

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№6(6)
2006

МАСТЕР-КЛАСС:
ГОТОВИМ
ПО-ФРАНЦУЗСКИ



У этой вкусной холодной закуски довольно горячий мексиканский характер: острый соус, авокадо, копченая индейка и сыр.

Такая разная индейка

- фаршированная
- салат
- жаркое
- рулет

4 сладких пирога

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ!

кушать подано!

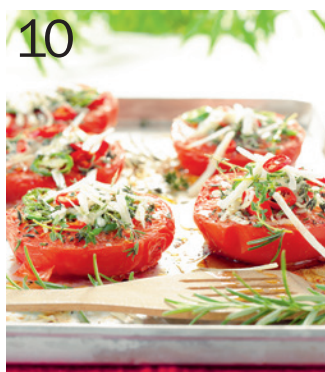
40



62



10



46



65



ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Светлана Островская

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Наталья Недзведская
Михаил Килеса

ЗАМЕСТИТЕЛИ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
Ольга Озолина, Наталья Нерослова
РЕДАКТОРЫ
Светлана Гончаренко, Юлия Кравченко, Сергей Яковенко
ЛИТЕРАТУРНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина
КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Волынчик, Дарья Федотова

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

Журнал «Кушать подано!», №6 (6) 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 45 000 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.

- 4 Новости
- 5 Тест редакции
Консервированная кукуруза
- 6 На скорую руку
Яичные фантазии
- 10 Попробуйте в ноябре
Синьор Помидор
- 14 Легкие закуски
Из лукошка – на тарелку
- 20 Мастер-класс
Вкус Франции
- 25 Рецепты от Gallina Blanca
- 35 Старинные рецепты
Золотая рыбка
- 22 Специи и пряности
Имбирь
- 40 Приготовьте в уикенд
Осенний гриль
- 44 Супы
Первым делом
- 46 Блюда из ресторанов
0, индейка!
- 50 Wellness-меню
Есть счастье!
- 56 Сладкий стол
Пироги со сливами
- 62 Напитки
Сила в соке!
- 64 Техника
С легким паром!
- 65 Аксессуары
Все в меру!
- 66 Сервировка
Клеточка для праздника

Синьор Помидор

Вообще-то они – ягоды, хотя по результатам опросов занимают 1-е место среди любимых овощей. Их едят сырыми, тушат, запекают, жарят на гриле. Из них даже варенье варят. Угадали, о чем мы? Ну, конечно же, о помидорах.

25
минут

220
ккал

4
порции



Брушкетта – это итальянский поджаренный хлеб с оливковым маслом, солью, перцем и чесноком. Добавьте к хрустящим булочкам брушкетта, запеченным с помидорами и тунцом, базилик, и получится великолепное ароматное блюдо, идеальное для перекуса на природе или дома.

Брушкетта с помидорами

На 4 порции:

- 2 зубка чеснока
- 3 ст.л. оливкового масла
- 4 булочки
- 300 г спелых помидоров
- 1 пучок базилика
- 100 г тунца (консервы)
- 2 ч.л. лимонной цедры
- соль, перец

1 Чеснок измельчить, смешать с 2 ст.л. оливкового масла, солью и перцем. Булочки (например, «малютка») разрезать вдоль пополам, выложить на противень, смазать чесночным маслом. Помидоры, листья базилика и мясо тунца крупно нарезать. Булочки запекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

2 Для начинки смешать помидоры, базилик,

лимонную цедру, соль, перец, 1 ст.л. оливкового масла и рыбу.

3 Достать булочки из духовки, сверху выложить начинку и сразу подавать.

В 100 г помидоров всего 17 ккал. Ничего удивительного в этом нет, ведь помидоры на 94% состоят из воды. И тем не менее они очень ароматны и вкусны.

Помидоры с сыром пармезан

На 4 порции:

- 4 больших помидора
- по 1 зеленому и красному острому перцу
- 2 зубка чеснока
- 1 пучок петрушки
- 3 веточки розмарина
- 40 г сыра пармезан
- 3 веточки рауке (или любой зелени)
- 3 ст.л. лимонного сока

- соль, перец
- 2 ст.л. оливкового масла

1 Помидоры разрезать пополам вдоль, посолить, поперчить. Перец нарезать кольцами. Чеснок мелко порубить. С зелени оборвать листочки и мелко нарезать. Сыр крупно натереть.

2 Половинки помидоров выложить на противень, сверху присыпать перцем,

чесноком, зеленью и сыром. Запекать 15–20 минут в разогретой до 200°С духовке. Смешать 1 ст.л. оливкового масла, лимонный сок, соль, перец и зелень.

3 Достать помидоры из духовки, немного остудить, полить оливковым маслом с перцем и солью и выложить на тарелки. Подавать с мясом-гриль.

«Огненные» на вкус, благодаря острому перцу, запеченные с сыром и зеленью томаты – прекрасное дополнение к мясу на гриле.

35

минут

170

ккал

4

порции



Запеканка из лапши с ананасами

450 г лапши Gallina Blanca;
8 ст.л. растопленного сливочного масла; **400 г сметаны;**
450 г творога; **1 стакан сахара;**
6 куриных яиц; **1/2 ч.л. соли;**
230 г ананасов в собственном соку (консервированных, в дольках); **1–2 пакетика ванильного сахара;**
1/4 ч.л. корицы

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте противень сливочным маслом.

2 Готовьте лапшу так, чтобы она была чуть-чуть недоварена. Промойте под холодной водой, переложите в кастрюлю, добавив 2 ст.л. сливочного масла.

3 В большой кастрюле смешайте сметану, творог, сахар, яйца, соль и оставшееся масло до однородной консистенции. Соедините с дольками ананасов и ванилью.

4 Выложите лапшу на противень, а сверху залейте полученной массой. Посыпьте корицей. Выпекайте 60–65 минут до готовности.

5 После готовности дайте остыть блюду 10 минут. Подавайте на стол теплым.

Наш совет

Эта запеканка традиционно употребляется теплой, но также прекрасна и в остывшем состоянии. Отличное блюдо для второго завтрака или десерта.

Салат с лапшой, копченой ветчиной и сыром

200–250 г лапши Gallina Blanca;
1 кубик бульона Gallina Blanca;
1 ст.л. растительного масла;
200 г копченой ветчины или индейки, нарезанной мелкими кубиками; **250 г твердого сыра (лучше моцарелла или гауда);**
6 средних помидоров (желательно сливков); **200 г репчатого лука, мелко нарезанного кубиками;** **1/2 пучка мелко нарубленного базилика;** **2 дольки измельченного чеснока;** **соль, перец по вкусу**

1 Приготовьте лапшу согласно инструкции на упаковке, используя бульонный кубик Gallina Blanca. Готовую лапшу откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Оставьте в кастрюле, предварительно добавив туда немного растительного масла.

2 Смешайте в глубокой посуде нарезанные кубиками ветчину, сыр, лук. Приправьте базиликом и мелко нарубленным поджаренным чесноком. Добавьте свежие нарезанные помидоры. Тщательно перемешайте. Посыпьте солью, перцем и смешайте с лапшой.

Наш совет

Это красивое блюдо очаровывает своим богатым ароматом. Украсьте его веточкой свежего базилика. Салат можно подавать на стол как на плоских больших тарелках, так и в глубокой прозрачной посуде.