

# www.appetite.org.ua кушшать подано!

№12/1  
'09/'10

ISSN 1819-8910

1 2>



Предпраздничные дни полны очарования: на улице приятно бодрит морозный воздух, а дома наполняют душевным теплом запахи хвои, цитрусовых и выпечки. Чтобы в зимние месяцы вас не покидало ощущение праздника, подавайте к вечернему чаю изумительный английский десерт. Рождественский пудинг, сэр! (рецепт на стр. 49).

## Предвкушение праздника

- новогодний мастер-класс
- к бабушке на Рождество
- апельсиновое меню
- согревающие пунши

60  
РЕЦЕПТОВ

ВЫБИРАЕМ  
ШАМПАНСКОЕ

# кушать подано!

№12/1 '09/'10



12



30



37



16



56



8

63

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

- 4 Новости
- 8 За покупки шампанского!
- 12 Первые блюда  
Супы с дымком
- 16 Праздничная кухня  
Обыкновенное чудо
- 20 Продукт месяца  
Зимнее солнце
- 24 Блюдо из ресторана  
Турция близко
- 30 Гурман-клуб  
Страна улыбок
- 33 Простые рецепты  
От бабушки Нины
- 37 Мастер-класс  
Все на елку!
- 40 Сытный обед  
Великолепное трио
- 44 Кулинарная библиотека  
Царский стол
- 49 Рецепт с обложки  
Английский рождественский пудинг
- 52 Десерты  
Очень снежные
- 56 Напитки  
Согрей меня
- 58 Wellness-меню  
Еще раз про морковь
- 63 Техника  
Полное погружение
- 64 Посуда  
Отчаянным домохозяйкам
- 65 Сервировка  
Пока все дома
- 66 Кулинарные хитрости  
5 способов сделать  
холодец еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР  
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
Анастасия Гладкова

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 Петрус

Журнал «Кушать подано»,  
№12/01 (40) 2009/2010  
Свидетельство о регистрации  
КВ №13373-2257/Прот 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@imedia.org.ua](mailto: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 **m**edia  
МЕДИА ГРУППА



# Чистое удовольствие!



Чтобы от последствий готовки не осталось и следа, воспользуйтесь системой комплексной уборки TUTT OLUXO 6S от компании Zepter. Пусть вас не вводят в заблуждение ее небольшие размеры и легкость – это не просто пылесос, а настоящее интеллектуальное устройство, которое сочетает в себе функции целых шести бытовых приборов. Например, в процессе приготовления вы нечаянно разлили на пол молоко или, того хуже, жирную шоколадную глазурь. В таком случае на помощь придет функция влажной уборки с во-

Вы очень старались приготовить к празднику роскошное меню. Не поленились повозиться со сложными блюдами: жарили мясо, месили тесто, взбивали крем... Потом к действию подключились дети, которые с удовольствием «помогли» нарезать свеклу и налепить пельменей. Что ж, не сомневаемся, что настоящий праздничный стол удался. А вместе с ним и настоящий хаос на кухне. Но не стоит сразу хвататься за голову и моющие средства. Справиться с беспорядком можно в рекордный срок!

дяным фильтром: пылесос соберет всю жидкую грязь с любой поверхности. А крошки, муку и прочую мелочь (в том числе микрочастицы пыли и шерсть домашних животных) можно бесследно устранить благодаря функции сухой чистки. Кстати, немаловажно, что для этого не нужно вставлять и вынимать грязные мешки для сбо-

ра пыли, которые, как правило, и стоят недешево, и имеют обыкновение заканчиваться в самый ответственный момент. Система «Легкая чистка», которой оснащен пылесос, делает его очень простым в использовании. По завершении уборки достаточно просто освободить накопительную емкость и сполоснуть ее. Так, теперь плита.

ФОТОЦА, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ

60

минут

210

ккал

10

порций

# Супы с ДЫМКОМ

Над горячей тарелкой этих супов струится ароматный дымок. Мало того, у них не только совершенно аппетитный запах, но и очень насыщенный, богатый вкус. Ведь их главные составляющие – всевозможные мясные копчености, которые и придают первым блюдам пикантную нотку.

## Чечевичная похлебка

На 10 порций:

- 500 г копченых ребрышек или рульки
- 200 г чечевицы
- 3 л воды
- 3 луковицы
- 2 моркови
- 3 репы
- соль по вкусу

**1** Промойте и замочите чечевицу в холодной воде на 6–8 часов. Слейте воду, переложите чечевицу в котелок. Снова залейте чистой водой и поставьте вариться на средний огонь.

**2** Копченые ребрышки или рульку порубите

крупными кусками, добавьте в котелок к чечевице.

**3** Репчатый лук, морковь и репу мелко порежьте, добавьте в котелок к чечевице.

**4** Когда чечевица станет мягкой, достаньте из похлебки мясо. Котелок оберните шерстяной тканью и поставьте упревать на 20–30 минут.

**5** Мясо мелко порежьте, у рульки срежьте шкуру. Положите мясо в котелок. посолите похлебку по вкусу.



**Ассорти из мяса**  
Рецепт на стр. 28

**30**  
минут

**230**  
ккал

**4**  
порции