

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

www.appetite.org.ua

КУШАТЬ ПОДАНО!

№11(39)
2009

ISSN 1819-8910



1 1>



4 821819 891063

Думаете, настоящую лазанью можно отведать только в Италии? Да бросьте! Ее можно приготовить и самостоятельно, притом с начинкой из привычных продуктов: тыквы, творога, грибов. И, уверяем, ваша лазанья получится не хуже, а даже лучше заграничной! (рецепт с обложки на стр. 59).

Время ГОТОВИТЬ

- салаты с пастой
- густые овощные супы
- тыквенные вариации
- ароматные напитки



60

РЕЦЕПТОВ

ВЫПЕЧКА к празднику

кушать подано!

№11 (39) '2009



10



48



60



26



22



8

63

www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 8 За покупками
Фрукты в чашке
- 10 Первые блюда
Мне погуще!
- 16 Праздничная кухня
Вот такая касероль...
- 22 Продукт месяца
Ай да тыква!
- 26 Салатное настроение
Не просто паста
- 31 Простые рецепты
Часть 8. Морковь и свекла
- 35 Мастер-класс
Приготовление пасты
с соусом песто
- 38 Детское меню
Играем в сказку
- 41 Тема номера
Идеи с синими
- 48 Рыбное меню
Сазан для гурмана
- 52 Кулинарная библиотека
Праздник выпечки
- 59 Рецепт с обложки
Лазанья с тыквой
и грибами
- 60 Напитки
Белый и черный
- 63 Техника
Домашний хлеб
- 64 Посуда
По следам Октоберфеста
- 65 Сервировка
Осенний марафон
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
чизкейк еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Николай Москаленко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №11 (39) 2009
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257/ПР от 06.11.2007 г.
Подписный 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@imedia.org.ua, <http://www.appetite.org.ua>

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2009 г.
Все права защищены.

international media
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ



Если у ваших домочадцев на обеденный перерыв совсем немного времени, приготовьте для них густой супчик: он может заменить полноценный обед. К тому же такие супы состоят из привычных продуктов. А разнообразить их поможет необычный способ подачи: в больших кружках или пиалах.

25
минут

315
ккал

4
порции

Овощной суп с куриным филе

На 4 порции:

- 2 куриных филе
- 150 г моркови
- 3 болгарских перца
- 200 г картофеля
- 100 г малосольных огурцов
- 1 ст.л. сливочного масла
- зелень петрушки
- соль, перец, приправа карри по вкусу

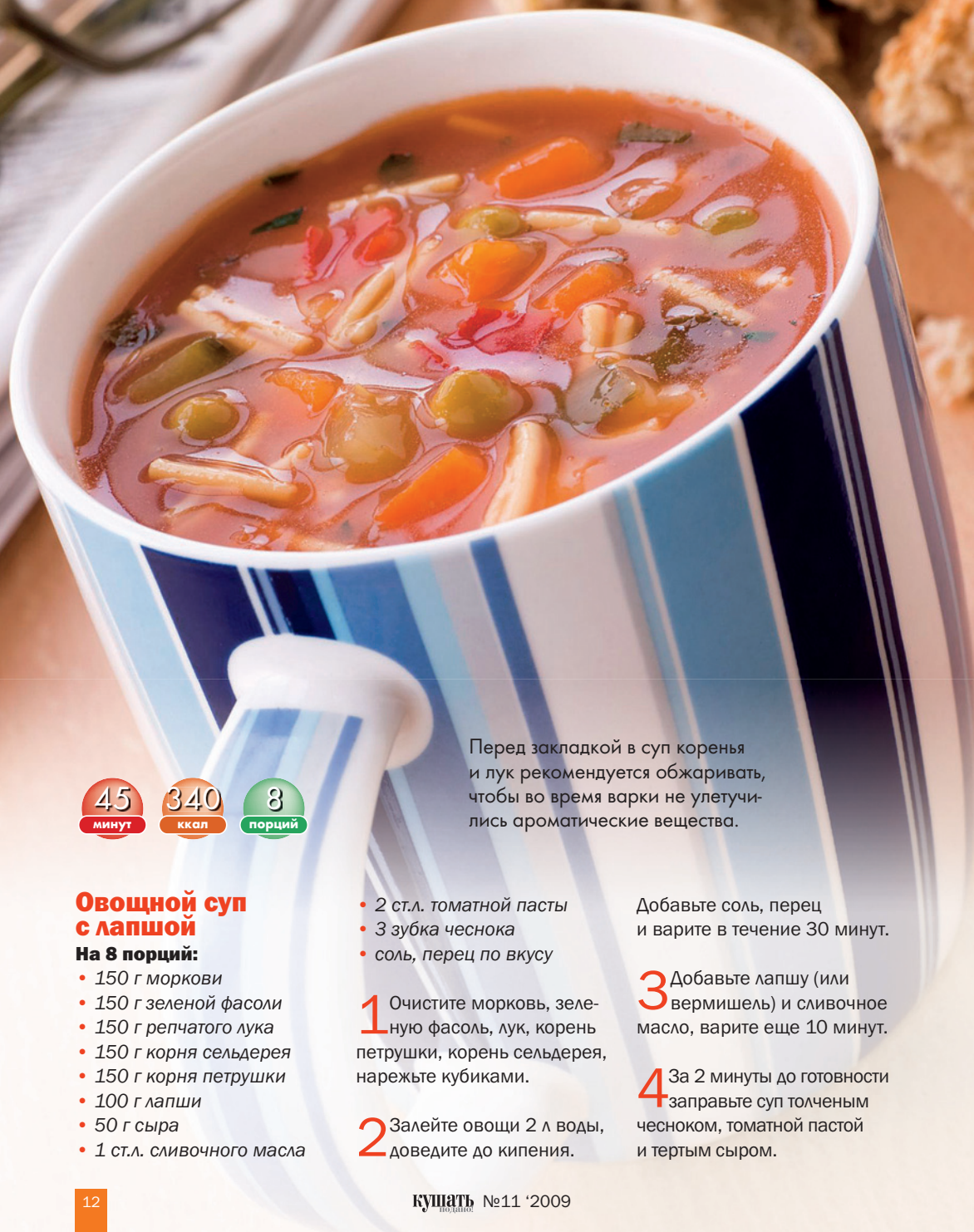
1 Филе нарежьте некрупными кусочками и отварите бульон. Посолите, поперчите.

