

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

www.appetite.org.ua

К у ш а т ь

п о д а н о !

№9(28)
2008

ISSN 1819-8910

09>



Бархатный сезон

- быстрые завтраки
- грибное изобилие
- блюда из баклажана
- сливовые десерты

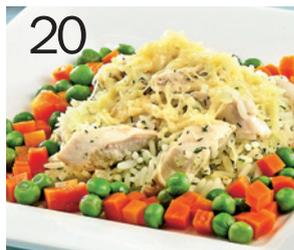
Хрустящие ломтики бекона, сочное куриное филе и расплавленный твердый сыр с яркой овощной нарезкой и незабываемым ароматом специй... Что может быть более аппетитным? Неоспоримые преимущества запеченного куриного филе в беконе – быстрота, простота и легкость в приготовлении (рецепт с обложки на стр. 35).

65
РЕЦЕПТОВ
+ 2 РЕСТОРАНА

4 ОВОЩНЫХ
супа-пюре

кушать подано!

№9(28) '2008



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 6 За покупками
Культ кофе
- 8 Готовим с Binatone
- 10 Первые блюда
И суп, и пюре!
- 14 Турман-клуб
Швейцария в миниатюре
- 18 Детское меню
Открываем сезон бахчи!
- 20 Сытный обед
Непростая каша
- 24 Простые рецепты
Любименькие синенькие
- 31 Старинные украинские
рецепты
Заготовки на зиму
- 35 Мастер-класс
Сказка про Курочку Рябу
- 38 Готовим в сентябре
Грибная семейка
- 42 Кулинарная библиотека
С вкусным утром!
- 50 Wellness-меню
Капуста из Брюсселя
- 52 Десерты
Красная с просинью
- 56 Напитки
Коктейль с сюрпризом
- 58 Конкурс
- 60 Рецепты читателей
Обедом единым
- 63 Посуда
Фрукты на столе
- 64 Техника
С точностью до грамма!
- 65 Сервировка
Осенний поцелуй
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
котлеты еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшина

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Татьяна Логвиненко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Оксана Корж

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №9(28) 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 рекламоделец.
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 media
НАСТАВНИКОВИЙ МЕДІА

И суп, и пюре!



25
минут

197
ккал

4
порции

Кто не мечтает приготовить быстрое, легкое в исполнении, вкусное и, главное, полезное блюдо? Таким подарком для желудка послужит обычный овощной суп-пюре, ведь среди продуктов овощи – чемпион по содержанию витаминов и полезных веществ. Так что приступим!

Картофельный суп со свеклой

На 4 порции:

- 3 крупные картофелины
- 2 небольшие свеклы
- 1 луковица
- 2 ст.л. растительного масла
- 500 мл молока
- 125 мл густых сливок
- соль по вкусу

1 Картофель очистите, варите до полуготовности, посолите, добавьте сливки,

спассерованный на масле лук и тушите до готовности.

2 Из свеклы отожмите сок. Готовый картофель протрите через сито, посолите, смешайте с горячим молоком и разделите на две части. Одну смешайте со свекольным соком. Доведите до кипения обе части по отдельности.

3 При подаче разлейте суп двух цветов по тарелкам.

Первые блюда

Суп-пюре из сладкого перца

На 4 порции:

- 8 крупных болгарских перцев
- 4 помидора
- 1 луковица
- 1 зубок чеснока
- 4 ст.л. томатной пасты
- 1 л овощного бульона
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. сметаны
- лавровый лист, молотый перец чили, соль, сахар, свежая зелень по вкусу

1 Перец разрежьте пополам, удалите семена и запекайте 10–15 минут. Остудите и снимите кожицу.

2 Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и нарежьте мякоть ломтиками.

3 Лук и чеснок мелко порубите, обжарьте на масле. Добавьте лавровый

лист, болгарский перец, помидоры, томатную пасту, влейте бульон и варите 15 минут.

4 Выньте лавровый лист. Овощи протрите вместе с бульоном, добавьте соль, перец, сахар и прогрейте.

5 Подавайте суп со сметаной, посыпьте зеленью.

Суп из болгарского перца возбуждает аппетит, стимулируя работу желудка и поджелудочной железы.

35 минут 156 ккал 4 порции

Пикша с баклажанами

На 8 порций:

- 3 крупные пикши
- 3 баклажана
- 100 г пшеничной муки
- 125 мл растительного масла
- 125 мл томатного соуса
- пучок зелени петрушки
- 3 зубка чеснока
- соль по вкусу

1 Разделите пикшу на филе и обжарьте на большей части растительного масла.

2 Очистите баклажаны, нарежьте тонкими

Баклажаны должны быть крупными и тяжелыми – если они на ощупь легкие и пружинистые, то в них очень много семян.

кружочками, посыпьте солью, запанируйте в муке и обжарьте с двух сторон до полной готовности на оставшемся масле.

3 Рыбу выложите на сковороду, сверху выложите кружочки жареных баклажанов, залейте все томатным соусом и подогрейте.

4 Мелко нарубите зелень и чеснок, посыпьте ими рыбу перед подачей.



Ікра

КАМЧАДАЛ

