

кушать подано!

№5(12)
2007

ISSN 1819-8910



Все на пикник!

- * шашлык на любой вкус
- * средиземноморская кухня
- * мамины пирожки
- * оригинальная картошка
- * посуда для пикника

Шашлык – идеальное блюдо для отдыха на даче и пикника с друзьями. Шашлык из телятины вы приготовите всего за полчаса. Замаринуйте мясо в воде со специями, поджарьте и подавайте со свежими овощами.

58
РЕЦЕПТОВ
+ 2 РЕСТОРАНА

4 ТВОРОЖНЫХ
ДЕСЕРТА

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№5(12) '2007



46



24



22



65

64



16



28

- 4** Новости
- 6** За покупками
Саями
- 8** Продукт месяца
Картофельная вечеринка
- 12** Звездный рецепт
Обед от Ольги Юнаковой
- 16** Детское меню
Вкусно, как у мамы!
- 22** Первые блюда
Холодные супы
- 24** Напитки
Коктейль желаний
- 28** Национальная кухня
Рожденная среди морей
- 35** Старинные украинские рецепты
Все в печь!
- 39** Мастер-класс
Шашлык будет!
- 46** Wellness-меню
Салат: сытно и полезно!
- 50** Сладости
Чи-и-из!
- 54** Праздничная кухня
Клецки как гарнир
- 64** Техника
Вместо самовара
- 65** Посуда
Все на пикник
- 66** Сервировка
На свежем воздухе

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Наталья Недзведская, Михаил Килеса

РЕДАКТОР
Светлана Гончаренко
ЛИТЕРАТУРНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Волянчик, Дарья Федотова

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

Журнал «Кушать подано!», №5 (12) 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 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

Картофель с салатом из свинины

На 8 порций:

- 8 картофелин (по 300 г)
- 300 г лука
- 300 г моркови
- 300 г корня сельдерея
- свиной окорок (около 2 кг)
- 1 лавровый лист
- 4 шт. гвоздики
- 1 ст.л. тмина
- 7 ст.л. яблочного уксуса
- 20 ст.л. оливкового масла
- 5–6 стеблей петрушки
- 120 г свежего хрена
- соль, перец, сахар

1 Морковь и корень сельдерея нарежьте соломкой. Варите свиной окорок со 100 г лука

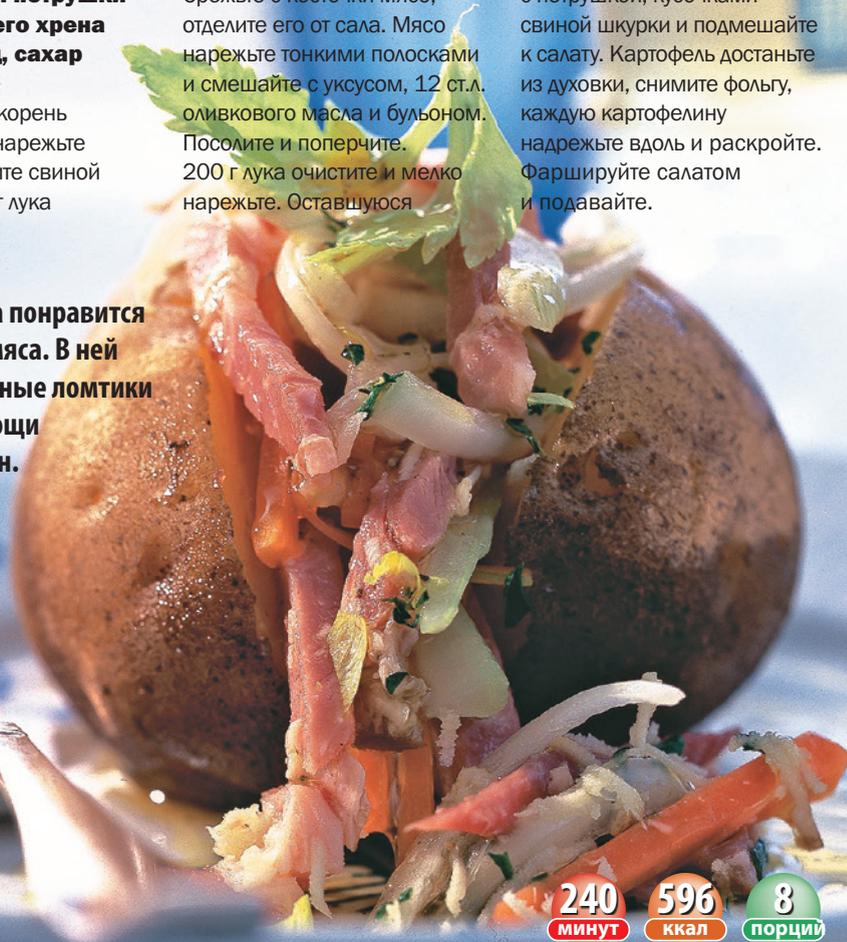
в кипящей воде 3 часа. Через 2 часа варки добавьте в воду половину моркови, половину сельдерея, лавровый лист, гвоздику и тмин. Достаньте окорок из бульона и охладите. Отлейте 250 мл бульона и процедите.

