

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

www.appetite.org.ua

КУШАТЬ ПОДАНО!

№12(19)
2007

ISSN 1819-8910



1 2 >

4 821819 891063

Праздник ГОДА

- * закуски с икрой
- * новогодние десерты
- * итальянские спагетти
- * рецепты из Таиланда
- * коктейли с шампанским

70
РЕЦЕПТОВ

+ 2 РЕСТОРАНА

В этом новогоднем праздничном салате мы использовали обжаренные кусочки куриной грудки, маринованные белые грибы, много зелени (рукколу и салат «Айсберг»), помидоры, репчатый лук. В заправке – оливковое масло, винный уксус и русская горчица (рецепт с обложки на стр. 36).

3 НАЦИОНАЛЬНЫХ
КУХНИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№12(19) '2007



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина

КРЕАТИВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

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

РЕДАКТОР (Светлана Гончаренко)
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Дарья Федотова

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

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №12(19) 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

- 4 Новости
- 10 За покупками
Палочки-выручалочки
- 12 Первые блюда
СУПеридея
- 14 Продукт месяца
Красный жемчуг
- 20 Сладости
Волшебный лес
- 26 Национальная кухня
Поужинайте с друзьями
- 29 Старинные украинские
рецепты
Манна небесная
- 33 Мастер-класс
Наш ответ оливье
- 38 Идем в гости
Все свое ношу с собой
- 44 Сытный обед
Italiano vero
- 47 Школа молодой хозяйки
В кларе
- 50 Праздничная кухня
Ни пуха, ни пера!
- 56 Wellness-меню
Времена года
- 60 Напитки
Для встречи с Новым...
- 64 Посуда
Мини-самовар
- 66 Сервировка
Золотое время

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 **m**edia
издательские **м**едиа

СУПеридея

Если у вас нет времени на готовку, но при этом вам хочется, чтобы еда была вкусной, а главное – полезной, предлагаем воспользоваться нашими «быстрыми» рецептами. Приготовление по ним не отнимет сил и не займет много времени. Готовьте и наслаждайтесь!

20
минут

478
ккал

6
порций

Томатный суп с морепродуктами

На 6 порций:

- 200 г филе кальмара
- 200 г морских гребешков
- 100 г очищенных королевских креветок
- 1 морковь
- 1 ст.л. сливочного масла
- 300 г филе любой морской рыбы
- 2 лавровых листика

- 100 г томатной пасты
- соль, перец по вкусу

1 Крупно нарежьте филе рыбы. Залейте 1,5 л воды. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. Варите 10 минут. За 5 минут до готовности добавьте томатную пасту.

2 Филе кальмара, морские гребешки и креветки

варите 5 минут. Слейте воду. Нарежьте морковь кубиками. Обжаривайте морепродукты и морковь 5 минут на сливочном масле.

3 Разложите по тарелкам готовые морепродукты и залейте их бульоном с кусочками рыбы. Украсьте мелко рубленой зеленью и подавайте.

Красный жемчуг

Красная икра – настоящий клад полезнейших веществ. Она на треть состоит из легкоусвояемых белков. Холестерин, содержащийся в икре, практически обезвреживается лецитином, которого в икре предостаточно. Так что смело добавляйте ее в праздничное меню!

Мини-бeze

На 6 порций:

- 5 белков
- 100 г сахара
- 200 г муки
- 100 г взбитых сливок

1 Белок взбейте в блендере до состояния пены. Добавляйте сахар маленькими порциями и продолжайте взбивать, пока сахар не растворится. Добавьте муку маленькими порциями. Тщательно перемешайте.

2 Переложите получившуюся смесь в кондитерский мешочек. Выстелите противень бумагой для выпечки. Выдавите маленькие кружочки на противень. Выпекайте в духовке при температуре 100°C 30–40 минут. Остудите. Соедините по 2 бeze взбитыми сливками и подавайте.

Корзинки с лесными орешками

На 6 порций:

- 200 г песочного теста
- 50 г очищенного фундука
- 50 г цветочного меда (или черешневого варенья)

1 Раскатайте тесто, вырежьте из него кружочки и разложите

в смазанные маргарином формочки для тарталеток (подойдут формочки для кексов). Расправьте тесто руками по поверхности формочек. Выложите на дно каждой корзинки 1–2 ч.л. меда и 4–5 орешков.

2 Выпекайте корзинки в духовке при температуре 160°C 30–40 минут. Выньте из формочек. Остудите.