

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

кушаты

подано!

№10(68)
'2012

ISSN 1819-8910



50

рецептов

Хотите попробовать что-то новенькое и необычное? Наступила прекрасная пора для экспериментов, когда после прогулки на свежем воздухе хочется прийти домой, заварить чай и подать к нему теплые рогаики со сливочным сыром и грейпфрутом. Приготовите? (рецепт с обложки на стр. 32)



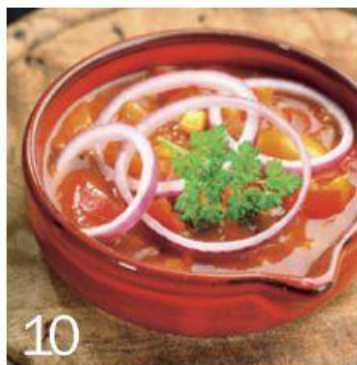
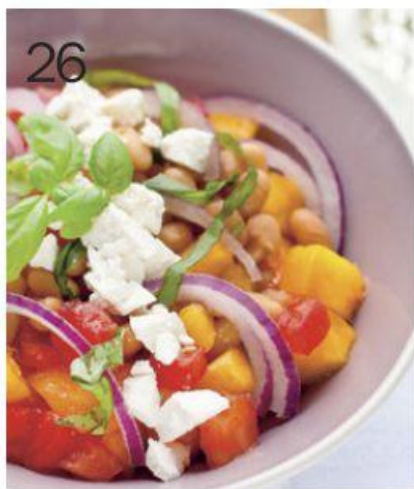
НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

Супы с фасолью • Рецепты с черри • Шашлычки с креветками
Салаты на любой вкус • Тыквенная выпечка

кушать подано!

№10 (68) '2012

- 4** **Новости**
- 10** **Первые блюда**
Суп с «перчинкой»
- 14** **Мясное изобилие**
Проще простого
- 18** **Дары моря**
Креветки гриль
- 26** **Салатное настроение**
Новые горизонты
- 32** **Рецепт с обложки**
- 33** **Мастер-класс**
Что-нибудь к чаю



- 36** **Выпечка**
Вкусная тыква
- 46** **Продукт месяца**
Праздник черри
- 52** **Интересные идеи**
Киш или не киш?
- 58** **Кулинарная библиотека**
Мировые хиты
- 65** **Сервировка**
Новый оттенок
- 66** **Кулинарные хитрости**
3 рецепта травяных чаев

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
krp@media.ua

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Тарас Темченко,
Марина Рец

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №10 (68) '2012
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 70 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев,
ул. Мишуги, 3в, 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

Суп с «перчинкой»

Насыщенный фасолевый суп с мясом и перцем чили будет актуален для всех любителей сытных и немножко жгучих обедов. Густые, ароматные и питательные, фасолевые супы великолепно согревают и обладают приятной остротой.

Мексиканский острый суп

На 8 порций:

- 500–600 г нежирного говяжьего фарша
- 2 крупные луковицы
- 1 острый красный перчик
- 2–3 зубчика чеснока
- 250 г сухой фасоли
- 700 г крупных помидоров
- 2 болгарских перца
- 150 мл куриного бульона
- 5 г молотой корицы
- 1–2 ст. л. оливкового масла
- 10 г горького шоколада (не менее 70% какао)
- 1 ч.л. молотой паприки

- 1/4 ч.л. молотого перца чили
- 1/4 ч.л. молотой зиры
- кориандр, соль, черный перец по вкусу
- 100 г консервированной кукурузы
- 1 ялтинская луковица

1 Фасоль замочите на ночь. На следующий день воду слейте, фасоль промойте, залейте 2 л свежей воды и варите, время от времени помешивая, 1,5 часа. Затем откиньте фасоль на дуршлаг и промойте теплой водой.

2 В сковороде с высокими бортиками обжарьте на масле на слабом огне измельченные лук, перец чили и чеснок до мягкости. Затем добавьте фарш и все специи, кроме корицы и паприки. Готовьте, разминая лопаткой, 12–15 минут, пока мясо не приобретет золотистый оттенок. В самом конце добавьте паприку и перемешайте. Помидоры нарежьте кубиками. Болгарский перец очистите от семян и нарежьте. Шоколад натрите на терке.

