

Кушшать подано!

№7(26)
2008

ISSN 1819-8910



Экватор лета

- холодные супы
- аппетитная рыба
- обед по-польски
- ГОТОВИМ маки-суши
- изобилие сладостей

Что такое лето? Это безмятежный отдых, неземная красота гор и нежность морского бриза! Обязательное условие летнего отдыха – «легкое» питание. В зной лучше кушать зелень и рыбу. Предлагаем идеальный вариант «два в одном»: запеченная дорада в виноградных листьях (рецепт с обложки на стр. 38).

65
РЕЦЕПТОВ
+ 3 РЕСТОРАНА

3 ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ
КОКТЕЙЛЯ



КУШАТЬ! ПОДАНО!

№7(26) '2008



54



8



24



18



48



60

6

www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 6 За покупками
Прохлада в чашке
- 8 Первые блюда
Освежающий супчик
- 12 Турман-клуб
Высший пилотаж
- 18 Рецепты от Miele
Вперед и с песней!
- 24 Сытный обед
Польский пир на весь мир
- 31 Старинные украинские
рецепты
Любимое печенье
- 35 Мастер-класс
Время СУШИ
- 38 Праздничная кухня
Рыбное царство
- 42 Простые рецепты
«Фрукт» заморский
- 48 Десерты
Со вкусом Закарпатья
- 50 Wellness-меню
Огуречное счастье
- 52 Сладости
Далекое и близкое
- 54 Напитки
Прибавь драйва!
- 56 Конкурс
- 58 Рецепты читателей
Дружная компания
- 60 Техника
Вся сила в соке!
- 61 Посуда
Цветочный мотивчик
- 63 Аптечка здоровья
- 64 Сервировка
Обыкновенное чудо
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать жареную
рыбу 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
Татьяна Логвиненко, Ирина Ключенко,
Элеонора Гурба

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Виктория Адонина,
Оксана Корж

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №7(26) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР
от 06.11.2007 г.
Подлинный 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

35
минут

330
ккал

4
порции



Многие отказываются от козьего сыра из-за его специфического запаха. А зря. Козий сыр содержит всего 90 калорий на 100 г, и в нем присутствуют только «хорошие» жиры.



Холодный картофельный суп

На 4 порции:

- 300 г картофеля
- 1 небольшая луковица
- 60 г бекона
- 2 ст.л. оливкового масла
- 600 мл куриного бульона
- 150 мл взбитых сливок
- небольшой пучок майорана
- 100 г козьего сыра
- 1 пучок шнитт-лука
- соль, перец по вкусу

1 Картофель промойте и отварите «в мундире»

в подсоленной воде. Остудите, снимите кожуру и крупно нарежьте. Луковицу очистите и нарежьте кубиками. Не крупно нарежьте бекон.

2 Подогрейте оливковое масло в кастрюле. Положите в масло бекон и поджарьте до хрустящей корочки. Добавьте лук и слегка припустите. Бульон и сливки перемешайте, влейте в кастрюлю и подогрейте на сильном огне.

3 Картофель истолките в пюре. Переложите в кастрюлю с бульоном и сливками. Суп поперчите и посолите. Оставьте охлаждаться.

4 Измельчите зелень майорана, шнитт-лук нарежьте кольцами. Добавьте в суп, перемешайте. Разлейте суп в тарелки. Чайной ложкой положите в каждую тарелку по два шарика козьего сыра. Украсьте веточками майорана.

Высший пилотаж



Итальянцы знают толк в приготовлении всевозможных деликатесов, поэтому пользуйтесь случаем – перенимайте опыт и готовьте блюда по эксклюзивным рецептам шеф-поваров Эмануэля Скарелло и Фабианы Табай.

Баранина с соусом из укропа

На 2 порции:

- 400 г бараньей лопатки
- 50 г укропа
- 1 зубок чеснока
- 100 мл воды
- зелень чабреца и розмарина
- соль, перец по вкусу

1 Разрежьте баранью лопатку на два крупных куска. Измельчите чеснок, зелень чабреца и розмарина. Натрите мясо

солью, перцем, чесноком и травами. Оставьте баранину на полчаса, чтобы она пустила сок.

2 Получившийся маринад соберите в отдельную емкость, а мясо положите в кулинарный рукав и готовьте до полуготовности 7 часов при постоянной температуре не выше 70 °С.

3 Приготовьте соус. Смешайте маринад

с измельченным укропом, добавьте воду и немного подогрейте.

4 Разрежьте кулинарный рукав, выложите мясо на раскаленный гриль и жарьте с двух сторон до образования хрустящей коричневой корочки.

5 Подавайте баранину с теплым соусом и картофелем, сваренным в мундире. Украсьте веточками укропа.

180
минут

435
ккал

2
порции




**Творожный пирог
по-краковски**
Рецепт на стр. 29



Салат «Немон»
Рецепт на стр. 27



Журавина
Рецепт на стр. 30



**Биштекс
«Панства
Замойских»**
Рецепт
на стр. 28