

# К у ш а т ь п о д а н о !

№8/9(37)  
2009

ISSN 1819-8910



0 8 >

4 821819 891063

Красивая и сочная корзинка из небольшой дыни с богатством фруктов и ягод внутри – прекрасный легкий десерт, который не сможет оставить равнодушным никого (рецепт на стр. 61).

## Вкусный месяц

- рыбные салаты
- бутерброды в школу
- разнообразные супы
- необычные фритаты

55  
РЕЦЕПТОВ

Осенние  
запеканки



# кушать подано!

№8/9 (37) '2009



10



26



20



17



58



6



63

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

- 4 **Новости**
- 6 **За покупками**  
Ягодный прием
- 10 **Сытный обед**  
По-быстрому и празднично!
- 17 **Продукт месяца**  
Благородная слива
- 20 **Тема номера**  
Молочные берега
- 26 **Гурман-клуб**  
С салатом по жизни!
- 31 **Простые рецепты**  
Часть 6. Творог
- 35 **Мастер-класс**  
Неповторимая нежность
- 38 **Проще простого**  
Фритата или все же омлет?
- 42 **Заготовки**  
Запасы на зиму
- 46 **Кулинарная библиотека**  
Суповая экспансия
- 54 **Детское меню**  
Скажи «сы-ы-ыр»
- 56 **Рецепты читателей**  
Легкость бытия
- 58 **Напитки**  
Дынно-арбузная сказка
- 61 **Рецепт с обложки**  
Фруктовая корзинка из дыни
- 63 **Техника**  
Утро хорошего дня
- 64 **Посуда**  
Всякая всячина
- 65 **Сервировка**  
Любимый горошек
- 66 **Кулинарные хитрости**  
5 способов сделать компот еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР  
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
Татьяна Капелюшна

АРТ-ДИРЕКТОР  
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ  
Анастасия Леднёва,  
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ  
Татьяна Логвиненко, Ирина  
Лубченко, Элеонора Чепинская


ФОТОГРАФ  
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ  
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ  
Мария Котовская, Ольга Петрусъ

Журнал «Кушать подано!», №8/9 (37) 2009  
Свидетельство о регистрации  
КВ №13373-225/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, <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   
МЕДИА ГРУП

# По-быстрому и празднично!

Перефразируем известную сентенцию «Хочешь, чтобы было хорошо, – сделай это сам» в кулинарную: «Хочешь, чтобы было вкусно, – приготовь блюдо сам». Тем более что приготовление овощных запеканок из этой подборки – настоящее творчество! Поменял ингредиент или даже просто поэкспериментировал с видом сыра – и вкус уже совсем другой. Наслаждайтесь творчеством!

75  
минут

589  
ккал

6  
порций

**Картофельная запеканка  
по-французски**

Рецепт на стр. 14

123R

**Сытный обед**

**75**  
минут

**524**  
ккал

**6**  
порций

Для приготовления лазаньи можно использовать свежие помидоры, нарезанные кубиками, а можно и консервированные томаты, предварительно сняв с них кожицу.

**Томатная лазанья  
с моцареллой и маскарпоне**  
Рецепт на стр. 15



Вместо фруктового пюре в часть творожной массы можно добавить 50–60 г растопленного шоколада. Тогда у вас получится традиционная «Зебра».

30 минут 278 ккал 4 порции

## Десерт «Необычная зебра»

На 4 порции:

- 150 г творога
- 150 г сметаны
- 300 абрикосового или персикового пюре (можно заменить джемом)
- 8 г желатина
- 50 г молока или воды
- 1/8 ч.л. ванилина
- 4 ст.л. сахарной пудры

**1** Желатин залейте молоком или водой, выдержите до набухания, распустите на водяной бане.

**2** Творог протрите, смешайте со сметаной и сахарной пудрой. Добавьте подготовленный желатин, перемешайте. Добавьте ванилин.

**3** В вазочки или высокие стаканы выкладывайте, чередуя, по 1–2 ст.л. белой творожной массы и фруктового пюре.

**4** Поставьте стаканы в холодильник на полтора часа. При подаче украсьте взбитыми сливками и листочками мяты.