3 В керамическую кастрюлю положите помидоры, сладкий перец, бульон, корицу, тертый шоколад и соль. Добавьте фарш со сковородки и хорошо перемешайте. Поставьте в духовку, предварительно разогретую до 200 °С. Когда суп закипит, снизьте температуру до 150–160 °С и тушите около 1 часа. За 20–30 минут до готовности добавьте фасоль. При подаче украсьте суп тонкими кольцами ялтинского лука.



Подавайте суп очень горячим, при желании посыпьте его тертым сыром и добавьте сметану, которая немного смягчит остроту.

120
минут

381
ккал

8
порций

90
минут

291
ккал

8
порций



Тем, кто не очень любит или кому нельзя слишком острое, можно взять перцы средней остроты и убрать изнутри все семечки – остро-та именно в них. Настоятельно рекомендуем работать с перцем чили в перчатках.

Суп чили с мясом и почками

На 8 порций:

- 600 г говяжьего мяса
- 200 г говяжьих почек
- горсть риса
- 500 г помидоров
- 5 зубчиков чеснока
- 2 стручка перца чили
- 3 средние картофелины
- 1 луковица
- 1–2 ст.л. томатной пасты
- соль, перец по вкусу
- петрушка для украшения

1 Замочите фасоль на ночь. Сделайте крестообразный надрез на помидорах

и бланшируйте их в горячей воде. Затем снимите с них кожицу и нарежьте кубиками.

2 На сковороде или в котелке разогрейте небольшое количество растительного масла и обжарьте в нем нарезанный лук. Мясо и почки нарежьте кусочками и добавьте к луку. Жарьте мясо с луком 10–15 минут, периодически помешивая. Затем добавьте нарезанные помидоры.

3 Из перца чили удалите сердцевину и нарежьте

его небольшими кусочками. Такими же кусочками нарежьте чеснок. Добавьте чеснок и перец к мясу, посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте смесь и немного протушите ее. Через 10–15 минут добавьте заранее замоченную фасоль, нарезанный кубиками картофель и немного риса. Залейте кастрюлю водой и оставьте смесь тушиться на небольшом огне еще 30 минут. Перед подачей к столу разлейте суп по тарелкам и украсьте зеленью петрушки.

Нежный крем-суп из цветной капусты

На 4 порции:

- 1,2 кг цветной капусты
- 50 г сливочного масла
- 2 средние луковицы
- 0,5 ч.л. карри
- 3 стакана горячей воды
- 1 стакан жирных сливок
- 1 стакан молока
- 60 мл оливкового масла
- 120 г крабовых палочек TM VICI
- 100 г твердого сыра
- соль, перец по вкусу

Для украшения:

- 3–4 листа салата
- 2–3 ч.л. измельченной зелени петрушки или кинзы
- листья рукколы
- 1 лимон

1 Капусту разберите на соцветия и тщательно промойте. Лук мелко

нарежьте. В кастрюле растопите масло и поджарьте на нем лук до золотистого цвета. Добавьте капусту, посолите, поперчите, приправьте карри и готовьте, помешивая, 20 минут, до мягкости. Влейте в кастрюлю сливки, молоко и воду, доведите до кипения.

2 Убавьте огонь до минимума и варите 30 минут, снимая пену. Когда цветная капуста станет мягкой, добавьте тертый твердый сыр и хорошенько

измельчите суп при помощи блендера. Если он получился густым, добавьте воды до желаемой консистенции.

3 Готовый суп перелейте обратно в кастрюлю. Перед подачей на стол разлейте суп по тарелкам, украсьте нарезанными крабовыми палочками, молодым салатом, рукколой и измельченной зеленью петрушки или кинзы. Также положите в каждую тарелку по дольке лимона. Подавайте суп горячим.

Сочные охлажденные крабовые палочки TM VICI изготовлены из очищенного филе белой океанической рыбы. Пока готовится блюдо, остаток упаковки палочек вы можете использовать для салатика, канале или чтобы перекусить – с соусом или просто так.



60
минут

231
ккал

4
порции