

КУШАТЬ ПОДАНО!

www.appetite.org.ua

№6(55)
'2011

ISSN 1819-8910



06>

4 821819 891063

В летнюю жару, когда утомлять себя приготовлением сложных горячих блюд не хочется, порауйте себя легкими десертами, не требующими больших денежных затрат и усилий. Основные компоненты: свежие фрукты, ягоды, молоко или йогурт (рецепт с обложки на стр. 26).

ЛЕТО НА ладони

- холодные супы
- ягодные десерты
- необычные салаты
- быстрая выпечка
- молочные коктейли



ЯГОДНО-
ФРУКТОВЫЙ
МИКС

50
рецептов

кушать подано!

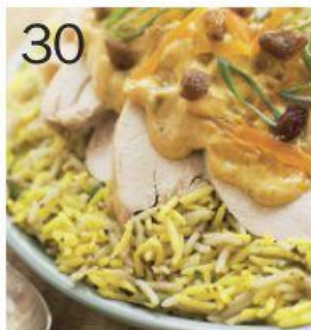
№6 (55) 2011



10



34



30



18



14



8

62

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!», №6(55) 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**
- 8 **За покупками**
Молочные реки
- 10 **Первые блюда**
Легкость бытия
- 14 **Продукт месяца**
Немного клубнички
- 18 **Десерты**
Вишневый сад
- 22 **Кулинарная библиотека**
Пироги и тортики
- 26 **Рецепт с обложки**
Клубнично-манговый веррин
- 27 **Мастер-класс**
Король приправ
- 30 **Мясное изобилие**
Аппетитные идеи
- 34 **Салатное настроение**
Готовьте по-новому!
- 40 **Домашняя выпечка**
Восхитительные кексы
- 46 **Закуски**
Тост из Средиземного моря
- 50 **Веселое меню**
Пейзаж или натюрморт?
- 54 **Напитки**
Млечный путь
- 58 **Вечеринка**
Мы вместе 5 лет!
- 62 **Техника**
Настоящий пикник, не выходя из дому
- 63 **Подписка**
- 65 **Сервировка**
Ближе к натуре
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 лучшие салатные заправки

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

Легкость бытия

В жару, когда снижается аппетит и, кажется, не хочется ничего, не стоит забывать о супах. Нежных, витаминных, сытных и непременно... холодных. Они прекрасно утоляют голод и не откладываются на талии. А готовить этим летом мы рекомендуем вот такие рецепты.

30 минут 178 ккал 4 порции

Андалузский гаспачо

На 4 порции:

- 1 кг зрелых помидоров (ярко-красного цвета)
- 1 зеленый перец
- 1 огурец
- 1 репчатая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст.л. оливкового масла
- белый винный уксус
- 1 ч.л. соли
- половина зеленого яблока
- холодная вода по желанию

1 Измельчите в блендере помидоры. Удалите черенок и зерна из перца, добавьте к помидорам в блендер. Также измельчите чеснок и очищенный лук.

2 Измельчите в блендере половину огурца (вторую отложите).

3 Когда все овощи для гаспачо окажутся в блендере, измельчите их до однородной массы (чтобы не осталось видимых кусочков).

4 Добавьте соль, оливковое масло и уксус. Если гаспачо получился очень густой, подлейте холодной воды и немного перемешайте.

5 При подаче украсьте кусочками яблока (или помидора), кубиками огурца и сухариками. Подавайте гаспачо очень холодным.

Если вы хотите более сытный гаспачо, можно добавить в него хлеб.

Свекольник

На 4 порции:

- 500 г свеклы
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 2 стебля сельдерея
- 400 г картофеля
- 1 яблоко
- 1 ст.л. семян тмина
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст.л. оливкового масла
- 1 ст.л. лимонного сока
- щепотка сушеного тимьяна
- веточки укропа и петрушки
- соль по вкусу

1 Отварите овощной бульон: в кастрюлю с 1,5 л горячей воды положите

очищенные морковь, луковицу и сельдерей, поставьте на средний огонь. Через 30 минут положите лавровый лист и перец горошком. Варите еще 10 минут, посолите, дайте остыть и процедите.

2 Свеклу очистите, нарежьте кубиками. Картофель, яблоко, оставшуюся морковь и лук очистите, нарежьте соломкой. Чеснок очистите и измельчите. Разогрейте духовку до 190 °С. В форму для запекания выложите подготовленные овощи и яблоко, сбрызните оливковым маслом.

3 Поставьте в духовку на 40 минут. Посыпьте чесноком и тмином, готовьте еще 5 минут. Переложите запеченные овощи в кастрюлю. Залейте бульоном, добавьте тимьян и лимонный сок. Варите 5–7 минут. Выньте шумовкой овощи из кастрюли и переложите в чашу блендера. Измельчите в пюре и верните в кастрюлю с бульоном. Доведите до кипения и готовьте на медленном огне 4–5 минут. При подаче к столу украсьте зеленью, посыпьте нарезанным кубиками свежим огурцом.

60

минут

172

ккал

4

порции

Готовый свекольник обязательно должен настояться в холодильнике в течение 1–2 часов. Если свекольник нужно сделать более кислым, в него добавляют рассол от солений, лимонный сок или уксус.

60
минут

235
ккал

8
порций

Можно взять консервированные
груши или любые другие фрукты
по вкусу.



Грушевый пирог

На 8 порций:

- 175 г муки
- 25 г сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 ст.л. воды

Для помадки:

- 50 г размягченного сливочного масла
- 50 г сахара
- 50 г молотого миндаля
- 1 яйцо
- 3 спелые груши

Для глазури:

- 2 ст.л. абрикосового джема
- 1 ст.л. лимонного сока

1 Из ингредиентов замесите тесто.

Выложите тесто в невысокую круглую форму, сделав бортики. Застелите бумагой для выпечки и положите сверху фасоль. Выпекайте 10 минут в предварительно разогретой до 200°C духовке.

2 Масло и сахар разотрите в большой миске.

Добавьте 1 ст.л. молотого миндаля, перемешайте. Отдельно взбейте яйцо и влейте его небольшими порциями в масляную массу. Добавьте оставшийся молотый миндаль и муку.

3 Груши разрежьте пополам, ложечкой удалите сердцевинки. Очистите груши и сделайте на поверхности продольные надрезы.

4 Смажьте пирог помадкой, выровняйте ложкой. Сверху выложите груши.

5 Выпекайте пирог 30–35 минут в разогретой духовке до золотисто-коричневой корочки.

6 Смешайте в маленькой мисочке абрикосовый джем и лимонный сок. Смажьте глазурью еще теплый пирог, подавайте.