

# Кушшать

## подано!

№4(23)  
2008

ISSN 1819-8910



04>

Отмечайте праздник Пасхи вместе с нами! Мы подготовили лучшие рецепты праздничных блюд для этого торжества (рецепт с обложки на стр. 14).

## Пасха на пороге

- мясные деликатесы
- легкие десерты
- рецепты с авокадо
- кухня Марокко
- кофейные коктейли

70

РЕЦЕПТОВ

+ 1 РЕСТОРАН

7 РЕЦЕПТОВ  
КУЛИЧА  
И ПАСХИ

# кушать подано!

№4(23) '2008



38



52



58



10



28



62

8

[www.appetite.org.ua](http://www.appetite.org.ua)

- 4 Новости
- 8 За покупками  
Ч-и-и-и-з!
- 10 Первые блюда  
Супы с сюрпризом
- 14 Праздничная кухня  
Светлое воскресенье
- 22 Гурман-клуб  
Итальянские изыски
- 26 Простые рецепты  
Делу – час, потехе – время!
- 28 Кулинарная библиотека  
Кофе: зерна блаженства
- 31 Старинные украинские  
рецепты  
ПостПОстное меню
- 35 Мастер-класс  
Секрет тропиканки
- 38 Блюда из ресторана  
Рукотворные чудеса
- 44 Сладости  
Готовим легко!
- 48 Продукт месяца  
Вкусно и сытно
- 52 Национальная кухня  
Страна ароматов
- 58 Wellness-меню  
Груша для крокодила
- 62 Техника  
Полный фритюр
- 65 Посуда  
За стеклом
- 66 Сервировка  
Великий день

ШЕФ-РЕДАКТОР  
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
Ирина Журина

КРЕАТИВНЫЙ РЕДАКТОР  
Сергей Яковенко

АРТ-ДИРЕКТОР  
Вячеслав Марченко  
ДИЗАЙНЕРЫ  
Михаил Килеса, Наталья Недзведская,  
Анастасия Леднёва

РЕДАКТОР Светлана Гончаренко  
ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ  
Ольга Лапшина, Татьяна Логвиненко,  
Елена Милиневская

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ  
Татьяна Кожанова, Виктория Адонина,  
Оксана Корж, Вероника Ищенко  
ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ  
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №4(23) 2008  
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257П  
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@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 **m**edia  
НАЦИОНАЛЬНАЯ МЕДИЯ

# Супы с сюрпризом

Нет украинца, который бы хоть раз в жизни не ел солянки, горохового супа или борща со сметаной. Ну а если в супе есть красная икра, апельсиновый сок или кокосовое молоко? Предлагаем поэкспериментировать вместе с нами!



20  
минут

350  
ккал

2  
порции

## Апельсиновый суп с манго

На 2 порции:

- 2 манго
- 2 апельсина
- 1 ст.л. жидкого меда
- 2 яичных желтка
- 1 ст.л. сахара
- 1 лимон

**1** Манго очистите, разрежьте на половинки, удалите косточку. Одну часть мякоти нарежьте дольками,

из второй половины при помощи блендера приготовьте пюре.

**2** Из апельсина выдавите сок. Смешайте 150 мл сока с пюре из манго. Добавьте мед, разлейте в тарелки, сверху выложите дольки манго и поставьте в холодильник на 30 минут.

**3** Натрите цедру лимона и выдавите из мякоти

1 ст.л. лимонного сока. В отдельной посуде смешайте желтки с сахаром, лимонной цедрой и лимонным соком. Добавьте 4 ст.л. горячей воды и взбивайте массу на горячей водяной бане 5 минут до густой пены.

**4** Перед подачей выложите в каждую тарелку супа по 2 ст.л. лимонно-яичной массы.

## Спаржевый суп с красной икрой

На 2 порции:

- 1 ст.л. миндальных хлопьев
- 300 г белой спаржи
- 4 ч.л. сливочного масла
- 2 ст.л. лимонной цедры
- 1 лук-шалот
- 1 ч.л. муки
- 100 г сливок
- 1/2 пучка купыря
- 2 ст.л. красной икры
- соль, сахар, мускатный орех по вкусу

**1** Обжарьте миндальные хлопья. Спаржу очистите, обрежьте кончики. Очистки залейте водой, добавьте щепотку сахара, 1 ч.л. сливочного масла, лимонную цедру, посолите. Варите под крышкой на слабом огне 20 минут.

**2** Крупно нарежьте спаржу, лук измельчите. Обжарьте лук в 1 ч.л. сливочного масла. Процедите бульон из спаржи. Добавьте 1/2 л бульона

к луку, доведите до кипения, готовьте 5 минут.

**3** Добавьте спаржу, варите на слабом огне 12 минут. Смешайте муку и оставшееся сливочное масло, добавьте в суп. Слегка взбейте сливки, добавьте в суп. Посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом. Суп подавайте с листиками купыря, миндальными хлопьями, красной икрой.

40

минут

273

ккал

2

порции

Если вы начали обед с такого оригинального супа, продолжите свою трапезу горячим рыбным блюдом с овощным гарниром.



40  
минут

360  
ккал

8  
порций

Слово «нуга» происходит от латинского *nux* – орех. Этот десерт считается национальным блюдом сразу в нескольких странах: Испании (где она называется *turrón*), Италии, Франции и Бельгии.

## Нуга с ореховым соусом

### На 8 порций:

- 350 г меда
- 480 г сахара
- 500 г жареного миндаля
- 100 г жареного фундука
- 8 белков
- 4 желтка
- 400 г взбитых сливок
- 1 ст.л. какао-порошка

**1** Растопите мед, добавьте 300 г сахара и готовьте на слабом огне, постоянно помешивая, пока мед не начнет темнеть.

**2** Взбейте 5 белков, влейте в них тонкой струйкой сахарно-медовый сироп. Готовьте, пока смесь не уменьшится в объеме.

**3** Миндаль измельчите в кофемолке, всыпьте

в сироп, перемешайте, снимите с огня. Охладите.

**4** Взбивайте 3 желтка с 80 г сахара, пока смесь не станет белой. Добавьте оставшиеся белки и сливки, осторожно перемешайте. Добавьте эту смесь в миндальную. Перемешайте. Выложите в форму, поставьте на 4 часа в морозильник.

**5** Для орехового соуса: измельчите фундук в кофемолке. Доведите до кипения 100 мл воды, добавьте 100 г сахара, какао-порошок, фундук. Готовьте 5 минут, постоянно помешивая. Охладите. Подавайте нугу охлажденной, предварительно разрезав ее на порции, полейте блюдо ореховым соусом.

Святкові серветки від



Проздник  
в Твоих Руках!



Дизайн бізнесу  
[www.biosfera.biz](http://www.biosfera.biz)