2 Срежьте с окорока шкуру и жарьте ее на сковороде до золотистого цвета, нарежьте мелкими кубиками. Срежьте с косточки мясо, отделите его от сала. Мясо нарежьте тонкими полосками и смешайте с уксусом, 12 ст.л. оливкового масла и бульоном. Посолите и поперчите. 200 г лука очистите и мелко нарежьте. Оставшуюся

морковь, сельдерей и лук обжарьте на сковороде без масла, смешайте с мясом, накройте крышкой и оставьте.

3 Картофель почистите щеткой и проткните шпажкой в нескольких местах. Каждую картофелину смажьте 1 ст.л. оливкового масла, посолите. Запекайте в фольге в духовке до готовности. Измельчите петрушку. Хрен натрите на терке и смешайте с петрушкой, кусочками свиной шкуры и подмешайте к салату. Картофель достаньте из духовки, снимите фольгу, каждую картофелину нарежьте вдоль и раскройте. Фаршируйте салатом и подавайте.

Эта картошка понравится любителям мяса. В ней тонкие и нежные ломтики свинины, овощи и свежий хрен.



240
минут

596
ккал

8
порции

Картофель с салатом из креветок



На 8 порций:

- **8 крупных картофелин**
- **8 ст.л. оливкового масла**
- **100 г охотничьих сосисок**
- **40 г слив**
- **70 г лука**
- **8 ст.л. уксуса шерри (винный уксус из хереса)**
- **8 ст.л. растительного масла**
- **200 г вареных замороженных креветок**
- **1/2 пучка петрушки**
- **2 спелых авокадо**
- **соль, перец, сахар**

1 Картофель почистите щеткой и проткните шпажкой в нескольких местах. Каждую картофелину смажьте 1 ст.л. оливкового масла, посолите. Запекайте в фольге в духовке до готовности.

2 Для салата: нарежьте сосиски, сливы и лук мелкими кубиками. Обжаривайте все на сковороде без масла 2 минуты, затем выложите в миску, добавьте 8 ст.л. уксуса, 8 ст.л. воды, растительное масло и все перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте щепотку сахара.

3 Добавьте к салату креветки. Петрушку измельчите, добавьте к салату и отставьте в сторону минимум на 30 минут. Из авокадо удалите косточку и нарежьте его небольшими кусочками.

4 Достаньте картофель из духовки, снимите фольгу, каждую картофелину надрежьте вдоль и раскройте. В разрез каждой картофелины выложите по 3–4 кусочка авокадо и 2–3 ст.л. салата. Оставшийся салат подайте отдельно.

Картофель с овощами и телятиной



На 8 порций:

- **8 картофелин (по 300 г)**
- **16 ст.л. оливкового масла**
- **2 помидора (по 50 г)**
- **50 г лука**
- **100 г каперсов**
- **100 г сливочного масла**
- **5 стеблей базилика**
- **1/2 цукини**
- **600 г телячьего фарша**
- **2 яичных желтка**
- **1/2 ч.л. тертой лимонной цедры**
- **50 г сыра пармезан**
- **соль, перец по вкусу**

1 Картофель почистите щеткой и проткните шпажкой в нескольких местах. Каждую картофелину смажьте 1 ст.л. оливкового масла, посолите. Запекайте в фольге в духовке до готовности.

2 Для салата: помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите, мелко нарежьте. Каперсы разрежьте пополам. Растопите сливочное масло, смешайте с 2 ст.л. оливкового масла и посолите. Добавьте помидоры, лук и 2/3 каперсов. Базилик измельчите. Цукини разрежьте поперек на 8 кусочков и обжарьте на сковороде без масла до коричневой корочки.

3 В отдельной посуде смешайте оставшиеся каперсы, 3–4 ст.л. оливкового масла, яичные желтки и цедру. Посолите и поперчите. Подмешайте фарш и тушите в сковороде до готовности, добавив немного воды. Сыр пармезан натрите на мелкой терке. На каждый кусочек цукини выложите по 1 ст.л. фарша и присыпьте тертым пармезаном. Картофель достаньте из духовки, снимите фольгу, каждую картофелину надрежьте пополам вдоль и раскройте. Фаршируйте салатом. Отдельно подавайте цукини с фаршем.

Провансальский тыквенный суп-пюре

На 2 порции:

- 2 желтых болгарских перца
- 1 луковица
- 2 ст.л. оливкового масла
- 300 г тыквы
- 50 мл белого вина
- 200 мл овощного бульона
- 3 стебля петрушки
- 100 г козьего сыра (или брынзы)
- соль, перец по вкусу

1 Болгарский перец вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте его мелкими кубиками. Лук очистите и измельчите. Обжаривайте лук с перцем в 2 ст.л. оливкового масла 3–4 минуты.

2 Тыкву вымойте, нарежьте небольшими кусочками и жарьте вместе с овощами 5 минут.

Залейте белым вином и бульоном, смешайте все в блендере и варите 20 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Остудите.

3 Зелень вымойте и мелко нарежьте. Сыр раскрошите. Разлейте суп в тарелки, присыпьте зеленью, сыром и добавьте несколько капель оливкового масла.

Рецептов приготовления тыквенного супа великое множество. Он вкусен как в горячем, так и в холодном виде. Этот французский рецепт – с сыром, паприкой и белым вином – наверняка оценят по достоинству настоящие гурманы.



30
минут

239
ккал

2
порции