

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

# www.appetite.org.ua

# Кушшать

# подано!

№6(25)  
2008

ISSN 1819-8910

06>



4 821819 891063

Откройте летний сезон! Прислушайтесь к нашему совету: в первые июньские дни приготовьте этот необыкновенный легкий торт «Клубничка» – и все последующие летние месяцы пройдут так же весело и ярко! (рецепт с обложки на стр. 35).

## Летняя мечта

- борщи от шеф-повара
- блюда из картофеля
- рулеты на любой вкус
- салатное разнообразие
- ягодные десерты

70

РЕЦЕПТОВ

+ 2 РЕСТОРАНА

4 ОСВЕЖАЮЩИХ  
НАПИТКА



# кушать подано!

№6(25) '2008



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

- 4 Новости
- 6 За покупками  
Кусочек счастья
- 8 Первые блюда  
ПоБОРЩим?
- 12 Гурман-клуб  
Нечто особенное...
- 16 Простые рецепты  
Второй хлеб
- 20 Праздничная кухня  
Все внимание на красный!
- 24 Приготовьте в уик-энд  
И вашим, и нашим
- 31 Старинные украинские  
рецепты  
Сладкая жизнь
- 35 Мастер-класс  
Сказочная сладость:  
торт «Клубничка»
- 38 Рецепты читателей  
Омлетный бум
- 44 Кулинарная библиотека  
Салатное чудо
- 50 Детское меню  
Как в сказке
- 54 Wellness-меню  
Овощная идилия
- 56 Напитки  
Прохлаждаемся
- 60 Техника  
Полезный холод
- 61 Конкурс
- 63 Посуда  
Продлеваем жизнь!
- 65 Сервировка  
Загородный домик
- 66 Кулинарные хитрости  
5 способов сделать борщ  
еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР  
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
Татьяна Капелюшина

АРТ-ДИРЕКТОР  
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ  
Михаил Килеса, Наталья Недзведская,  
Анастасия Леднёва

РЕДАКТОР Светлана Гончаренко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ  
Ольга Лапшина, Татьяна Логвиненко

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ  
Татьяна Кожанова, Виктория Адонина,  
Оксана Корж

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ  
Мария Котовская, Ольга Петрусъ

Журнал «Кушать подано!», №6(25) 2008  
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.  
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР  
от 06.11.2007 г.

Подписной индекс 95474  
Выходит 12 раз в год. Издается 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](mailto: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  
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ КОМПАНИЯ

## Первые блюда

### Борщ «Французский»

На 4 порции:

- 200 г свинины
- 180 г картофеля
- 200 г шавеля
- 1 большая луковица
- 1 большая морковь
- 2 ст.л. растительного масла
- 2 яйца
- 100 г сметаны
- перец, соль, лавровый лист и зелень по вкусу
- 1 пучок зеленого лука

**1** Приготовьте мясной бульон (2 л воды). Нарежьте кубиками картофель и выложите в бульон.

**2** Измельчите морковь и лук, обжарьте в растительном масле. Добавьте в бульон.

**3** Сварите вкрутую яйца, очистите от скорлупы.

**4** Измельчите шавель и зеленый лук, выложите в борщ за 2 минуты до готовности. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист.

**5** Яйца разрежьте пополам и положите в тарелки разрезом вверх. Борщ подавайте горячим со сметаной и рубленой зеленью.

Чтобы сделать зеленый борщ менее калорийным, приготовьте его на воде, но в жарку из лука и моркови добавьте немного больше растительного масла.

110  
минут

460  
ккал

4  
порции

# Нечто особенное...



Истинные гурманы прекрасно осведомлены, что итальянцы, кроме всемирно известных мучных блюд, также готовят необычные блюда из рыбы и овощей и непревзойденные десерты. Сегодня для вас старались шеф-повара Джузеппе Риччебуоно и Массимо Риччиоли.

**60** минут  
**310** ккал  
**4** порции

## Филе солнечника с красными креветками

На 4 порции:

- 800 г филе солнечника
- 600 г красных креветок
- 4 крупных стебля лука-порей
- 1 лимон
- 1 апельсин
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 пучок майорана
- соль, перец по вкусу

**1** Филе солнечника (можно использовать любую другую морскую рыбу) нарежьте крупными кусками. Очистите креветки. Хвостики креветок замаринуйте в смеси оливкового масла (1 ст.л.), майорана, сока лимона и апельсина.

**2** Для лукового соуса: обжарьте лук в 1 ст.л. оливкового масла, затем измельчите его в блендере.

**3** Рыбу и маринованные креветки положите в кулинарный рукав. Запекайте в разогретой до 100 °С духовке 10–12 минут.

**4** Выложите луковый соус в центр тарелки, сверху положите запеченное филе солнечника. Украсьте блюдо хвостиками креветок и измельченным луком.

## Ветчинные рулетики

На 4 порции:

- 250 г муки
- 120 мл воды
- 600 г ветчины
- 400 г твердого сыра
- 1 большой пучок салата
- соль по вкусу

**1** Испеките лаваш. Из муки, воды и щепотки соли замесите крутое тесто. Тесто хорошо вымесите и разделите на четыре лепешки.

**2** Раскатайте каждую лепешку в пласт толщиной 1–2 мм.

**3** Выложите лаваш на противень, слегка посыпанный мукой, и выпекайте в духовке 5–8 минут.

**4** Нарезьте ветчину и сыр тонкими длинными ломтиками. Листья салата промойте, обсушите, крупно нарвите руками.

**5** Равномерно выложите ветчину, сыр и салат на теплые лаваш, аккуратно сверните каждый из них трубочкой и разрежьте на маленькие рулетики шириной 5–6 см.

**6** Закрепите каждый из рулетов шпажками или зубочистками. Подавайте рулетики с овощным салатом или помидорами, фаршированными творогом и чесноком.



Начинка для мини-рулетов может быть разнообразной. Подойдет все, что есть в холодильнике: творог, филе рыбы, крабовое мясо, креветки.

80

минут

390

ккал

4

порции