

www.appetite.org.ua кушать подано!

№2(51)
'2011

ISSN 1819-8910

02>



4821819891063

ОСОБЫЙ месяц

- зимние супы
- мясо на любой вкус
- блюда для любимых
- праздничные блины
- горячие напитки

Февраль по праву считается одним из самых «гастрономических» месяцев, когда даже самые далекие от кулинарии люди начинают задумываться о том, чтобы самостоятельно приготовить что-нибудь особенное. Ведь поводов так много! Побалуйте дорогих мужчин вкусеньким. Чем? Спросите у любого мужчины, и вам немедленно ответят, что праздник без мяса – полупраздник! Десерты десертами, а мясное блюдо должно быть (рецепт с обложки на стр. 54).

55
рецептов

Для себя и своих
любимых



кушать подано!

№2 (51) '2011



8



36



40



14



54



6



62

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
krp@media.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Марина Ред,
Тарас Темченко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Татьяна Бондаренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №2 (51) 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.

- 4 **Новости**
- 6 **За покупками**
От всего сердца!
- 8 **Первые блюда**
Зимние супчики
- 12 **Домашняя кухня**
Что сверху намазать?
- 14 **Интересные идеи**
Дело – труба!
- 18 **Детское меню**
Гарнир по-детски
- 20 **Мясное изобилие**
Не только ценный мекс
- 26 **Сытный обед**
Печем и запекаем!
- 30 **Закуски**
Мини-корзинки
- 33 **Мастер-класс**
Шоколадные трюфели
- 36 **Легендарные блюда**
В честь мужчин
- 40 **Сердечная тема**
Для любимых
- 44 **Специи**
Принц на белом коне
- 46 **Мужские блюда**
Компания к пиву
- 50 **Праздничная кухня**
Блины на любой вкус
- 54 **Напитки**
Зеленая свежесть
- 56 **Вечеринка**
В кругу друзей
- 60 **Аксессуары**
Спагеттимания
- 62 **Техника**
Мастер
кулинарных дел
- 64 **Рецепт с обложки**
Говяжий стейк
по-ню-иорски
- 65 **Сервировка**
Время любить!
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 способа приготовить
«Мимозу» по-новому

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 «Джой»
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
РЕДАКЦИОННЫЙ ДОМ

Картофельно-куриная похлебка

На 4 порции:

- 400 г куриного филе
- 1-2 средние моркови
- 2 репчатые луковицы
- 3-4 картофелины
- 1 стакан кукурузной крупы
- 100 г чеддера
- небольшой пучок зеленого лука
- соль, перец по вкусу

1 В кипящую воду положите кусочки куриного филе. Когда вода закипит, снимите пену, положите морковь, лук, перец и посолите.

2 Варите на небольшом огне 15–20 минут. Курицу, лук и морковь выньте.

3 В кипящий бульон положите нарезанный картофель. Лук и морковь нарежьте и слегка припустите с маслом на сковороде на среднем огне, переложите в суп.

4 Когда картофель будет почти готов, добавьте в бульон кукурузную крупу и варите, постоянно помешивая.

5 Когда крупа почти сварится, положите в кастрюлю кусочки курицы и варите еще 5–7 минут.

6 Сразу после снятия с огня добавьте нарезанный зеленый лук и кубики чеддера, дайте настояться 15 минут.

7 Украсьте суп тертым сыром или жареным картофелем, выложенным горкой на середину тарелки.

40
минут

172
ккал

4
порции

Обязательно успеете приготовить густой супчик этой зимой.



Что сверху намазать?

Вопрос «Что намазать на бутерброд?» иногда вызывает замешательство. Самые популярные бутерброды, конечно же, с сыром и колбасой, а вот за ними смело можно называть бутерброды с мясным паштетом. Вы готовили мясной паштет самостоятельно? Если нет, обязательно попробуйте: вы убедитесь, что это действительно вкусное блюдо.



Йоркширский паштет – старинный английский говяжий паштет с пряностями.

Йоркширский мясной паштет

На 4 порции:

- 500 г говядины
- 1 ч.л. соли
- молотый черный перец, шафран, ягоды можжевельника по вкусу
- 25 г растопленного сливочного масла

1 Говядину порежьте на мелкие кусочки, сложите в глиняный горшочек или в стеклянную банку, добавьте соль и 6 столовых ложек воды. Закройте банку или горшок фольгой и поставьте на водяную баню на 2,5 часа, время от времени подливая горячую воду.

2 Выньте банку или горшочек с мясом, добавьте специи, пропустите мясо через мясорубку.

3 Плотно уложите паштет в банку и залейте сверху тонким слоем растопленного сливочного масла.

160
минут

261
ккал

4
порции



120
минут

193
ккал

6
порций

Кролик с чесночным соусом

На 6 порций:

- тушка кролика
- 300 г шпика
- 1 головка чеснока
- 2 мелкие луковицы
- 100 мл винного уксуса (3%)
- 0,5 ч.л. молотого перца
- щепотка мускатного ореха
- щепотка майорана
- 200 мл сухого белого вина
- 1 ч.л. соли

Кролика обычно разделяют на 6–8 частей в зависимости от размера: 4 ножки (передние – с плечом) и 2–4 седловых сочленения. Седло – самое нежное мясо. Большинство деликатесных блюд из кролика готовят именно из этой части.

1 Шпик мелко нарежьте. Сложите в керамическую или огнеупорную стеклянную посуду, добавьте нарезанные лук и чеснок. Влейте уксус, посолите, поперчите, положите мускатный орех, майоран.

2 Поставьте на слабый огонь и варите около 2 часов. Чтобы содержимое

не пригорало, периодически доливайте вино или уксус.

3 Куски кролика положите на сковородку, добавьте шпик, нарезанный кусочками, и отправьте в духовку.

4 Через час выложите куски кролика на блюдо и залейте готовым чесночным соусом.