

КУШАТЬ ПОДАНО!

№7(7)
2006

**Аппетитные
мечты —
фруктовые
желейные десерты**

Не пожалейте времени на приготовление такого сказочного десерта! По-настоящему новогодний и красивый, он сможет доставить вам удовольствие еще до того, как окажется съеденным.

**В НОВЫЙ ГОД
СО ВКУСОМ!**

- * наш ответ оливье —
свежие идеи для зимних салатов
- * самые быстрые запеканки
- * покупаем новые ножи
- * готовим вместе с поварами
- * выбираем шампанское

**65
РЕЦЕПТОВ**

+5 ресторанов

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ!



кушать подано!

№7(7) '2006



43



8



58



31



61

- 4** Новости
- 5** За покупками
Новогодний аперитив
- 6** Напитки
Пьем до дна!
- 8** Продукт месяца
С оливками – вкуснее!
- 10** Быстрые завтраки
Чудо в печке!
- 16** Сытный обед
Идеи для семейного застолья
- 20** Детское меню
Для маленьких мясоедов
- 27** Старинные украинские рецепты
Ее величество картошка!
- 31** Легкие рецепты
Солнышко на тарелке
- 34** Праздничная кухня
Французский деликатес
- 38** Блюда из ресторана
Салатное царство
- 43** Мастер-класс
Сладкая сказка
- 48** Первые блюда
Супы по-украински
- 54** Wellness-меню
Не кипятиться!
- 58** Напитки
Под звон бокала
- 61** Аксессуары
Остро!
- 62** Техника
Вытяжка: свежее решение!
- 63** Анкета для читателей
- 66** Сервировка
Украшаем по-новому

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Наталья Недзведская, Михаил Килеса

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
Наталья Нерослова
РЕДАКТОР
Светлана Гончаренко, Юлия Кравченко
ЛИТЕРАТУРНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Волинчик, Дарья Федотова
ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков
ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Виктория Адонина,
Ольга Бондаренко, Оксана Корж,
Наталья Фоменко
ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №7 (7) 2006
Свидетельство о регистрации КВ №11145-25Р
от 10.04.2006 г.
Выходит 12 раз в год. Издаётся с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

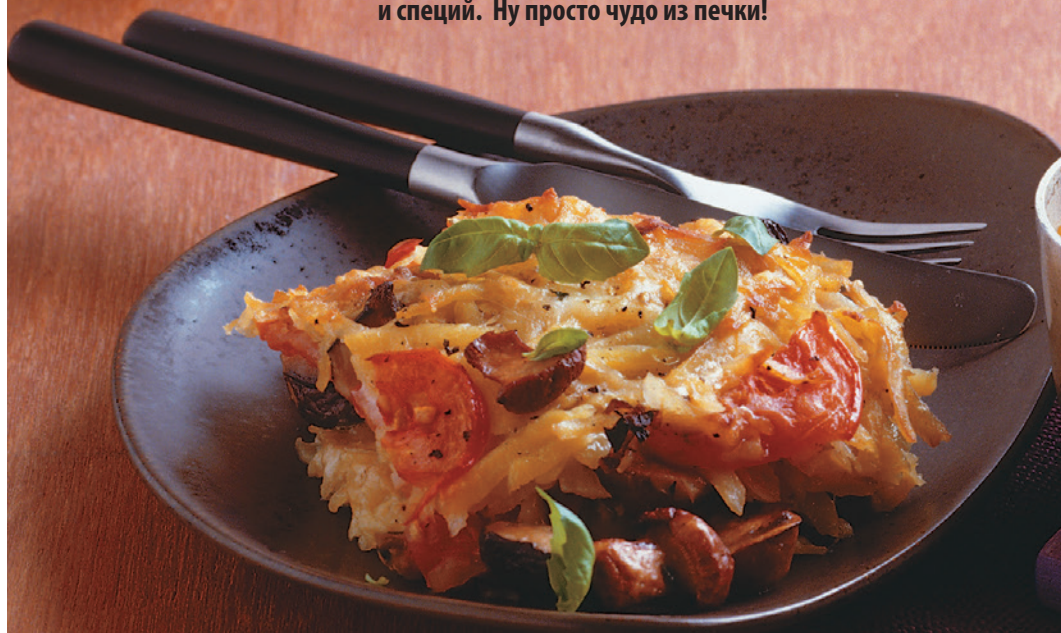
За содержание и достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – ООО «СЭМ»,
Киев, ул. Бориспольская, 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@media.org.ua

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

Чудо в печке

Если у вас всего 30 минут, а накормить нужно всю семью или компанию неожиданно нагрянувших гостей, приготовьте запеканку. Во-первых, для нее подходит почти все содержимое холодильника. Во-вторых, к ее приготовлению можно привлекать гостей и домашних (чтобы нарезать или натереть, особая квалификация не нужна). А в-третьих, она быстро готовится. Поставили в печку – и забыли. В смысле, пришли через 20 минут за уже готовым блюдом. Попробуйте старую добрую запеканку, приготовленную по нашим новым рецептам: с грибами, сосисками, креветками и морем овощей и специй. Ну просто чудо из печи!



Запеканка со спагетти и креветками

На 6 порций:

- 200 г спагетти
- 200 мл овощного бульона
- 200 г йогурта
- 1 яйцо
- 1 ст.л. изюма
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 1 ст.л. порошка карри
- кайенский перец
- 300 г мороженого шпината

- 300 г моркови
- 12 шт. очищенных креветок
- 1 ст.л. молотых миндальных орешков
- соль, перец

1 Спагетти отварить в соответствии с рекомендациями на упаковке. Смешать бульон, йогурт, яйцо, порошок карри, посолить, поперчить, приправить кайенским перцем и добавить к спагетти.

2 Морковь почистить, натереть на крупной терке, смешать с 1 ст.л. подсолнечного масла, изюмом, посолить и поперчить.

3 Выложить в форму для запекания половину спагетти, потом овощи и креветки «горками», сверху – оставшиеся спагетти. Присыпать миндальными орешками. Запекать в духовке 20 минут и подавать.



25
минут

291
ккал

6
порций

Спагетти с овощами и креветками под остро-сладким соусом карри – тонко и по-восточному изысканно.

Кусочки свинины в хрустящей панировке

На 4 порции:

- 400 г свиной вырезки
- 1 яйцо
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 мелкорубленный зубок чеснока
- 200 г измельченных сырных крекеров
- соль, перец по вкусу

- 4 ст.л. растительного масла

- 1 Порежьте свинину на квадратики 5х5 см.
- 2 Слегка взбейте яйцо, соевый соус и чеснок.
- 3 Обваляйте мясо вначале в яичной смеси, затем

в измельченных сырных крекерах.

- 4 Разогрейте сковородку, налейте масло и обжарьте мясо с обеих сторон до золотистого цвета. Блюдо подавать горячим. Сервировать несколькими видами соусов.



15
минут

328
ккал

4
порции

В качестве соусов для этого блюда могут подойти горчица, кетчуп, майонез, а также соусы сальса, гуакамоле и кисло-сладкий яблочный.