

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

www.appetite.org.ua

Кушать подано!

№4(63)
2012

ISSN 1819-8910



04>

4821819891063

В этом номере журнала "Кушать подано!" собраны лучшие рецепты для праздничного пасхального стола – готовьте традиционные куличи, творожные пасхи, особые мясные блюда и изысканные закуски вместе с нами! (рецепт с обложки на стр. 21)

50
рецептов



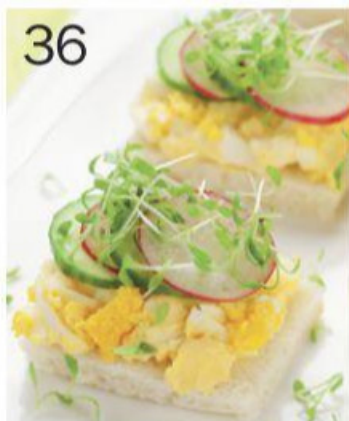
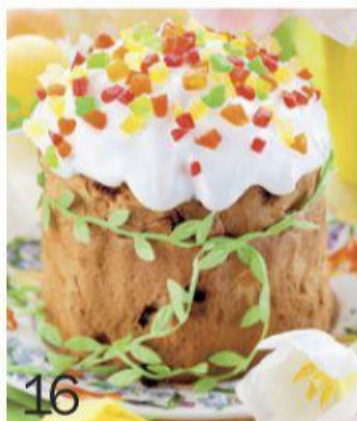
СВЕТЛАЯ ПАСХА

Домашние куличи • Творожные пасхи • Мясное изобилие
Элегантные закуски • Фруктовая выпечка

кушать подано!

№4 (63) '2012

- 4 **Новости**
- 12 **Первые блюда**
Правильная густота
- 16 **Праздничная выпечка**
Авторский кулич
- 21 **Рецепт с обложки**
Пасхальные маффины
- 22 **Проще простого**
Творожные пашты
- 28 **Мясное изобилие**
К столу на Пасху
- 36 **Закуски**
Элегантная деталь



- 46 **Салатное настроение**
Вкусно очень!
- 52 **Мастер-класс**
Сладкая жизнь
- 54 **Готовим**
с TM ART FOODS
По крупицам
- 58 **Выпечка**
Фруктовая нотка
- 64 **Сервировка**
Ближе к солнцу!
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 способа раскрасить
яйца

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Волховская
kp@imedia.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!», №4 (63) '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. Митуси, 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

Соус «Тартар» от ТМ КÜHNE: импровизация возможна!



Соус тартар – классический холодный соус французской кухни, обязательными компонентами которого являются яичный желток, растительное масло, огурцы и лук. Отличительная особенность соуса – наличие кусочков овощей.

При очень большом желании тартар, конечно же, можно приготовить самостоятельно, однако процесс потребует много времени. Но зачем тратить драгоценные минуты, если ТМ КÜHNE уже сейчас предоставляет прекрасную возможность в любой момент наслаждаться изысканным соусом «Тартар», который, к слову, входит в число самых известных соусов в мире!

Соус «Тартар» удивительным образом украсит вкус блюд из рыбы и разнообразных морепродуктов; прекрасно дополнит ростбиф, холодное жаркое, сэндвичи. «Тартар» от ТМ КÜHNE – соус, который предоставляет вам возможность для импровизации. Попробуйте!

Уникальная польза деликатес- ной икры

Икра мойвы – природный продукт, богатый витаминами А, В, С, макро- и микроэлементами, такими как калий, кальций, цинк, железо, медь, фосфор, йод. Икра «Деликатесная №1» от ТМ «Санта Бремор» – это натуральная икра мойвы в майонезном соусе. Специалистами «Санта Бремор» была разработана собственная уникальная технология производства, позволяющая сохранить природное богатство витаминов с минимальными потерями полезных качеств продукта. Для производства икры мойвы используется только высококачественное сырье, которое проходит строгий контроль на всех этапах приготовления. Высокие качественные характеристики продукта определяют как производство по собственной ноу-хау технологии, не имеющей аналогов, и уникальная база сырья, так и то, что технологический процесс осуществляется без термообработки, что позволяет сохранить в готовом продукте весь комплекс ценных и полезных свойств натуральной икры. Сбалансированный состав продукта и высокая степень пользы натуральной икры мойвы позволяют вводить его в рацион питания каждого человека.



