

Рецепты • Напитки • С ервировка • Техника для кухни • Про дукты • Р естораны

www.appetite.org.ua

К уш ать

п о д а н о !

№5(24)
2008

Сочный свиной стейк, нежное филе лосося и свежие овощи, приготовленные на гриле, придутся по вкусу любой компании! Смело экспериментируйте с блюдами гриль вместе с нами! (рецепт с обложки на стр. 38)



Праздник на природе

- рулеты ассорти
- все для пикника
- весенние коктейли
- блюда с бобовыми
- итальянская кухня

70
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН

Нам **2** года!



КУШАТЬ ПОДАНО!

№5(24) '2008



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 10 За покупками
H₂O
- 12 Первые блюда
Первым делом...
- 14 Гурман-клуб
Званный ужин с итальянцами
- 18 Праздничная кухня
И рыба, и мясо!
- 24 Простые рецепты
Чудо гороховое!
- 31 Старинные украинские
рецепты
Вырастить здоровье
- 35 Мастер-класс
Не МАЙтесь!
- 40 Сытный обед
Не вешай на уши
- 46 Wellness-меню
Диво-фрукт
- 48 Кулинарная библиотека
Все в шоколаде
- 54 Напитки
Микстура для головы
- 60 Посуда
Готовим на чистой воде!
- 63 Техника
Мужской наборчик
- 65 Анкета
Нам 2 года!
- 66 Сервировка
Естественный отбор

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Ирина Журина

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

РЕДАКТОР Светлана Гончаренко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Ольга Лапшина, Татьяна Логвиненко,
Елена Милиневская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

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

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №5(24) 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@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
НАСТАВЛЯЮЩИЙ ДОМ

H₂O

Ученые утверждают, что человек на 60% состоит из воды. Выходит, чтобы быть хорошим человеком, воду нужно пить только самую лучшую.

«Моршинська Спорт»

Столовая вода с низким уровнем минерализации (0,1–0,3 г/дм³). Бутылка имеет несъемную, удобную для спортсменов крышку.

Vittel

Вода добывается в горах Франции. Натуральная слабоминерализованная.

«Джерельна» ТМ «Премія»

Добывается на глубине 250 м. Минерализация воды составляет 0,5–0,8 г/дм³.

«Моршинська»

Вода природно минерализована, добывается из моршинского источника. Разливается неизменной.

«Куяльник»

Вода столовая, насыщенная кислородом. Минерализация – 0,5–0,8 г/дм³.

«Прозора»

Артезианская вода. Общая минерализация не превышает 1 г/дм³.

Вонаква

Искусственно минерализованная вода. Добывается из скважин глубиной более 200 м.



ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Первым делом...

Супы в Украине любят, активно едят и признают необходимой частью обеда. При этом самыми любимыми первыми блюдами украинцев (после борща), по статистике, являются гороховый и вермишелевый супы на мясном бульоне. Попробуйте приготовить их по-немецки и по-мароккански. Рецепты прилагаются.

Гороховый суп с охотничьими сосисками по-немецки

На 4 порции:

- 250 г желтого гороха
- 1 ч.л. семян кориандра
- 100 г корня сельдерея
- 100 г моркови
- 100 г лука-порей
- 1 ст.л. растительного масла
- 500 мл овощного бульона
- 30 г листьев салата
- 2 охотничьи сосиски
- 170 мл молока
- соль, перец по вкусу

1 Горох отварите до готовности с добавлением кориандра (около 1,5 часов).

2 Сельдерей, морковь и лук мелко нарежьте. Обжарьте овощи в растительном масле, залейте бульоном и варите 15 минут под крышкой.

3 Добавьте к гороху бульон, молоко и приготовьте пюре. Посолите и поперчите. Добавьте нарезанные тонкими кружочками охотничьи сосиски. Разлейте в тарелки, украсьте листьями салата и подавайте.

100
минут

350
ккал

4
порции

35
минут

334
ккал

6
порций



Густой, сытный айнтопф, или «два в одном», – настоящее искушение для гурманов.

Айнтопф с фасолью и макаронами

На 6 порций:

- 2 банки белой фасоли (по 425 г)
- 2 измельченные луковицы
- 250 г кустового сельдерея
- 200 г нежирного бекона
- 2 зубка чеснока
- 1,5 л мясного бульона
- 250 г макарон-ракушек
- 300 г помидоров
- 2 ст.л. бальзамического уксуса

- соль, перец по вкусу

1 Сельдерей нарежьте кружочками. Бекон нарежьте тонкими полосками, обжарьте до золотистой корочки, выньте из сковородки.

2 Слейте лишний жир из сковородки, оставив 1 ст.л. Обжарьте в нем лук и сельдерей. Измельчите чеснок, слегка обжарьте все вместе. Залейте бульоном

и доведите до кипения. Добавьте ракушки и сварите в соответствии с рекомендациями на упаковке.

3 С помидоров снимите кожицу, удалите семена. Мякоть нарежьте кубиками по 1 см. Добавьте в суп фасоль и помидоры, доведите до кипения. Посолите и поперчите. Добавьте бальзамический уксус и бекон.