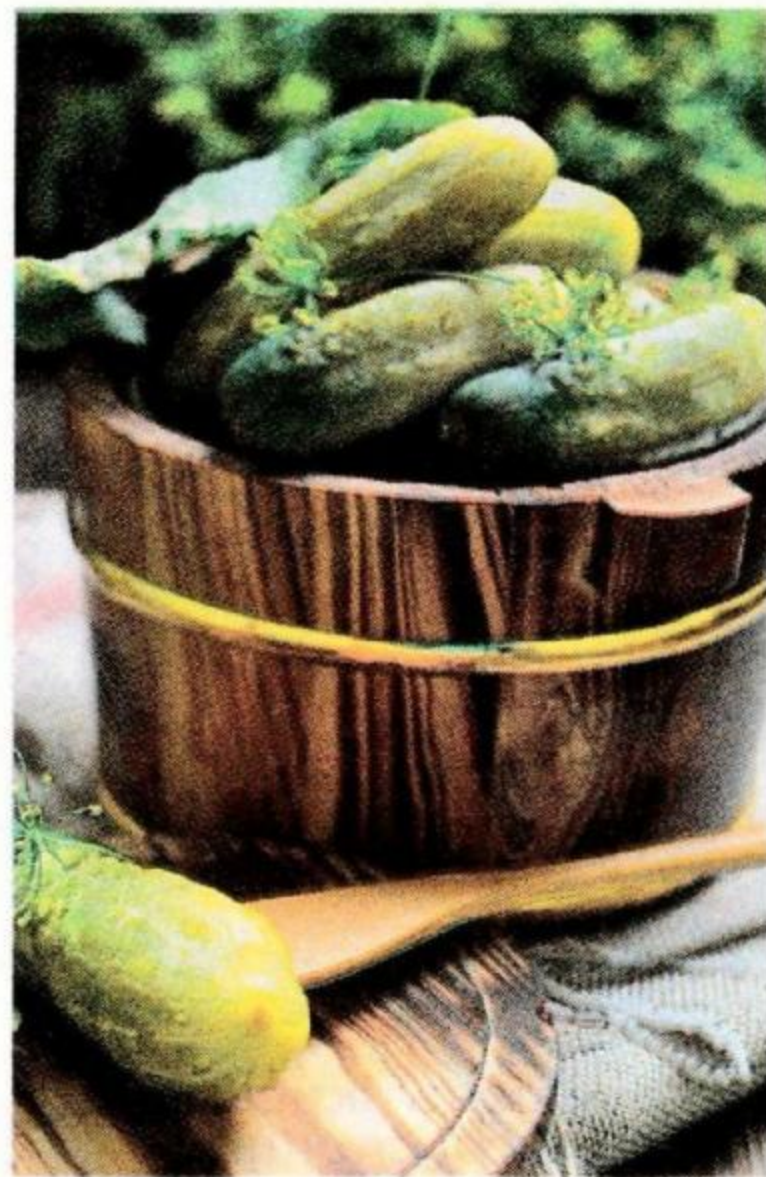
3. Огурцы выложить в банки, чередуя с листьями и специями.

4. Сделать рассол: вскипятить 1 л воды.

5. Добавить соль, сахар. Дать сахару полностью раствориться.

6. Горячим рассолом залить огурцы и оставить на сутки при комнатной температуре.

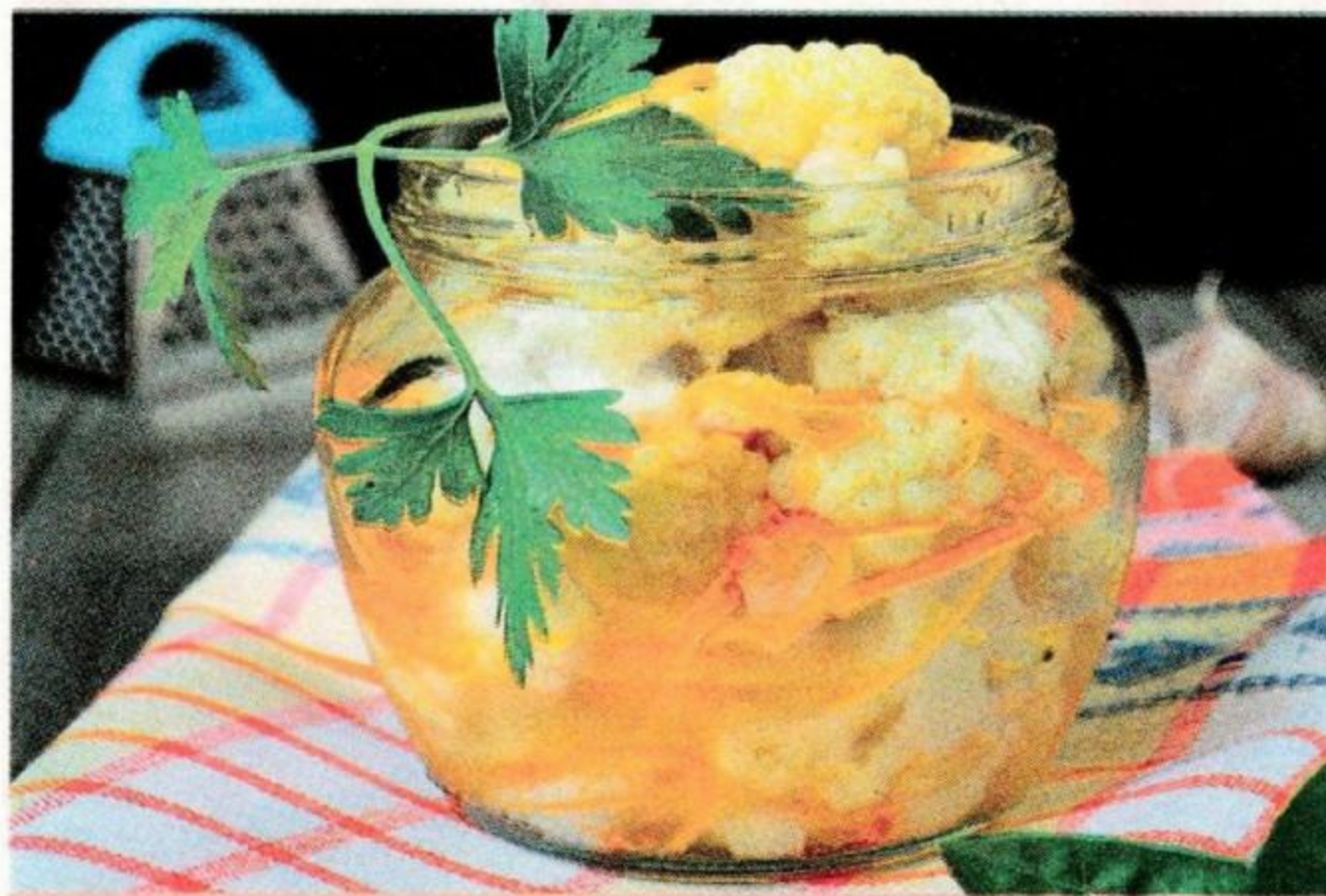
7. Огурцы готовы. Хранить такие огурчики необходимо в прохладном месте.



Готовится и съедается быстро.

НАТАЛЬЯ ШИЛОВА, ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ.

Цветная капуста с морковью



• 1 кг цветной капусты • 2 моркови • 3 зубчика чеснока • соль • петрушка • 1 пакет приправы для моркови по-корейски. Маринад на 1 л воды: • 1 стакан сахара • 2 ст. л. соли • 100 мл уксуса (9%) • 100 мл яблочного уксуса (6%) • 50 мл растительного масла

1. Капусту разобрать на соцветия и выдержать 1 ч в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и уложить в посуду для маринования.

2. Морковь вымыть, очистить, натереть на терке для корейской моркови.

3. Для маринада все ингредиенты довести до кипения. Залить кипящим маринадом подготовленную капусту (маринад должен быть обязательно кипящим, иначе капуста потемнеет).

4. Дать немного остыть и добавить тертую морковь, чеснок, пропущенный через пресс и приправу для корейской моркови. Перемешать.

5. Дать настояться 5–6 ч. Перед подачей добавить измельченную петрушку.



*Очень вкусная
и хрустящая.*

ЕЛЕНА КИРЯШИНА,
г. Ульяновск

Капуста с укропом

На 3 л банку: • 2 кг бело-
локачанной капусты
• 2 моркови • 5 ст. л.
с горкой соли • 1 ст. л.
семян укропа

1. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать.
2. Овощи выложить в таз, добавить соль, семена укропа и хорошо перемешать.
3. Затем плотно уложить в чистую банку. Оставить на 3 дня при комнатной температуре.
4. Каждый день прокалывать вилкой.
5. Убрать на 10 дней в холодильник. Квашеная капуста готова.

