

www.appetite.org.ua кушать подано!

№6/7(45)
2010

ISSN 1819-8910

0 7 >



Лето в разгаре

- итальянская домашняя кухня
- блюда из морепродуктов
- ягодные десерты
- холодные чаи

Что и говорить, мороженое мы все обожаем с детства... Этот десерт хорош и сам по себе, но в классическом тандеме с хрустящими вафельками он становится еще вкуснее. Итак, выпекаем вафельные рожки для мороженого, едим любимое лакомство и наслаждаемся самым летним вкусом! (рецепт на стр. 54)



55
РЕЦЕПТОВ

Оригинальные
КОМПОТЫ

кушать подано!

№6/7 (45) '2010



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Падкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ФОТОГРАФ
Вячеслав Марченко

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская,
Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!»,
№6/7 (45) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 10 раз в год. Издаётся с апреля 2006 г.

Учредитель и издатель — ООО «Блиц-Пресс»
Директор — Николай Москаленко

- 4 Новости
- 8 За покупками
Кетчуп к шашлыку
- 10 Интересные идеи
6 блюд из клубники
- 16 Домашняя кухня
Необычные глазунья,
окрошка, котлеты
- 18 Продукт месяца
Дары моря
- 24 Готовим в июне
Картошка
- 28 Праздничная кухня
Блюда к белому
и красному вину
- 32 Гурман-клуб
Готовим спаржу
- 36 Сытный обед
Пельмени и вареники
- 40 Кулинарная библиотека
Итальянская домашняя кухня
- 43 Простые рецепты
Компоты на любой вкус
- 47 Мастер-класс
Лучший рецепт безе
- 50 Салатное настроение
Вегетарианская пища
- 52 Wellness-меню
Блюда из рыбных консервов
- 54 Десерты
Мороженое и...
- 58 Напитки
Айс-ти
- 63 Техника
Пароварки
- 64 Посуда
Сельские мотивы
- 65 Сервировка
Для торжества
- 66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
бульон 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

15
минут

270
ккал

4
порции



Хочу клубнички!

Ну вот и дождалась – самая сочная, самая ароматная, самая яркая клубника появилась на нашем столе! Вначале мы, конечно, в неограниченных количествах едим ее «просто так». Затем – со сметаной или взбитыми сливками... После варим варенье. Думаете, все? Ну нет, мы уверены, что пресытиться этой ягодой невозможно, ведь в «клубничный сезон» можно приготовить так много вкусного!

Салат с клубникой, травами и сыром рокфор

На 4 порции:

- 1 маленький пучок мяты
- 1 маленький пучок петрушки
- 1 маленький пучок базилика
- 300 г клубники

- 150 г сыра рокфор
 - 50 г очищенных грецких орехов
 - 1 красное яблоко
- Для заправки:
- 4 ст.л. оливкового масла
 - 1 ч.л. белого винного уксуса
 - 1 ч.л. коричневого сахара

1 От каждого пучка зелени руками отделите листики. Клубнику разрежьте пополам. Орехи слегка подробите. Яблоко нарежьте очень тонкими дольками.

2 Соедините все компоненты заправки и взбейте до однородного состояния.

3 Выложите на тарелки зелень, сверху – клубнику, посыпьте сыром рокфор и грецкими орехами. Полейте салат заправкой и немедленно подавайте.

Ризотто с клубникой и креветками

На 6 порций:

- 300 г риса арборио
- 300 г очищенных некрупных креветок
- 300 г клубники
- 3 см корня имбиря
- 30 г сливочного масла
- 1 средняя луковица
- 8–9 бутончиков сухих гвоздик
- 1,5 литра крепкого овощного бульона
- оливковое масло для жарки

1 Луковицу очистите, воткните в нее бутончики

гвоздики. В кастрюле разогрейте оливковое масло, спассеруйте в нем луковицу. Как только она посветлеет, добавьте рис и сливочное масло.

2 Обжарьте рис до прозрачности, непрерывно помешивая. Затем луковицу удалите.

3 Продолжая обжаривать рис, постепенно добавляйте бульон небольшими порциями по 50 мл. Постоянно помешивайте рис. Готовьте ризотто до тех пор, пока жидкости не останется на 2 см выше уровня риса.

4 Затем перемешайте рис и готовьте на умеренном огне, продолжая помешивать. Как только жидкость выпарится, добавьте еще 50 мл бульона. Введите креветки и продолжайте готовить рис, добавляя бульон.

5 Клубнику разрежьте пополам, корень имбиря натрите на мелкой терке. Примерно за 5 минут до готовности риса введите клубнику и тертый имбирь и еще немного потушите. Перед самой готовностью посолите и осторожно перемешайте ризотто.

Самое главное в приготовлении ризотто – постоянно помешивать рис. Несмотря на общую вязкость массы, рис не должен склеиваться.

35
минут

380
ккал

6
порций

Картофельные ньокки

На 6 порций:

- 1 кг крахмалистого картофеля
- 3 яйца
- 300 г муки (или больше)
- молотый черный перец по вкусу
- соль по вкусу
- 2–3 веточки базилика
- оливковое масло для жарки
- тертый пармезан для подачи

1 Картофель отваривайте в мундире в подсоленной воде 8–10 минут после закипания. (Важно не переварить его – нож

должен входить в картофель свободно, но не слишком легко). Очистите картофель и тщательно измельчите в пюре при помощи блендера.

2 Выложите пюре горкой, в центре сделайте углубление, вбейте яйцо и введите немного муки. Начните замешивать тесто, постепенно вводя оставшиеся яйца и муку. Добавьте также соль и перец. Тесто должно получиться мягким и не липким.

3 Разделите тесто на 3 куска, каждый раскатайте в длинную «колбаску» на посыпанном

мукой столе. Разрежьте «колбаски» на кусочки величиной 2 см.

4 Обваляйте каждый кусочек в небольшом количестве муки, сформируйте вытянутый шарик и прижмите его обратной стороной вилки, чтобы получился рифленый рисунок. Порциями отварите ньокки в кипящей подсоленной воде 2 минуты, выньте шумовкой. На сковороде разогрейте оливковое масло, добавьте базилик и обжарьте 1 минуту. Затем выложите ньокки и слегка обжарьте в масле. При подаче посыпьте тертым пармезаном.

Ньокки можно подавать с различными соусами, например, сырным или томатным. Благодаря «рифленой» поверхности они хорошо впитывают соус.

30 минут 286 ккал 6 порций

