

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

www.appetite.org.ua кушАТЬ подано!

№9(47)
2010

ISSN 1819-8910



0 9 >



4 821819 891063

Осень ЗОЛОТАЯ

- сытные овощные супы
- детские блюда с улыбкой
- классический рататуй
- вечерние кофейные напитки

Запеченный целиком кусок мяса (неважно свинины, говядины или молодой баранины) с изобилием специй и приправ даже сам по себе не может не волновать гурманов. А если еще не поленишься и приготовить соус на основе красного вина, на гарнир подать овощи (картофель, помидоры, баклажаны), то этим же мясным кушаньем, нарезанным на порционные кусочки, можно удивить самых искушенных и привередливых гурманов (рецепт на стр. 31)



50
рецептов

МЯСНОЕ
изобилие

кушать подано!

№9 (47) 2010



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
kp@media.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Марина Рец, Тарас Темченко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ФОТОГРАФ
Вячеслав Марченко

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №9 (47) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257/Прот 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.

- 6 Новости
- 10 За покупками
Фигурное изделие
- 12 Первые блюда
Обилие овощей
- 16 Готовим с VICI
Рыбная кулинария
- 22 Продукт месяца
Непростой баклажан
- 26 Интересные идеи
Вкусная мелочь
- 31 Рецепт с обложки
Мясо, запеченное с хреном
и чесноком
- 32 Детская кухня
Праздник улыбки
- 34 Мясное изобилие
Шаром покати!
- 38 Мастер-класс
Блюдо бедняков
- 40 Wellness-меню
Будь в форме!
- 44 Зажютовки
Лето в банке
- 48 Напитки
Холодная страсть
- 52 Искусство карвинга
Ажурный арбуз
- 54 Специи
Универсальное лекарство
- 58 Аксессуары
Силиконовая форма
- 62 Техника
Горячий малый
- 64 Сервировка
Огненное влечение
- 66 Кулинарные хитрости
3 способа проверить
свежесть фарша

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, 501-4861
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
PUBLICATION

За покупками

Фигурное изделие

Макароны – национальное итальянское блюдо, но оно так полюбилось украинцам, что, пожалуй, хотя бы раз в неделю (а то и чаще) мы готовим или заказываем в кафе пасту. Благо, что разнообразие этого привычного кушанья можно подчеркнуть не только выбором соуса, но и диковинными фигурными формами.



TM Grand di pasta

Вес – 500 г
Цена – 11,91 грн.

TM KMF

Вес – 1 кг
Цена – 6,99 грн.

TM «Тая»

Вес – 500 г
Цена – 7,19 грн.

TM «Макфа»

Вес – 450 г
Цена – 7,18 грн.

TM PastaZara

Вес – 500 г
Цена – 19,34 грн.

ВЯЧЕСЛАВ МАРЧЕНКО

Обилие овощей

Осень – пора сбора урожая, в первую очередь, овощей, из которых вы без особого труда сможете приготовить быстрое, легкое в исполнении и – главное – полезное блюдо. Особым подарком для желудка может стать ... овощной суп-пюре! Не смейтесь, но это именно так. Среди множества продуктов овощи – чемпионы по содержанию витаминов и полезных веществ. Так что приступим!

Свекольник из запеченных овощей

На 6 порций:

- 1,5 л овощного бульона
- 500 г свеклы
- 1 морковь
- 1 луковица
- 400 г картофеля
- 1 яблоко
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- сушеный тимьян
- соль, сметана по вкусу

70
минут

215
ккал

6
порций

1 Свеклу очистите, нарежьте кубиками. Картофель, яблоко, морковь и лук очистите, нарежьте соломкой. Чеснок очистите и измельчите.

2 Разогрейте духовку до 190 °С. В форму для запекания выложите овощи и яблоко, сбрызните оливковым маслом. Поставьте в духовку на 20 минут. Посыпьте чесноком, готовьте еще 5 минут. Переложите запеченные овощи в кастрюлю. Залейте бульоном, добавьте тимьян и лимонный сок, варите 5–7 минут. Выньте овощи шумовкой, измельчите в пюре в блендере.

3 Верните овощное пюре в бульон. Доведите до кипения и варите на слабом огне 4–5 минут. Подавайте со сметаной.



Медовые баклажаны на гриле

На 4 порции:

- 2 крупных баклажана
- 3 зубчика чеснока
- 5 см свежего корня имбиря
- 1 ч.л. молотого тмина
- половинка красного перца чили
- 5 ст.л. меда
- сок одного лимона
- соль по вкусу
- оливковое масло для жарки

1 Баклажаны нарежьте в длину на толстые ломтики. Каждый ломтик смажьте оливковым маслом, обжарьте с двух сторон на гриль-сковороде или на гриле. Переложите в миску.

2 Чеснок мелко истолките, имбирь натрите, чили мелко нарежьте.

3 Налейте в широкую сковороду оливковое масло и обжаривайте в нем чеснок в течение нескольких секунд.

4 Подмешайте имбирь, тмин, чили, мед и лимонный сок.

5 Влейте немного воды, чтобы смесь стала более жидкой.

6 Положите в этот соус баклажаны, немного потушите их, пока они не впитают весь соус. Посолите по вкусу.

7 Подавайте медовые баклажаны с ломтиком лимона.

35 минут
231 ккал
4 порции



Если добавить к баклажанам гриль нарезанный дольками и запеченный апельсин, получится традиционная марокканская закуска.