

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

КУШАТЬ

ПОДАНО!

www.appetite.org.ua

№10(48)
2010

ISSN 1819-8910



Осенний соблазн

- сытные супы с фасолью
- легкие слоеные салаты
- изысканные тарталетки
- коктейли «под градусом»

Любите ли вы шоколад так, как любим его мы? Если да, тогда приготовьте для своих любимых самый быстрый, вкусный и полезный десерт – трюфельные конфеты! Эффектный вариант подачи в виде гроздей винограда не оставит десерт незамеченным (рецепт на стр. 53).

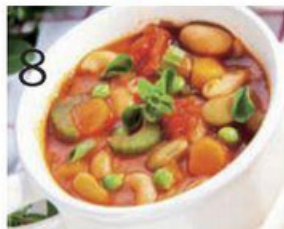
55
рецептов

ТРЮФЕЛЬ
на десерт



кушать подано!

№10 (48) 2010



www.appetite.org.ua

- 4 Новости
- 6 За покупками
Сплавляйся!
- 8 Первые блюда
Обыкновенная фасоль
- 12 Продукт месяца
Родом из Атлантики
- 16 Детское меню
Печенье для развлечения
- 18 Салатное настроение
Слоистые закуски
- 22 Специи
Желтый корень
- 28 Национальная кухня
Болгарский перец
и не только
- 32 Турман-клуб
Искусство на тарелке
- 34 Готовим в октябре
Оранжевое меню
- 40 Мастер-класс
Мексиканская сальса
- 42 Интересные идеи
Миниатюрная корзинка
- 50 Кулинарная библиотека
Италия в тарелке
- 53 Рецепт с обложки
Трюфельный десерт
из винограда
и шоколада
- 54 Напитки
Коктейли под градусом
- 58 Искусство карвинга
Оранжевое настроение
- 60 Аксессуары
Для пиццы и теста
- 62 Техника
Мясное дело
- 64 Сервировка
Золотой закат
- 66 Кулинарные хитрости
3 способа проверить
свежесть творога

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волковская
kr@imediya.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Марина Рещ, Тарас Темченко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ФОТОГРАФ
Вячеслав Марченко

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрус

Журнал «Кушать подано!», №10 (48) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 10 раз в год.
Издается 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@imediya.org.ua,
http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста,
по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2010 г.
Все права защищены.

