

www.appetite.org.ua кушшать подано!

№4(53)
'2011

ISSN 1819-8910

04>



4 821 819 891 063

Пасха – это праздник праздников! С днем Воскресения Христова связано множество традиций и обычаев, особые поздравления и угощения. К празднику хозяйки обязательно пекут куличи, делают пасочки и расписывают яйца. Для вас мы собрали лучшие рецепты для пасхального стола! (рецепт с обложки на стр. 31).

СВЕТЛЫЙ праздник

- праздничные куличи
- творожные пасхи
- паштетные рулеты
- заливное на любой вкус
- разнообразные салаты
- несложные десерты

50
рецептов

Лучшие рецепты
куличей и пасх

кушать подано!

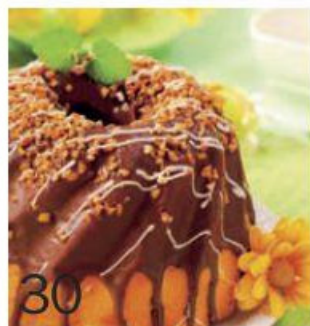
№4 (53) 2011



12



16



30



38



56



10

60

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, Татьяна Бондаренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №4 (53) 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**
Мука – всему голова!
- 12 **Первые блюда**
Соленое первое
- 16 **Мясное изобилие**
Рулеты на Пасху
- 23 **Проще простого**
Творожная традиция
- 27 **Мастер-класс**
Пасхальный кулич
- 30 **Праздничная выпечка**
Домашние куличи
- 38 **Салатное настроение**
Маленькое,
да удаленное!
- 44 **Интересные идеи**
Холодная заливка
- 48 **Кулинарная
библиотека**
Веселые поделки
- 52 **Десерты**
Из Италии с любовью!
- 56 **Напитки**
Чайная компания
- 58 **Аксессуары**
Чтобы мясо таяло
во рту
- 60 **Техника**
Дом с ароматом
свежего хлеба
- 63 **Подписка**
- 65 **Сервировка**
Семейный праздник
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 способа украсить
пасхальный кулич

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
РЕДАКЦИОННЫЙ ДОМ

Мука – всему голова!

В погоне за здоровым питанием мы часто отказываемся от хлеба и других хлебобулочных изделий, ведь всем известно, что есть булки не совсем полезно. Но на самом деле польза от муки во многом зависит от технологии перемалывания зерен: останавливайте свой выбор на муке из цельного зерна.

ТМ «Хуторок»

Мука пшеничная высшего сорта. Продукт изготовлен в Украине.

ТМ «Підгулько»

Мука ржаная обдирная. Может использоваться для выпечки ржаного хлеба.



ТМ «Київпродзбут»

Мука высшего сорта мелкого помола изготовлена из отборных сортов пшеницы.

ТМ «Жменька»

Пшеничная мука жерновая цельнозерновая. Содержит магний, фосфор, железо, витамины группы В и РР.

ТМ «Київмлин»

Пшеничная мука высшего сорта. Изготовлена из зерна, выращенного в Украине.

Соленое первое

Чем больше и разнообразнее набор мясных продуктов, тем вкуснее солянка. В нее можно класть жареную или отварную говядину, телятину, свинину, баранину, курицу, отварной язык, сосиски, ветчину, колбасу, почки. Все, что душе угодно! Кушать подано!

Неизменными компонентами всех видов солянки остаются только лук, соленые огурцы и томат.

Солянка с морепродуктами

На 6 порций:

- 300 г коктейля из морепродуктов
- 3–4 картофелины
- 2–3 ст.л. консервированных шампиньонов
- 3 соленых огурца
- 1 луковица
- 3 ст.л. томатной пасты
- маслины или оливки по вкусу
- 2 лавровых листа
- соль, сметана, лимон по вкусу

1 Коктейль из морепродуктов отварите в подсоленной воде до готовности, выньте шумовкой.

2 Лук измельчите, обжарьте на масле до золотистого цвета, добавьте томатную пасту, влейте 3–4 ст.л. бульона, жарьте, помешивая, 3 минуты. Добавьте нарезанные кубиками огурцы, перемешайте, тушите под крышкой 5 минут.

3 Картофель нарежьте кубиками, варите до полуготовности в бульоне из морепродуктов. Добавьте зажарку с огурцами, грибы (шампиньоны мелко порубите), лавровый лист и морепродукты, варите до готовности картофеля. Готовую солянку разлейте по тарелкам, украсьте измельченными маслинами, кружочками лимона и листочками петрушки.

45
минут

168
ккал

6
порций

Миндальная пасха

На 8 порций:

- 1,2 кг отжатого творога
- 4 стакана густых сливок
- 1 стакан сахара
- 1,5 стакана сладкого миндаля
- миндальные хлопья, апельсиновые дольки и мята для украшения

1 Выдержите свежий творог под прессом в течение 12 часов, протрите через сито, добавьте сливки, тщательно размешайте, переложите в салфетку или марлю и подвесьте, чтобы стекла жидкость.

2 Очистите сладкий миндаль, истолките его как можно мельче (не должно остаться крупинок), прибавляя понемногу воду, чтобы миндаль не замаслился.

3 В толченый миндаль всыпьте сахар и опять как следует разотрите. Соедините эту смесь с творогом, все тщательно перемешайте, сложите в пасочницу, продержите ночь под гнетом.

4 Пасху выложите на тарелку поверх очищенных апельсиновых долек и украсьте сверху миндальными хлопьями.

Ни в коем случае не используйте мясорубку – творог получится липкий, давленный, вязкий. Лучше дважды перетрите творог через сито.



30
минут

269
ккал

8
порций