

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

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№4(11)
2007

ISSN 1819-8910



Отмечаем Пасху!

- * классические коктейли
- * австрийские штрудели
- * весенние салаты
- * вегетарианские блюда
- * праздничная курочка

57
РЕЦЕПТОВ
+ 5 РЕСТОРАНОВ

Паска не зря оказалась на обложке апрельского номера. В этом журнале вы найдете 19 рецептов пасхальной выпечки на любой вкус. Так что читайте, выбирайте и готовьте с удовольствием!

Мастер-класс:
творожная паска

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№4(11) '2007



4 Новости

6 За покупками
СочОК!

8 Праздничная кухня
Куриное ассорти

12 Национальная кухня
Родом из Австрии

16 Сытный обед
Гости в доме

21 Первые блюда
Суповое трио

24 Приготовьте в уикенд
5 весенних салатов

33 Старинные украинские рецепты
Для застолья

38 Простые рецепты
Перекусим... яйцами!

44 Готовим в апреле
С миру по блюду

48 Мастер-класс
Христос воскрес!

52 Напитки
Классические коктейли

58 Wellness-меню
Будь в форме

64 Техника
В пользу мясорубки

65 Посуда
Любимая кастрюля

66 Сервировка
Отмечаем Пасху!

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 Волынчик, Дарья Федотова
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

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

Журнал «Кушать подано!», №4 (11) 2007
Свидетельство о регистрации КВ №11145-25Р
от 10.04.2006 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@media.org.ua

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

international **media**
ИЗДАТЕЛЬСКИЕ ДОМ

Простые рецепты

В вашей семье любят традиционный омлет? Немного измените рецепт, добавьте овощи – готово новое вкусное блюдо.



10
минут

340
ккал

2
порции

Пицца-омлет пеперони

На 2 порции:

- 4 яйца
- 2 мелкорезаные картофелины
- 1 маленькая мелкорезаная луковича
- 4 мелкорубленых перышка зеленого лука
- 100 г тонко нарезанной колбасы салями

- 1 тонко нарезанный помидор
- 50 г тертого сыра моцарелла
- 50 г воды
- 2 ст.л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

1 Смешайте яйца с водой. Посолите, поперчите.

2 Разогрейте сковороду. Добавьте масло. Обжарьте картофель

до готовности, добавьте репчатый и зеленый лук. Обжарьте все вместе.

3 Добавьте на сковороду яичную смесь. Готовьте 5 минут под крышкой. Выложите сверху колбасу, помидор, посыпьте сыром. Готовьте 5 минут под крышкой, пока сыр не расплавится. Блюдо подавайте горячим, предварительно украсив перышком зеленого лука.

Простые рецепты

Овощные бутерброды

На 6 порций:

- 6 кусочков лаваша
- 6 яиц
- 200 г капусты брокколи
- 200 г цветной капусты
- 200 г спаржи
- 1 мелкорубленая луковича
- 1 болгарский перец
- 1 помидор
- 1 крупная картофелина
- 200 мл молока
- 1 ст.л. мелкорубленого базилика

- 200 г тертого твердого сыра
- 1 ч.л. сухой горчицы
- соль, перец по вкусу

1 Выньте из лаваша сердцевинку так, чтобы получилась «корзиночка».

2 Смешайте в блендере яйца, молоко, горчицу и базилик. Посолите, поперчите.

3 У капусты отделите соцветия, крупно нарежьте спаржу,

у болгарского перца удалите сердцевину, нарежьте перец и помидор кубиками. Начините лаваш овощами. Залейте каждый бутерброд смесью яиц и молока. Посыпьте сыром и тертым картофелем. Накройте и поставьте в холодильник на 4 часа или на ночь.

4 Запекайте бутерброды 30 минут в духовке при температуре 190 °С. Подавайте сразу. Сервируйте свежими овощами.

Чтобы не тратить утро выходного дня на приготовление завтрака, сделайте бутерброды с вечера, а утром просто поставьте их в духовку. И вы без особых усилий сможете накормить вашу семью вкусным и полезным завтраком.

45
минут

212
ккал

6
порций



Густой овощной суп «Айнтопф»

На 4 порции:

- 250 г моркови
- 120 г корня сельдерея
- 100 г репчатого лука
- 1 помидор
- 180 г перловой крупы
- 3 ст.л. оливкового масла
- 1,2 л овощного бульона
- соль, перец по вкусу
- 1 груша (около 250 г)

Для соуса:

- 30 г репчатого лука
- 2 ст.л. винного уксуса
- 6 ст.л. оливкового масла
- соль, перец, сахар по вкусу
- 1 груша (около 250 г)

- 10 листиков шалфея
- 40 г хрена

1 Морковь и корень сельдерея очистите и нарежьте маленькими кубиками. Перловку приварите в подсоленной воде (5 минут), воду слейте и обсушите крупу.

2 В сковороде разогрейте оливковое масло, слегка обжарьте в нем мелко нарезанный лук и крупно нарезанный помидор. Добавьте перловку и обжаривайте еще 1 минуту. Выложите в бульон и варите 25 минут. Посолите и поперчите. За 10 минут

до готовности добавьте морковь и сельдерей. Грушу очистите, натрите на крупной терке и добавьте в суп перед подачей на стол.

3 Для соуса: очищенный и мелко нарезанный лук смешайте с уксусом, оливковым маслом, 2 ст.л. воды и мелко нарезанными листиками шалфея. Посолите, добавьте перец и сахар по вкусу. Грушу очистите, разрежьте на 4 части, удалите сердцевину и мелко нарежьте. Разлейте суп по тарелкам, сверху добавьте 1–2 ложки соуса, остальной подайте отдельно вместе с хреном.

Густой овощной суп с перловкой без преувеличения потрясающе вкусен. Его можно отнести и к первым, и ко вторым блюдам. Кстати, слегка сладковатый вкус этому супу придает обычная груша.

60
минут

468
ккал

4
порции