

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

www.appetite.org.ua кушать подано!

№2(61)
2012

ISSN 1819-8910

02>



4 821 819 891 063

КРАСОТА ВО ВСЕМ

- блюда для влюбленных
- благородные закуски
- любимые блинчики
- горячие напитки

Бернард Шоу писал, что «нет любви более искренней, чем любовь к еде». Так что в феврале ко Дню святого Валентина и празднику Масленицы порауйте любимых блюдами из нового выпуска журнала «Кушать подано!» – простыми, оригинальными и романтичными одновременно. Уверены, они никого не оставят равнодушным! (рецепт с обложки на стр. 49)

ЛЮБОВЬ И РОМАНТИКА

50

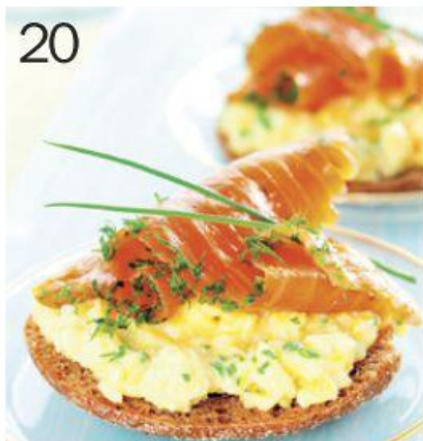
рецептов

кушать подано!

№2 (61) '2012

- 4** Новости
- 10** Первые блюда
Непростая чечевица
- 12** Мясное изобилие
Большая птица
- 20** Закуски
Элегантная композиция
- 26** Светская кухня
с ТМ MIKADO
Политики на кухне

20

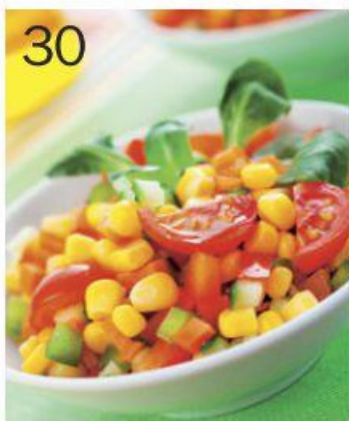


36



54

30



- 30** Салатное настроение
Вкусный вариант
- 33** Мастер-класс
Индейка терияки
- 36** Празднуем Масленицу
Ну блин блином
- 44** Сладости
Февральский вкус
- 49** Рецепт с обложки
Шоколадные сердечки
- 50** Кулинарная
библиотека
Еда из Прованса
- 54** Холодные десерты
Сладкая прохлада
- 60** Напитки
Горячий шоколад
- 65** Сервировка
Праздник любви
- 66** Кулинарные хитрости
3 рецепта теста для
блинов

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!», №2 (61) '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
РЕДАКТОРСКИЙ ДОМ

Непростая чечевица

Перед приготовлением чечевицы следует запомнить несколько правил. Сначала чечевицу нужно промыть холодной водой: сделать это лучше всего в дуршлаге с мелкими дырочками. Для варки нужно брать воды в 1,5–2 раза больше, чем для бобов. Чечевицу следует забрасывать в уже кипящую воду. Кроме того, чечевица, в отличие от многих других богатых белком продуктов, не требует длительного приготовления и замачивания.

Суп-пюре из красной чечевицы

На 4 порции:

- 1 стакан красной чечевицы
- 2 ст.л. риса
- 1 средняя луковица
- 1–2 средних помидора
- 6–7 стаканов овощного или мясного бульона
- соль, перец, сухая мята по вкусу

1 Рис и чечевицу хорошо промойте под проточной водой. Лук очистите и мелко нарежьте, спассеруйте на растительном масле.

2 Помидоры очистите от кожуры и семян, нарежьте небольшими кубиками и добавьте в кастрюлю с луком. Немного потушите, добавьте чечевицу, рис и, помешивая, обжаривайте 5 минут. Добавьте бульон и варите на умеренном огне до полной готовности чечевицы, примерно 20 минут.

3 Когда чечевица будет готова, снимите суп с огня, хорошо измельчите все блендером, затем снова поставьте на огонь и доведите до кипения. Если суп получился слишком густой, то можно разбавить его горячей кипяченой водой или бульоном до необходимой консистенции. В готовый суп добавьте приправы по вкусу.



Этот суп очень вкусно подавать с лимонным соком.

Большая птица

В состав глазури можно добавить немного апельсинового сока для более насыщенного вкуса

Нежное мясо индюшки (да и куриное тоже) требует к себе внимания и точного соблюдения рецепта, особенно в вопросе времени приготовления. Дело в том, что это мясо легко пересушить, и тогда вы не сможете в полной мере оценить вкус и аромат готового блюда. Но ничего сложного – просто следуйте нашим рецептам приготовления индейки, запеченной в духовке.

Фаршированная клюквой индейка в глазури

На 12 порций:

Для начинки:

- 1 стакан масла
 - 3 средних стебля сельдерея
 - 2 крупные луковицы
 - 10 ломтиков хлеба
 - полстакана сушеной клюквы или изюма
 - 2 ст.л. свежего шалфея (или 1,5 ч.л. сушеного)
 - 1 ст.л. свежего тимьяна (или 1 ч.л. сушеного)
 - по 1,5 ч.л. соли и перца
- Для индейки:
- целая индейка (5 кг)

200

минут

228

ккал

12

порций

Картофельные дольки со специа- ми Текс-Мекс и куриным филе под сыром моцарелла

На 8 порций:

- 1 кг картофельных долек со специями Текс-Мекс ТМ Aviko
- 1,5 кг куриного филе
- 700 г сыра моцарелла в рассоле
- 400 г шампиньонов
- 400 г копченого бекона
- 500 мл сливок (30% жирности)
- 2 луковицы
- 200 мл белого вина
- пучок петрушки
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

1 Куриные грудки разделите на порции и обжарьте на сковороде. Нарежьте моцареллу, выложите на филе и запекайте в духовке при 180 °С 3 минуты. Лук и бекон нарежьте мелкими кубиками, обжарьте в масле, добавьте нарезанные шампиньоны, залейте вином и сливками. Дайте соусу загустеть.

2 Картофельные дольки со специями Текс-Мекс приготовьте в соответствии с указаниями на упаковке (на сковороде, во фритюре или в духовке). Выложите на блюдо картофельные дольки, порцию филе с моцареллой и полейте соусом. Украсьте петрушкой.

Картофельные дольки ТМ Aviko в пикантной панировке родом из кухни Текс-Мекс после жарки становятся очень хрустящими и приобретают великолепный вкус. Дольки используют и как гарнир к блюдам, и как аппетитную закуску.



Картофельные дольки можно жарить в растительном масле во фритюрнице или на сковороде, а также готовить в духовке.



30
минут

342
ккал

8
порций