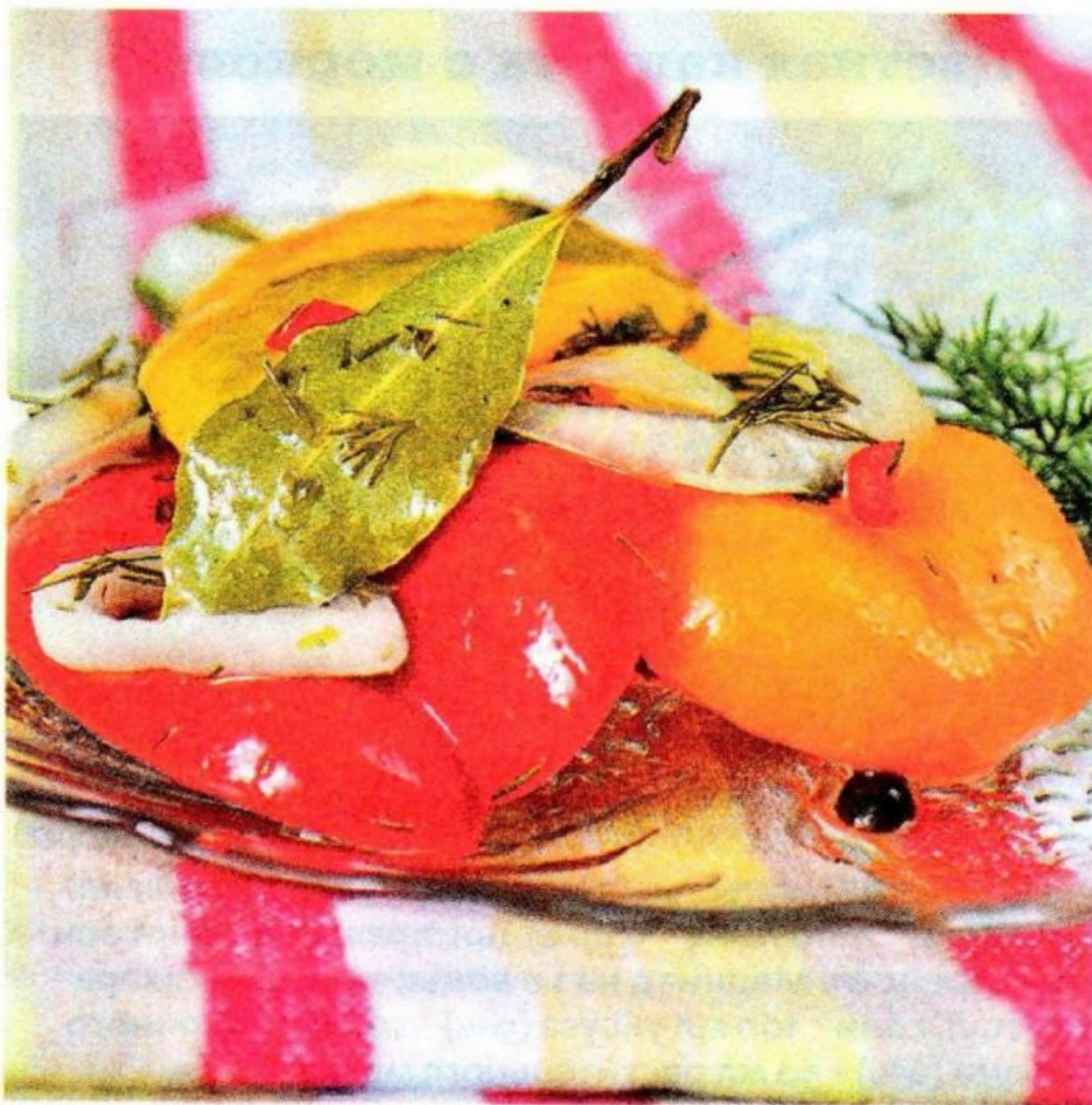
*Всем рекомендую приготовить перец
по моему рецепту.*

НАТАЛЬЯ ШИЛОВА, ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ.

Быстрый перчик

• 0,5 л воды • 400 г сладкого перца • 5 зубчиков
чеснока • 2 луковицы • 0,5 острого перца • укроп
• петрушка • 1,5 ст. л. сахара • 1 ст. л. соли • 1,5 ст. л.
растительного масла • 2 лавровых листа • 3 бутона
гвоздики • 3 горошины душистого перца • 3 ст. л.
яблочного уксуса

1. Сладкий перец вымыть, очистить и разрезать на 4 части. Лук очистить, нарезать кольцами.
2. Петрушку, укроп, чеснок, острый перец измельчить.
3. Выложить все в кастрюлю и тщательно перемешать. Приготовить маринад: в воду всыпать соль, сахар, специи, влить растительное масло.
4. Поставить на огонь и довести до кипения. Когда маринад закипит, залить им перец и добавить уксус.
5. Накрыть гнетом и оставить на сутки мариноваться. Перчик готов.





Маринованный сельдерей

Необычная, простая и вкусная закуска.

МАРИНА ГОРДЕЦКАЯ, Г. САМАРА

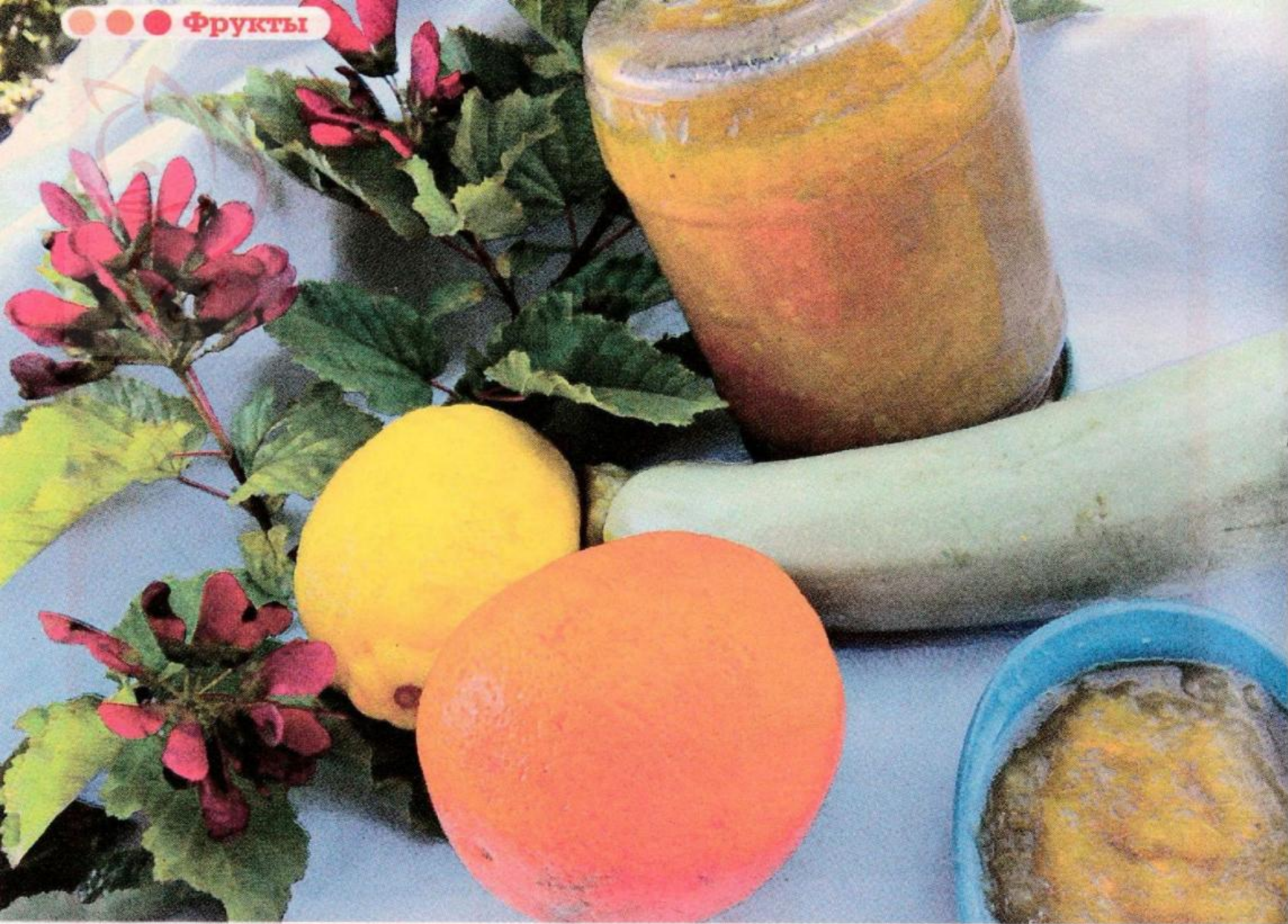


- 250 г сельдерея
- 200 мл воды
- 80 мл уксуса (9%)
- 3–4 душистого перца горошком
- 35 г сахара
- 1 ч. л. соли

1. Банки и крышки вымыть, простерилизовать над паром или в духовке, хорошо обсушить.
2. Стебли сельдерея вымыть и обсушить.
3. У стеблей удалить жесткие волокна.

4. Стебли нарезать, разложить по подготовленным банкам, плотно утрамбовывая руками.
5. Приготовить маринад: в кастрюле соединить воду, уксус, перец, соль и сахар. Все тщатель-

но перемешать. Маринад довести до кипения.
6. Как закипит, залить сельдерей горячим маринадом.
7. Банки закатать, перевернуть, укутать и дать остыть. Хранить в холоде.



Сладкая жизнь

Выбирайте большие, но нестарые кабачки.

СВЕТЛАНА ШНИП, Г. БАТАЙСК

Варенье из кабачков с лимоном и апельсином

На 2 банки (0,5 л):

- 1,5 кг очищенных кабачков
- 700 г сахара
- 1 лимон
- 1 апельсин

1. Фрукты вымыть, обсушить. Цедру натереть на терке до белой прослойки и оставить, цедра пойдет в варенье. Из цитрусов выжать сок, апельсин и ли-

мон измельчить. Кабачки натереть на крупной терке.

2. Кабачки, лимон, апельсин, тертую цедру, отжатый сок соединить, добавить сахар, хорошо перемешать.

3. Довести до кипения. Мешая и снимая пенку, варить 1 ч на медленном огне. Снять с плиты, осту-

дить при комнатной температуре.

4. Затем снова поставить на плиту и довести до кипения. Варить, периодически перемешивая и снимая пенку 1 ч.

5. Разлить по стерилизованным банкам. Закатать, перевернуть, остудить. Хранить в холоде.

Рябиновое вино

• черноплодная рябина • сахар • вода

1. Ягоды рябины вымыть и обсушить. Положить на несколько часов в морозилку. Достать, разморозить при комнатной температуре.

2. Измельчить при помощи кухонного комбайна или блендера.

3. Массу оставить для брожения на 2–3 дня при температуре 18–20°C.

4. Затем отжать из нее сок. Выжимки залить водой из расчета 250–300 мл воды на 1 кг отжимков.

5. Выдержать в течение 48 ч, затем соединить соки первого и второго отжима. Добавить сахар из расче-

та 1,5 кг на 10 л сока. Поставить для брожения применив водяной затвор. Через 2 недели бурного брожения добавить второй раз сахар из расчета: 1,5 кг на 10 л сока.

