

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

www.appetite.org.ua

КУШАТЬ ПОДАНО!

№3(22)
2008

ISSN 1819-8910

03>



4 821819 891063

Откройте свое сердце навстречу весне! Расскажите о своей любви самым близким людям. Сделать это вкусно и без слов поможет десерт с вишнями, сливками, клубникой и молочным шоколадом (рецепт с обложки на стр. 35).

Весенние чувства

- тайская кухня
- гид по выпечке
- сезонные салаты
- итальянские десерты
- напитки с шампанским



**ПОДАРКИ
К 8 МАРТА**

кушать подано!

№3(22) '2008



44



12



62



56



50



64

8

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина

КРЕАТИВНЫЙ РЕДАКТОР
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса, Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Татьяна Логвиненко

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Виктория Адонина,
Оксана Корж, Вероника Ищенко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №3(22) 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 53 000 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», 2007 г.
Все права защищены.

international media
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

- 4 Новости
- 8 За покупками
Шоколадная мозаика
- 12 Приготовьте в уикенд
Свежее решение
- 16 Первые блюда
Крем-супы
- 22 Праздничная кухня
Царское застолье
- 26 Гурман-клуб
Деликатес-шоу
- 31 Старинные украинские
рецепты
Хлеб – всему голова!
- 35 Мастер-класс
Когда два сердца бьются
вместе...
- 39 Кулинарная библиотека
Академия выпечки
- 44 Сытный обед
Тур по Европе
- 50 Национальная кухня
Вокруг света
- 56 Wellness-меню
Еда на 5 с плюсом
- 62 Напитки
В победе и в поражении
- 64 Подарки месяца
Лучшие друзья девушек
- 66 Сервировка
Морской горизонт

Свежее решение

Настало время кулинарных перемен: долгие в приготовлении и калорийные блюда уступают место легким и быстро готовящимся салатам. Весной как никогда кстати придется к столу яркие разноцветные фрукты и овощи. Они поднимут жизненный тонус и настроение!



Сочные сладкие ярко-желтые персики от ТМ Tropic life напомнят о лете и станут самым популярным продуктом для фирменных фруктовых салатов.



10 минут 143 ккал 4 порции

Салат с персиками

На 4 порции:

- 2 консервированных айвы
- 2 яблока
- 200 г консервированных персиков ТМ Tropic life
- 100 г нежирного творога
- 100 г сливок
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. лимонного сока
- 1/4 ч.л. корицы
- листики мяты для украшения

1 Яблоки нарежьте тонкими ломтиками,

сбрызните лимонным соком. Консервированные персики ТМ Tropic life и айву также нарежьте ломтиками.

2 Для заправки: творог смешайте в блендере с сахаром и сливками.

3 Выложите на блюдо айву, сверху – яблоки, персики. Посыпьте корицей и украсьте листиками мяты. Подавайте с творожной заправкой.

Крем-супы

Французы утверждают, что нельзя научиться готовить суп-пюре, с этим умением нужно родиться, в этом деле важен талант. Мы, жители Украины, рождаемся с умением лепить вареники и любовью к салу, но технику приготовления крем-супов можем освоить «на раз».



40
минут

179
ккал

6
порций

Суп-пюре «Сен-Жермен»

На 6 порций:

- 1 л мясного бульона
- 200 г капусты
- 100 г горошка
- 100 г лука-порей
- 2 морковки
- 1 репа
- 1 луковица
- 2 ст.л. сливочного масла

- 1 ст.л. муки
- соль по вкусу

1 Крупно нарежьте лук-порей, репчатый лук, морковь, репу и капусту.

2 Морковь и репу залейте водой, варите 15 минут. Добавьте репчатый лук, лук-порей, капусту, горошек, варите до готовности овощей. Измельчите овощи в блендере.

3 Овощное пюре смешайте с 4 стаканами горячего мясного бульона, посолите, доведите до кипения.

4 Муку слегка обжарьте в сливочном масле, влейте оставшийся бульон, варите 5–10 минут. Полученный соус смешайте с пюре и доведите суп до кипения. Подавайте теплым.



Лодочки с сыром и крабовыми палочками

На 4 порции (16 шт.):

- 500 г слоеного теста
- 300 г крабовых палочек или крабового мяса
- 2 вареных яйца
- 2 огурца
- 150 г тертого сыра «Гауда» ТМ «Шостка»
- 300 г майонеза
- 1 ч.л. соевого соуса
- 2 ст.л. красной икры
- соль, перец, зелень по вкусу

1 Слоеное тесто тонко раскатайте, выложите в продолговатые формочки, смоченные водой, проколите тесто вилкой. Чтобы форма «лодочек» лучше

сохранилась, заполните их сухим горохом.

2 Выпекайте «лодочки» в предварительно разогретой до 200 °С духовке 10 минут. Удалите горох и поставьте «лодочки» еще на несколько минут в духовку. Охладите.

3 Для начинки: мелко нарежьте крабовые палочки, огурцы, яйца, смешайте с сыром, майонезом, перцем и соусом.

4 Заполните «лодочки» начинкой, сверху выложите икру. Украсьте зеленью.



Сыр «Гауда» от ТМ «Шостка» идеален как универсальный столовый твердый сыр. Его подают и на завтрак, и в закусках к обеду. Отлично дополняет закуску, приготовленную на гриле.

