

# КУШАТЬ подано!

№12/01(70)  
'12/'13

ISSN 1819-8910



12>



50  
рецептов

Утонченное, изысканное блюдо – шоколадный фондант –  
станет прекрасным завершением торжественного  
новогоднего ужина, а приготовив его на завтрак в первые  
дни января, вы порадуете близких по-настоящему быстрым  
(рецепт с обложки на стр. 44)



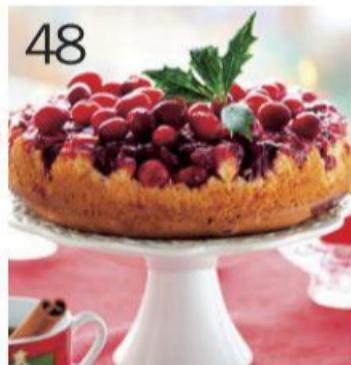
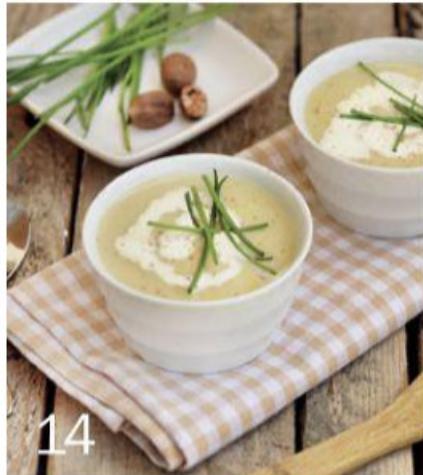
## ОЖИДАНИЕ ЧУДА

Сытные супы • Праздничное мясо • Рождественская выпечка  
Аппетитные салаты • Горячие напитки

# КУШАТЬ ПОДАНО!

№12/01 (70) '12/'13

- 4 Новости
- 14 Первые блюда  
Горячее и сытное
- 20 Дары моря  
Их величество креветки
- 24 Мясное изобилие  
Праздничный стол
- 30 Канапе  
Праздник брускетты
- 34 Салатное настроение  
Настоящий эксклюзив
- 41 Мастер-класс  
Рождество в стиле  
текс-мекс



## www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР  
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР  
Татьяна Волковская  
kpi@imedia.ua

АРТ-ДИРЕКТОР  
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ  
Тара Темченко,  
Марина Рец

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР  
Валентина Лихтина

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ  
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ  
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №12/01 (70) '12/'13  
Свидетельство о регистрации  
КВ №13373-2257НР 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.  
Цветотделение и печать — ТОВ «Полиграфична 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.

# Готовим всегда вкусно и полезно с TM Sacher

Все хозяйки хотят, чтобы их кулинарные шедевры были без укоризненны. А для этого нужны не только качественные ингредиенты и проверенные рецепты, но и посуда, сохраняющая полезные вещества в продуктах, подчеркивающая уникальный вкус и аромат блюд.

Любите готовить здоровую пищу? Тогда в кухне не обойтись без керамических кастрюль TM Sacher. Изготовленные из экологически чистого природного материала – глины, они подчеркивают натуральный вкус блюда и сохраняют его полезные свойства. Кроме того, в этой посуде удобно готовить и в микроволновой печи, и в духовом шкафу, и на плите, и даже на открытом огне.

Керамическая кастрюля быстро и равномерно нагревается, сохраняя тепло на 70% дольше, чем любая другая.

Внешнее глазуреванное покрытие кастрюль TM Sacher придает им не только изысканный вид, но и практичность: посуду можно мыть и традиционным способом, и в посудомоечной машине любыми моющими средствами.



# Встречайте обновленный чай ТМ «Лисма» для вкусного домашнего чаепития!



ТМ «Лисма» рекомендует оценить насыщенный вкус и аромат крепкого чая, с которым все становится вкуснее! «Лисма» предлагает качественный чай и разнообразный ассортимент по приятной демократичной цене.

Чай «Лисма» – отличный выбор на каждый день! Сегодня ТМ «Лисма» стала еще более современной, понятной, привлекательной и легко заметной на полке в магазине для каждого потребителя. Отличительная особенность продукции ТМ «Лисма» – пачки с изображением аппетитной выпечки, посмотрев на которые, сразу захочется выпить чаю и ощутить непревзойденный аромат и нежный вкус настоящих домашних сладостей. Ассортимент чая «Лисма» достаточно широк: черный, зеленый и фрукто-вово-травяной, листовой и пакетированный. Среди многообразия вкусов и ароматов вы обязательно найдете себе вариант по душе, потому что с чаем «Лисма» все становится вкуснее!