По-настоящему королевский выбор для почитателей море- продуктов от ТМ KAROLINA

Королевские креветки – самые популярные тепловодные креветки во всем мире. В середине XX века, когда королевские креветки только появились на мировом рынке, они снискали огромную популярность благодаря отменному вкусу и демократичной цене. Традиционно эти креветки выращивают на специальных фермах в странах Азии и Латинской Америки. Креветки «Королевские» ТМ KAROLINA поставляются из Таиланда, который является признанным лидером среди производителей в азиатском регионе. В производстве креветок ТМ KAROLINA используются современные технологии быстрого замораживания, позволяющие в полной мере сохранить вкус и питательную ценность продукта.

Тщательный контроль качества на всех этапах производства позволяет гарантировать поставки исключительно натуральной продукции без красителей и консервантов.



Правильная густота

Сытный многокомпонентный суп – прекрасная альтернатива обильному обеду. Обязательно хотя бы раз в день употребляйте свежеприготовленные супы с добавлением всевозможных овощей и нежирных сортов мяса или рыбы. Приятного аппетита!

Куриный суп

На 4 порции:

- 2 куриных филе
- 1 средняя луковица
- 280 г томатов в собственном соку
- 600 мл куриного бульона
- 1 стакан замороженной или консервированной кукурузы
- 2 ч.л. чесночного порошка

- 2 ч.л. молотого тмина
- 0,5 ч.л. соли
- кукурузные лепешки для подачи
- растительное масло

1 Куриное филе поджарьте на растительном масле, добавьте немного бульона и протушите на медленном огне.

2 Лук и помидоры нарежьте кубиками, разморозьте кукурузу. Выложите овощи в кастрюлю с курятиной, добавьте к ним специи и соус от томатов.

3 Хорошо все перемешайте, накройте крышкой и протушите на небольшом огне, залейте оставшимся бульоном.

4 Выньте куриное филе и нарежьте его кусочками. Готовый суп разлейте по тарелкам и подавайте с кукурузными лепешками, нарезанными полосками.



Если у вас нет кукурузных лепешек, замените их обычным тонким лавашом.



Если у вас нет специальной формы для пасхи, то можно использовать новый цветочный горшок или дуршлаг.

30

минут

288

ккал

6

порций

Пасха с орехами и цукатами

На 6 порций:

- 1 кг творога (9–20%)
- 5 яиц
- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 400 мл сливок (10–20% жирности)
- 100 г цукатов
- 100 г орехов
- 100 г изюма

1 Творог тщательно протрите через сито или пропустите через мясорубку. Добавьте размягченное сливочное масло и хорошенько все перемешайте.

2 Взбейте яйца с сахаром и добавьте сливки. Еще раз хорошо все перемешайте. Добавьте ванильный сахар и поставьте массу на средний огонь.

3 Доведите смесь до кипения и варите, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не начнет густеть (около 3 минут после закипания). Немного остудите массу.

4 Тем временем мелко порубите орехи. Изюм вымойте и высушите. Нарежьте цукаты кусочками. Смешайте творог, цукаты, орехи и изюм.

5 Форму для пасхи застелите марлей, сложенной в 2–3 слоя. Края марли должны немного свисать.

6 Выложите творожную массу в форму, края марли заверните. Форму поставьте на тарелку, так как будет стекать сыворотка. Поставьте форму под гнет в холодильник на 12 часов.

7 Края марли уберите, а форму переверните. Снимите марлю с пасхи. С помощью оставшихся цукатов украсьте пасху символическим изображением креста и буквами «XB».