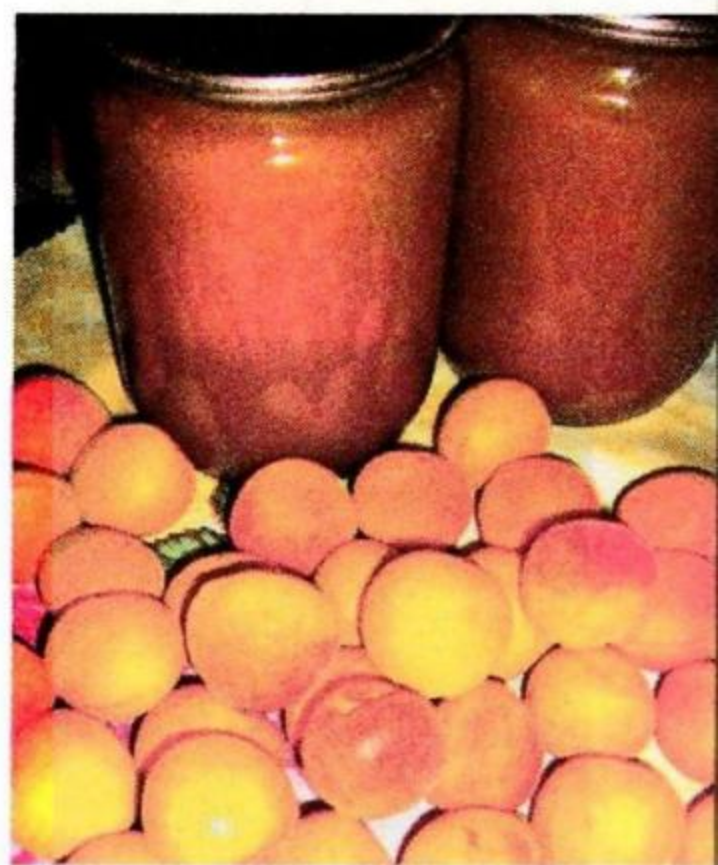
6. Оставить бродить еще 2–3 недели.

7. Аккуратно отделить вино от осадка.

8. Добавить сахар из расчета 1 кг на 10 л вина.

9. Дать отстояться 1 месяц. Вино отфильтровать, разлить по бутылкам, укупорить.

10. Хранить в прохладном месте. Желаю всем душевных вечеров.



Самое вкусное!

ЕКАТЕРИНА ИЛЬИНА,
Г. ВОЛГОГРАД

Абрикосовое пюре

• 1 кг абрикосов • 250 г сахара • 1 стакан воды

1. Абрикосы разрезать, удалить косточки, абрикосы положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Варить 10 мин.

2. Абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю.

3. Добавить сахар, перемешать. На слабом огне довести до кипения.

4. Варить в течение 10 мин.

5. Разложить абрикосы по подготовленным банкам.

6. Стерилизовать 1 л банки 15 мин, закатать.

7. Банки перевернуть, укутать, остудить.

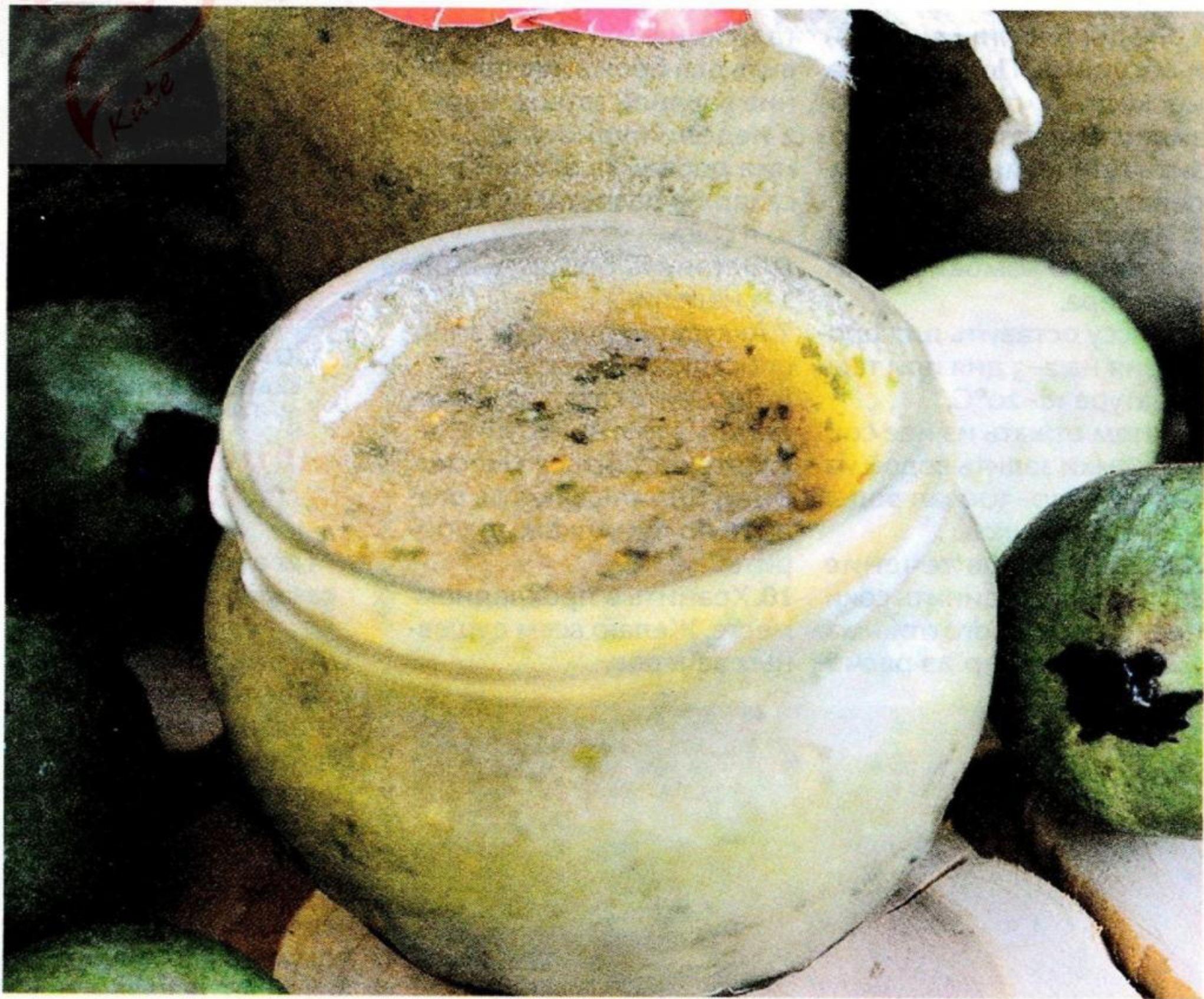
8. Хранить в прохладном месте.



Неповторимое сочетание аромата и яркой кислинки.

СВЕТЛАНА ШНИП, Г. БАТАЙСК

Желе из фейхоа



- 0,5 кг фейхоа
- 0,5 кг сахара

1. Фейхоа вымыть, выложить на салфетку, дать просохнуть.

2. Обрезав хвостики, не снимая кожицы, пюрировать с помощью блендера, постепенно, периодически перемешивая, добавить сахар.

3. Когда масса станет однородной разложить в чистые сухие банки, накрыть крышками.

4. Хранить в холодильнике, или погребе при температуре не выше 10°C.

5. Уже через сутки масса загустевает и становится желеобразной и более насыщенно-зеленой, ее можно использовать для украше-

ния тортов. Желе по этому рецепту готовится без термической обработки, которая негативно сказывается на наличии витаминов. Ранее я прибегала к помощи мясорубки. Но с появлением блендера отметила, что масса гораздо лучше и однороднее железируется. Кушайте на доброе здоровье!

Это варенье по вкусу напоминает изюм.

ВАЛЕНТИНА ТРОЯШКИНА, Г. ПЕНЗА

Варенье из черного винограда

• 1 кг черного винограда
без косточек • 1 кг сахара
• 100 мл воды

1. Банки и крышки заранее вымыть и простерилизовать над паром и в духовке. Дать им полностью обсохнуть.

2. Виноград тщательно промыть под проточной водой и обсушить на бумажном полотенце. Ягоды отделить от веточек.

3. Виноград засыпать половиной сахара и оставить на 12 ч при комнатной температуре.

4. Воду и оставшийся сахар соединить в большой кастрюле и довести до кипения, варить до полного растворения сахара. В ки-

пящий сироп выложить виноград и варить до загустения сиропа (капля варенья не должна растекаться).

5. Горячее варенье разложить в подготовленные банки и закатать крышка-

ми. Банки с вареньем перевернуть, укутать теплым одеялом и дать полностью остыть при комнатной температуре.

6. Затем готовое варенье убрать на хранение в прохладное место.



Очень вкусный и очень нежный.

ОЛЬГА МАЙДАНОВА, Г. БЕЛГОРОД

Тыквенный джем

• 1 кг тыквы • 1 апельсин
• 1 лимон • 800 г сахара

1. Банки и крышки вымыть и простерилизовать. Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян. Тыкву натереть на крупной терке.

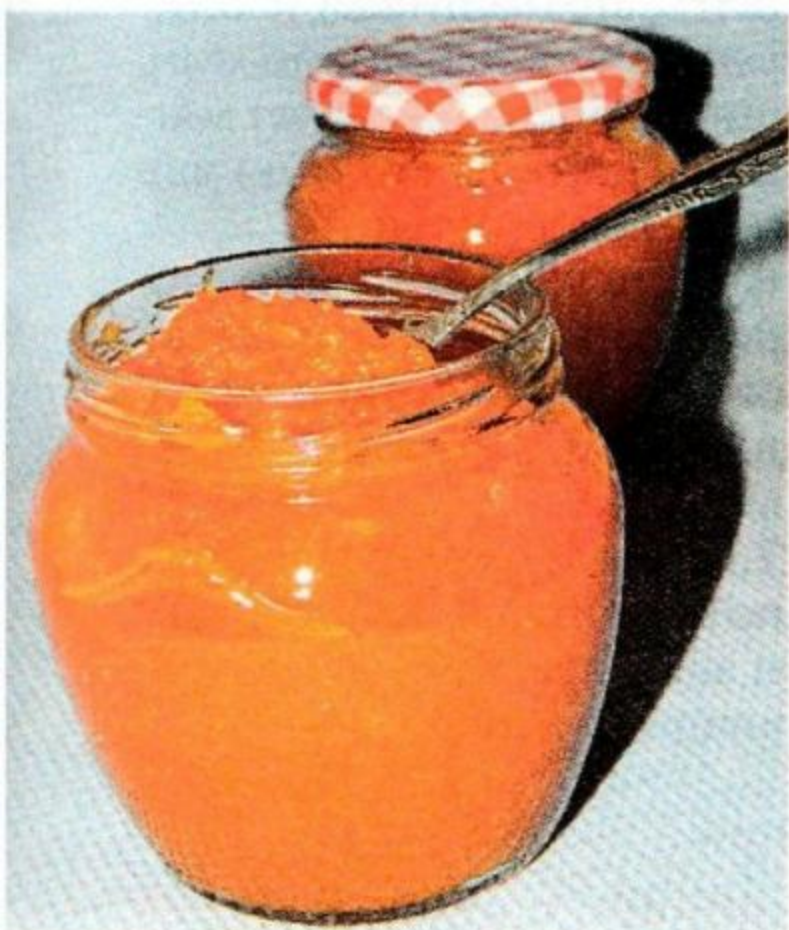
2. Тертую тыкву выложить в кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 15 мин.

