

Кушшать подано!

№3(10)
2007

ISSN 1819-8910



03 >

**8 Марта:
ВКУСНЫЙ
праздник
в подарок!**

Этот праздничный салат задуман по всем правилам здорового питания. Отварной говяжий язык идеально сочетается по вкусу с кусочками зеленых яблок и маринованным луком. Украшают блюдо зелень и зернышки граната, богатые витаминами и микроэлементами.

- * смелые аперитивы
- * обед по-итальянски
- * оригинальные салаты
- * фруктовые десерты
- * восточные сладости

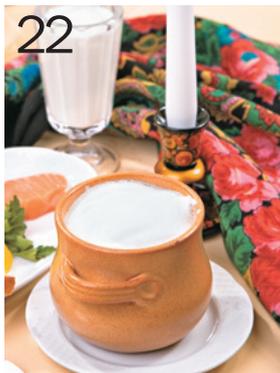
60
РЕЦЕПТОВ
+ 3 РЕСТОРАНА

**Горячие
русские супы**

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№3(10) '2007



- 4** Новости
- 6** За покупками
Вареники с мясом
- 7** Аксессуары
Столовые приборы
- 8** Сытный обед
Из Италии с любовью
- 15** Мастер-класс
Все для любимой
- 22** Первые блюда
Секреты русского супчика
- 27** Старинные украинские рецепты
Приправим по вкусу!
- 32** Напитки
Смелые аперитивы
- 35** Приготовьте в уикенд
Мясо, грибы и огонь
- 39** Wellness-меню
С фруктами полезней!
- 44** Сладости
Восточные десерты
- 49** Готовим в марте
За грибами на кухню
- 52** Праздничная кухня
7 идей для мяса
- 64** Техника
Покупаем тостер
- 65** Посуда
Завтрак в постель
- 66** Сервировка
Палитра нежной страсти

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 Волынички, Дарья Федотова
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ Татьяна Кожанова,
Виктория Адонина, Оксана Корж,
Наталья Фоменко
ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №3 (10) 2007
Свидетельство о регистрации КВ №11145-25/010.04.2006 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается 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 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 телефону: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2007 г.
Все права защищены.

international 
ИЗДАТЕЛЬСКИЕ МЕДИА ДАТ

Гороховая пицца с помидорами и базиликом

О том, что в пиццу можно добавлять все, что есть в холодильнике, мы уже знаем. Но оказывается, в Италии пекут даже гороховую пиццу. Добавьте к ней необычный соус из свежих помидоров, лука, чеснока и мясного бульона.



Рецепт на стр. 13

60
минут

491
ккал

4
порции

ANKE SCHUTZ. PICTURE PRESS

Рогалики с творогом



На 12 порций:

Для теста:

- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 3 яйца
- 50 мл белого вина
- 2 пакетика ванильного сахара
- соль
- 300 г муки
- масло для жарки
- мука для обработки

Для начинки:

- 750 г творога
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- немного апельсиновой цедры
- 50 г шоколада
- 40 г апельсиновых цукатов
- 40 г лимонных цукатов
- 20 г вишневого варенья
- 50 г сахарной пудры

1 Для теста: смешайте масло с сахаром до образования пены. Добавьте, постоянно помешивая, 2 яйца, вино, ванильный сахар, 1 щепотку соли. К полученной массе частями добавьте муку и замесите тесто. Накройте прозрачной фольгой и поставьте в холодильник на 3 часа.

2 Достаньте тесто из холодильника, раскатайте корж 2 мм толщиной, размером 50×40 см, после чего разрежьте его на 12 квадратов размером 12×12 см. Скалку для теста обмотайте фольгой, каждый квадратик из теста смажьте желтком, сверху положите скалку и сверните трубочкой (скалка внутри). Осторожно выньте скалку. Также сформируйте остальные рогалики. Следите за тем, чтобы полость внутри рогалика сохранялась. Жарьте рогалики в горячем масле 3–4 минуты со всех сторон.

3 Для начинки: смешайте творог с сахаром, ванильным сахаром и тертой апельсиновой цедрой. Шоколад натрите или мелко нарежьте. Апельсиновые, лимонные цукаты и вишневое варенье измельчите в кухонном комбайне. Шоколад и цукаты с вареньем подмешайте к творогу. Творожную массу

переложите в кулек, уголок надрежьте.

4 Каждый рогалик заполните творожной массой, выдавливая массу из кулика сквозь отверстие. Выложите на блюдо и присыпьте сахарной пудрой.

Каштановый десерт со сливками



На 10 порций:

- 400 г каштанов (съедобных, продаются в супермаркетах)
- 300 мл молока
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 ст.л. коричневого рома
- 30 г мягкого сливочного масла
- 30 г сахарной пудры
- 130 г сливок
- сахар по вкусу

1 Отваривайте каштаны с молоком, ванильным сахаром и ромом в открытой кастрюле в течение

Мясо форели не слишком жирное, имеет исключительно приятный цвет, консистенцию и аромат. Очень богато полезными жирными кислотами Омега-3 и витаминами А, D и B12.

20
минут

230
ккал

1
порция



Ростовская уха

На 1 порцию:

- 170 г форели
- 1 помидор
- 15 г корня сельдерея
- 2 дольки лимона
- 10 г нарубленной зелени
- соль, перец по вкусу

1 Форель очистите от жабр и чешуи, аккуратно удалите крупные кости так, чтобы сохранилась форма рыбы.

2 Положите рыбу целиком в кипящую воду, варите

бульон на медленном огне. Через 10 минут добавьте нарезанные четвертинками помидоры, мелко нарезанный сельдерей. Варите до готовности. Блюдо подавайте горячим. Украсьте зеленью и лимоном.