

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№4(43)
2010

ISSN 1819-8910

04>



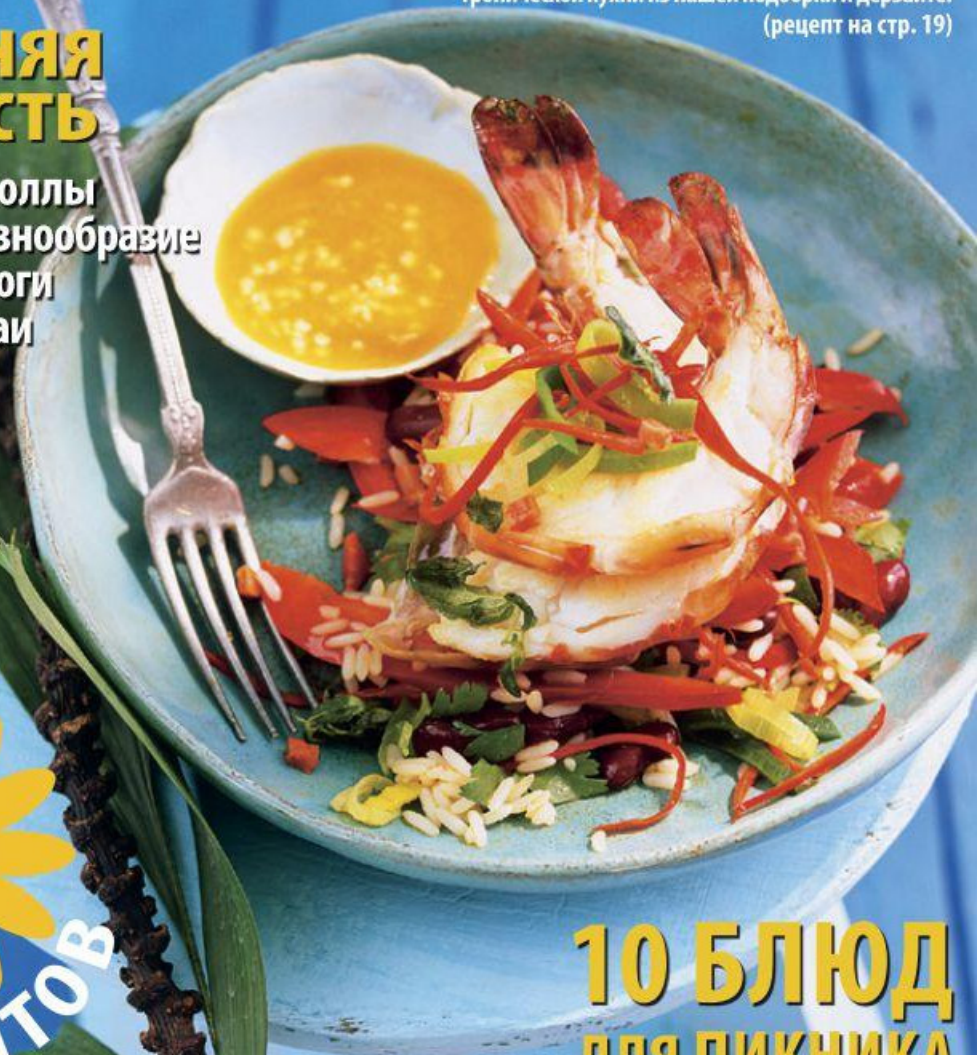
Весенняя свежесть

- овощные роллы
- салатное разнообразие
- лучшие пироги
- травяные чаи

Весна всегда вдохновляет на смелые решения. Еще не пробовали сочетать креветки с апельсиновым джемом или готовить мороженое из маракуйи? Значит, сейчас самое время. Воспользуйтесь рецептами тропической кухни из нашей подборки и дерзайте! (рецепт на стр. 19)

55
РЕЦЕПТОВ

10 БЛЮД
для ПИКНИКА



кушать подано!