3. Апельсин и лимон хорошо вымыть и обсушить

при помощи бумажного полотенца. Цедру цитрусовых натереть на мелкой терке. Из плодов отжать сок. Цедру и сок добавить к тыкве и хорошо все перемешать.

4. Поставить на плиту, варить на медленном огне, периодически помешивая и снимая пену, до загустения массы. Время приготовления зависит от сорта тыквы, в среднем занимает 1 ч.

5. Готовое варенье разлить по подготовленным банкам и закрыть крышками.



Удивительно вкусный и пикантный джем.

МАРИНА ГОРЮЧЕВА, ПО E-MAIL

Клюквенный джем с имбирем



- 0,5 кг клюквы • 50 г
- корня имбиря • 150 г
- сахара • 2 апельсина
- 0,5 стакана апельсино-
- вого сока • 0,5 стакана
- красного вина • 1 палоч-
- ка корицы

1. Банки и крышки заранее вымыть и простерилизовать. Клюкву вымыть и обсушить.
2. Корень имбиря очистить и нарезать небольшими ку-

- сочками. Цедру апельсинов натереть на мелкой терке.
3. Клюкву положить в кастрюлю, добавить имбирь, сахар, тертую апельсиновую цедру, апельсиновый сок, красное вино и палочку корицы. Все хорошо перемешать.
 4. Варить на слабом огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
 5. Затем огонь увеличить, довести до кипения и ва-

- рить, помешивая и снимая пену, в течение 30 мин, пока клюква не станет мягкой. Палочку корицы вынуть. Джем остудить.
6. Часть джема можно пюрировать блендером, затем соединить с оставшимся джемом и хорошо перемешать.
 7. Готовый джем разложить по подготовленным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

Для настоящих ценителей.

НАТАЛЬЯ ШИЛОВА, Г. ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ.

Варенье из инжира

- 600 г инжира • 250 г сахара • сок и цедра половины мандарина
- 1 палочка корицы
- 1,5 ч. л. желфикса (2:1)

1. Смешать 50 г сахара с желфиксом, отставить.

2. Инжир вымыть, отрезать хвостики. Инжир нарезать средними кусочками, выложить в кастрюлю и засыпать оставшимся сахаром сахаром.

3. Мандарин обдать кипятком, снять теркой цедру, выдавить сок, добавить к инжиру вместе с корич-

ной палочкой и снова размешать. Оставить на 2–3 ч при комнатной температуре, периодически помешивать.

4. Поставить варить, не забывая время от времени помешивать, чтобы сахар на дне не пригорел.

5. После закипания снять пену, добавить сахар с желфиксом, проварить еще 3–5 мин.

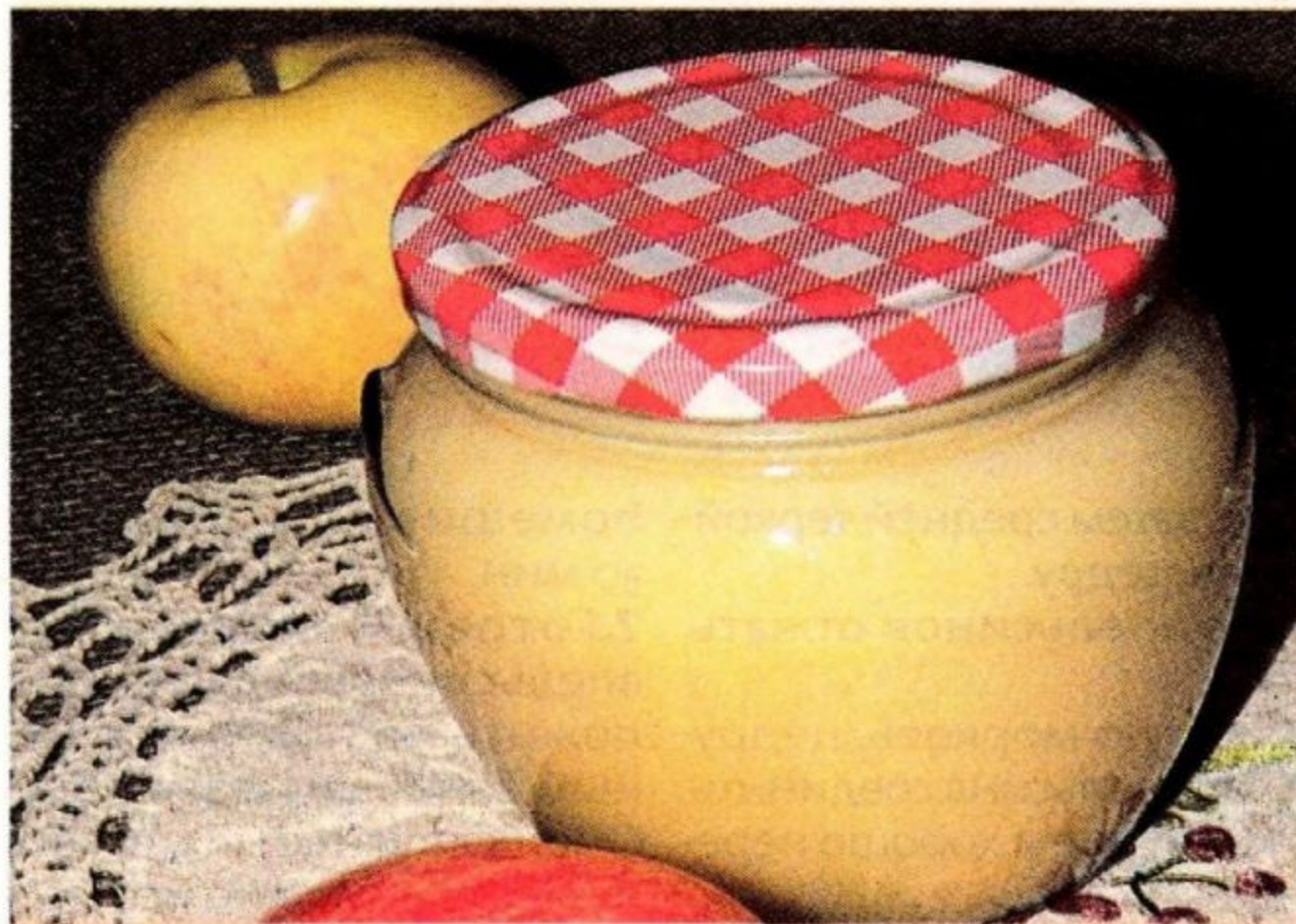
6. Горячее варенье разложить по стерилизованным банкам и закрыть крышкой. Хранить варенье в прохладном месте.



Отличное лакомство для детей.

ОЛЬГА МАЙДАНОВА, Г. БЕЛГОРОД

Яблочное пюре



- 5 кг яблок • 1 стакан воды (если яблоки плотные, то можно взять воды больше) • 0,5 стакана сахара
- 1 банка сгущенного молока

1. Банки и крышки заранее простерилизовать. Яблоки хорошо вымыть, затем срезать кожицу. Яблоки нарезать средними дольками.

2. Дольки яблок выложить в кастрюлю, влить воду и на маленьком огне распарить до мягкости.

3. Кастрюлю снять с огня, протереть яблоки через сито (я измельчила блендером, так быстрее) до кашеобразного состояния.

4. Добавить сахар, размешать, довести до кипения, добавить сгущенное молоко, довести до кипения и варить, помешивая, в течение 10 мин.

5. Пюре разложить по банкам, закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Кушайте с удовольствием.

С радостью делюсь с читателями рецептом.

ОЛЬГА МАЙДАНОВА, Г. БЕЛГОРОД

Морковно-апельсиновый джем



• 1 кг моркови • 2 апель-
сина • 1 кг сахара

1. Банки и крышки заранее простерилизовать над паром или в духовке. Дать полностью обсохнуть.
2. Морковь хорошо вымыть, натереть на мелкой терке.
3. Апельсины вымыть, обтереть бумажным полотен-

цем, затем средней теркой снять цедру.

4. Из апельсинов отжать сок.

5. Тертую морковь, цедру и сок апельсина соединить в кастрюле и хорошо перемешать.

6. Затем добавить в кастрюлю сахар, еще раз перемешать и варить на медленном огне, периодически

помешивая, в течение 30 мин.

7. Готовый морковно-апельсиновый джем разложить по подготовленным баночкам и закатать. Очень вкусный и ароматный джем. Можно использовать как самостоятельный десерт с чаем или как начинку для пирогов. Приятного аппетита!

Яблочно-персиковый джем

• 1,5 кг яблок • 1 кг персиков • 1,5 кг сахара

1. Банки и крышки заранее простерилизовать над паром или в духовке.

2. Яблоки хорошо вымыть, срезать кожицу, затем разрезать пополам, удалить семенную коробку.

3. Яблоки нарезать небольшими кубиками.

4. Персики тщательно промыть, также срезать кожицу, удалить косточки и нарезать персики небольшими кубиками.

