

www.appetite.org.ua кушать подано!

№2(41)
2010

ISSN 1819-8910



02>



4821819891063

Среди зимы подарите себе
немного сладости лета... Приготовьте эти нежнейшие
пирожные с рассыпчатым тестом, сливочным кремом
и вызывающе-вишневым вкусом (рецепт на стр. 37).

Меню для сердцеедов

- романтический ужин
- блинная неделя
- восточная кухня
- слоистые коктейли

50
РЕЦЕПТОВ

ЗВЕЗДНАЯ
ФИГУРА

кушать подано!

№2 (41) '2010



12



24



54



38



16



63



8

www.appetite.org.ua

- 4** Новости
- 8** За покупками
До 16 и старше
- 12** Первые блюда
Цветные сны
- 16** Гурман-клуб
На утонченный вкус
- 21** Мастер-класс
Японские церемонии
- 24** Праздничная кухня
Новый год по-восточному
- 28** Рецепты читателей
Для второй половинки
- 30** Кулинарная библиотека
Аmore, more
- 33** Простые рецепты
от бабушки Нины
- 37** Рецепт с обложки
Зимняя вишня
- 38** Сытный обед
Дуэль на шпажках
- 42** Романтический ужин
В постель
- 50** Wellness-меню
Звездная фигура
- 54** Десерты
Меню для сердцеедов
- 58** Напитки
Полосатый рейс
- 63** Техника
Духовой инструмент
- 64** Посуда
Полный набор
- 65** Сервировка
С сердечными пожеланиями!
- 66** Кулинарные хитрости
5 способов сделать
блины еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Гладкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕР
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Лилия Попруга, Екатерина Просьяник

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская

Журнал «Кушать подано!»,
№2 (41) 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, 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 media
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

До 16 и старше

Все родители знают: детей невозможно заставить есть молочные продукты. Единственное исключение – йогурты! От этого лакомства едва ли откажутся и взрослые.

«ЖИВИНКА» ТМ DANONE

Содержит натуральный концентрат кальция.
Жирность – 1,2%.
Цена – 5,25 грн.

ТМ «НОВА СИЛА»

Обогащен лактулозой.
С черносливом и грецким орехом. Жирность – 2,5%.
Цена – 6,38 грн.

«ЙОГУРТ З СОКОМ» ТМ «ФАННІ»

Содержит персиковый сок. Жирность – 1,4%.
Цена – 3,20 грн.



ТМ «ЩОДНЯ»

Обогащен лактулозой. С кусочками клубники.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,38 грн.

ТМ «ПРЕМІЯ»

Содержит кусочки ягод.
Жирность – 2,5%.
Цена – 5,45 грн.

«БІЛА ЛІНІЯ» ТМ MILK LIFE

Содержит концентрат молочных белков.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,68 грн.

ТМ «ГАЛИЧИНА»

Содержит три чистые культуры молочнокислых бактерий.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,06 грн.

Цветные сны

Надоела серая бесцветная зима? Да, в это время года, пожалуй, больше всего нам не хватает солнца и сочных красок. А нашему организму – витаминов. Предлагаем совместить приятное с полезным – приготовить яркие овощные супы. Выбирайте, какой цвет вам больше нравится!



Роллы «Цезарь»

На 2 порции:

- 2 листа нори
- 150 г риса «Суши» от ТМ «Жменька»
- 50 мл рисового уксуса
- 40 мл мирина (сладкое рисовое вино, можно заменить светлым сухим хересом)
- 3 ст.л. сахара
- 1/4 лимона
- 10 г морской капусты
- 40 г дикого риса
- 80 г обжаренной куриной грудки
- 40 г сыра «Филадельфия» (или другого мягкого сливочного сыра)
- 40 г салата-латука
- 40 г бекона
- 40 г огурца
- 40 г авокадо

1 Несколько раз промойте рис «Суши» от ТМ «Жменька» и отварите в течение 12 минут. Затем накройте крышкой, снимите с огня и оставьте еще на 15 минут. Отварите дикий рис.

2 Приготовьте соус из рисового уксуса, сока лимона, морской капусты, мирина и сахара. Заправьте им остывший рис.

3 На лист нори ровным слоем выложите рис для суши, посыпьте его диким рисом. Переверните

лист и на обратную сторону выложите салат, куриную грудку, сыр и бекон.

В последнюю очередь положите огурец и авокадо. Сверните ролл и разрежьте на 6 частей. Каждый ролл можно украсить, выложив сверху небольшую горку мелко нарезанного салата.

Обратите внимание!

Именно рис «Суши» ТМ «Жменька» отвечает наивысшим требованиям мастеров суши. Зерна риса «Суши» ТМ «Жменька» после приготовления становятся мягкими и клейкими – для возможности формирования суши. При этом рисовые зернышки не теряют формы – каждая рисинка лопается во рту, подчеркивая изумительный вкус восточного деликатеса.



20

минут

225

ккал

2

порции