

КУШАТЬ

ПОДАНО!

№5(54)
'2011

ISSN 1819-8910

05>



4821819891063

ШАШЛЫК и маевка!

- весенние супы
- рецепты для пикника
- мясо и рыба гриль
- салаты из редиса
- фруктовые десерты

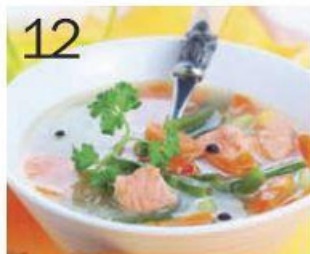
Без пикника за городом никак нельзя. Неповторимая красота природы, чистейший воздух, щебетание птичек, душевная беседа у потрескивающего костра за бокалом хорошего вина – романтика! Конечно, аппетит на свежем воздухе разыгрывается так, что без хорошего запаса провианта не обойтись. Мы приготовили для вас множество рецептов блюд для богатого «пикникового стола». Веселой маевки! (рецепт с обложки на стр. 21).

50
рецептов

5 ДЕНЬ
рождения
журнала!

кушать подано!

№5 (54) 2011



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!», №5(54) 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**
Совершенство шашлыка
- 12 **Первые блюда**
Супы налегке
- 16 **Мясное изобилие**
Май = Природа + Шашлык
- 22 **Интересные идеи**
Зернышко к зернышку
- 24 **Национальная кухня**
Мировая паста
- 28 **Салатное настроение**
Пучок редиски
- 34 **Рыбное место**
Морской гриль
- 39 **Мастер-класс**
Американская мечта
- 42 **Домашняя выпечка**
Печенье из детства
- 46 **Готовим с ТМ Mikado**
Фруктовое искушение
- 52 **На скорую руку**
Креветочные происки
- 56 **Кулинарная библиотека**
Записки блогера
- 60 **Напитки**
Высокая крепость
- 63 **Подписка**
- 65 **Сервировка**
Все на природу!
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 лучших рецепта маринада для шашлыка

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

Совершенство шашлыка

В преддверии маевки важно определиться с приправой для шашлыка, которая и придаст совершенный вкус и аромат маринованному мясу. Среди довольно внушительного ассортимента приправ отдавайте предпочтение тем, в которых содержится побольше трав и пряностей.

Приправа для шашлыка **TM Avokado** придает вкус и аромат блюдам из птицы и свинины.

Приправа для шашлыка **TM Galeo** используется для маринования любого вида мяса.

Приправа **TM «Приправка»** не содержит красителей и ароматизаторов.

Приправу для мяса гриль **TM Kamis** используйте для приготовления люля-кебаба, шаурмы, шашлыка и других мясных блюд.



Смесь для шашлыка **TM «Мрія»** содержит более 10 разнообразных пряностей.

Приправой для шашлыка **TM Gallina Blanca** можно также натирать мясо перед приготовлением в духовке.

ВЯЧЕСЛАВ МАРЧЕНКО

Супы налегке

Весенний суп приносит здоровье: он хорошо усваивается и дарит долгое приятное ощущение сытости, что делает его прекрасным диетическим продуктом. Делимся интересными рецептами полезных супов!

Освежающий овощной суп

На 6 порций:

- 1,5 л воды
- 400 г кабачка
- 2–3 моркови
- 1 луковица
- 1 красный болгарский перец
- 2–3 картофелины
- половинка лимона
- 2–3 лавровых листа
- 3–4 горошины душистого перца
- 1 веточка свежего розмарина
- 1 ч.л. семян тмина
- соль, перец по вкусу

