

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

КУШАТЬ

ПОДАНО!

www.appetite.org.ua

№11 (59)
'2011

ISSN 1819-8910



ЖИВИ ЯРКО!

- овощные супы-пюре
- быстрые запеканки
- рецепты с курицей
- готовим пиццу дома
- домашняя выпечка

Яркие блюда способны спасти от осенней депрессии! Этот факт не только доказан учеными, но и проверен на своем гастрономическом опыте сотнями тысяч кулинаров. Разноцветные кушанья помогут создать на кухне атмосферу праздника – а для поздней осени нет ничего актуальней. Чтобы сделать самое будничное блюдо (например, омлет) необычным, достаточно использовать яркие ингредиенты! (рецепт с обложки на стр. 55)



50

рецептов

ПОВОД ДЛЯ СОВЕРШЕНСТВА

кушать подано!

№11 (59) 2011

- 4 **Новости**
- 10 **За покупками**
Сливочная долина
- 12 **Первые блюда**
Осень в тарелке
- 18 **Дары моря**
Океан на вкус
- 26 **Мясное изобилие**
Нужно пробовать!
- 32 **Готовим с ТМ MIKADO**
Итальянский мотив
- 36 **Салатное настроение**
Необычный сезон



- 41 **Мастер-класс с ТМ «Жменька»**
Совместное творчество
- 44 **Сытный обед**
Хорошо забытое
- 48 **Сладости из духовки**
Вкус «оранж»
- 55 **Рецепт с обложки**
Яркий омлет со спаржевой фасолью и перцем
- 56 **Кулинарная библиотека**
Духмяная мания
- 60 **Напитки**
Дивные смузи
- 62 **Техника**
Все будет фреш!
- 63 **Подписка**
- 65 **Сервировка**
Лучшая осень
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 рецепта осенних салатов



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
kr@imedia.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Тарас Темченко,
Марина Рец

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №11 (59) 2011
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПР от 06.11.2007 г.
Подписной индекс в Украине – 95474, в России – 22128
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.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается
только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – ТОВ «Поліграфічна фірма «Слон»
Киев, ул. Фрунзе, 82; тел. 592-3506
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.

iMedia
РЕДАКТОРСКИЙ ДОМ

Сливочная долина

Без сливочного масла не обходится практически ни один завтрак среднестатистической украинской семьи. Сливочное масло вкусное и полезное, оно содержит витамины А и Е, которые необходимы для остроты зрения и сохранения молодости кожи, для здоровья волос и ногтей, а также витамин D.



Масло сладкосливочное крестьянское ТМ «Клуб сиру»

Жирность: 73%
Калорийность: 664 ккал/100 г.
Масса: 200 г.
Производитель: ОАО «Бобровицкий молокозавод».

Масло сладкосливочное экстра ТМ «Яготинське»

Жирность: 82,5%
Калорийность: 748 ккал/100 г.
Масса: 200 г.
Производитель: ОАО «Яготинский маслозавод».

Масло кислосливочное соленое ТМ President

Жирность: 80%
Калорийность: 725 ккал/100 г.
Масса: 200 г.
Производитель: Лакталис Интернациональ, Франция.

Масло сладкосливочное крестьянское «Вершкова долина»

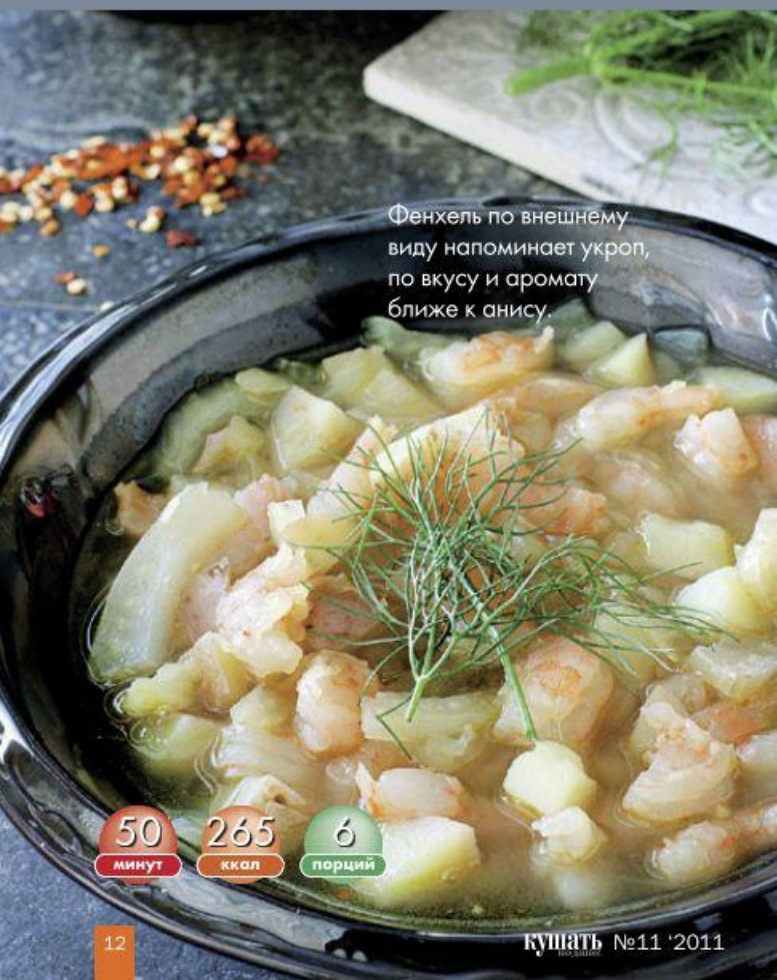
Жирность: 72,6%
Калорийность: 662 ккал/100 г.
Масса: 200 г.
Производитель: ООО «Молочник».

