

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

КУШАТЬ ПОДАНО!

www.appetite.org.ua

№11(18)
2007

ISSN 1819-8910



1 1 >

4 821819 891063

Подарки моря

- * суперстейки
- * мамина кухня
- * вкусно с горчицей
- * кофейные напитки
- * что едят знаменитости

50
РЕЦЕПТОВ
+ 2 РЕСТОРАНА

Ризотто с морепродуктами готовится просто, хотя и включает в себя более десятка ингредиентов. Мидии, кальмары, щупальца осьминога, филе тунца, креветки – далеко не полный список вкусных составляющих этого блюда. (рецепт с обложки на стр. 35)

7 БЛЮД
С МЯСОМ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№11(18) '2007



26



46



43



65

8



54



16

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса, Наталья Недзведская,
Анастасия Леднева

РЕДАКТОР Светлана Гончаренко
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Дарья Федотова

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, София Шальман,
Виктория Адонина, Оксана Корж

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №11(18) 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.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – 
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 50 000 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
издательские дом

- 4 Новости
- 8 За покупками
Король тропиков
- 10 Первые блюда
Горячие и сытные
- 16 Звездный рецепт
Все для любимой!
- 19 Продукт месяца
С горчицей или без?
- 24 Кулинарная библиотека
Вкусное досье Дарьи Донцовой
- 26 Сытный обед
Суперстейк
- 31 Старинные украинские
рецепты
Суп из топора
- 35 Мастер-класс
Дары Нептуна
- 40 Детское меню
Семейные рецепты
- 43 Сладости
Десертный рай
- 46 Праздничная кухня
Ваш идеальный гарнир
- 54 Wellness-меню
Все о спарже
- 60 Напитки
Кофейная душа
- 63 Техника
Соло на духовых
- 65 Посуда
Особый случай
- 66 Сервировка
Восток – дело... вкусное!

Горячие и сытные

В ноябре мы познакомимся с простыми в приготовлении супами, которые всегда помогут вам сохранить запас бодрости и энергии. Они прекрасно сочетаются с «антипростудными» луком и чесноком, которые так необходимы поздней осенью.

40

минут

140

ккал

4

порции

Суп с луком и пекинской капустой

На 6 порций:

- 400 г пекинской капусты
- 1,25 л воды
- 300 г картофеля
- 200 г красного или желтого болгарского перца
- 100 г лука
- 50 г растительного масла
- 1/2 лимона
- сметана или сливки, соль, перец по вкусу

1 Картофель нарежьте соломкой, залейте кипятком, отварите. Перец и репчатый лук измельчите и обжаривайте в растительном масле 5 минут.

2 Крупно нарежьте капусту. В бульон с картофелем добавьте капусту, овощи, варите 3 минуты. Посолите, поперчите. Перед подачей добавьте сметану или сливки по вкусу. В каждую тарелку положите по дольке лимона.

Этот овощной суп, конечно, можно приготовить и с обыкновенной белокочанной капустой, но стоит ли? «Петсай», как называют пекинскую капусту в Японии и Китае, считается у себя на родине продуктом, который продлевает жизнь.

20
минут

242
ккал

6
порций

Креветки в коричневом соусе (японская кухня)

На 2 порции:

- 150 г консервированных креветок
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 ч.л. нарезанного свежего имбиря
- 1 ч.л. кунжутного масла (можно заменить растительным)
- 2 ч.л. саке (можно заменить водкой)
- 1/2 ч.л. уксуса
- бульон
- зеленый лук

Креветки очистить от панциря и нарезать ломтиками. Зеленый лук (белую часть, но не головку) и имбирь нарезать соломкой и смешать. При подаче креветки положить горкой на тарелку, посыпать имбирем и зеленым луком, полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и саке, а также концентрированным куриным бульоном, приготовленным без специй. Отдельно подать соевый соус. Это блюдо можно готовить из свежих креветок, предварительно их отварив.

15
минут

241
ккал

2
порции

Чтобы придать блюду особый вкус, мы добавили кусочки свежих помидоров, крупно нарезанные листики базилика и мелко нарезанную петрушку.