

А какой ваш секрет вкусной выпечки?

25 августа в Кординске прошёл Праздник Ангарского пирога

**СВЕТЛАНА
ПОНОМАРЕНКО,**
Кординск:



Единственный секрет - готовить нужно с любовью

и большим желанием. Продукты должны быть качественные и всегда свежие.

И есть еще один довольно важный момент: для выпечки не нужно жалеть сливочного масла.

**АЛЕВТИНА
РУКАВИШНИКОВА,**
Ирба:



В выпечку надо класть вату души. Стряпать

меня учила мама, все рецепты от неё.

Что-то по жизни сама познала, где интуиция и опыт подсказывают. Я никогда ничего не меряю, все ингредиенты кладу на глазок, по вкусу.

ЛАРИСА ЧУБ,
Тагара:



Всё нужно делать с душой, от чистого сердца.

Когда заводишь квашню - не имей худых мыслей, думай только о хорошем, добром, светлом.

Особых рецептов нет, стряпаю, как учили с детства.

ГАЛИНА БИРЮКОВА,
Недокура:



Стряпать меня учила бабушка. Тогда тесто взби-

вали в ушатах.

Посадит она меня на пол и велит взбивать тесто. Чем дольше взбиваешь, тем выпечка пышнее. Весь секрет в этом. Тогда пироги получаются вкусные и высокие.

НИНА РУКОСУЕВА,
Яркино:



Нет никакого секрета. Стряпаю, как учил и

бабушка, мама, как все пекут в деревне. Когда начинаешь заводить тесто в голове не должно быть плохих мыслей. Всегда стряпаю с удовольствием и с душой.

**ЕКАТЕРИНА
ПЕРВУХИНА**

