

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

www.appetite.org.ua Кушать подано!

№4(34)
2009

ISSN 1819-8910



4 821 819 891 063

Новая ЖИЗНЬ

- весенние супчики
- запеченное мясо
- домашняя колбаска
- фаршированные яйца

60
РЕЦЕПТОВ
+ 2 РЕСТОРАНА

В этом жизнерадостном номере мы собрали для вас самые лучшие и необычные рецепты для праздничного пасхального стола. Но если хотите действительно удивить своих близких и гостей – приготовьте это восхитительное и совсем не сложное блюдо с обложки (рецепт на стр. 59).

15 ПАСХАЛЬНЫХ
УГОЩЕНИЙ

кушать подано!

№4 (34) '2009



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 6 За покупками
Просто цыпочка
- 8 Первые блюда
Экспресс-супчики
- 14 Блюда из ресторана
Невиданная роскошь
- 18 Праздничная кухня
Пасхальная радость
- 24 Сытный обед
Парадное блюдо
- 31 Простые рецепты
Часть 3. Блюда из яиц
- 35 Мастер-класс
Колбасный рай
- 38 Интересные идеи
Кутеж с яйцами
- 42 Продукт месяца
Эликсир жизни
- 44 Кулинарная библиотека
Высоцкая готовит так!
- 52 Wellness-меню
Рисовый потенциал
- 54 Рецепты читателей
Салатный сезон
- 57 Конкурс
- 59 Рецепт с обложки
Яйца, фаршированные
по-праздничному
- 60 Напитки
Искорки солнца
- 63 Техника
Замиксую?
- 64 Посуда
Золотое яичко
- 65 Сервировка
Чудо из чудес
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
творожную запеканку
еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшная

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Мария Марченко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова,
Анна Карвацкая

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрус

Журнал «Кушать подано!», №4 (34) 2009
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.
Цветоведение 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

Первые блюда

25
минут

139
ккал

4
порции

Знатоки утверждают, что если в итальянском супе минestrоне использовано менее 10 разных овощей, то он не совсем настоящий.



Быстрый овощной минestrоне

На 4 порции:

- 600 г разных овощей на выбор (желтый или красный перец, лук-порей, репчатый лук, морковь, молодой картофель, черешковый сельдерей, цветная капуста, брокколи, кабачки, зеленая фасоль)
- 2 свежих шампиньоны
- 20 г свежего шпината
- веточки петрушки, перья зеленого лука
- 2 ст.л. куриной приправы
- 1 ст.л. оливкового масла
- 1 л воды
- белый перец по вкусу

1 Овощи очистите, нарежьте крупными кубиками, капусту разделите на соцветия.

2 Влейте в кастрюлю воду, добавьте куриную приправу в гранулах, перемешайте, доведите до кипения. Положите в бульон картофель, через 5 минут – другие овощи, варите до готовности.

3 Оливковое масло разогрейте в сотейнике и обжарьте шампиньоны. Переложите грибы в кастрюлю с овощами, доведите до кипения на среднем огне.

4 Добавьте измельченные листья шпината, петрушку и зеленый лук. Снимите суп с огня, приправьте молотым белым перцем.

30
минут

152
ккал

4
порции

Вкус супа можно сделать более интересным, если вместе с луком обжарить в растительном масле 150 г копченой грудинки.

Томатный суп с кукурузой

На 4 порции:

- 500 мл томатного сока
- 500 мл кипяченой воды
- 1 крупная луковица
- 400 г свежемороженой лущеной кукурузы
- 2 перчика чили
- щепотка острого красного перца
- 2 ст.л. растительного масла для жарки
- пучок петрушки
- сливки для украшения

1 Луковицу очистите, нарежьте кубиками. Влейте в глубокую суповую кастрюлю растительное масло и обжарьте в нем лук на среднем огне.

2 Кукурузу разморозьте при комнатной температуре, перец чили очистите от семян и нарежьте кусочками.

3 Томатный сок смешайте с водой.

4 Перелейте разбавленный сок в кастрюлю с луком. Положите в суп кукурузу и перец чили, добавьте острый красный перец и варите около 5 минут на медленном огне.

5 Петрушку измельчите. Непосредственно перед подачей к столу украсьте суп петрушкой и сливками.

6 В суп по желанию можно добавить несколько капель лимонного сока.

110
минут

522
ккал

10
порций

Для запекания куском
выбирайте свинину,
говядину или баранину.
В любом случае мясо
должно быть свежим
и обязательно молодого
животного.

Мясо по-домашнему
Рецепт на стр. 28