

КУШАТЬ ПОДАНО!

www.appetite.org.ua

№9 (57)
'2011

ISSN 1819-8910



09>



4 821819 1891063

Приготовленная в десертном соусе марсала курица с грибами и рисом на гарнир – чудесное блюдо для встречи первого осеннего месяца. Интересное и несложное, аппетитное и сытное... Характеристик этого кушанья великое множество! Надеемся, после приготовления вы с легкостью подберете свое описание (рецепт с обложки на стр. 26).

КУРС на осень

- густые овощные супы
- запеченная курица
- рецепты с грибами и баклажанами
- «слоеный» перекус
- фруктовые пироги

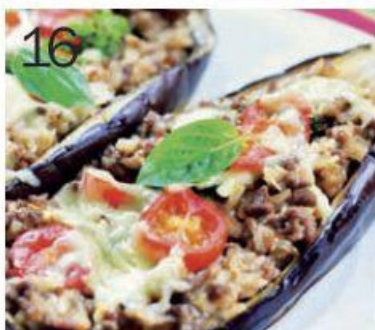
50
рецептов

ДАРИТЬ
ЧУДЕСА



кушать подано!

№9 (57) 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, Елена Нестеренко

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №9 (57) 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
Кофетерапия
- 12 Первые блюда
Чем осень богата
- 16 Продукт месяца
Сезон баклажанов
- 22 Мясное изобилие
Как курица лапой
- 26 Рецепт с обложки
Курица в соусе марсала
- 28 Салатное настроение
Аппетитная горка
- 35 Мастер-класс
Вкус Италии
- 38 Сытный обед
Полный фарш
- 44 Быстрый перекус
Чудо-слоечка
- 52 Домашняя выпечка
Настоящий пирог
- 56 Детское меню
Манна небесная
- 58 Кулинарная
библиотека
Все съедобные!
- 62 Победители
конкурса подписчиков
- 63 Техника
Мультикулинария
- 65 Сервировка
Больше света!
- 66 Кулинарные хитрости
3 рецепта
печеных яблок

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
МЕДІА ГРУП

Кофетерапия

Получить заряд энергии, выпив чашку кофе, для большинства жителей нашей планеты давным-давно стало обычным утренним ритуалом. Кофеманы назовут тысячи причин, которые доказывают важность употребления бодрящего напитка. Мы же просто расскажем, на какой кофе стоит обратить внимание.



Кофе Extra от Paulig

Крепкий и бодрящий утренний кофе Extra в вакуумной упаковке. Натуральный молотый кофе средней обжарки. 250 г.

Кофе Classic Paulig

Paulig Classic – утонченная смесь из 100% арабики с богатым и продолжительным послевкусием. Кофе средней обжарки. Степень обжарки – 3.

Кофе JARDIN Espresso Stile Di Milano

Бразильская арабика Сул де Минас придает ему пряный вкус, а арабика из Гватемалы и Коста Рики вносит ноты сладости. Темная обжарка. 250 г.

Кофе «Черная карта»

Кофе натуральный жареный молотый среднеобжаренный «Для заваривания в чашке». Сорт – арабика. В вакуумной упаковке. 250 г.

Кофе President

Превосходный кофе из лучших в мире сортов арабики. Изготовлен из центральноамериканской и бразильской арабики. В вакуумной упаковке. 250 г.

ВЯЧЕСЛАВ МАРЧЕНКО

Чем осень богата

Вот и закончилось теплое лето, а с ним – солнечные дни. Осенними вечерами хочется чего-нибудь горячего, сытного и согревающего. Наступило самое время для супов-пюре. Так что давайте вооружимся осенними рецептами с только что созревшими овощами и встретим осень достойно!

