

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

www.appetite.org.ua Кушать подано!

№12/01(50)
'10/11

ISSN 1819-8910



12>

4 821819 891063

ЗИМНЯЯ СКАЗКА

- запеченное мясо
- фаршированная рыба
- праздничные десерты
- согревающие напитки

Неслучайно мы разместили на обложке новогоднего номера шоколадный торт: нам есть что праздновать! Во-первых, без десерта не обойдется ни одно новогоднее торжество, а во-вторых, он знаменует юбилей в жизни "Кушать подано!" – у вас в руках праздничный 50-й выпуск! От души поздравляем с Новым годом – пусть все будет в шоколаде! (рецепт на стр. 59).



50
рецептов

Праздничный
50-й номер

кушать подано!

№12/01 (50) '10/11



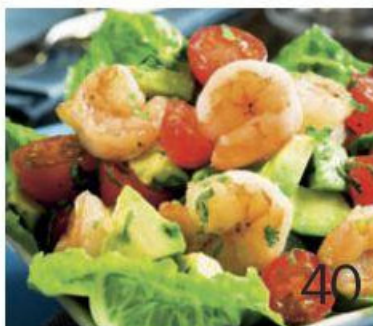
32



12



56



40



46



10



62

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
kr@imedia.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Марина Ред,
Тарас Темченко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Татьяна Бондаренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №12/01 (50) 10/11
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПР от 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.

- 4 **Новости**
- 10 **За покупками**
Горчицная палитра
- 12 **Первые блюда**
Хлеб да суп!
- 16 **Мясное изобилие**
Рулетные рулады
- 22 **Кулинарная библиотека**
Рецепты под елку!
- 26 **Рыбное место**
Центральное блюдо
- 32 **Постный стол**
Великолепие поста
- 37 **Мастер-класс**
Ягненок с травами
- 40 **Салатное настроение**
Экзотика в фаворе
- 46 **Праздничная выпечка**
Слоеная радость
- 50 **Блюда из ресторана**
Париж—Дакар
- 54 **Аксессуары**
Домашнее печенье
- 56 **Напитки**
Пряный вечер
- 59 **Рецепт с обложки**
Шоколадный
торт-мусс
- 60 **Специи**
Ароматные бутоны
- 62 **Техника**
Как на духу
- 65 **Сервировка**
Праздник приближается!
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 способа подать «Оливье»
по-новому

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать — ООО «Арт Студия Друку»
Киев, ул. Бориспольская, 15
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», 2010 г.
Все права защищены.

iMedia
РЕДАКЦИОННЫЙ ДОМ

За покупками

Горчиичная палитра

В древности люди любили горчицу за ее невероятное свойство отдавать свое тепло человеку, разогревать организм изнутри. Действительно, действие горчицы сходно огню, который очищает, согревает человека. Не верите? Проверьте!

«Французская», ТМ Kamis

С целыми белыми и черными зернами горчицы.

Balsamico Senf, ТМ Conte DeCesare

На основе виноградного уксуса и уксуса красного вина.

«Горчица с медом», ТМ Haas

Пикантный соус для барбекю.

«Русская ядренная», ТМ Kuhne

Крепкая горчица для мясных блюд.



«Домашняя», ТМ Haas

Горчица, приготовленная по классическому рецепту.

40
минут388
ккал1
порция

Не наливайте в хлебные горшочки жидкие супы, для подачи идеально подойдут густые супы или крем-супы.

Хлеб да суп!

Хлебный «горшочек» можно использовать не только для эффектной подачи. Кроме всего прочего, он очень хорошо сохраняет тепло – в результате суп долго остается горячим. Если выпекаете хлеб дома, то вылепите его в виде горшка – с ручками и крышечкой – и используйте в качестве супницы!

Грибной суп в хлебе

На 1 порцию:

- 60 г сливочного масла
- 150 г грибов
- 250 мл куриного бульона
- 30 мл сухого белого вина
- 0,5 ч.л. французской горчицы
- 50 мл сливок
- 1 ст.л. шнитт-лука

- буханка круглого хлеба
- зелень, вареная морковь для украшения

1 Растопите масло в кастрюле, добавьте мелко нарезанные грибы и готовьте, помешивая, пока грибы не станут мягкими. Добавьте бульон, вино, горчицу и сливки.

2 Доведите до кипения. Перелейте суп в блендер и сделайте однородное пюре. Добавьте шнитт-лук, верните в кастрюлю и подогрейте, не доводя до кипения.

3 Выньте мякоть из свежей круглой буханки хлеба. Запеките ее до хрустящей корочки в разогретой до 200°С духовке.

4 Перед подачей влейте суп в буханку хлеба и украсьте кубиками вареной моркови и измельченной зеленью.

Теплый салат с курицей и грибами

На 4 порции:

- 1 куриная грудка без кости
- 100 г шампиньонов
- 100 г любых салатных листьев
- 100 г бекона
- 1 луковица
- 1 апельсин
- горсть кинзы
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст.л. натурального йогурта
- щепотка прованских трав
- 1 ч.л. бальзамического уксуса
- 1 ст.л. сливочного масла
- оливковое масло, морская соль и перец по вкусу

1 Куриную грудку и бекон нарежьте тонкими полосками, обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета. На другой сковороде разогрейте 1 ст.л. оливкового и сливочное масло и слегка обжарьте нарезанный кольцами лук и 1 зубчик чеснока. Добавьте очищенные и крупно нарезанные грибы, соль, перец и прованские травы и, помешивая, жарьте 2–3 минуты.

2 Разотрите зубчик чеснока со щепоткой соли. Смешайте чеснок, йогурт, 1 ст.л. оливкового масла, 1 ст.л. апельсинового сока, бальзамический уксус, тоненько нарезанную или натертую цедру апельсина и щепотку перца.

3 Полейте листья салата половиной заправки и выложите на большое блюдо, а сверху – грибы и курицу с беконом. Добавьте 1 ст.л. жира, в котором жарилась курица, в заправку и полейте ею сверху курицу и грибы. Посыпьте кинзой и подавайте.

KAMIS

Життя зі смаком!