• растительное масло

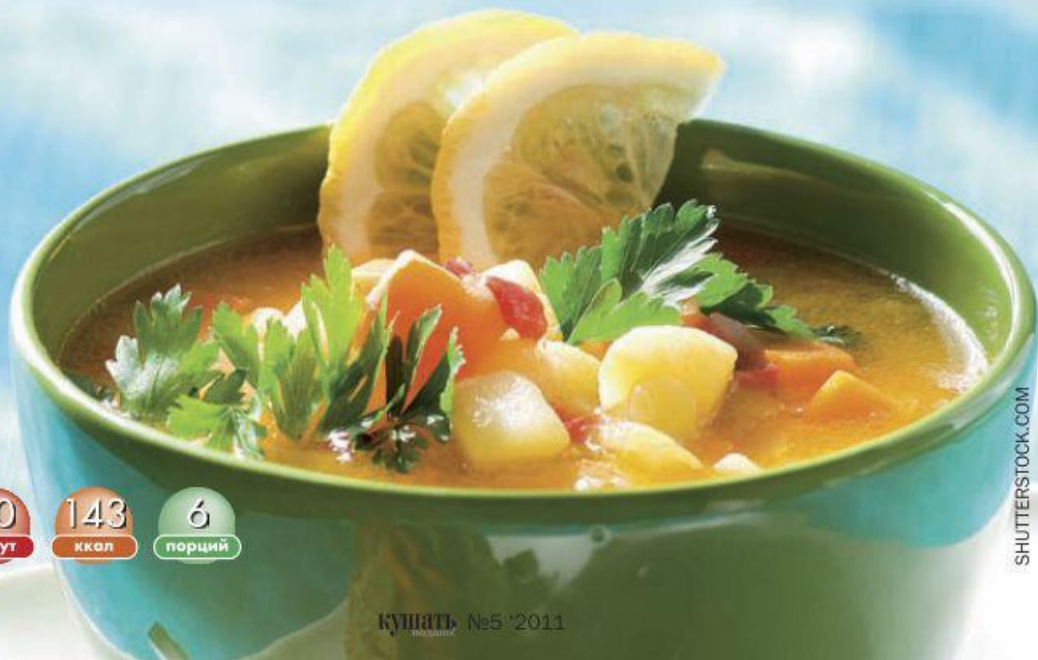
1 Картофель промойте, почистите и нарежьте кубиками, положите в кастрюлю с водой и поставьте на огонь. Варите до готовности, около 20 минут.

2 Кабачки промойте, срежьте плодоножку и порежьте кубиками или полукольцами. Обжарьте кабачки до румяной корочки на разогретой с растительным маслом сковороде. Готовые кабачки выложите из сковородки

в миску или глубокую тарелку. Пассеруйте мелко нарезанный лук. Добавьте к луку тмин и морковь. Пассерованные овощи выложите к кабачкам.

3 Подрумяньте на сковороде порезанный кубиками болгарский перец. Примерно через 10 минут после того, как картофель закипел, добавьте в воду лавровый лист, душистый перец и розмарин.

4 Когда картофель будет готов, вытащите розмарин, посолите суп и добавьте овощи. Дайте супу закипеть, прокипятите на среднем огне полминуты. Снимите с огня, добавьте молотый перец и сок половины лимона. Тщательно перемешайте и дайте настояться 30–40 минут.



SHUTTERSTOCK.COM

40
минут

143
ккал

6
порций



20
минут

233
ккал

4
порции

Паста «Арабьята»

На 4 порции:

- 200 г макарон пенне («перья»)
- 2 ст.л. оливкового масла
- 100 г кетчупа Calvé «Неаполитанский»
- средняя морковь
- небольшая луковица
- черешок сельдерея
- перчик чили
- листочки базилика для украшения
- соль по вкусу

1 Отварите пасту в подсоленной воде до состояния аль денте, откиньте на дуршлаг, добавьте 1 ст.л. оливкового масла, перемешайте.

2 Лук измельчите, морковь натрите на мелкой терке, обжарьте на оливковом масле, добавьте полоски перчика чили, перемешайте.

3 Добавьте к луку и моркови нарезанный мелкими кубиками черешок сельдерея, кетчуп

Calvé «Неаполитанский» и проварите минуту, постоянно помешивая, до загустения.

4 Выложите пасту на теплые тарелки, полейте приготовленным соусом. При подаче украсьте блюдо свежими листьями базилика.



Кетчуп Calvé «Неаполитанский» приготовлен по оригинальному рецепту из созревших на солнце помидоров с добавлением настоящих специй и трав: тимьяна, базилика, лука, чеснока, перца и петрушки, которые придают ему пикантный вкус и аромат. Кетчуп Calvé «Неаполитанский» придаст неповторимый вкус вашим любимым блюдам – пасте или шашлыку!