# С «Вегетой» действительно ароматнее и вкуснее!



Наслаждение богатством натурального вкуса и аромата для вас бесценно? Вы принимаете только самое высокое качество и цените новые функциональные ингредиенты в питании? Тогда приправа с овощами VEGETA NATUR – лучший выбор для вас. Эта инновация в приправах для блюд полностью соответствует новейшим трендам здорового питания. VEGETA NATUR скомпонована из созревших на солнце овощей, без каких-либо добавок. Ее преимущества: без добавления усилителя вкуса, без ароматизаторов и красителей. Для изготовления одной упаковки приправы (150 г) использованы 450 г тщательно отобранных овощей. VEGETA NATUR содержит 9 различных овощей и является полностью натуральной. Для достижения богатого вкуса риса, макарон, соусов, салатов и супов достаточно добавить одну ложечку приправы. Мясо и рыба будут восхитительны, если перед приготовлением обильно посыпать их приправой VEGETA NATUR с двух сторон. VEGETA NATUR – это приготовление с любовью и наслаждение здоровой едой!



### Herbalife – партнер по питанию ФК «Шахтер»

В рамках сотрудничества компании Herbalife и футбольного клуба «Шахтер» планируется тесное взаимодействие экспертов бренда Herbalife с тренерским составом и представителями медицинской службы команды. Его цель – включение продуктов Herbalife в рацион питания игроков.

«Наш принципиальный подход основан на интеграции продуктов Herbalife в режим питания футболистов для достижения максимальных результатов, а также на сотрудничестве специалистов тренерского и медицинского составов с экспертами Herbalife», – сообщил Стивен Кончи, вице-президент Herbalife в России, странах СНГ, Монголии, странах Балтии и Израиле.

Партнерство с футбольными командами – часть глобальной коммуникационной платформы Herbalife, направленной на продвижение здорового и активного образа жизни. Herbalife является спонсором по питанию более 25 ведущих футбольных клубов мира, включая такие яркие команды, как «Барселона» (Испания) и «Спартак Москва» (Россия).

### Изюм от греческого производителя теперь и в Украине!

Черный изюм вида «коринка» от греческого производителя Agricultural Cooperatives Union Aeghion (Pes Union) – натуральный продукт, полученный в результате сушки плодов черного винограда коринфского сорта, главная особенность которого – очень мелкие ягоды без косточек. Изысканный аромат и насыщенный вкус европейского бескосточкового винограда делают коринфский изюм одним из лучших в мире. Сушеные ягоды этого сорта сохраняют все полезные питательные вещества свежих плодов (сахара, витамины, минералы, клетчатку, антиоксиданты и ароматические компоненты). Коринфский изюм с превосходным вкусом и ароматом – идеальный натуральный продукт питания, который часто используется в качестве подсластителя напитков и разнообразных блюд. Он особенно богат железом, калием и магнием. Кроме того, в нем много кальция, марганца, цинка и других микроэлементов и витаминов, он насыщен клетчаткой, содержит антиоксиданты. «Коринка» употребляется непосредственно в пищу или используется в качестве ингредиента в кулинарии (особенно при приготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий), сохраняя все питательные вещества даже после выпечки!



### Настоящий вкус моря в креветках TM KAROLINA

Сочные сладковатые тигровые креветки из теплых стран – Таиланда и Вьетнама, особо крупные североатлантические креветки, выловленные в естественных условиях в глубинах чистейших ледяных вод Северной Атлантики... Неслучайно эти продукты TM KAROLINA – самые популярные среди украинских гурманов: с ними можно приготовить огромное количество вкуснейших блюд. Несмотря на высокое содержание белка, морепродукты являются диетическим лакомством. Например, говядина, немного превосходящая дары моря по содержанию белка, почти вдвое их калорийнее. Поэтому всем, кто следит за фигурой, стоит включить креветки в свой рацион. Представить свой стол без морепродуктов TM KAROLINA сегодня просто невозможно. Да и, собственно говоря, зачем? Ведь они невероятно вкусны и очень полезны.

## Рулет из свинины

На 8 порций:

- 2 кг мякоти свинины
- пучок укропа
- небольшой пучок базилика
- пучок петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 1,5 ст.л. приправы для свинины TM Galeo
- 4 чл. растительного масла
- сок одного лимона
- 1 яйцо
- 2 горсти хлебных крошек
- соль по вкусу

**1** Свинину надрежьте по горизонтали, разверните и отбейте до толщины 1,5 см, посолите. Чеснок порубите, разотрите с 1 ст.л. приправы для свинины TM Galeo, соком лимона и 3 ст.л. масла. Соедините смесь с зеленью.

**2** Пласт свинины смажьте приготовленной пастой, сверните рулетом и перевяжите шпагатом. Натрите рулет оставшейся приправой, уложите на смазанный маслом противень и жарьте в духовке при 200 °С около часа, периодически поливая выделяющимся соком. За 10 минут до готовности выньте рулет и смажьте его взбитым яйцом, затем посыпьте хлебными крошками и верните в духовку. Готовый рулет охладите.

**3** Перед подачей нарежьте рулет ломтиками, уложите их на блюдо и гарнируйте яблоками в карамели, грибным соусом и свежей зеленью.

80

348

8



Приправа для свинины TM Galeo, которая содержит в себе натуральные специи – чеснок, паприку, белую горчицу, тмин, кориандр, майоран, чили, чабер, розмарин, – идеально подходит для натирания свиного мяса перед запеканием, тушиением, жарением и деликатно подчеркивает его вкус.