№4 (43) 2010



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Падкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Элеонора Чепинская
Елена Агаркова

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова
Екатерина Просняк

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрус

Журнал «Кушать подано!»,
№4 (43) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 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
- 6 За покупками
Масло масляное
- 8 Первые блюда
Счастье луковое
- 10 Быстрый завтрак
Ляmur тужур
- 12 Гурман-клуб
Тропический рай
- 20 Салатное настроение
Минутное замешательство
- 24 Праздничная кухня
Под правильным соусом
- 26 Интересные идеи
Овощной рок-н-ролл
- 28 Едим на природе
Запахло жареным
- 31 Простые рецепты
Котлеты
- 35 Мастер-класс
Игра вслепую
- 38 Национальная кухня
Испания на закуску
- 44 Кулинарная библиотека
Не только яичница
- 47 Соусы
На вкус и цвет
- 48 Wellness-меню
Молодо-зелено
- 50 Десерты
Каждый день праздник
- 54 Напитки
Души не чаю!
- 58 Рецепты читателей
Идеи для пикника
- 63 Техника
Внутри все кипит!
- 64 Посуда
Масло не испортишь
- 65 Сервировка
Зеленая, зеленая трава
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
картофельное пюре
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
PUBLICATIONS



Лямур тужур

Искушенные в любви французы знают, что лучший завтрак – это горячий хрустящий круассан. На первый взгляд это блюдо не назовешь быстрым. Но если приготовить тесто заранее, его можно хранить в холодильнике и по утрам будить любимого ароматом выпечки и нежным поцелуем.

Круассаны «Запретный плод»

На 6 порций:

- Для теста:
- 450 г муки
- 200 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл теплого молока
- 50 г сахара
- 25 г свежих дрожжей
- 1,5 ч.л. соли
- Для начинки:
- 200 г творожной массы
- 50 г изюма
- 1 сладкое яблоко

1 Вечером приготовьте слоеное тесто (рецепт на следующей странице).

2 Утром достаньте тесто из холодильника. Пока оно размораживается, приготовьте начинку: яблоки очистите и натрите на терке, изюм обдайте кипятком и промойте. Соедините ингредиенты с творожной массой и перемешайте.

3 Разделите тесто на 2 части и раскатайте круги диаметром 25 см. Каждый круг разрежьте на 6 сегментов. На каждый кусочек положите начинку, скатайте рулетиком, начиная с широкой части. Края слегка загните внутрь. Выложите круассаны на противень, дайте слегка подняться и выпекайте при 200 °С до золотистого цвета.

Весна вдохновляет на самые смелые решения. Никогда не пробовали сочетать креветки с апельсиновым джемом или готовить мороженое из маракуйи? Воспользуйтесь рецептами тропической кухни и дерзайте! И пусть у нас еще не жарко, но если вкушать эти блюда, устроившись под лучами весеннего солнца на собственной даче, можно на несколько минут ощутить себя на райских островах.

Тропический рай

Мясо в соусе карри

На 5 порций:

- 300 г свинины
- 4 ст.л. соевого соуса
- 6 ст.л. саке
- 6 ч.л. кукурузной муки
- 3 ст.л. порошка карри
- 200 мл мясного бульона
- щепотка сахара
- молотый имбирь на кончике ножа
- соль на кончике ножа
- растительное масло для жарки

1 Соедините соевый соус, 4 ст.л. саке, соль, сахар, имбирь и 3 ч.л. кукурузной муки. Свинину нарежьте очень тонкими длинными ломтиками и замаринуйте в получившейся смеси на 20 минут.

2 В глубокой сковороде разогрейте масло, обжарьте в нем свинину с двух сторон.

3 В сковороду, где жарилось мясо,

влейте оставшееся саке и бульон, перемешайте. Всыпьте порошок карри и оставшуюся кукурузную муку, снова хорошо перемешайте и немного проварите.

4 Наполните готовым соусом коктейльные шоты примерно до половины. Ломтики мяса аккуратно нанижите на деревянные шпажки, поместите их в шоты и подавайте.

Порошок карри – это смесь пряностей на основе корня куркумы. Сама куркума обладает великолепным запахом, но имеет невыразительный вкус, поэтому ее «улучшают», добавляя другие компоненты.

45

минут

180

ккал

5

порций