

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

КУШАТЬ ПОДАНО!

№7/8 (56)
'2011

ISSN 1819-8910

07>



4 821819 891063

Используйте любой удобный случай для кулинарных экспериментов, а рецепт, вынесенный нами на обложку, предлагаем вам в качестве маленькой импровизации. Мясо, зелень, ягоды и миндальные хлопья – это только на первый взгляд вы будете сочетать несочетаемое! Поверьте, блюдо просто великолепное! (рецепт с обложки на стр. 29).

ЛОВИ МОМЕНТ!

- выпечка с маком
- овощные супы-пюре
- закуски с ветчиной
- необычные чизкейки
- легкое меню с йогуртом

50
рецептов

ШИКАРНАЯ
ЖИЗНЬ



кушать подано!

№7/8 (56) 2011



10

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, Елена Нестеренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №7/8(56) 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.

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
ИЗДАТЕЛЬСТВО ДОМ

- 4 **Новости**
- 10 **За покупками**
Оле, олива!
- 12 **Первые блюда**
Оригинальное начало
- 16 **Праздничная кухня**
Мелкой россыпью
- 22 **Салатное настроение**
Элегантная простота
- 29 **Рецепт с обложки**
Куриный салат
с зеленью
и мексиканским соусом
- 30 **Закуски**
На скорую руку
- 35 **Мастер-класс**
Блеск и красота!
- 38 **Национальная кухня**
Маленький рис
- 42 **Десерты**
Чизкейк подано!
- 48 **Блюда из ресторана**
Виват, «Вилла Вита»!
- 52 **Веселое меню**
Усатые-хвостатые
- 54 **Напитки**
Всякая всячина
- 58 **Легкое меню**
Особая нежность
- 62 **Техника**
Йогурт: домашний,
вкусный, полезный
- 63 **Сервировка**
Полет фантазии
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 рецепта
прохладных напитков

Оле, олива!

О полезных свойствах оливкового масла известно давно. Благодаря ученым и диетологам удалось установить, что оно способствует общему омоложению организма, активно снижает уровень «плохого» холестерина и одновременно поддерживает уровень «хорошего».



Нерафинированное оливковое масло экстра класса **TM Iberica** идеально для заправки салатов.

Смесь рафинированного оливкового масла и оливкового масла экстра класса от **TM Borges** подходит для жарения.

Оливковое масло Extra Virgin первого холодного отжима от **TM Angelo** поможет в приготовлении салатов и закусок.

Испанское оливковое масло Extra Virgin премиум класса **TM MIKADO** незаменимо в приготовлении изысканных блюд, салатов и закусок.

TM Maestro de Oliva - высококачественное масло из Испании первого холодного отжима экстра класса и масло оливковое - смесь рафинированного и класса экстра.

Оригинальное начало

Овощные супы-пюре обязательно должны присутствовать в вашем рационе. Ведь они не просто помогают похудеть и поддерживать вес в норме, поскольку могут быть не только диетическими (а соответственно, малоаппетитными, как думают некоторые), но и очень сытными и вкусными. Особенно если подходить к процессу приготовления первых блюд творчески. Готовьте на здоровье и удивляйте!

Яблочный суп-пюре с карри

На 3 порции:

- 1 ст.л. сливочного масла
- 2 измельченные луковицы шалот
- 2 ч.л. тертого свежего имбиря
- 1,5 ч.л. порошка карри
- 2 зеленых яблока
- 1 средняя картофелина
- 1 ч.л. соли
- 750 мл куриного бульона
- 100 мл сливок или молока
- молотый перец по вкусу
- сметана для подачи

1 В кастрюле разогрейте сливочное масло, добавьте лук, поджарьте. Яблоки очистите от кожуры и косточек, нарежьте кубиками. Картофель тоже очистите и нарежьте кубиками. Добавьте к луку имбирь и карри и жарьте 1 минуту, помешивая. Добавьте яблоки и картофель, обжаривайте 1 минуту.

2 Добавьте куриный бульон, посолите. Варите на среднем огне, пока картофель не станет мягким, около 15 минут. Снимите с огня, в блендере сделайте пюре. Верните суп-пюре на огонь и добавьте сливки. Приправьте по вкусу солью и перцем. Доведите до кипения.

3 Разлейте по тарелкам и добавьте сметану. Подавайте сразу же.

Для придания особого вкуса в суп можно добавить немного измельченных листьев свежей мяты.



Салат «Греческий»

На 4 порции:

- 1–2 огурца
- 1 болгарский перец
- 250 г помидоров
- 1 ялтинская луковица
- 2 ст.л. оливкового масла
- 100 г сыра фета
TM APETINA
- 125 г маслин
(или каперсов)
- 1 ч.л. орегано
- соль, перец по вкусу

1 Овощи промойте под проточной водой. Нарежьте огурцы кубиками среднего размера. Разрежьте перец на 4 части, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Крупно нарежьте помидоры.

2 Очистите луковицу и нарежьте ее полукольцами. Тщательно перемешайте перец, помидоры и лук.

3 Переложите в салатницу, полейте оливковым маслом и приправьте по вкусу. Посыпьте орегано.

4 Нарежьте фету кубиками (1 см) и разложите на овощах вместе с маслинами или каперсами.

5 Охладите салат перед подачей.



Разнообразие продуктов от ТМ APETINA датской компании Arla Foods сможет удивить истинных гурманов! Вы можете выбрать фету с низким содержанием соли, в рассоле, в масле, со специями или маслинами, а также уже нарезанную аккуратными кубиками! Готовьте ваш любимый салат по-гречески и добавляйте сыр фета ТМ APETINA по своему вкусу!



15
минут

136
ккал

4
порции