

Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

кушать подано!

№1(8)
2007

ISSN 1819-8910



01>

4 821819 891063

Японская магия: суши и роллы

Вкусные
праздники
продолжаются

- * романтическая кулинария
- * собираемся в гости
- * готовься рыбка
- * выбираем икру
- * кухонный комбайн – лучший подарок!

64

РЕЦЕПТА

+ 6 РЕСТОРАНОВ

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ!

кушать подано!

№1(8) '2007



- 4** Новости
- 5** За покупками
Страсти по икре
- 6** Продукт месяца
Волшебная птица
- 10** Быстрые завтраки
Любовь... к макаронам
- 16** Сытный обед
Гриль de luxe
- 22** Праздничная кухня
Море салатов
- 26** Блюда из ресторана
Японская магия
- 32** Напитки
Коктейли с характером
- 35** Старинные украинские рецепты
Домашняя выпечка
- 39** Мастер-класс
Ловись, рыбка
- 42** Первые блюда
Суповые парадоксы
- 44** Ужин для двоих
Вкусное свидание
- 46** Сладости
Сладкий талисман
- 52** Идем в гости
Великое чаепитие
- 57** Техника
Комбайнерам на заметку!
- 58** Wellness-меню
Творожок
- 63** Аксессуары
Приятные мелочи
- 66** Сервировка
Торжественный прием

ШЕФ- РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Наталья Недзведская, Михаил Килеса

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
Наталья Нерослова
РЕДАКТОРЫ
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!», №1 (8) 2007
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 телефону: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2007 г.
Все права защищены.



Маккерони (длинная толстая паста) с карри, чили и кунжутом наверняка оценят любители изысканных блюд.

20
минут

460
ккал

2
порции

Макароны с соусом карри и шпинатом

На 2 порции:

- 250 г шпината
- 160 г макарон
- 1 острый перец чили
- 1 луковица
- 20 г сливочного масла
- 1 ст.л. порошка карри
- 2 ч.л. муки
- 200 мл овощного бульона
- 100 мл молока

- 2 ч.л. лимонного сока
- 2 ст.л. кунжута
- соль, перец, сахар

1 Шпинат вымыть. Макароны отварить в соответствии с рекомендациями на упаковке. За 2 минуты до готовности добавить к макаронам шпинат. Для соуса: острый перец нарезать кружочками. Лук очистить, мелко порубить и слегка

обжарить в сливочном масле. Добавить карри, муку, слегка обжарить, залить бульоном и молоком. Варить соус 2–3 минуты на среднем огне.

2 Соус посолить, поперчить, добавить лимонный сок и 1 щепотку сахара. С макарон и шпината слить воду и сразу залить приготовленным соусом. Разложить по тарелкам, сверху посыпать перцем и кунжутом.

Волшебная птица

Куриное мясо богато полноценными белками, фосфором и железом. Кроме того, в нем достаточное количество калия и магния, витаминов А, В2 и Е. Этот продукт вошел в рецепты практически всех кухонь мира. Попробуйте приготовить вкусные блюда с любимой всеми курочкой!

Необязательно сразу запекать рулетики. Их можно сформировать и хранить в холодильнике несколько дней. И если вдруг к вам нагрянут гости, то достойное угощение вы сможете приготовить за какие-то 20 минут.

35
минут

430
ккал

4
порции

Рулетики с фисташками под горчичным соусом

На 4 порции:

- 400 г куриного филе
- 8 пластов (9x13 см) размороженного слоеного теста
- 4 ст.л. сливочного масла
- 1/2 чашки чищенных измельченных фисташек
- соль, перец по вкусу

Горчичный соус:

- 50 г майонеза
- 2 ст.л. горчицы
- 2 ст.л. меда

• 2 ч.л. свежего мелкорубленого тимьяна
Маринад:

- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 ст.л. лимонного сока
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 ст.л. меда
- 2 мелкорубленых зубка чеснока

1 Смешайте все ингредиенты маринада. Филе разрежьте на 4 части. Замаринуйте и поставьте в холодильник на 1 час.

2 Чтобы приготовить горчичный соус, смешайте все ингредиенты в блендере. Поставьте в холодильник.