5. Подготовленные яблоки и персики выложить в таз для варенья, если его нет, то подойдет большая кастрюля. Фрукты засыпать сахаром и хорошо пере-

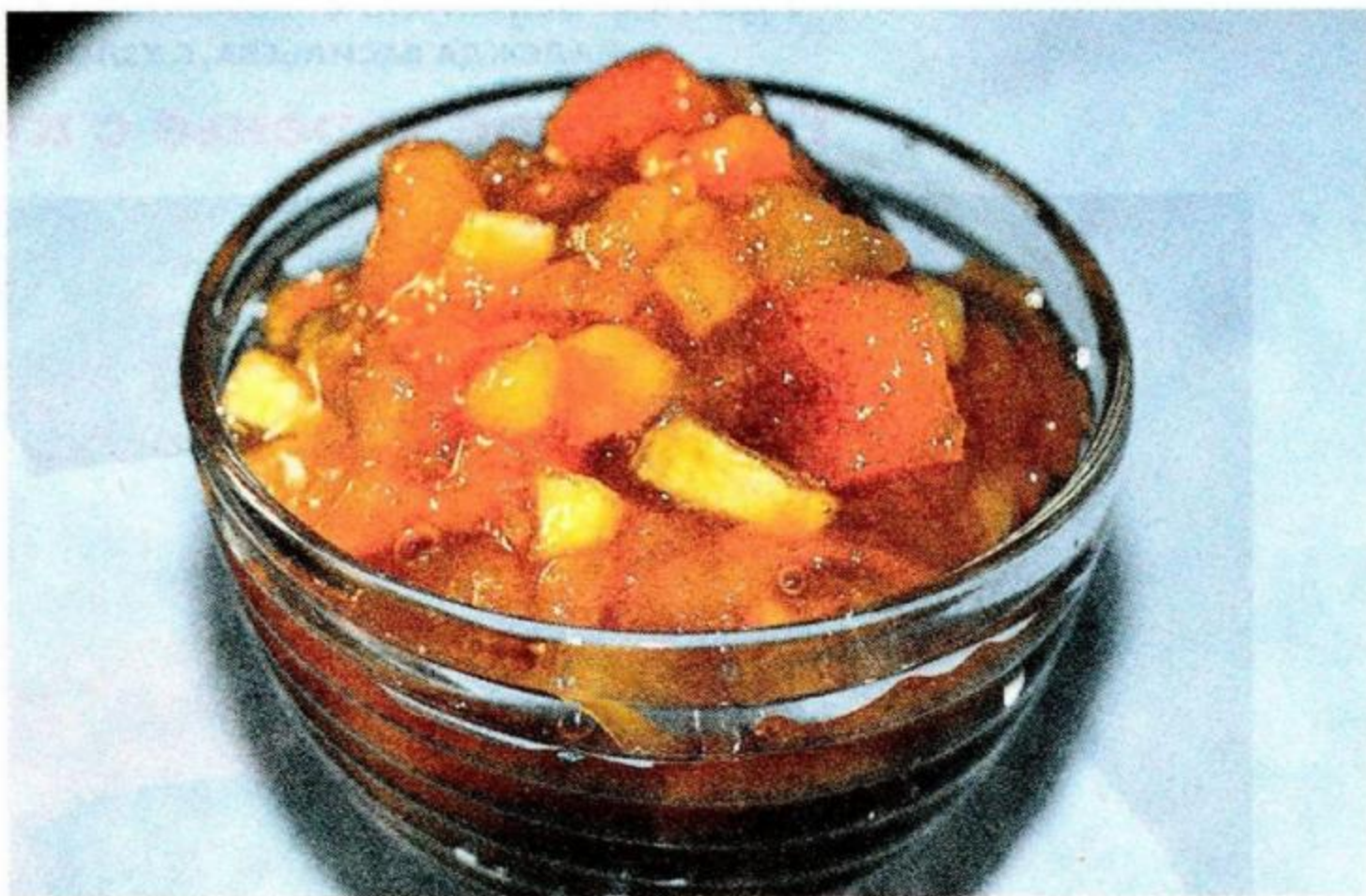
мешать. Яблоки и персики накрыть полотенцем и оставить на 3 ч при комнатной температуре, чтобы фрукты дали сок. Затем кастрюлю или таз поставить на плиту.

6. Помешивая, довести до кипения, как закипит, про-

должать варить, постоянно помешивая и снимая пенку, в течение 30 мин.

7. Горячий джем разложить по подготовленным банкам, закатать.

8. Банки перевернуть, укутать и дать полностью остыть.



Зимой приятно открыть такую баночку.

АЛЕНА ФЕДОРОВА, Г. НИЖНИЙ ТАГИЛ

Сливово-яблочный компот

На 3 л банку: • 4 яблока • 10–12 слив • 1,5 стакана сахара

1. Банки и крышки заранее хорошо вымыть и простерилизовать над паром или в духовке.

2. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, удалить семенные коробки.

3. Сливы вымыть. На дно подготовленных банок

выложить яблоки и сливы. Фрукты залить кипятком и дать постоять в течение 10–15 мин.

4. Затем воду слить в кастрюлю и вновь довести до кипения.

5. В банки всыпать сахар, залить кипятком и закатать.

6. Банки с горячим компотом, перевернуть, укутать теплым одеялом и дать полностью остыть при комнатной температуре.

7. Банки с готовым сливово-яблочным компотом убрать на хранение в прохладное место.



Густое варенье с большой пользой.

НАДЕЖДА ВАСИЛЬЕВА, Г. УЗЛОВАЯ

Тыквенное варенье с курагой



• 1 кг тыквы • 300 г
кураги • 0,5 кг сахара
• 150 мл воды

1. Банки и крышки заранее тщательно вымыть и дать полностью обсохнуть.

2. Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян.

3. Тыкву натереть на средней терке или нарезать маленькими одинаковыми кусочками.

4. Курагу вымыть, затем обдать кипятком и нарезать маленькими кусочками.

5. Тыкву и курагу соединить в большой кастрюле.

6. Добавить воду, сахар и, постоянно помешивая и снимая пену, довести до кипения.

7. Тыкву с курагой снять с плиты и дать полностью остыть. Как варенье осты-

нет, вновь поставить на плиту и довести до кипения и снять с огня, полностью остудить. Повторить еще один раз.

8. Готовое горячее варенье разложить по подготовленным банкам и закрыть чистыми крышками.

9. Остудить при комнатной температуре и хранить в прохладном месте: погребе или холодильнике.

Арбуз берите с толстой коркой.

СВЕТЛАНА ШНИП, Г. БАТАЙСК

Арбузные цукаты

- 1 кг корок спелого арбуза
- 1,2 кг сахара
- 700 мл воды

1. Корки очистить от внешнего зеленого слоя и розовой мякоти.

2. Подготовленные корки нарезать небольшими кусочками.

3. Подготовленные кусочки бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин на среднем огне.

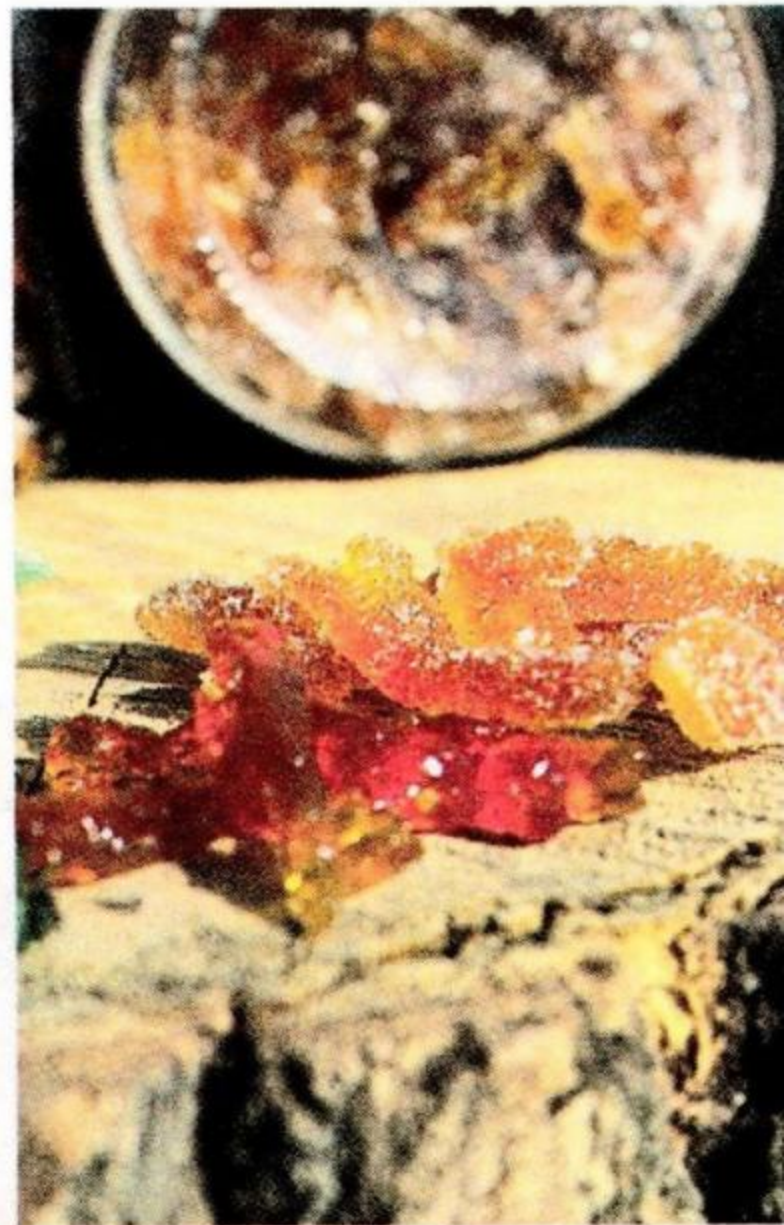
4. Из воды и сахара сварить концентрированный сахарный сироп. Положить в него корки и в течение

5 мин варить на слабом огне.

5. Дать полностью остыть в сиропе.

6. Повторить 8–10 раз до загустения сиропа, в который для вкуса и аромата можно добавить свежесжатый сок и тертую цедру одного лимона или лайма. Остатки сиропа слить, корки присыпать сахаром и подсушить в духовке при 40–60°C.

7. Хранить арбузные цукаты следует в сухом месте в закрытой таре. Приятного аппетита.



Гости спрашивают:
«А твой джем будет?».

УЛЬЯНА ШАБАНОВА, Г. РОСТОВСКАЯ ОБЛ.

Нежный джем из яблок



- 1 кг яблок
- 600 г сахара
- 400 мл воды
- ванильный сахар по вкусу

1. Банки и крышки заранее вымыть и простерилизовать над паром или в духовке.

2. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить семенную коробку.

3. Яблоки нарезать одинаковыми кубиками.

4. Подготовленные яблоки положить в кастрюлю с водой, варить до размягчения.

5. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

6. Затем пропустить через мясорубку.

7. Яблочную массу соединить с сахаром и ванильным сахаром. Варить 10 мин. Джем разложить по подготовленным банкам и закатать. Банки перевернуть, остудить. Хранить в прохладном месте.

Такая брусничка отлично хранится.

ГАЛИНА ДМИТРИЕВА, Г. ЛУГА

Брусника на зиму



• 0,5 кг брусники.
Для заливки на 1 л
воды: • 1 ст. л. соли
• 1 ст. л. сахара • 2 бут-
на гвоздики • 30 мл сто-
лового уксуса (9%)

1. Банки и крышки заранее простерилизовать и дать им обсохнуть при комнатной температуре или обсушить при помощи бумажного полотенца. Ягоды брусники перебрать,

хорошо промыть под проточной водой.

2. Выложить на бумажное полотенце и дать бруснике обсохнуть.

3. Бруснику выложить в подготовленные банки.

4. Сделать заливку: воду налить в кастрюлю, довести до кипения.

5. Добавить соль, сахар, влить уксус и снять с огня. Дать заливке остыть. Залить бруснику в банках.

Банки закрыть крышками. Хранить в прохладном месте: погребе или холодильнике. Брусника очень полезна людям, у которых есть проблемы с кишечником, сердцем и сосудами, нервной системой. Она не только укрепляет иммунитет, но и обладает противовоспалительными и антиоксидантными свойствами. Будьте всегда здоровы и счастливы.

Лиза КРОССВОРДЫ

Лучшие из лучших*

55

КРОССВОРДНЫХ ХИТОВ

- **СКАНВОРДЫ**
- **КЕЙВОРДЫ**
- **ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ
КРОССВОРДЫ**
- **ЦИФРОВЫЕ
ГОЛОВОЛОМКИ**

Музей Лон- дона	Боко- вины несыли	Линёр с запачком жураги	Губы непо- глядной
Город- ской транс- порт			
Амур- ное занятие	Смеш- ное личико	Верёвка на луно	"Ой, шю- тёт ..." (песен.)
Эстра- дный шир- потреб			
			Хлеб- ный напиток
	Прямая дорога через лес	Разум- ное содер- жание	
	Неза- мысли- мая женщина	Покаян- ное чувство	
	Плод		

Щёлкай
как орешки!



Подписка
на почте!
Индекс
П 5944

Щёлкай как орешки!

Реклама 16+. Подписка во всех отделениях связи

Подписка онлайн на сайте: burda.ru

Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69

Для любителей экзотического вкуса.

ЕЛЕНА КИРЯШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Варенье «Осеннее»



На 0,5 л банку:

- 200 мл воды • 0,5 кг сахара • 200 г тыквы
- 2 хурмы • 4 мандарина • 3 бутона гвоздики
- $\frac{1}{4}$ ч. л. корицы • $\frac{1}{4}$ ч. л. кардамона

1. В посуду для варенья влить воду, затем насыпать сахар. Довести до кипения. Потом добавить гвоздику,

корицу и кардамон. Варить сироп на среднем огне в течение 5–7 мин.

2. Тыкву очистить от кожуры, выбрать семечки.

3. Тыкву нарезать небольшими кубиками.

4. Хурму очистить от кожуры и семян.

5. Хурму разрезать на 4 части. Мандарины очистить, дольки нарезать.

6. В сироп по очереди добавлять: тыкву, хурму.

7. Варить, время от времени перемешивая, 20 мин на тихом огне.

8. Готовое варенье разложить по чистым банкам, закрыть крышками.

9. Хранить в прохладном месте: погребе или холодильнике. Желаю здоровья всем!

Вкусное и полезное лакомство.
ЕЛЕНА ГОРОДИШЕНИНА, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

Маринованный виноград

На 1 л банку: • 1 большая гроздь винограда
• 1 лавровый лист • 4 шт. черного перца горошком • 4 шт. душистого перца горошком • 1 ст. л. сахара • 2 ст. л. столового уксуса (9%)

1. Банки и крышки заранее вымыть и простерилизовать. Дать банкам полностью обсохнуть.
2. В банки выложить лавровый лист и перец горошком.
3. Виноград хорошо вымыть. Ягоды отделить от

веточек. В банки на дно положить лавровый лист и черный и душистый перец горошком.

4. В банки неплотно выложить ягоды.

5. Залить кипятком, накрыть крышкой, оставить на 5 мин.

6. Воду слить. В банки добавить соль, сахар, затем влить уксус.

7. Банки с виноградом залить кипятком, закатать, перевернуть и оставить до полного остывания примерно на сутки. Хранить в прохладном месте.



Красивое, неразваренное, густое.
ОЛЬГА ЛОБОДА, Г. ПЕНЗА

Варенье «Долька к дольке»



• 2 кг сладких яблок • 1,5 кг сахара

1. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить семенную коробку. Если яблоки крупные, разрезать на 3–4 части. Дольки должны быть большими.
2. Яблоки выложить в посуду, в которой будет вариться варенье.
3. Засыпать сахаром и хорошо перемешать, дольки должны быть со всех сторон хорошо обвалены в сахаре.
4. Яблоки оставить на 4 ч, периодически перемешивать.
5. Поставить на тихий огонь, двести и до кипения, сразу выключить, остудить. Повторить 2–3 раза.
6. Разложить готовое варенье по чистым банкам. Хранить рекомендуется в прохладном месте.

Боярышник понижает давление.

ВАЛЕНТИНА ТРОЯШКИНА, Г. ПЕНЗА

Варенье из боярышника



- 1 кг ягод боярышника
- 1 кг сахара
- 300 мл воды
- 1 ч. л. сока лимона

1. Банки и крышки заранее хорошо вымыть, простерилизовать над паром или в духовке, дать полностью обсохнуть.

2. Ягоды перебрать, промыть, обсушить. В воду добавить сахар, довести до ки-

пения и сварить сахарный сироп.

3. Всыпать ягоды, кастрюлю снять с плиты и оставить на ночь при комнатной температуре.

4. Утром вновь довести до кипения и варить на медленном огне 15 мин, снимая пенку и периодически перемешивая.

5. Снять с плиты и оставить на 5–6 ч.

6. Затем варенье опять довести до кипения и варить еще 15 мин.

7. В конце варки влить сок лимона.

8. Горячее варенье разложить по подготовленным банкам.

9. Закатать, перевернуть и дать полностью остыть.

10. Хранить варенье рекомендуется в прохладном месте.

Очень необычное и вкусное варенье.

ГАЛИНА ДМИТРИЕВА, Г. ЛУГА

Сливы с орехами

• 600 г слив • 1 стакан
сахара • 2 банана • 50 г
грецких орехов • 1 ст. л.
какао

1. Банки и крышки заранее вымыть и простерилизовать над паром или в духовке.

2. Сливы вымыть, удалить косточки. Выложить в посуду для варенья.

3. Засыпать сливы сахаром, довести до кипения на сильном огне и варить 10 мин. Если сливы жесткие, добавить 1 стакан воды.

4. Грецкие орехи мелко порубить ножом.

5. Бананы очистить, размять вилкой, перемешать банановое пюре с какао.

6. Протереть сливовую массу через сито и измель-

чить в блендере. Добавить в сливовую массу банановое пюре и рубленые орехи, перемешать.

7. Вернуть варенье на огонь, довести до кипения и готовить 5 мин.

8. Горячее варенье разложить по стерилизованным

банкам и закатать чистыми крышками.

9. Банки с вареньем перевернуть, укутать и дать полностью остыть при комнатной температуре.

10. Хранить такое варенье рекомендуется в прохладном месте.



Необыкновенный вкус и аромат.

ЕЛЕНА КИРЯШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Консервированные груши

• 2 кг груш • 2 л воды
• 2 ст. л. сока лимона
• 300 г сахара • 50 мл
винного уксуса
• 1 палочка корицы
• 3 бутона гвоздики
• 1 звездочка аниса
• цедра апельсина по
вкусу • 1 веточка мяты

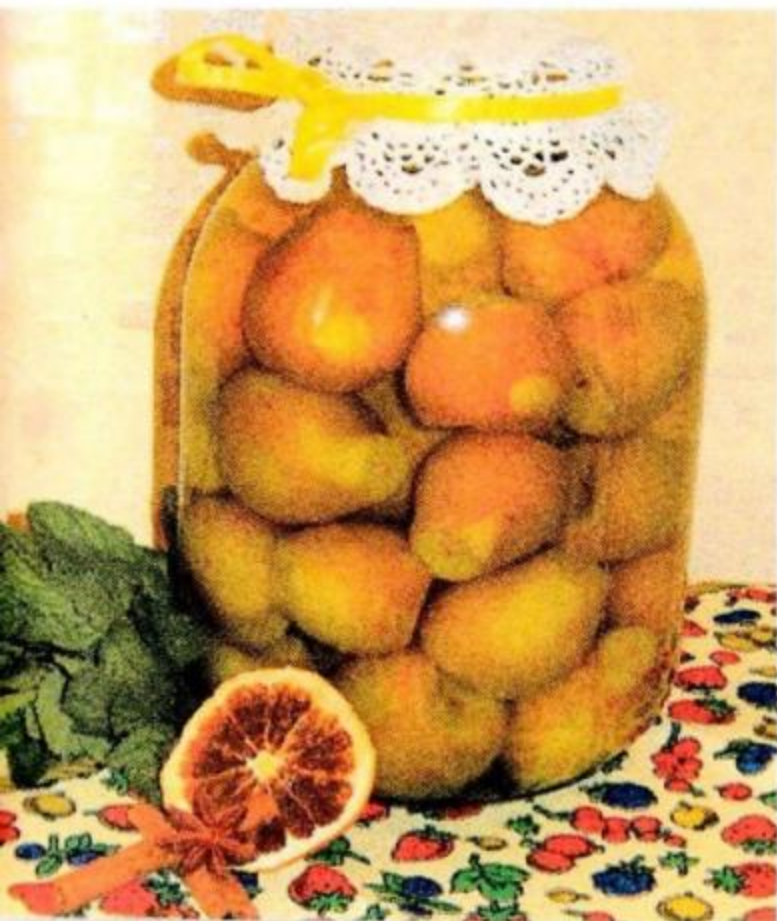
1. Банки и крышки простерилизовать. Груши вымыть, срезать кончики.