Острый суп из запеченных помидоров

На 4 порции:

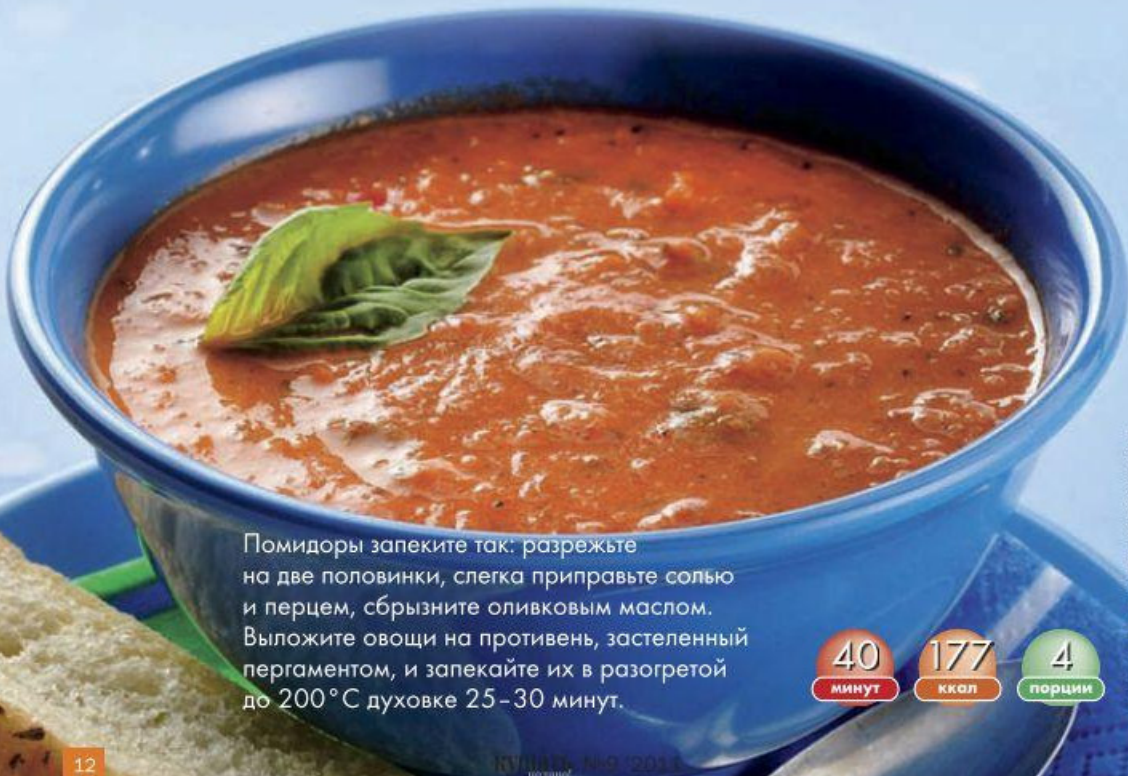
- 1 ст.л. оливкового масла
- 2 крупные луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 850 г запеченных помидоров
- 400 мл куриного или овощного бульона

- 2 ст.л. базилика и кинзы
- 1 ч.л. сахара
- 1/4 ч.л. красного перца
- 100 г взбитых сливок

1 В кастрюлю влейте масло, добавьте измельченные лук и чеснок и тушите 2–3 минуты до прозрачности лука. Помидоры порежьте небольшими кубиками

и добавьте в кастрюлю к луку, влейте бульон. Добавьте 1 ст.л. смеси базилика и кинзы, сахар и перец. Доведите суп до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 15 минут. Снимите с огня, остудите в течение 15 минут.

2 Измельчите смесь в блендере, верните в кастрюлю. Разогрейте суп на среднем огне, но не доводите до кипения. Снимите с огня, добавьте сливки и оставшуюся зелень. Перемешайте, разлейте по тарелкам. Украсьте листочками базилика.



Помидоры запекайте так: разрежьте на две половинки, слегка приправьте солью и перцем, сбрызните оливковым маслом. Выложите овощи на противень, застеленный пергаментом, и запекайте их в разогретой до 200°С духовке 25–30 минут.

