

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№12(31)
2008

ISSN 1819-8910



12>

Мечты сбываются!

- вкусные солянки
- узбекская кухня
- салаты с рыбой
- изобилие десертов

В ночь под Новый год принято пить шампанское, соревноваться в количестве произнесенных тостов, дегустировать десятки десертов и обязательно загадывать желания, а потом следующие 365 дней мечтать об их осуществлении... Пусть в новом году все ваши мечты сбудутся так же легко и просто, как из муки, крема и цветного драже «Выврос» этот сладкий сказочный домик (рецепт на стр. 47).

70
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН

2 КОКТЕЙЛЯ
С ШАМПАНСКИМ



кушать

подано!

№12(31) · 2008



8

www.appetite.org.ua

- 6** Новости
- 8** За покупками
Сладкие грезы
- 10** Первые блюда
Клуб любителей солянки
- 14** Праздничная кухня
Рис с выдумкой
- 18** Готовим в декабре
Обожаю лисички!
- 22** Wellness-меню
Красная рыба
- 24** Простые рецепты
Лучшая закуска
- 31** Старинные украинские
рецепты
Только без мук!
- 35** Мастер-класс
Праздник на пороге
- 38** Гурман-клуб
Еда как фетиш
- 40** Кулинарная библиотека
Что у нас на десерт?
- 47** Рецепт с обложки
Сладкий домик
- 48** Национальная кухня
Гостеприимство по-узбекски
- 56** Напитки
Радость в бокале
- 58** Рецепты читателей
Сказочная тыква
- 60** Конкурс
- 63** Посуда
Ведерко шампанского
- 64** Техника
Про еду на пару
- 65** Сервировка
Новое счастье
- 66** Кулинарные хитрости
5 способов сделать
солянку еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшна

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 Карвацкая

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №12(31) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-22571Р
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 телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2008 г.

Все права защищены.

international media
МЕДИА ГРУППА

Клуб любителей СОЛЯНКИ

До конца XIX века солянку именовали «селянкой», а появившееся в прошлом веке название самого популярного ресторанного блюда русской кухни произошло оттого, что в нем используется много соленых продуктов – огурцы, каперсы, маслины и т. д. В сегодняшней подборке отыщите солянку, которая придется по вкусу и вам.

Солянка сборная мясная

На 8 порций:

- 1 л мясного бульона
- 200 г филе телятины
- 80 г ветчины
- 80 г сосисок
- 100 г говяжьего языка
- 100 г соленых огурцов
- 250 мл огуречного рассола
- 1 луковица
- 50 г маринованных шампиньонов
- 50 г оливок без косточек
- 50 г маслин без косточек
- 4 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. томатной пасты

- 1 лимон
- 125 мл сметаны
- соль, перец по вкусу

1 Телятину запеките целиком куском. Язык отварите, опустите на 3–4 минуты в холодную воду, затем очистите от кожицы. Сосиски нарежьте ломтиками, ветчину, язык и телятину – соломкой.

2 Лук мелко порубите, обжарьте в масле, добавьте нарезанные соломкой грибы и огурцы, томатную пасту. Жарьте все вместе еще несколько минут,

затем влейте немного воды и протушите до готовности.

3 Огуречный рассол доведите до кипения, снимите пену.

4 В бульон положите все мясные компоненты и тушеные овощи, влейте рассол. Добавьте оливки, посолите, поперчите, варите на медленном огне 15 минут.

5 При подаче положите в тарелки по ломтику лимона, маслины и заправьте сметаной.

90 минут 486 ккал 8 порций

35
минут

226
ккал

2
порции

Маслины в солянку лучше положить непосредственно перед подачей блюда на стол.

Солянка с квашеной капустой

На 2 порции:

- 200 г квашеной капусты
- 1 соленый огурец
- 1 морковь
- 50 г маринованных грибов
- 1 луковица
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. сахара
- 1 ч.л. томата-пюре
- 10 г маслин
- 10 г каперсов
- соль, перец по вкусу

1 Капусту протушите с растительным маслом, положите нарезанные соломкой огурец, маринованные грибы, морковь, лук, приправьте сахаром, солью и перцем.

2 Добавьте томат-пюре и тушите овощи с грибами до готовности.

3 Перед подачей украсьте маслинами и каперсами.



Капустная запеканка

На 4 порции:

- 800 г белой капусты
- 120 г ветчины
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 морковь
- 2 ст.л. манной крупы
- 2 яйца
- 3 ст.л. майонеза
- 1/3 ч.л. молотого майорана
- 2 ст.л. панировочных сухарей
- соль, перец по вкусу

1 Ветчину нарежьте кубиками, обжарьте в растительном масле.

2 Капусту мелко порубите, перетрите с солью. Образовавшуюся жидкость следует слить.

3 Морковь натрите на мелкой терке, соедините с капустой. Добавьте майоран, пересыпьте манной крупой. Влейте в эту смесь взбитые яйца,

посолите, поперчите и перемешайте.

4 В форму, смазанную маслом, выложите полученную массу, смажьте ее майонезом, сверху уложите ветчину и посыпьте сухарями. Запекайте до готовности.

5 При подаче запеканку посыпьте рубленой зеленью и нарежьте на порции.



Капустная запеканка – это самое простое блюдо, которое можно предложить на ужин всем без исключения членам семьи – и взрослым, и детям.

30

минут

412

ккал

4

порции