2. Разрезать пополам, удалить семенные коробки. Груши выложить в кастрюлю, залить водой с добавлением сока лимона, оставить на 2 ч. Мятую вымыть, пряности ошпарить.

3. На дно банки выложить пряности, апельсиновую цедру и веточку мяты.

4. Банку заполнить грушами. Воду (2 л) довести до кипения. Как закипит, всыпать сахар и вновь довести до кипения.

5. Груши залить кипящим сиропом, добавить винный уксус. Банку закатать.





*С приятной
кислинкой.*

МАРИЯ КРЕЦУ,
Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Варенье из винограда

• 1 кг белого винограда (вес без веточек)
• 750 г сахара • 150 мл воды • 4 г лимонной кислоты • 2 г ванилина

1. В кастрюлю влить воду, постепенно добавляя сахар, варить, о растворения. В горячий сироп опустить промытый виноград, перемешать, всыпать лимонную кислоту варить на слабом огне около 30 мин, снимая пенку и помешивая.
2. В конце варки добавить ванилин.
3. Горячее варенье разлить по стерилизованным банкам, закатать. Вкусной всем зимы.

С приятным терпковатым вкусом.

ЮДИНА, ПО E-MAIL

Сливовое варенье

• 1 кг слив • 1 кг сахара

1. Банки и крышки заранее хорошо вымыть, простерилизовать над паром или в духовке и полностью обсушить.

2. Сливы вымыть, обдать кипятком и сразу же холодной водой. При желании снять кожицу со слив (тогда варенье получается более нежным и однородным).

3. Затем, разрезав сливы пополам, удалить косточки, пересыпать половинки слив сахаром и после выделения сока поставить на огонь. Довести до кипения, убрать с огня, охладить, за-

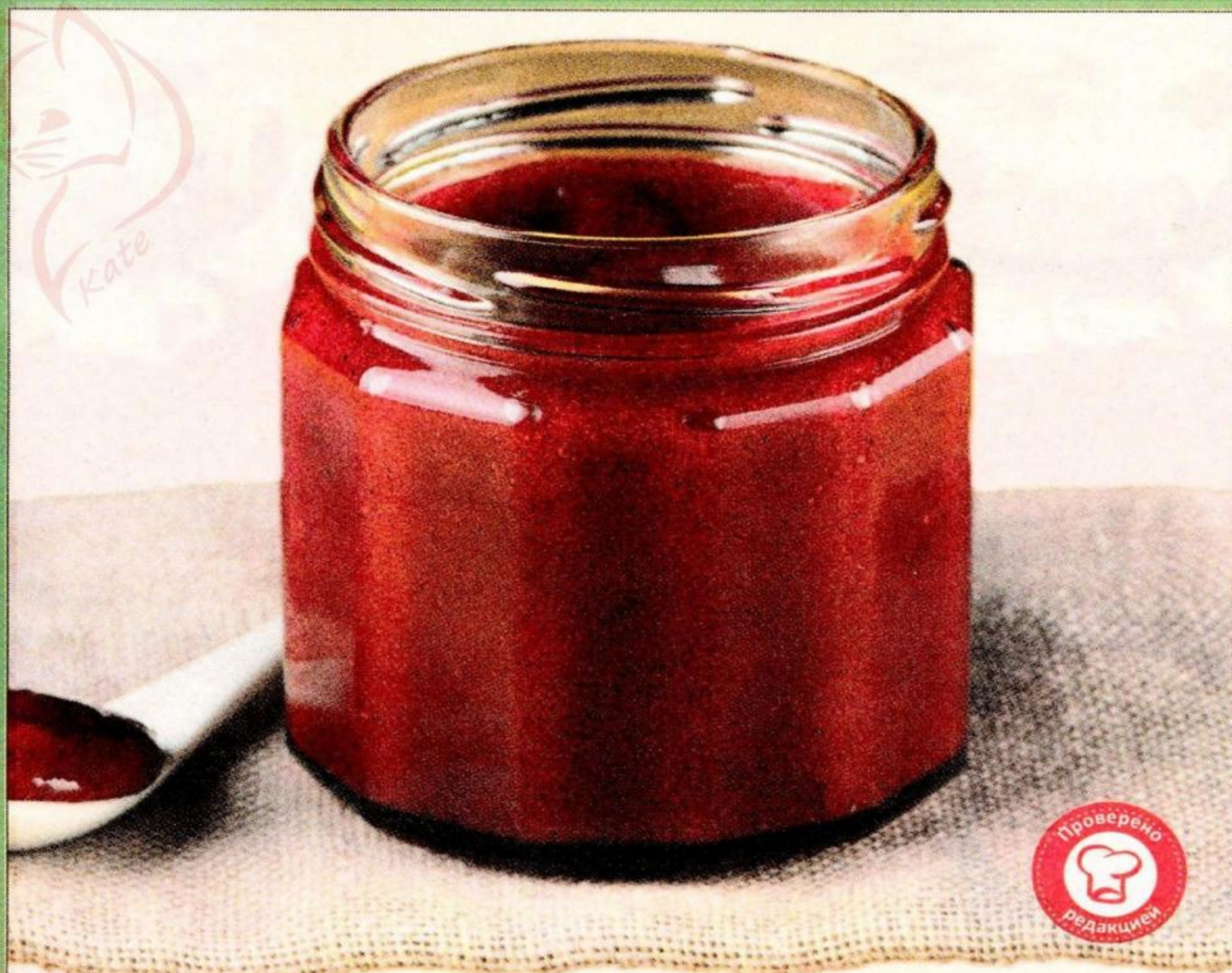
тем вновь нагреть до кипения и опять оставить и дать остыть.

4. Проведя 2–3 таких приема и убедившись, что при очередном сеансе варки сливы стали прозрачными, а сироп густым, варенье в горячем виде разлить в подготовленные стеклянные банки и закатать чистыми крышками.

5. Варенье перевернуть, укутать теплым одеялом и дать полностью остыть при комнатной температуре.

6. Хранить варенье в прохладном месте.





Время
приготовления:
2 ч



Количество
порций: 5

- 0,5 кг слив
- 180 г коричневого сахара
- 1 стручок ванили

Сливовое масло

Отличный вариант для бутербродов.

ОЛЬГА СОРОКИНА, Г. НИЖНИЙ ТАГИЛ

1. Стручок ванили разрезать вдоль, удалить семена. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Выложить сливы на противень с пергаментом.
2. Посыпать сахаром, добавить семена ванили и стручок. Выпекать 40 мин в разогретой до 180°C духовке. За это время должен образоваться насыщенный фруктовый сироп, а сливы должны стать мягкими. Важно не допустить того, чтобы сироп слишком загустел и начал пригорать. Удалить стручок ванили. Переложить сливы в блендер, вылить к ним максимум сиропа. Измельчить фрукты блендером, должна получиться гладкая кремообразная масса.
3. Разложить по банкам и оставить остывать.



Фото: Андрей Карпенко/Burda Media

Абрикосы – мой любимый фрукт. Хочу поделиться редким рецептом заготовки этой ароматной сладости на зиму. Я варю из них варенье в духовке. Такие абрикосы – вкусная начинка для пирогов. Приготовьте.

ПОЛИНА ГЛАДЫШЕВА,
Г. КАЛУГА

Абрикосы в духовке



Время
приготовления:
5 ч



Количество
порций: 5

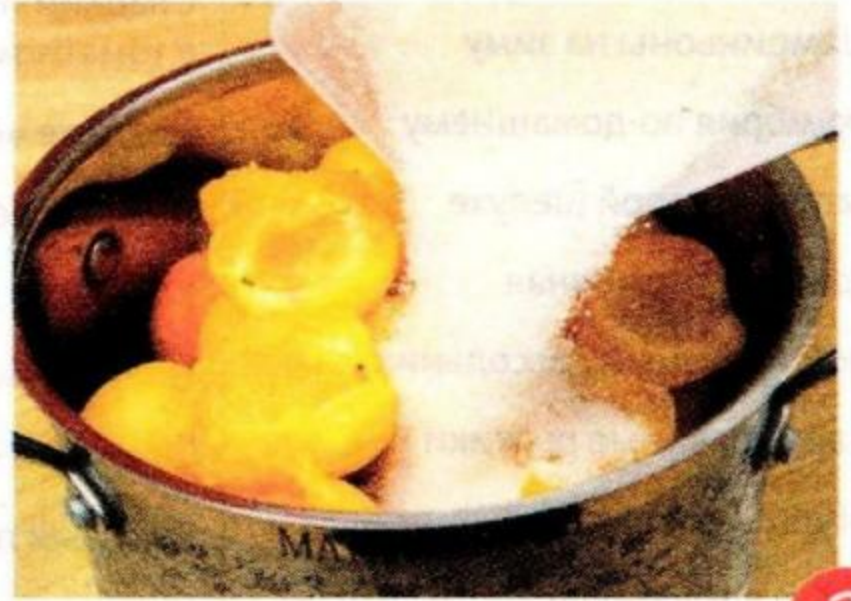
- 0,5 кг абрикосов
- 250 г сахара
- 2 палочки корицы
- щепотка лимонной кислоты



1

Абрикосы вымыть, обсушить. Разделить на половинки и удалить косточку.

Абрикосы выложить в кастрюлю, добавить сахар.



2

Положить корицу, оставить на 4 ч, чтобы абрикосы пустили сок.



3

Кастрюлю с абрикосами поставить в разогретую до 180°C духовку. Периодически перемешивать.



4

Варить 2 ч, убавив температуру. Варенье разлить по стерилизованным банкам. Заккрыть крышками. Хранить в прохладном месте.



