

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

www.appetite.org.ua

Кушать подано!

№12/1
'11/12

ISSN 1819-8910



12>

4 821819 891063

СЧАСТЬЕ есть!

- разнообразие салатов
- аппетитные закуски
- необычная свинина
- новогодняя выпечка
- цитрусовые пунши

Чтобы творить чудеса за новогодним столом, необязательно быть Дедом Морозом. Достаточно просто пролистать новый выпуск журнала «Кушать подано!» и выбрать для себя, а затем и приготовить несколько самых интересных блюд. Вкусных и веселых вам праздников! (рецепт с обложки на стр. 46)

50

рецептов

МЕНЮ НА ПРАЗДНИКИ



кушать подано!

№12/01 (60) '11/12

- 4** **Новости**
- 10** **За покупками**
Вкусовой нюанс
- 12** **Первые блюда**
Тыква – и только!
- 16** **Новогодний стол**
с ТМ MIKADO
Вкусное угощение
- 22** **Мясное изобилие**
Необычная свинина
- 30** **Праздничные**
рецепты от ТМ VICI
Душа океана



- 37** **Мастер-класс**
с ТМ «Жменька»
Лучшие суши
- 40** **Салатное настроение**
Что-то новенькое
- 46** **Рецепт с обложки**
Кудрявая елка
- 48** **Оригинальная подача**
Салат в шубе
- 50** **Кулинарная**
библиотека
Кухня среднего моря
- 54** **Праздничная выпечка**
Аромат Рождества
- 62** **Напитки**
Цитрусовые пунши
- 64** **Подписка**
- 65** **Сервировка**
Скоро Новый год!
- 66** **Кулинарные хитрости**
3 способа украсить
коктейль

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
krp@imedia.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Тарас Темченко,
Марина Рец

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Татьяна Бондаренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №12/01 (60) 2011/2012
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

Вкусовой нюанс

Соус, как и многие другие приправы, призван разнообразить приготовленную пищу, ведь не секрет, что одно и то же блюдо под разными соусами имеет разный вкус, но всегда более приятный, сильный и выраженный. Главное – подобрать соус под свои предпочтения.

Детский томатный соус **«Нежный»** ТМ Наме рекомендуется для употребления детьми возрастом от 3-х лет.

«Соус с грибами» ТМ «Руна» на томатной основе идеален для сложных соусов, мясных, рыбных блюд и тушеных овощей.

Одной баночки (475 г) томатного соуса с сухим базиликом **AL BASILICO** ТМ Pasta Paolo будет достаточно для заправки 1 кг пасты.

Салатный соус ТМ Kühne **«Американский Цезарь»** с твердым сыром и чесноком идеален для заправки салатов.

Суперострый соус **«Чили»** ТМ «Новаро» предлагайте к шашлыкам, мясу, рыбе и овощам, приготовленным на гриле.



Тыква – и только!

Тыквенные супы лучше подавать незамедлительно после приготовления, но если так не получается, кастрюлю нужно поставить на водяную баню, чтобы суп больше не кипел, но оставался горячим.

Тыквенный суп с карри

На 4 порции:

- 1 ст.л. оливкового или сливочного масла
- 1 средняя луковица
- 1 зубчик чеснока
- 400 мл куриного или овощного бульона

- 50 мл яблочного сока
- 550 г мякоти тыквы
- 2 ч.л. порошка карри
- 0,5 ч.л. крупной соли
- 80 мл сливок (10% жирности)

1 В небольшой кастрюле разогрейте масло на

среднем огне. Добавьте нарезанные лук и чеснок и жарьте 3–5 минут, помешивая, пока овощи не станут мягкими.

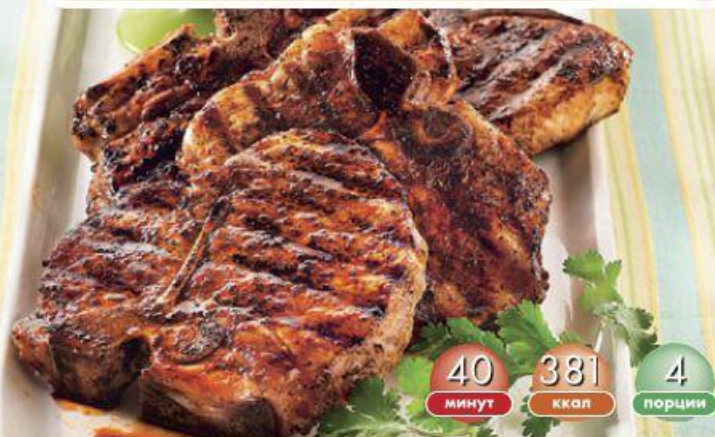
2 Влейте в кастрюлю бульон, яблочный сок, положите тыкву, порошок карри и соль. Доведите смесь до кипения, периодически помешивая.

3 Добавьте сливки и готовьте все еще 3–5 минут, помешивая, но до кипения не доводите.

Заправленный суп-пюре кипятить не рекомендуется, так как жировая основа всплывет на поверхность.

30 минут 226 ккал 4 порции

Прекрасной парой к свиным отбивным на гриле будет чилийское Gato Negro Carmenere. Вино обладает ярким букетом, сочетающим в себе нотки черной вишни, сладкого перца и шоколада. Свои прекрасные вкусовые качества вино раскроет в сочетании со специями, используемыми в приготовлении блюда. Рекомендуем подать вино при 18–20 °С. Carmenere является символом виноделия Чили.



Свиные отбивные на гриле с персиковой сальсой

На 4 порции:

- 3 персика (можно консервированных)
- 100 г болгарского перца
- 2 ст.л. красного лука
- 1 ст.л. нарезанной кинзы
- 2 ч.л. коричневого сахара
- 2 ч.л. сока лайма или лимона
- 0,25 ч.л. нарезанного перца халапеньо
- 1 ст.л. порошка чили
- 4 свиные отбивные на косточке (по 115 г каждая)

1 Разведите огонь в мангале или разогрейте гриль. В средней миске смешайте очищенные и некрупно нарезанные персики, мелко

порезанный сладкий перец, лук, измельченную кинзу, коричневый сахар, сок лайма и чили. Хорошо все перемешайте и отставьте миску со смесью в сторону.

2 Натрите каждую свиную отбивную с обеих сторон порошком чили. Поджарьте отбивные на гриле или на мангале на среднем огне с двух сторон. Таким же образом мясо можно поджарить на обычной сковороде.

3 Жарьте мясо не меньше 10 минут, пока свинина не станет розовой при разрезании. Готовые отбивные подавайте, обильно полив их сверху персиковой сальсой.



УВАГА!!! ФОТОКОНКУРС!

MANY
LIVES
MANY
MOMENTS



Для всіх Вас ТМ Gato Negro
приготувала приємний сюрприз!

Поділіться з нами Вашим настроєм та найбільш яскравими моментами вашого життя і розділіть разом з нами філософію вин Gato Negro: Many lives – many moments! На Вас чекає безліч яскравих призів!

Деталі на сайті:
www.GatoNegro.com.ua



Ліцензія Міс. ек. № 500000600001 від 13.01.2005

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ
АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ
ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я