2 Очищенные картофель и болгарский перец нарежьте кубиками, морковь – кружочками. Все овощи добавьте в бульон с куриным филе и варите еще 10–15 минут.

3 Добавьте сливочное масло и приправу карри.

4 Квашенные огурчики мелко нарежьте и добавьте в суп за 3 минуты до готовности.

5 При подаче украсьте свежей зеленью петрушки.



45
минут

340
ккал

8
порций

Овощной суп с лапшой

На 8 порций:

- 150 г моркови
- 150 г зеленой фасоли
- 150 г репчатого лука
- 150 г корня сельдерея
- 150 г корня петрушки
- 100 г лапши
- 50 г сыра
- 1 ст.л. сливочного масла

Перед закладкой в суп коренья и лук рекомендуется обжаривать, чтобы во время варки не улетучились ароматические вещества.

- 2 ст.л. томатной пасты
- 3 зубка чеснока
- соль, перец по вкусу

1 Очистите морковь, зеленую фасоль, лук, корень петрушки, корень сельдерея, нарежьте кубиками.

2 Залейте овощи 2 л воды, доведите до кипения.

Добавьте соль, перец и варите в течение 30 минут.

3 Добавьте лапшу (или вермишель) и сливочное масло, варите еще 10 минут.

4 За 2 минуты до готовности заправьте суп толченым чесноком, томатной пастой и тертым сыром.

Грибное рагу

На 8 порций:

- 1 кг грибов
- 250 г ветчины
- 2 луковицы
- 8 яиц
- 8 ст.л. сливок
- 4 ст.л. сливочного масла
- 4 ст.л. тертого твердого сыра
- 1,5 ч.л. приправы «12 овощей и 5 специй» в гранулах ТМ «Мивина Букет»
- зелень петрушки, укропа

1 Очищенные и промытые грибы нарежьте ломтиками, ветчину – соломкой, лук – мелкими кубиками, обжарьте на масле, добавьте 1 ч.л. приправы «12 овощей и 5 специй», сливки, тушите 15 минут.

2 Разложите грибное рагу в порционные

огнеупорные формочки для суфле, сделайте в середине углубление и вбейте туда по одному яйцу. Яйца посыпьте оставшейся приправой, твердым тертым сыром и запекайте в духовке 10 минут.

3 Подавайте в формочках, посыпав свежей рубленой зеленью.

Каждая гранула приправы «12 овощей и 5 специй» ТМ «Мивина Букет» – это целый букет из 12 овощей, 5 душистых специй и зелени, который насыщает ваше блюдо особенно богатым пряно-овощным вкусом и ароматом.



30
минут

389
ккал

8
порций