

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

www.appetite.org.ua

кушшать

подано!

№9(16)
2007

ISSN 1819-8910



Тыквенные оладьи – это настоящее открытие для гурмана, особенно если подавать их с кремом из авокадо, семгой и красной икрой. Готовьте и наслаждайтесь!
(рецепт на стр. 35–36)

Собираем урожай!

- * осенний гриль
- * немецкие супы
- * блюда из тыквы
- * ассорти для фуршета
- * овощные деликатесы

50
РЕЦЕПТОВ

+ 1 РЕСТОРАН

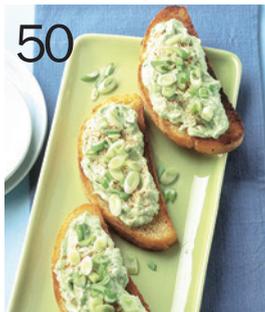


БЛЮДА
С ЛАПШОЙ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ЖУРНАЛА 95474

кушать подано!

№9(16) '2007



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 6 За покупками
Снимите сливки
- 8 Продукт месяца
Овощ-парадокс
- 16 Первые блюда
Супы по-немецки
- 20 Детское меню
Обыкновенное чудо
- 24 Сытный обед
Быстрая лапша
- 31 Старинные рецепты
На старт!
- 33 Мастер-класс
Тыква для Золушки
- 40 Приготовьте в уикенд
С дымком!
- 44 Национальная кухня
Вкус Индии
- 46 Для двоих
Мон амур
- 50 Праздничная кухня
А-ля фуршет
- 55 Напитки
Фруктомания
- 60 Wellness-меню
Овощи навсегда
- 64 Техника
Женское изобретение
- 65 Посуда
Хранители тепла
- 66 Сервировка
До свидания, лето!

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко
ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса, Наталья Недзведская

РЕДАКТОР
Светлана Гончаренко
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Дарья Федотова

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ Татьяна Кожанова,
Виктория Адонина

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Марина Ченская

Журнал «Кушать подано!», №9 (16) 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, <http://www.appetite.org.ua>

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


Продукт месяца



Равиоли под соусом сабайон

На 4 порции:

- 130 г пшеничной крупы
- 30 г муки
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 яйцо
- 400 г мелко нарезанного ревеня
- 75 г сахара
- 3 ст.л. апельсинового сока
- 1 ст.л. измельченных фисташек



Ревень по-азиатски с муссом из базилика

На 4 порции:

Для мусса:

- 150 мл сметаны
- 6 г желатина
- 4 веточки базилика
- 150 г кефира
- 1 ст.л. лимонного сока
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 2 ст.л. сливового вина

- 1 ч.л. растительного масла

- соль по вкусу

Для соуса сабайон:

- 2 яичных желтка
- 60 мл шампанского
- 2 ст.л. персикового ликера
- 25 г сахара

1 Для raviолей: смешайте крупу, муку, ванильный сахар, яйцо, растительное масло и соль. Добавьте 2 ст.л. воды. Замесите плотное тесто. Отставьте на 1 час при комнатной температуре.

2 Смешайте ревеня, сахар и апельсиновый сок, тушите смесь 15–20 минут, постоянно помешивая. Охладите.

Для запеченного ревеня:

- 500 г ревеня
- 2 дольки лимона
- 10 г свежего корня имбиря
- 100 г измельченного пальмового сахара
- 3 ст.л. сливового вина

1 Для мусса: разведите желатин холодной водой. Листья базилика смешайте с кефиром и лимонным соком. Взбейте миксером.

2 Смешайте яйца с сахаром и сливовым вином, поставьте на водяную баню на 10 минут и постоянно помешивайте. Добавьте в смесь желатин и перемешайте. Добавьте

3 Тонко раскатайте тесто.

Выдавите стаканом или формочкой для кексов 24 кружочка. Края 12 из них смажьте водой. На каждый кружок положите 1 ч.л. массы из ревеня, накройте другим кружком из теста, защипните края.

4 Для соуса сабайон: смешайте яичные желтки, шампанское, ликер и сахар. Поставьте смесь на горячую водяную баню и взбивайте 10 минут миксером, пока соус не загустеет.

5 Равиоли варите 2–3 минуты. Посыпьте фисташками и подавайте с соусом.

кефирную смесь. Поставьте в холодильник на 30 минут.

3 Взбейте сметану, добавьте в мусс. Оставьте смесь еще на 4 часа в холодильнике.

4 Для запеченного ревеня: нарежьте ревеня крупными кусочками. Нарежьте имбирь.

5 Положите в рукав для запекания. Добавьте пальмовый сахар. Полейте лимонным соком и сливовым вином. Запекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке. Подавайте с муссом.

Продукт месяца

Свежее и вкусное блюдо. Ревень, апельсин, кардамон, творожный крем и легкое слоеное тесто – очень оригинальное сочетание.

30
минут

240
ккал

6
порций



Полосы из ревеня и слоеного теста
Рецепт на стр. 14

JANNE PETERS. PICTURE PRESS

Сытный обед

20
минут

493
ккал

4
порции



Нежная фасоль делает это классическое блюдо очень сытным.

Лапша с фасолью

На 4 порции:

- 250 г отваренной лапши
- 2 ст.л. растительного масла
- 3 зубка чеснока
- 150 г консервированной фасоли
- 2 ч.л. орегано
- 4 ст.л. томатной пасты
- 1/2 пучка петрушки
- 100 г тертого пармезана

- соль и перец по вкусу

1 Чеснок измельчите и жарьте 5 минут на растительном масле. Сделайте пюре из половины фасоли и добавьте к чесноку. Добавьте целую фасоль. Приправьте орегано, посолите, поперчите. Обжаривайте смесь

15–20 минут на медленном огне.

2 Добавьте томатную пасту к смеси и тушите все вместе 3–5 минут.

3 Фасоль смешайте с лапшой. Посыпьте готовое блюдо пармезаном, мелко нарезанной зеленью и подавайте.