

www.appetite.org.ua

Кушшать

подано!

№10(29)
2008

ISSN 1819-8910

10>



Вкус осени

- креветки к празднику
- аппетитная рыба
- домашний хлеб
- айвовые десерты

Осень – это октябрь. Октябрь – это тыква. Тыква – это здоровье. А еще тыква – это великое множество яств (от традиционных тыквенных супов и каш до сладких десертов и полезных напитков). Не теряйте времени зря: готовьте из этого чудо-овоща салаты, гарниры к мясным и рыбным блюдам и просто запекайте тыкву в духовке целиком в виде «горшочка» (рецепт с обложки на стр. 24).

60
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН

3 ДЕТСКИХ
завтрака

кушать подано!

№10(29) '2008



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 8 За покупками
Фасоль обыкновенная
- 12 Первые блюда
Супы по-восточному
- 16 Гурман-клуб
Магия вкуса
- 18 Праздничная кухня
Розовый деликатес
- 24 Простые рецепты
Чудо-тыква
- 31 Старинные украинские
рецепты
Сладкий калейдоскоп
- 35 Мастер-класс
Хлебных дел мастер
- 38 Кулинарная библиотека
Поехали на рыбалку!
- 46 Детское меню
Забавные зверушки
- 50 Wellness-меню
Вариации на тему
болгарского перца
- 52 Десерты
Ай да айва!
- 56 Напитки
Квасной патриотизм
- 58 Конкурсы
- 60 Рецепты читателей
Начнем с закуски!
- 63 Посуда
Держи форму!
- 64 Техника
Вкусный перекус
- 65 Сервировка
Сезон урожая
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
грибы еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшина

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Татьяна Логвиненко, Мария Марченко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Оксана Корж,
Анна Карватская

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №10(29) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР
от 06.11.2007 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 55 000 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, <http://www.appetite.org.ua>

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефону: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2008 г.
Все права защищены.

international media

СМАЧНОГО З KENWOOD!

На кухні зазвичай мало місця, тому ми постійно намагаємось його заощадити. Перед тим як йти до магазину побутової техніки за черговим придбанням, перед нами часто постає питання: «Як це розмістити на нашій кухні?». Ми хочемо, щоб прилад не займав багато місця, і в той же час був максимально функціональним.

Новинка!



Серія кухонних комбайнів від Kenwood допоможе знайти саме те, що ми так довго шукали. Завдяки вертикальному формату, комбайн має компактний розмір, а прямий привод не тільки значно підвищує його надійність і довговічність, але ще й дає можливість використовувати безліч насадок, сумісних із однією базою.

Кухонні комбайни від Kenwood серії MultiPro призначені для різноманітних видів обробки продуктів. Вони здатні: збивати крем, пюре, мус; замішувати тісто різної консистенції; подрібнювати м'ясо, овочі, сир, шоколад, горіхи; нарізати крупно, дрібно, терти овочі; виробляти соки з будь-яких видів овочів, фруктів і цитрусових; робити коктейлі, супи-пюре, дитяче харчування; молоти крупу, трави і каву.

Металева соковижималка-центрифуга відрізняється якісним віджиманням: чистий сік та сухий жмих. Вона оздоблена системою надлегкої очистки: жмих збирається в спеціальний барабан та пресується в ньому центрифугою, достатньо просто струснути — і усе чисто! Також усі комбайни MutiPro комплектуються соковижималкою для цитрусових.

Усі диски для обробки продуктів повністю металеві, — виконані із іржостійкої сталі. Завдяки цьому ви зможете швидко нарізати овочі для салатів, нашинкувати капусту, натерти картоплю на деруни, або нарізати її брусочками для приготування картоплі-фрі. Диски легко очищуються, і також їх можна мити у посудомийній машині.

Ніж-подрібнювач із іржостійкої сталі з легкістю впорається із приготуванням різноманітних паштетів, фаршу, домашніх котлет або люля-кебабу.

Комбайни оснащені універсальним млинком для подрібнення зелені, спецій, кави, горіхів, а також міні-чашею. Ця насадка, між іншим, чудово підійде для приготування дитячого харчування.

multi pro
LIBRA



Супы по-восточному

Мы совсем недавно начали перенимать у Востока его тысячелетние кулинарные традиции, поэтому с огромным опозданием узнали о рисовой лапше – сытном и вкусном продукте быстрого приготовления. Сегодня мы готовим легкие супы из рисовой лапши и вермишели с ТМ «Жменька».

Суп из фасоли с рисовой лапшой

На 4 порции:

- 350 г фасоли
- 200 г рисовой лапши ТМ «Жменька»
- 1 луковица

- 1 ст.л. растительного масла
- соль, перец, зелень петрушки по вкусу

1 Фасоль замочите в холодной воде на 3–4 часа, отварите до мягкости.

2 Добавьте поджаренный на масле лук. Посолите и поперчите, всыпьте рисовую лапшу и варите еще 10–15 минут. При подаче посыпьте рубленой зеленью.



100 минут

130 ккал

4 порции

Суп-пюре из тыквы

На 4 порции:

- 1 некрупная тыква
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 50 г сливочного масла
- 1 ч.л. молотой паприки
- 250 мл овощного отвара
- 250 мл сливок
- 2–3 ст.л. вустерширского соуса
- соль, белый молотый перец, мускатный орех по вкусу

Для заправки:

- 100 г семян тыквы
- 3 луковицы
- 2 ломтика ржаного хлеба

- 4 ст.л. сливочного масла
- 200 г помидоров черри
- 6 ст.л. тертого пармезана

1 Тыкву, очистив от кожуры и семян, нарежьте кусочками.

2 Лук и чеснок мелко нарежьте, спассеруйте на масле. Добавьте кусочки тыквы, посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом и тушите 20 минут.

3 Овощную смесь измельчите в блендере до получения однородной массы. Добавьте сливки

и соус. Тыквенные семена обжарьте без масла.

4 Лук для заправки нарежьте тонкими кольцами и обжарьте на масле до золотистой корочки.

5 Ломтики ржаного хлеба нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на масле.

6 При подаче посыпьте суп тыквенными семечками.

7 Отдельно подавайте ржаные сухарики, лук, помидоры, разрезанные пополам, и тертый сыр.



Приготовить вустерширский соус в домашних условиях сложно, потому что в его состав входят 25 компонентов, но все-таки главный из них – томатная паста.

80
минут

332
ккал

4
порции