international **m**edia

60

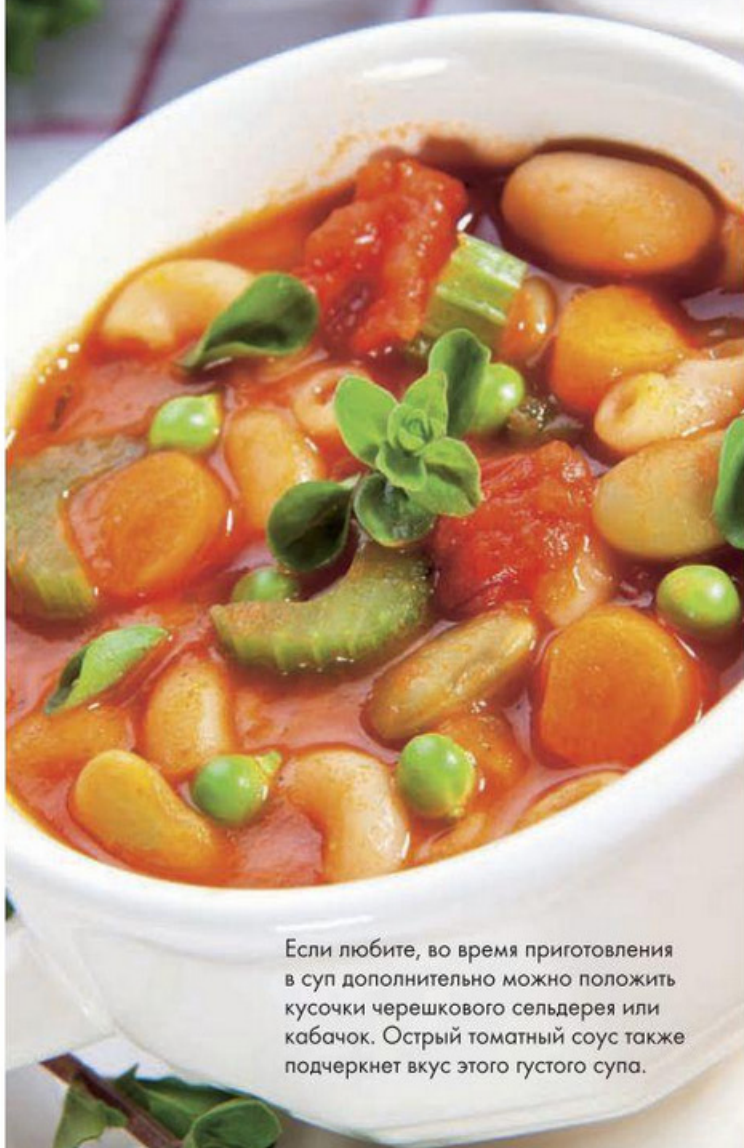
минут

288

ккал

6

порций



Если любите, во время приготовления в суп дополнительно можно положить кусочки черешкового сельдерея или кабачок. Острый томатный соус также подчеркнет вкус этого густого супа.

Фасолевый суп с копченой корейкой и помидорами

На 6 порций:

- 500 г копченой корейки
- 300 г картофеля
- 2 моркови
- 500 г фасоли
- 3 ст.л. растительного масла
- 2 луковицы
- 100 г отварных рожков
- 3 мясистых помидора
- соль, перец по вкусу

1 Копченую корейку промойте в проточной холодной воде, обсушите, нарежьте кубиками.

2 Картофель и морковь очистите, нарежьте кусочками. Замоченную на ночь фасоль промойте, отварите до полуготовности. Лук измельчите. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте крупными кусочками.

3 Влейте в сотейник растительное масло и обжарьте корейку. За 5 минут до окончания обжаривания мяса положите в сотейник лук и немного прожарьте с мясом, затем положите помидоры. Приправьте солью и перцем.

4 Добавьте фасоль, картофель и морковь. Влейте в сотейник 700 мл воды и варите суп около получаса. За 5 минут до готовности положите рожки. Посыпьте суп свежим зеленым горошком (или консервированным).

Родом из Атлантики

Один из самых распространенных среди наших хозяек видов рыбных консервов – атлантическая скумбрия – обладает благородными вкусовыми качествами. Поэтому и спектр возможных блюд с ее участием достаточно широк – от первых блюд и салатов до самой разнообразной несладкой дрожжевой и слоеной выпечки, а также закусок и канапе.

30
минут

277
ккал

4
порции

Вместо консервированной скумбрии в солянку можно положить консервированный тунец.

Солянка с консервированной скумбрией

На 4 порции:

- 200 г консервированной скумбрии
- 2 соленых огурца
- 1 корень петрушки
- 1 репчатая луковица
- 4 ст.л. консервированного горошка
- 2 ст.л. томатной пасты
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 л рыбного бульона
- половина лимона
- зелень для украшения
- соль, перец по вкусу

1 В кипящий бульон положите соленые огурцы, нарезанные кубиками, доведите до кипения.

2 Добавьте нарезанные соломкой корень петрушки и луковицу, обжаренные с томатной пастой на растительном масле.

3 Положите в бульон зеленый консервированный горошек, рыбные консервы и варите 5–10 минут. Посолите, поперчите.

4 При подаче положите в солянку кружок лимона и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Острый соус «Чили» от Kühne очень понравится любителем всего остренького. Соус приготовлен из отборных спелых помидоров и грубомолотых стручков перца чили. Острый соус чили принято подавать как в холодном, так и в горячем виде.



Гурманы предпочитают приправлять соусом чили запеченное или тушеное мясо и блюда из птицы, а также овощи-гриль.

Стейки «Новый Орлеан»

На 2 порции:

- 500 г рубленой говядины
- 3 ст.л. соуса Kühne «Чили»
- 0,5 ч.л соли
- 50 г панировочных сухарей
- 1 небольшая луковица
- 1 яйцо
- 2 ст.л. растительного масла
- 4 больших картофелины «в мундире» (уже отваренных)

1 Рубленую говядину смешайте с соусом Kühne «Чили», солью и панировочными сухарями.

2 Луковицу очистите и мелко порежьте, смешайте с яйцом и добавьте к мясу.

3 С помощью специальной формы (можно без нее) сформируйте стейки. При желании можете добавить к мясу измельченный перец чили.

4 Подготовленные стейки смажьте растительным маслом и приготовьте на барбекю.

5 Картофелины заверните в фольгу и разогрейте на барбекю.

Блюдо прекрасно дополнит соус из смеси горчицы, острого чили, творога, йогурта и измельченной петрушки.

40
минут

368
ккал

2
порции