

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

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№3(52)
'2011

ISSN 1819-8910



03 >

ВЕСНЕ дорогу!

- аппетитные омлеты
- суши своими руками
- блюда с индейкой
- итальянская фокачча
- сладкие маффины
- овощные коктейли

Как же мы все-таки соскучились по ярким цветам и свежим ароматам легких весенних блюд! Первые овощи и зеленые травы обязательно поднимут вам настроение (рецепт с обложки на стр. 64).



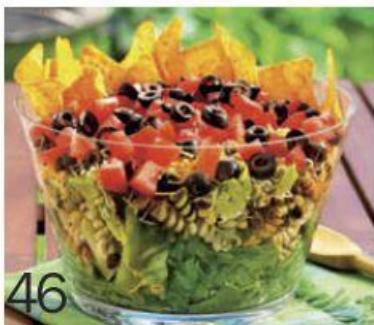
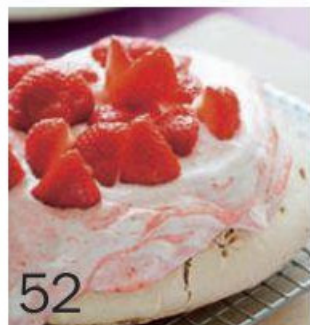
Свежий аромат марта

55

рецептов

кушать подано!

№3 (52) 2011



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
kr@imedia.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Марина Рец,
Тарас Темченко

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Елена Агаркова,
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Татьяна Бондаренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №3 (52) 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**
- 10 **За покупками**
Viva Oliva!
- 12 **Первые блюда**
Что с зимы осталось?
- 16 **Праздничный завтрак**
Под силу каждому!
- 20 **Интересные идеи**
Суши – дело тонкое
- 24 **Национальная кухня**
Не картофелем единым
- 28 **Мясное изобилие**
Индейка, сэр!
- 34 **Домашняя выпечка**
Порционный кекс
- 39 **Мастер-класс**
Ароматная лепешка
- 42 **Сытный обед**
Печем второй хлеб
- 45 **Проще простого**
Рис на десерт
- 46 **Салатное настроение**
Паста с овощами
- 52 **Легендарные блюда**
Что в имени твоём?
- 56 **Напитки**
Фреш или не фреш?
- 60 **Специи**
Непостоянство карри
- 62 **Техника**
Картошечка цвета
золота
- 64 **Рецепт с обложки**
«Розмариновые»
шашлычки
- 65 **Сервировка**
Весе дорогу!
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 способа приготовить
«Цезарь» 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 «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
КРЕАТИВНЫЙ АГЕНТ

За покупками

Viva Oliva!

Свежие плоды маслин из-за своего горького вкуса несъедобны. Эта горечь исчезает только после долгого вымачивания плодов в воде или соленом растворе. Кто и когда открыл такой способ приготовления маслин, неизвестно. Но отчасти благодаря нему мы можем наслаждаться вкусом консервированных маслин.

TM OSCAR

Испанские маслины без косточек. Идеальны для приготовления закусок. 432 мл.

TM Olivero

Резанные оливки уже подготовлены для добавления в салаты. 350 г.

TM Karnau

Маслины с косточкой – хорошая закуска для застолья. 350 г.



TM «В охотку!», 12 калибр

Испанские крупные черные маслины с косточкой. 432 мл.

TM SAN EDUARDO

Черные маслины с косточкой среднего размера уже готовы к подаче на стол. 432 мл.

TM ALESVES

Черные довольно крупные маслины с косточкой. Изготовлено в Испании. 390 г.

ВЯЧЕСЛАВ МАРЧЕНКО

Что с зимы осталось?

До марта удалось сохранить не так много свежих овощей, которые можно использовать для приготовления вкусных и полезных блюд. Но, пожалуй, свежие морковь, тыква, картофель еще остались. Пока до нового урожая далеко, давайте готовить сытные овощные супы из того, что есть в кладовках и погребах!

Суп из запеченной тыквы

На 6 порций:

- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 кг нарезанной кубиками тыквенной мякоти
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 репчатая луковица
- 100 г сельдерея
- 100 г моркови
- 1 палочка корицы
- соль, перец по вкусу
- 900 мл куриного бульона

- 0,5 ч.л. жареного кориандра по желанию
- 2 ст.л. жареных тыквенных семечек
- 20 г измельченных сухариков

1 Запеките мякоть тыквы в разогретой до 190 °С духовке, смазав противень сливочным маслом. Выньте печеную тыквенную мякоть из духовки, посолите и поперчите, дайте ей

остыть. Измельчите в пюре с помощью блендера.

2 Нагрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук, сельдерей, морковь. Протушите смесь до мягкости, около 10 минут. Посолите, поперчите и влейте бульон. Добавьте кориандр и доведите суп до кипения.

3 Протушите несколько минут, помешивая, добавьте тыквенное пюре и палочку корицы (на несколько минут). Выньте корицу из супа. С помощью блендера измельчите суп в пюре. Затем верните блюдо в кастрюлю и прогрейте его на небольшом огне, посолите, поперчите по вкусу.

Суп разлейте по тарелкам и подавайте вместе с сухариками и тыквенными семечками.

85 минут 195 ккал 6 порций

60 минут 341 ккал 8 порций



Традиционный «бюджетный» белорусский пирог к чаю.

Дзяд

На 8 порций:

Для теста:

- 300 мл молока
 - 700 г муки
 - 20 г прессованных дрожжей
 - 200 г сахара
 - 120 г топленого масла
 - 4 яичных желтка
 - лимонная кислота
 - соль по вкусу
- Для начинки:
- 300 г яблочного варенья

- 50 г изюма
- 30 г фиников
- 20 г инжира

1 Замесите опарное дрожжевое тесто. Дайте ему подойти, разделите на две части и каждую раскатайте в пласт.

2 Для начинки в подогретое яблочное варенье добавьте изюм, мелко нашинкованные

финики или инжир. Охладите.

3 Уложите один пласт теста на смазанный маслом противень, сверху выложите начинку и накройте вторым пластом (в виде сеточки и бортика). Защипайте края.

4 Слегка смажьте пирог желтком и выпекайте в духовке на среднем огне до румяной корочки.