

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

www.appetite.org.ua

КУШАТЬ ПОДАНО!

№10(17)
2007

ISSN 1814-3792



Грибной сезон

- * зеленое меню
- * супы с грибами
- * новые коктейли
- * фирменные вареники
- * рецепт от Ю. Высоцкой

Грибы – щедрые дары осени. Предлагаем грибные рецепты на любой вкус: с шампиньонами, лисичками, боровиками, белыми грибами, опятами, маслятами и другими грибами. Откройте новые грани вкуса вместе с нами!
(рецепт с обложки на стр. 40–41)

55
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН

12 БЛЮД
С ГРИБАМИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№10(17) '2007



10



35



14



8

63



48



58

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса, Наталья Недзведская

РЕДАКТОР
Светлана Гончаренко
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Дарья Федотова

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ Татьяна Кожанова,
Виктория Адонина

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №10(17) 2007
Свидетельство о регистрации КВ №11145-25Р
от 10.04.2006 г.
Подписной индекс 95474
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.

- 4 Новости
- 8 За покупками
Горько!
- 10 Первые блюда
За грибами в магазин
- 14 Продукт месяца
Спаржа –
диетический деликатес
- 20 Простые рецепты
Готовим легко!
- 24 Для двоих
Гастрономические соблазны
- 31 Старинные украинские
рецепты
Вкус счастья
- 35 Мастер-класс
Грибное ассорти
- 40 Блюдо с обложки
Из леса на стол
- 42 Звездные рецепты
В гостях у Юлии Высоцкой
- 44 Сытный обед
Мясной клуб
- 48 Wellness-меню
Все покрыто зеленью...
- 58 Напитки
Глоток новизны
- 63 Техника
Микроволны
- 64 Посуда
Салат-бар
- 66 Сервировка
Осенний листопад

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – COF
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, <http://www.appetite.org.ua>

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2007 г.
Все права защищены.

international media
издательский дом

За грибами в магазин

Сегодня любителям грибов уже не нужно отправляться в лес, чтобы там собирать опята, сыроежки и подберезовики. Сейчас грибы продаются в любом виде: свежие, сушеные и замороженные. В каждом супермаркете можно купить все необходимые продукты для приготовления грибного супчика или борща.

20
минут

283
ккал

6
порций

Грибной суп-пюре

На 4 порции:

- 600 г свежих грибов (белых, шампиньонов)
- 3 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. муки
- 2 желтка
- 1 л молока
- 1 луковица
- 1 морковка
- 200 мл сливок
- соль, перец по вкусу

1 Грибы пропустите через мясорубку. Выложите в кастрюлю грибы, целые луковицу и морковку, добавьте

1 ст.л. масла, 400 мл воды. Готовьте 45 минут. Долейте 200 мл воды и доведите до кипения. Выньте из бульона морковь и луковицу, процедите, жидкость не выливайте.

2 Отдельно обжарьте муку в 2 ст.л. масла. Добавьте молоко, 200 мл грибного отвара. Вскипятите, добавьте тушеные грибы и варите 20 минут.

3 Суп посолите, поперчите. Добавьте желтки и сливки. Тщательно перемешайте и подавайте.

30
минут

410
ккал

4
порции

Грибной суп будет выглядеть гораздо аппетитней, если вы украсите его зажаркой из болгарского перца, лука и моркови.

Желе с базиликом и апельсином

На 4 порции:

- 10 г желатина
- 2 пакетика ванильного сахара
- 40 г измельченного базилика
- 1 апельсин
- 1 лимон
- 250 г клубники
- 600 мл сметаны
- 4 ч.л. сахара
- 2 ст.л. сахарной пудры
- 2 веточки базилика для украшения

1 Размочите желатин в холодной воде. Растворите в нем 1 пакетик ванильного сахара. Очистите

от кожуры лимон и апельсин. Нарежьте 1/4 апельсина. Из лимона выдавите 1 ст.л. сока. Цедру лимона и апельсина натрите на терке.

2 Доведите до кипения сметану. Добавьте сахар, 1 пакетик ванильного сахара, измельченный базилик, цедру, апельсин. Отставьте на 30 минут.

3 Протрите смесь через сито. Смешайте с желатином. Разделите смесь на 4 порции. Поставьте на 6 часов в холодильник.

4 Отложите 8 ягод клубники, из остальной клубники с помощью блендера сделайте пюре. Перемешайте клубничное пюре с сахарной пудрой и лимонным соком. Пропустите через сито. Охладите. Крупно нарежьте оставшийся базилик.

5 Отделите желе ножом от краев формы. Выньте из формы. Залейте клубничным соусом и подавайте на стол с кусочками лимона, клубникой и базиликом.

После того как вы добавите в сметану для желе базилик, не ставьте ее на огонь, так как базилик может стать горьким.