

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

кушать

подано!

№2(9)
2007

ISSN 1819-8910



02>



4 821 819 891 063

МАТАР МАКАНИ – пряный гороховый крем-сул с орехами и овощами. Чтобы приготовить это блюдо настоящей индийской кухни, придется потратить меньше полчасика!

Готовим для всей семьи!

- * узбекский плов
- * обед по-индийски
- * украинские овощные блюда
- * фруктовые десерты

Сочная пицца
8 вкусовых
наслаждений

59
РЕЦЕПТОВ
+ 4 РЕСТОРАНА

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№2(9) '2007



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!», №2 (9) 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
- 6** За покупками
Перекусим творожком
- 7** Готовим в феврале
Игра в специи
- 10** Сытный обед
Попробуйте курочку!
- 12** Детское меню
Сладкоежкам посвящается...
- 18** Национальная кухня
Гурманам по-итальянски
- 25** Мастер-класс
Пицца – королева стола!
- 33** Старинные украинские рецепты
Готовим овощи!
- 37** Сладости
Выпекаем... праздник
- 42** Продукт месяца
Рис популярный и многоликий
- 44** Блюда из ресторана
Плов – желанный гость
- 52** Wellness-меню
Путешествие гороха
- 57** Напитки
Ароматный дуэт –
кофе с молоком
- 64** Техника
Пособие для чайников
- 65** Посуда
Верная помощница сковороды
- 66** Сервировка
В ожидании весны

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@imedia.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2007 г.
Все права защищены.

Попробуйте курочку!

Мясные закуски всегда любимы на семейных застольях и торжественных приемах. Куриное мясо используется для приготовления первых блюд, горячих и холодных закусок.

А в Турции из него готовят даже десерты.

20 минут
370 ккал
6 порций

Грудка-гриль с томатным маслом

На 6 порций:

- 6 куриных грудок (по 150 г каждая)
- 400 г сыра моцарелла
- 150 г мягкого сливочного масла
- 1 помидор
- 2 ст.л. мелкорубленого базилика
- 3 ст.л. тертого твердого сыра
- соль, перец, приправы по вкусу

Для маринада:

- 150 г оливкового масла

- 4 ст.л. мелкорубленого базилика
- 3 ст.л. тертого твердого сыра
- 1 мелкорубленный зубок чеснока
- соль, перец по вкусу

1 Для маринада: смешайте ингредиенты. Залейте маринадом куриное филе. Накройте, поставьте в холодильник на 3 часа, периодически переворачивайте.

2 Приготовьте томатное масло: нарежьте помидор

кубиками, обжаривайте на оливковом масле 5 минут. Выложите, добавьте сливочное масло, базилик, твердый сыр, соль, перец, приправы.

3 Обжарьте куриные грудки на гриле с обеих сторон до готовности, в процессе готовки поливая маринадом. Выложите сверху на каждую грудку нарезанный тонкими кусочками сыр моцарелла, поверх сыра выложите томатное масло. Готовьте еще 5 минут, чтобы сыр расплавился. Блюдо подавать горячим.

Сладкоежкам посвящается...

Секрет приготовления фруктов: чем меньшей обработке вы их подвергаете, тем более они ароматны. Не верите? Благодаря нашим рецептам, вы сможете побывать во фруктовом раю!



75
минут

247
ккал

12
порций

Грушевые рулетики

Дрожжевое тесто, орехи, груши и масло с корицей, запеченные до золотистого цвета – необычно и вкусно!

Пицца – королева стола!

45
минут

490
ккал

4
порции

Кто бы мог подумать, что тесто, запеченное в духовке с маленькими кусочками самых разных продуктов, станет любимым и таким популярным блюдом. Пицца вполне самодостаточна. Она может быть и сладкой, и соленой, и огненно-острой. В ней можно воплотить любые кулинарные фантазии. Кроме того, ее легко приготовить в домашних условиях. Мы предлагаем воспользоваться фирменными рецептами от шеф-повара пиццерии UNO Евгения Осадчего и приготовить 8 видов пиццы!

Научиться готовить пиццу может каждый даже не слишком профессиональный кулинар. Главное, запастись терпением и правильно выполнять все инструкции.

UNO PIZZA

ул.Константиновская, 19
тел.239-29-00