

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

КУШАТЬ

ПОДАНО!

ISSN 1819-8910



№11(30)
2008

Сладкий ноябрь

- фруктовые супы
- готовим вкусный рис
- домашние заготовки
- согревающие напитки

В ноябре можно и даже рекомендуется мечтать о красивых заморских странах. Мы предлагаем начать с Италии. А чтобы воплотить в реальность свои фантазии о путешествиях, приготовьте в один из дождливых вечеров настоящую итальянскую лазанью (рецепт с обложки на стр. 35).

70
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН

2 АРОМАТНЫЕ
лазаньи

кушать подано!

№11(30) '2008



12



20



24



42



56



64

10

www.appetite.org.ua

- 6 Новости
- 10 За покупками
Сила оливы
- 12 Первые блюда
Фруктовый натюрморт
- 18 Гурман-клуб
Необычно, но вкусно
- 20 Сытный обед
Страсти по рису
- 24 Простые рецепты
Эх, яблочко!
- 31 Старинные украинские
рецепты
Хорошо сидим!
- 35 Мастер-класс
Итальянская знаменитость
- 39 Рецепты от Miele
Творческий полет
- 42 Наши хозяйки
Просто и со вкусом
- 46 Кулинарная библиотека
Консервируем лето!
- 54 Wellness-меню
Ее величество капуста
- 56 Напитки
Согревающий вечер
- 58 Конкурс
- 60 Рецепты читателей
Фруктовый ноябрь
- 63 Посуда
Собираем по крупицам
- 64 Техника
Бархатные ручки
- 65 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
бисквит еще вкуснее
- 66 Сервировка
Гжельская сказка

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшина

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Мария Марченко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Оксана Корж,
Анна Карватская

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №11(30) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР
от 06.11.2007 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 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@imedia.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
издательский дом

Сила оливы

С незапамятных времен листья и плоды оливы наделяли множеством целебных свойств. Сегодня научно доказано, что оливковое масло – богатый источник бета-каротина, витаминов Е и К.



Оливковое масло Premium extra virgin, TM Carapelli

Масло первого холодного отжима. Изготовлено в Италии из 100% итальянских оливок. Объем 0,5 л. 800 ккал/100 мл. Цена 49,63 грн.



Оливковое масло extra virgin, TM Maestro de Oliva

Первый холодный отжим. Изготовлено в Испании. Объем 0,25 л. 824 ккал/100 мл. Цена 24,36 грн.



Оливковое масло extra virgin, TM Mataluni

Для горячих и холодных блюд. Изготовлено в Италии. Объем 0,25 л. 800 ккал/100 мл. Цена 19,99 грн.



Оливковое масло extra virgin, TM Ellada

Нерафинированное масло первого холодного отжима. Изготовлено в Греции. Объем 0,25 л. 824 ккал/100 мл. Цена 20,29 грн.



Оливковое масло класса экстра, TM Iberica

Идеально подходит для заправки салатов и жарки. Изготовлено в Испании. Объем 0,5 л. 900 ккал/100 мл. Цена 41,45 грн.

Фруктовый натюрморт

Залейте свежие фрукты водой, добавьте сахар и доведите смесь до кипения. Что получится в результате? «Компот!» – скажете вы. А если добавить несколько ложек крахмала, тогда компот можно смело переименовывать в суп!

Суп из свежих фруктов

На 4 порции:

- 150 г груш
- 150 г яблок
- 100 г слив
- 20 г картофельного крахмала
- 120 г сахара
- 1 лимон
- 650 мл воды
- 40 г густых сливок или сметаны

1 С лимона срежьте цедру и тонко нашинкуйте соломкой.

2 Груши и яблоки очистите от кожицы и сердцевины, сбрызните лимонным соком. У слив удалите косточки.

3 Очистки от яблок и груш залейте горячей водой, варите 10–15 минут.

4 Отвар процедите, добавьте сахар, доведите до кипения.

5 Положите нарезанные ломтиками фрукты, цедру и варите 5 минут.

6 Влейте крахмал, разведенный частью отвара или водой, и доведите до кипения.

7 Суп подавайте горячим или холодным со сливками или сметаной. Отдельно можно подать сухой бисквит, кукурузные хлопья или хрустящие палочки.



30

минут

128

ккал

4

порции

Омлеты с яблочной начинкой

На 4 порции:

- 4 кисло-сладких яблока
- 75 г яблочного сока
- 1/2 ч.л. молотой корицы
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. коньяка
- 4 яйца
- 4 ст.л. топленого масла
- 4 ч.л. воды
- сахарная пудра для посыпки
- соль по вкусу

1 Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте крупными кубиками.

2 Потушите яблоки в течение 5 минут в горячем яблочном соке.

3 Добавьте к яблокам корицу, сахар и коньяк. Начинку остудите.

4 Яйца взбейте с солью и водой до образования пены.

5 Поджарьте на топленом масле с обеих сторон четыре омлета.

6 Выложите омлеты на десертные тарелки. На одну половину омлета положите яблочную начинку, накройте второй половиной омлета. Подавайте немедленно.

7 При подаче омлеты слегка посыпьте сахарной пудрой.

30
минут

208
ккал

4
порции

В яблочную начинку помимо ванильного сахара и корицы знатоки добавляют коньяк или ром, а также толченые грецкие орехи.

