

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№8(15)
2007

ISSN 1819-8910



Вегетарианское меню отлично подойдет для жаркого летнего дня. Кабачки, баклажаны, помидоры, болгарский перец, орехи, немного зелени и сыра – и сытный обед готов!

Меню с грядки

- * итальянские закуски
- * борщ от шеф-повара
- * домашнее варенье
- * фрукты в шоколаде
- * салаты для здоровья



57
РЕЦЕПТОВ

+ 2 РЕСТОРАНА

7 БЛЮД
ИЗ РИСА

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

КУШАТЬ ПОДАНО!

№8(15) '2007



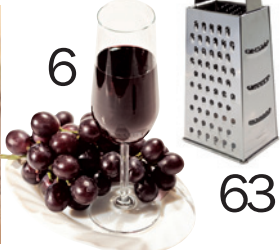
50



11



18



6

63



54



58

- 4** Новости
- 6** За покупками
In vino veritas!
- 8** Первые блюда
Переборщим
- 11** Детское меню
Детям – мороженое!
- 14** Сытный обед
Испанская птица
- 18** Продукт месяца
Вкусные РИСунки
- 25** Национальная кухня
Вы готовите по-итальянски?
- 31** Старинные украинские рецепты
Сладкая жизнь
- 35** Мастер-класс
Овощной бенефис
- 42** Приготовьте в уикенд
Все с мясом
- 48** Сладости
В шоколаде
- 50** Праздничная кухня
На родине суши
- 54** Для двоих
Сердцедам на заметку!
- 56** Напитки
Взбодристь!
- 58** Wellness-меню
Для здоровья
- 63** Техника
Перетрем!
- 66** Сервировка
Розовые мечты

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 Лапшина, Дарья Федотова

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

Журнал «Кушать подано!», №8 (15) 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

Первые блюда

Зеленый борщ

На 2 порции:

- 1 бульонный кубик
- 200 г картофеля
- 50 г лука
- 20 г растительного масла
- 250 г щавеля
- 2 вареных яйца
- 1/4 пучка укропа
- 50 г зеленого лука
- 70 г свиного окорока
- 60 г сметаны
- 2 ст.л. растительного масла
- соль, перец, лавровый лист по вкусу

1 Нарезьте кубиками картофель и лук. Обжарьте лук

на растительном масле. В кипящую воду выложите картофель, лук, бульонный кубик, лавровый лист. Посолите, поперчите. Варите 20 минут.

2 Мелко нарежьте зеленый лук, щавель, укроп, 1 яйцо – кубиками. За 5 минут до готовности добавьте щавель, укроп, яйцо, зеленый лук в бульон.

3 Нарезьте кубиками окорок, 1 яйцо разрежьте на половинки. Перед подачей на стол добавьте в борщ окорок. Блюдо подавайте с зеленью, половинкой яйца и сметаной.

С зеленым борщом подавайте гренки из черного хлеба, намазанные сливочным маслом, и свежие овощи, например, тонкие ломтики огурцов и помидоров.

30
минут

215
ккал

2
порции

Мороженое из ревеня и малины



На 6 порций:

- 500 г красного ревеня
- 125 г малины
- 250 г сахара
- 1 готовый бисквитный корж
- 3 ст.л. малинового джема
- 2 яйца
- 250 г сливок
- 4 желтка

- 100 мл белого сладкого вина
- 4 ст.л. мелкорубленых фисташек
- клубника и мелисса для украшения

1 Очистите ремень и нарежьте кусочками средней величины. Смешайте ремень, малину, 100 г сахара, 50 г воды и закипятите.

2 Вырежьте формочкой для мороженого 6 кружочков из бисквитного коржа. Намажьте кружочки джемом.

3 Взбейте яйца со 100 г сахара на водяной бане до кремообразного состояния. Подмешайте

сироп из ревеня и малины. Добавьте сливки. Взбейте. Наполните смесью форму для мороженого. Сверху выложите корж стороной, намазанной джемом, вниз. Поставьте в морозильную камеру на 12 часов.

4 Для винного крема: взбейте до густой консистенции на водяной бане желтки с 50 г сахара и вином.

5 Форму окуните в теплую воду и выложите мороженое на блюдо так, чтобы бисквит оказался снизу. Нижний край десерта украсьте фисташками. Подавайте мороженое с винным кремом. Украсьте блюдо клубникой и мелиссой.

Кокосовое мороженое



На 4 порции:

- 3 желтка
- 15 г желатина
- 300 мл кокосового молока
- 100 г сахара

- 20 г ванильного сахара
- 150 мл взбитых сливок
- 70 г кокосовой стружки
- 1 лимон
- 80 г цветочного меда

1 Взбейте желтки до состояния пены. Размочите в холодной воде желатин. В кипящее кокосовое молоко добавьте сахар и ванильный сахар. Быстро подмешайте порциями горячее кокосовое молоко к желткам. Взбейте. Разведите желатин в кокосовой смеси. Опустите емкость с кокосовой массой в холодную воду.

2 В остывшую массу добавьте взбитые сливки и 50 г кокосовой стружки. Разложите смесь в формочки и поставьте на 12 часов в холодильник.

3 Для сиропа: обдайте лимон кипятком, срежьте с него кожицу, нарежьте ее соломкой. Выдавите 3 ст.л. лимонного сока. Перемешайте цедру и сок с медом.

4 Окуните формочки в теплую воду, выложите мороженое на тарелки, полейте лимонным сиропом, посыпьте оставшейся кокосовой стружкой.

Вы готовите по-итальянски?

Гостеприимные, общительные и открытые хозяева Апеннинского полуострова создали очень аппетитную кухню, блюда которой мы сегодня и презентуем!



Соцветия кабачков, фаршированные брынзой

На 2 порции:

- 16 цветков кабачков цуккини
- 200 г брынзы
- 5 г майорана
- 25 г молока
- 100 г муки
- 60 г оливкового масла
- 120 г помидоров
- соль по вкусу

1 Очистите соцветия от стебельков.

2 Опустите соцветия в кипяток на 30 секунд. Достаньте, остудите в очень холодной воде.

3 Нарезьте брынзу мелкими кубиками, добавьте майоран, перемешайте. Половину соцветий наполните получившейся смесью. Оставшиеся отложите для украшения блюда.

4 Опустите помидоры в кипящую воду

на 30 секунд, остудите в холодной воде, очистите их от кожуры и семечек. Нарезьте кубиками. Посолите.

5 Обмакните фаршированные соцветия в молоко, затем в муку. Обжаривайте на оливковом масле до золотистого цвета.

6 Разложите 4 пустых соцветия на тарелках в форме веера. Сверху выложите 4 жаренных фаршированных соцветия. Украсьте блюдо кубиками помидоров.