Масло сладкосливочное крестьянское ТМ «Наш молочник»

Жирность: 72,6%
Калорийность: 662 ккал/100 г.
Масса: 200 г.
Производитель: ДП «Староконстантиновский молочный завод».

Осень в тарелке

Дымящаяся тарелка густого ароматного супа в прохладный день... Чтобы согреться этим лакомством, нам не потребуется много времени и сил. Помимо свежих или замороженных овощей для приготовления «быстрых» супов отлично подойдут консервированные овощи, но предпочтение лучше отдавать тем видам заготовок, в которых не использовались консерванты и ароматизаторы.



Фенхель по внешнему виду напоминает укроп, по вкусу и аромату ближе к анису.

50
минут

265
ккал

6
порций

Картофельный суп с креветками

На 6 порций:

- 2 ч.л. оливкового масла
- 1 средняя луковица
- 1 средний фенхель
- 0,25 ч.л. хлопьев красного перца чили
- 1 зубчик чеснока
- 1,5 л куриного бульона
- 6 средних картофелин
- 450 г средних креветок
- соль и перец по вкусу

1 Лук нарежьте, фенхель разрежьте на четвертинки и тоже мелко нарежьте, чеснок измельчите, а картофель нарежьте кубиками. Креветки очистите и разрежьте поперек.

2 Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук, фенхель и тушите, помешивая, пока они не станут мягкими и прозрачными, около 10 минут. Добавьте хлопья красного перца чили и измельченный чеснок и обжаривайте смесь в течение 30 секунд. Затем добавьте куриный бульон, увеличьте огонь и доведите смесь до кипения. Положите нарезанный кубиками картофель, уменьшите огонь и варите до готовности картофеля, около 25 минут.

3 Добавьте креветки и варите до их мягкости, около 5 минут. Приправьте по вкусу солью и перцем. Готовый суп разлейте по тарелкам и украсьте заранее нарезанной зеленью фенхеля.



3. Повертаємося до приготування пасты. Перед тим, як нарізати тальятелле, тісто необхідно розкатати 7-8 разів на розкочувальній насадці AT970, складаючи його надвоє та поступово зменшуючи товщину за допомогою регульовальної ручки. Ця процедура дозволяє отримати рівні пласти тіста, зручні для нарізки (отримані таким чином пласти тіста можна також використовувати для лазаньї та равіолі). Для тальятелле тісто необхідно розкатати до 3 мм.

4. Нарізаємо тальятелле за допомогою насадки A971. Після чого збираємо пасту у «трояндочки» по 100 – 150 г, злегка присипавши борошном.

5. Викладіть пасту у киплячу підсолону воду. Готова паста не повинна бути занадто м'якою.

6. Томати чері нарізати та злегка обсмажити на оливковій олії, додати руколу та перемішати із приготованою пастою.

7. Перед тим, як подати страву до столу, слід присипати її тертим сиром пармезан.



Порада: Нарізати тісто необхідно одразу після розкатки, щоб не дати йому підсохнути, інакше паста буде ламкою.

Пасту можна готувати одразу після нарізки або зберігати у морозильнику до 2-х місяців.



Інформаційна лінія Кенвуд
0 800 503-507
www.kenwoodclub.com.ua

KENWOOD
CREATE MORE