3 Смажьте тесто маслом, выложите сверху филе, посыпьте фисташками. Сверните рулетиками. Запекайте в духовке до золотистого цвета. Блюдо подавайте горячим. Сервируйте соусом.

Салат из куриного филе

На 6 порций:

- 300 г куриных грудок
- 200 г авокадо
- 200 г мелких помидоров
- 400 г листьев салата
- 100 г сладкой консервированной кукурузы

Для салатной заправки:

- 1 ст.л. Приправы «Вегета» для салата»
- 50 мл воды
- 50 мл любого растительного масла
- 4 ст.л. яблочного уксуса

1 Куриное филе положить в кипящую подсоленную воду и варить на медленном огне около 20 минут. Сваренное мясо вынуть из бульона, хорошо охладить и нарезать кубиками.

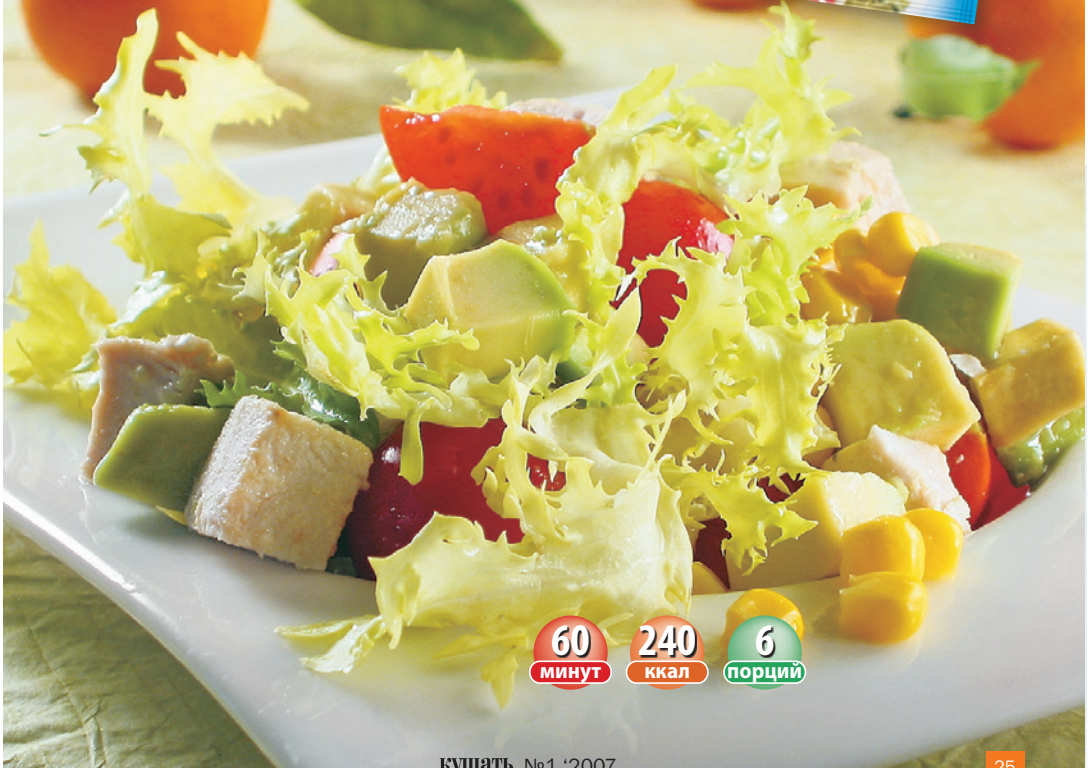
2 Добавить нарезанные дольками помидоры, нарезанное кубиками авокадо, листья салата, нарезанные широкими полосками, и сладкую кукурузу. Все тщательно перемешать и хорошо охладить.

3 Приправу «Вегета» для салата» размешать в воде и оставить на 5 минут. После этого добавить масло и уксус.

4 Салат полить заправкой непосредственно перед подачей на стол.



Изысканный вкус и вид этого салата сделают его украшением праздничного стола.



60
минут

240
ккал

6
порций