

Рецепты • Сервировка • Техника для кухни

Кушшать подано!

№3(3)
2006

**Новые
рецепты**
фаршированных
овощей

6 *ятодных
десертов*

**Супы разных
народов**

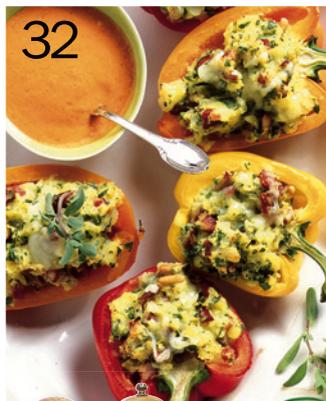
Густой суп с белым вином
и речными раками –
прекрасное начало
для изысканного обеда.

**Праздничный стол
за 60 минут!**

ГОТУЙТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ!



кушать подано!



4 Новости

6 Супы
А что на первое?

11 Тестирование йогуртов

12 «Быстрые» рецепты
Минимум работы –
максимум наслаждения

16 Мастер-класс
Готовим фаршированную
щуку, холодец и вареники

21 Рецепты от Gallina Blanca

31 Посуда
С перчинкой

32 Фаршированные овощи
Овощи с секретом

38 Напитки
Топ-коктейли летнего сезона

42 Wellness-меню
Салаты в квадрате

46 К празднику
«...Приготовила б я пир»

49 Старинные рецепты
С пылу с жару!

53 Техника
Похрустим!

54 Ягодные десерты
Ягоды в лучшей форме

60 Приготовьте в уикенд
В персиковых тонах

66 Сервировка
Для гейш и самураев

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Светлана Островская

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕР
Наталья Недзведская

ЗАМЕСТИТЕЛИ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
Ольга Озолина, Наталья Нерослова
РЕДАКТОР
Светлана Гончаренко
КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Виктория Кучина

ЖУРНАЛИСТ
Юлия Кравченко

ФОТОГРАФ/ ФОТОРЕДАКТОР
Владимир Хомяков
ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Ольга Бондаренко, Татьяна Кожанова,
Оксана Корж, Марина Рыбченко, Мария Тарная,
Наталья Фоменко
ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская

Журнал «Кушать подано!», №3 (3) 2006
Свидетельство о регистрации КВ №11145-25Р
от 10.04.2006 г.
Выходит 12 раз в год.
Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель –
ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

За содержание и достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – ООО «СЭМ»,
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 30 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2006 г.
Все права защищены.

Супы

Греческий томатный суп со свиной и листьями салата

На 4 порции:

- 8 кусочков хорошо прожаренного бекона
- 1 кг тертых на терке помидоров
- 500 г куриного бульона
- 1,5 ч.л. смеси орегано, тимьяна и майорана

- 500 г вареной фасоли
- 2 ч.л. бальзамического уксуса
- 1 стакан резаных листьев листового салата
- 1/4 стакана тонко нарезанных листьев базилика

1 Нарезьте жареный бекон средними полосками и оставьте в сторону.

2 Залейте в кастрюлю бульон, добавьте помидоры, фасоль, специи и перемешайте. Доведите до кипения, добавьте бальзамический уксус.

3 Подавайте, добавив в каждую порционную тарелку нарезанный бекон, листья салата и базилика.

Нежный томатный суп с хрустящим беконом готовится за считанные минуты. Правда, он так вкусен, что и съедается за мгновение.



20 минут **615** ккал **4** порции

LELEKA LTD

Минимум работы – максимум наслаждения

Попробуйте однажды вместо традиционного воскресного обеда приготовить настоящий праздничный обед. Эти вкусные и легкие в приготовлении блюда не задержат вас на кухне. А вот восхищение домочадцев мы вам гарантируем. Кстати, ждать повода для праздника совсем не обязательно.

Если вы заранее совсем не много подготовитесь, то сможете приготовить эти изысканные блюда всего за 1 час. Как это сделать?

План действий:

1 Накануне вечером приготовьте творожный крем для десерта (все равно он должен постоять в холодильнике минимум 2 часа).

2 Раковый суп тоже можно сварить заранее и поставить в холодильник, а потом быстро разогреть.

3 А почему бы вам не попробовать перепоручить приготовление десерта и супа старшим детям или даже супругу? Их помощь не только сэкономит

ваше время, но и объединит семью.

Импровизируйте

Очередность блюд и даже их состав можно менять по желанию. Например, если вы не любите кисловатый привкус citrusовых, добавьте вместо них в десерт ананасы и манго.

Чем запивать

Конечно, можно подать к обеду и минералку, но ведь у нас праздник и, значит, пьем хорошее вино. Например, сухое красное вино (лучше всего бургундское) идеально подойдет к раковому супу (кстати, белое в нем уже есть), а портвейн с его сладковатым привкусом прекрасно оттенит и дополнит вкус баранины.



45
минут

309
ккал

4
порции



30
МИНУТ

250
ККАЛ

4
ПОРЦИИ

14
ГРИВЕН

Заливное из летних овощей с соусом из маслин и трав

Уровень сложности приготовления: для асов.

Наш совет: Заливное будет красиво смотреться, если его разлить в маленькие рюмочки, бокалы или стаканчики.

Рекомендация от Шеф-повара: Заливное можно подавать с майонезом вместо соуса. При этом калорийность блюда увеличится.

Полезная информация: В этом блюде много витаминов и низкая калорийность. Оно идеально для фитнес-меню или вегетарианцев.



30
МИНУТ

380
ККАЛ

4
ПОРЦИИ

22
ГРИВЕН

Куриный салат с фруктами

Уровень сложности приготовления: для любителей.

Наш совет: В зимнее время вместо свежих фруктов можно использовать консервированные или свежемороженые.

Рекомендация от Шеф-повара: Чтобы нарезанные груши не темнели, сбрызните их лимонным соком.

Полезная информация: Это легкое и изысканное блюдо для летнего праздника.



15
МИНУТ

422
ККАЛ

4
ПОРЦИИ

6
ГРИВЕН

Суп-пюре грибной со сливками и сухариками

Уровень сложности приготовления: для начинающих.

Наш совет: Для усиления грибного вкуса при пассировке болгарского перца добавьте кубик приправы «Игра вкусов» белые грибы со сметаной Gallina Blanca.

Рекомендация от Шеф-повара: Согласно традициям французской кухни, суп-пюре после приготовления пюрируют блендером для получения однородной консистенции. Это придает супу нежность и воздушность.

Полезная информация: Это сытное и калорийное блюдо, которое можно быстро приготовить.