

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

www.appetite.org.ua кушшать подано!

№3(42)
2010

ISSN 1819-8910

03>



4821819891063

Изготовление куличей - процесс длительный и довольно трудоемкий. Поэтому и пекут их лишь для самого большого и светлого праздника - долгожданной Пасхи. Приготовьте куличи по нашему рецепту, и пусть в вашем доме царит весна и пасхальная радость!

Меню для сердцеедов

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

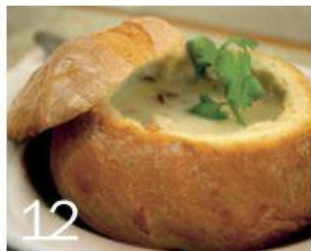
50
РЕЦЕПТОВ
+ 1 РЕСТОРАН



ЗВЕЗДНАЯ
ФИГУРА

кушать подано!

№3(42) '2010



12



52



46



16



56



10



63

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Гладкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова
Екатерина Просняк

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!»,
№3 (42) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПР от 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

- 4 Новости
- 10 За покупками
Еда с характером
- 12 Первые блюда
Хлеб да суп
- 14 Готовим в марте
Легче легкого
- 16 Национальная кухня
Венгерская рапсодия
- 22 Праздничная кухня
Вкусная Пасха
- 28 Кулинарная библиотека
Будь первым!
- 31 Простые рецепты
Пельмени
- 35 Мастер-класс
38 попугаев
- 38 Блюдо из ресторана
Важная птица
- 40 Гурман-клуб
Что за фрукт?
- 42 Популярные блюда
Такая разная пицца
- 46 Детское меню
Праздник для всех
- 48 Сытный обед
Каждому – свое
- 52 Wellness-меню
Эх, яблочко!
- 56 Напитки
Кофейные вариации
- 63 Техника
Теперь ты мой
- 64 Посуда
Новая перечница
- 65 Сервировка
Цветущий вид
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
пиццу еще вкуснее

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

Еда с характером

Ничто так не разнообразит привычную еду, как приправы. Достаточно даже щепотки – и блюдо заиграет новыми, богатыми вкусовыми оттенками.

ТМ «ТОРЧИН»

Содержит смесь сухих овощей. Подходит для первых блюд. Масса – 100 г.
Цена – 2,51 грн.



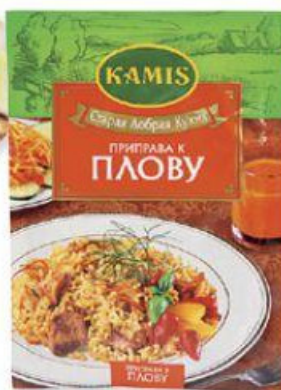
ТМ «МИВИНА»

Подходит для любых горячих блюд. Масса – 100 г.
Цена – 2,00 грн.



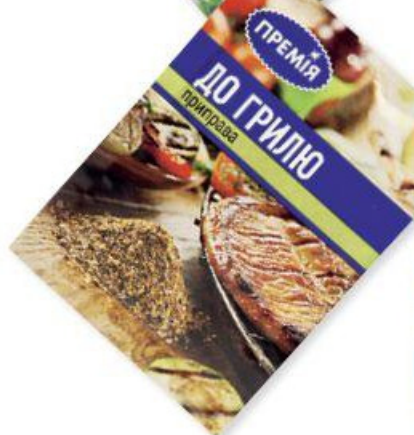
ТМ «ЭКО»

Универсальная приправа для приготовления бульонов, первых и вторых блюд. Масса – 100 г.
Цена – 2,18 грн.



ТМ «ПРЕМИА»

Подходит для запекания. Можно добавлять в фарш и маринад. Масса – 20 г.
Цена – 2,55 грн.



ТМ «КАМИС»

Смесь специй и трав для приготовления плова. Масса – 25 г.
Цена – 5,70 грн.

ТМ KNORR

Смесь специй и пряностей для приготовления курицы. Масса – 30 г.
Цена – 2,67 грн.

40
минут

452
ккал

4
порции



Супы в хлебной булке – весьма необычный и вместе с тем очень популярный в восточноевропейской кухне способ подачи первых блюд. Который, кстати, решает не только проблему сервировки, но и позволяет придать супу нужную консистенцию и нежный вкус с характерной кислинкой.

Кремовый суп

На 4 порции:

- 1 банка мяса криля
- 1 плавленный сырок
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 50 г мороженого зеленого горошка
- 4 небольшие буханки круглого белого хлеба
- 2 ст.л. растительного масла
- зелень петрушки
- молотый черный перец по вкусу
- соль по вкусу

1 Доведите до кипения 2 литра воды, добавьте натертый на средней терке сырок, варите

до растворения. Добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель.

2 Морковь натрите на средней терке, лук мелко покрошите. Обжарьте овощи и добавьте в суп. Добавьте горошек и специи.

3 Мясо криля разомните в банке, чтобы оно впитало сок. Добавьте в суп и варите еще 5 минут.

4 У хлеба срежьте верхушку, вырежьте мякоть, оставляя по краям по 1 см. Налейте в хлеб суп, поставьте в духовку и запекайте 10 минут при 170 °С.

40

минут

320

ккал

8

порций

Чтобы вкус пасхи был отменным, для приготовления используйте только самые свежие ингредиенты, жирный домашний творог и сметану.

Пасха «Цветная»

На 8 порций:

- 800 г свежего творога
- 250 г жирной сметаны
- 200 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 4 яйца
- 1/4 ч.л. соли
- 100 г цукатов
- щепотка ванилина

1 Отделите желтки от белков. Творог протрите через сито.

2 Масло хорошо разотрите с сахаром, солью и желтками.

Добавьте творог, цукаты (примерно 20 г отложите для украшения) и ванилин, вымешивайте до однородного состояния. Введите сметану, еще раз хорошо перемешайте.

3 Форму для пасхи выложите влажной марлей, положите творожную массу, как следует разровняйте. Накройте краями марли, сверху придавите грузом и поставьте в холодильник на 6–8 часов. При подаче украсьте цукатами.