40
минут

177
ккал

4
порции

40

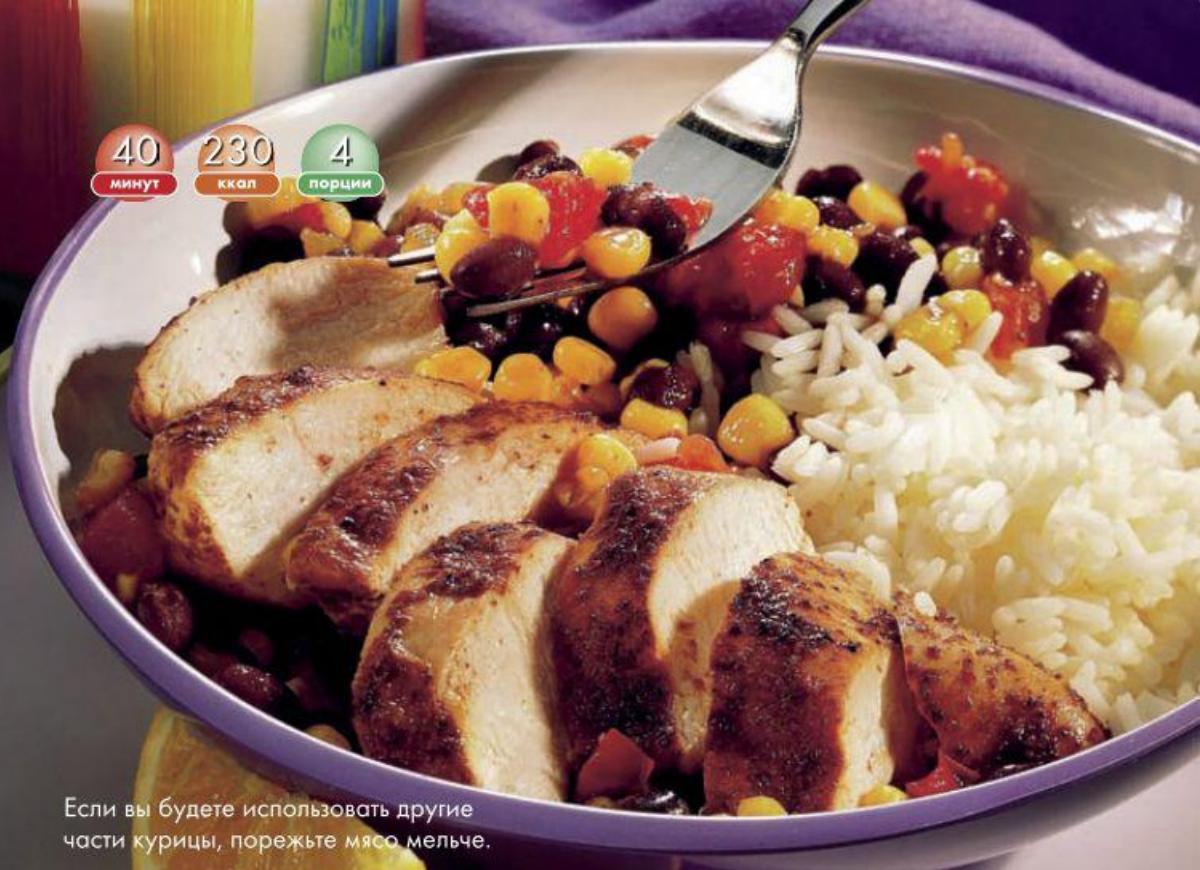
минут

230

ккал

4

порции



Если вы будете использовать другие части курицы, порежьте мясо мельче.

Пряные куриные грудки на сковороде

На 4 порции:

- 1–2 ч.л. порошка чили
- 1,5 – 2 ч.л. приправы для курицы TM Galeo
- 4 куриных филе
- 1 ст.л. растительного масла
- 425 г консервированной красной фасоли
- 310 г консервированной или замороженной мексиканской смеси
- 2 стакана вареного риса для подачи

1 В небольшой миске смешайте порошок чили и приправу для курицы, добавьте соль и молотый черный перец по вкусу.

Благодаря приправе для курицы TM Galeo блюда из птицы приобретают изумительный вкус и аромат. Используйте приправу для курицы TM Galeo для натирания мяса перед запеканием, тушением, жарением и приготовлением на гриле, также смело добавляйте ее в мясные соусы!



Равномерно натрите обе стороны грудки этой смесью.

2 В небольшой сковороде разогрейте на слабом огне растительное масло.

3 Выложите на сковороду курицу и жарьте в течение 8–10 минут, перевернув один раз. Добавьте фасоль,

мексиканскую смесь и доведите до кипения.

4 Уменьшите огонь, накройте крышкой и дайте протушиться на медленном огне 5 минут.

5 Готовое блюдо подавайте вместе с отварным рисом.