5

ЗАКУСКИ

Фасоль в томатном соусе	4
Сладкая аджика	5
Чесночные стрелки	5
Грибы «Лесные красавцы»	6
Шампиньоны на зиму	7
Скумбрия по-домашнему	7
Сало в луковой шелухе	8
Аджика фирменная	9
Мой любимый рассольник	9
Маринованные рыжики	10
Огурцы с морковью	11
Арбуз в маринаде	11
Сладкое лечо	12
Кабачковая икра	12
Огуречный релиш	13
Грибная паста	14

ОВОЩИ

Огурчики с укропом	16
Помидоры «Необычный дуэт»	17
Чесночный порошок	17
Ароматные огурчики	18

Морковь в аджике	19
Маринованный чеснок	19
Ароматные помидоры	20
Огурчики на квасе	21
Сладкий перец в томатном соусе	22
Сладкие черри	23
Горький перец «Любимый»	23
Квашеная капуста	24
Цветная капуста с морковью	25
Огурчики малосольные	25
Быстрый перчик	26
Капуста с укропом	26
Маринованный сельдерей	27

ФРУКТЫ

Варенье из кабачков с лимоном и апельсином	28
Рябиновое вино	29
Абрикосовое пюре	29
Желе из фейхоа	30
Варенье из черного винограда	31
Тыквенный джем	31

Клюквенный джем с имбирем	32
Варенье из инжира	33
Яблочное пюре	33
Морковно-апельсиновый джем	34
Яблочно-персиковый джем	35
Сливово-яблочный компот	35
Тыквенное варенье с курагой	36
Арбузные цукаты	37
Нежный джем из яблок	37
Брусника на зиму	38
Варенье «Осеннее»	40
Маринованный виноград	41
Варенье «Долька к дольке»	41
Варенье из боярышника	42
Сливы с орехами	43
Консервированные груши	43
Варенье из винограда	44
Сливовое варенье	44
Сливовое масло	45

НАШИ ПОБЕДИТЕЛИ

Васильева Н., г. Узловая
Владимирова Т., г. Камышин
Водолжская М., г. Барнаул
Гапкалова Е., г. Челябинск
Гладышева П., г. Калуга
Гордецкая М., г. Самара
Городишенина Е., Краснодарский край
Горючева М.
Дмитриева Г., г. Луга
Задойко С., г. Владивосток
Зарипова Л., г. Набережные Челны
Затеева М., г. Кострома

Писаренко Е., г. Балаково
Приданникова Л., г. Тула
Проказова Н., г. Королев
Пустовалова Е.
Родина Г., г. Тамбов
Смирнова Г., г. Таганрог
Сорокина О., г. Нижний Тагил
Сущева Е., г. Сальск
Трояшкина В., г. Пенза
Трушкова Г., г. Иркутск
Ильина Е., г. Волгоград
Кирышина Е., г. Ульяновск
Клепова Т., Ростов-на-Дону
Крецу М., г. Санкт-Петербург

Кравченко Е., г. Подольск
Лобода О., г. Пенза
Майданова О., г. Белгород
Медведева М., г. Барнаул
Недошивина Е., г. Набережные Челны
Федорова А., г. Нижний Тагил
Шабанова У., Ростовская обл.
Шилова Н., Воронежская обл.
Шиншина Е., г. Ульяновск
Шнип С., г. Батайск
Щенникова М., г. Электросталь
Юдина



Читайте в октябре

МЯСНОЙ РУЛЕТ

От Юлии Матвеевой – великолепная закуска к Новому году.

Тема
следующего
выпуска

«Новый год»

Он поступит
в продажу
10 октября

специальный выпуск

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

№5/2019

Газета выходит 6 раз в год

Главный редактор: Фалатова Елена Юльевна

Адрес редакции: Россия, 127018, г. Москва,
ул. Полковая, д. 3, стр. 4

Телефон:

+7 (495) 797-45-60 (доб. 22.00)

Для писем: 127521, г. Москва, а/я 52

E-mail: gotovte@burda.ru

Учреждено и издается:

АО «Издательский дом «Бурда»

Адрес издателя: Россия, 127018, г. Москва,
ул. Полковая, д. 3, стр. 4, www.burda.ru

Дирекция по продажам рекламы:
(495) 797-45-60

Директор по корпоративным продажам:

Мария Каменская, m.kamenskaya@burda.ru

Сегмент «Мода и красота»:

Руководитель – Наталия Кирилина,
n.kirilina@burda.ru

Менеджеры – Наталия Станиславская, Наталия
Дабокси, Наталия Галкина

Сегмент «Авто и техника»:

Менеджеры – Алексей Завражнов, Сергей
Вербцкий, Мария Калита, Алиса Мовчан

Сегмент «Медицинские товары и услуги»:

Руководитель – Светлана Кузина,
s.kuzina@burda.ru

Менеджеры – Ирина Корабельникова, Татьяна
Миронова

Сегмент «Дом и сад»:

Руководитель – Дмитрий Шахназаров,
d.shakhnazarov@burda.ru

Менеджеры – Андрей Сыпченко, Александра
Цыбульская, Наталья Жогина, Лариса Суслина,
Мария Алейникова

Сегмент «Детские товары и услуги»:

Менеджер – Ольга Филиппова
O.Filippova@burda.ru

Сегмент «Продукты питания и ТНП»:

Старший менеджер – Ольга Дермановская,
o.dermanovskaya@burda.ru

Classified:

Руководитель – Любовь Агеева,
l.ageeva@burda.ru

Отдел по работе с клиентами: Ольга Орел,
o.orel@burda.ru

Распространение: ООО «Бурда Дистрибьюшенс
Сервисиз»,
тел.: (495) 797-45-60,
vertrieb@burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по
надзору в сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-69605
от 02.05.2017 г.

Редакция не несет ответственности за содержа-
ние рекламных материалов. Мнение редакции
может не совпадать с мнением авторов. Все права
принадлежат издателю и учредителю – АО «Из-
дательский дом «Бурда». Перепечатка и любое
использование материалов возможны только с
письменного разрешения редакции. Предостав-
ляя (бесплатные) текстовые и иллюстративные
материалы для их публикации в данном издании
АО «Издательский дом «Бурда», отправитель дает
свое согласие на использование присланных им

материалов также и в других изданиях АО «Из-
дательский дом «Бурда», в том числе на их ис-
пользование путем распространения через любые
виды электронных (цифровых) каналов, включая
Интернет, мобильные приложения, смартфоны и
т. д., в связи с публикацией указанных материалов
АО «Издательский дом «Бурда», а также изда-
тельств группы компании Burda. Информационная
продукция для детей старше 12 лет.

Распространение и подписка в других странах:

Беларусь:

ООО «Росчерк», г. Минск,
тел.: +375 (17) 331-94-27,
331-94-72, 331-94-41

Подписка по каталогу «Белпочта»

Германия:

DMR Rusexpress GmbH, Atriumstr. 4,
04315 Leipzig
Internet: www.pressa.de; www.mini-abo.eu
Тел.: +49 (341) 68706-0,
факс: +49 (341) 68706-10

Типография: АО «Кострома»,
г. Кострома, ул. Самоковская, 10

Дата передачи в печать: 29.07.2019

Дата выхода в свет: 15.08.2019

Тираж*: 65000 экз. Заказ №3036-19.

Цена свободная

*отпечатанный тираж

Burda
Media Company

BurdaStyle



КОНКУРСНЫЙ КУПОН

Для участия в конкурсе заполни этот купон, приложи к нему рецепт со снимком блюда и свою фотографию (с обратной стороны обязательно напиши, кто на ней изображен) и вышли в редакцию по адресу: 127521, Москва, а/я 52, «Люблю готовить!». Или пришли рецепты, фото и данные, указанные в купоне, по электронному адресу: gotovte@burda.ru

Если найдешь свой рецепт в одном из номеров «Люблю готовить!», получишь приз от редакции — 500 рублей почтовым переводом (для граждан Российской Федерации).

Убедительная просьба заполнять купон печатными буквами
и не присылать фотографии, сделанные с помощью мобильного телефона

Укажи рубрику

Впиши название рецепта

1	
2	
3	
4	
5	

Фамилия

Имя

Отчество

Дата рождения

Серия и номер паспорта

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

число/месяц/год

Когда и кем выдан паспорт

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

число/месяц/год

ИНН

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ВНИМАНИЕ! Без предоставления корректного ИНН выдача приза невозможна

Контактный телефон (с кодом города)

Адрес электронной почты (e mail)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Индекс

Область

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Населенный пункт

Улица

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

№ дома

№ корпуса

№ квартиры

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

5/2019

«Я даю согласие АО «Издательский дом «Бурда» на обработку моих персональных данных любым способом, в том числе на сбор, хранение, а также передачу третьим лицам для рассылки рекламных материалов. Согласие дано на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме.

Я также даю согласие на получение рекламных материалов по сетям электронной связи и по почте».



Мода
Одевайся
со вкусом
и недорого



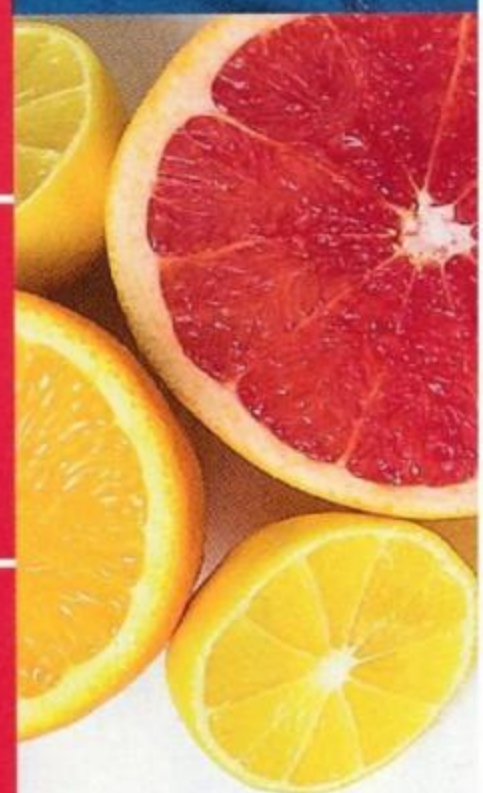
**Холостяк
недели**
Устрой
свою личную
жизнь



ЖУРНАЛ *Лиза*

новый номер
КАЖДУЮ
СУББОТУ

Красота
Будь яркой
и привлекательной



Диета
Худей легко,
быстро и
без стресса

• развлечения • интервью • здоровье
• психология • дом • бюджет • карьера
• фитнес • гороскоп • путешествие



Еда
Готовь с любовью
и настроением



**Реальные
истории**
Восхищайся,
сочувствуй и учись

Ваш совет поможет всем!



Реклама. 12+

Подписка онлайн на сайте podpiska.burda.ru