

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

кушАТЬ

подано!

№9(67)
'2012

Период осеннего сбора урожая – это время, когда можно сэкономить на калориях и заодно пополнить организм витаминами и микроэлементами. Овощи и фрукты в изобилии! О том, как разнообразить рацион полезной едой, читайте в сегодняшнем номере (рецепт с обложки на стр. 32).

ISSN 1819-8910

09>



4 821819 891063

50

рецептов

ОСЕННИЙ КОЛОРИТ

Фруктовые супчики • Рецепты рататуя • «Морская» пицца
Сливовая выпечка • Заготовки на зиму

кушать подано!

№9(67) '2012

- 4** **Новости**
- 8** **Первые блюда**
Десертный супчик
- 12** **Мясное изобилие**
Рай для мясоедов
- 18** **Национальная кухня**
Аромат Прованса
- 22** **Салатное настроение**
Овощи в фаворе
- 32** **Рецепт с обложки**
- 33** **Мастер-класс**
Нежность груши
- 36** **Фруктовая выпечка**
Сливовая косточка

22



42



10

52



- 42** **Домашние заготовки**
Лакомые фрукты
- 50** **Сытный перекус**
Морская пицца
- 54** **Кулинарная библиотека**
И паста, и ризотто
- 62** **Изысканный десерт**
Обоженные сливки
- 65** **Сервировка**
Деревенский style
- 66** **Кулинарные хитрости**
3 секрета заморозки
ягод

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!», №9(67) '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

Суп из сельдерея и яблок с беконом

На 4 порции:

- 1 большой корень сельдерея
- 1 средняя луковица
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 большое зеленое яблоко
- 4 стакана овощного бульона
- 4 полоски бекона
- 40 г сыра грюйер
- щепотка мускатного ореха
- соль и перец по вкусу
- сливочное масло для жарки
- сливки для украшения

1 Разогрейте масло в большой кастрюле. Добавьте измельченные лук и сельдерей, посолите, жарьте до появления золотистой корочки. Добавьте воду и овощной бульон. Положите очищенное и нарезанное яблоко, дождитесь, пока смесь закипит.

2 После закипания уменьшите огонь. Накройте кастрюлю крышкой и варите до тех пор, пока сельдерей не станет мягким (примерно

15 минут). Затем сделайте из супа пюре при помощи блендера. Добавьте щепотку мускатного ореха.

3 Бекон обжарьте в раскаленной кастрюле с толстым дном, пока не вытопится жир. Выньте кусочки бекона шумовкой и выложите их на бумажное полотенце. Нарежьте сыр полосками. Когда бекон обсохнет, украсьте им и полосками сыра каждую тарелку с супом и слегка полейте сверху сливками.

35
минут

239
ккал

4
порции



Сыр грюйер можно заменить любым швейцарским сыром. Для супа лучше всего подходят яблоки кисло-сладких сортов.

Рай для мясоедов

Что может быть лучше, чем блюда из мяса? Только вкуснейшие мясные блюда, приготовленные своими руками! Откройте для себя новые кушанья из свинины и говядины с овощами из сегодняшней подборки нашего журнала.

Тушеная говядина с луком

На 4 порции:

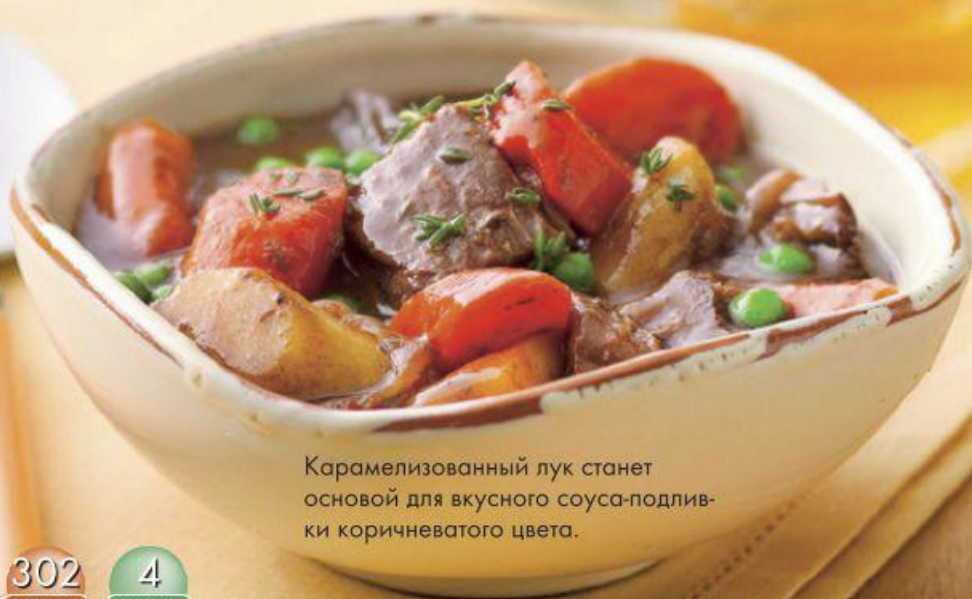
- 2 ст.л. сливочного масла или маргарина
- 5 крупных сладких луковиц
- 2 ч.л. сахара
- 2 ч.л. нарезанного свежего тимьяна
- 700 г говяжьей вырезки
- 1 стакан говяжьего бульона
- 1 средняя луковица

- 1 ст.л. сахара
- 2 крупные нарезанные моркови
- 150 г нарезанного корня сельдерея
- 100 г зеленого горошка

1 Смажьте котелок маслом. В сковороде растопите масло на среднем огне. Поджаривайте на нем лук с сахаром около 30–35 минут,

постоянно помешивая, пока лук не приобретет золотисто-коричневый цвет и не карамелизуется. Смешайте тимьян и мясо, переложите все в котелок.

2 В небольшой мисочке смешайте бульон с карамельно-луковой смесью, влейте полученную смесь в котелок с мясом и добавьте нарезанные морковь и сельдерея. Накройте котел крышкой и тушите на слабом огне 2 часа, пока овощи и мясо не станут мягкими. Затем добавьте зеленый горошек и тушите блюдо еще 10–15 минут.



Карамелизованный лук станет основой для вкусного соуса-подливки коричневатого цвета.



Креветки с перцем в винном соусе

На 4 порции:

- 1 упаковка варено-мороженных креветок «Королевские» ТМ KAROLINA
- 1 луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- 2 больших болгарских перца
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 ст.л. десертного вина
- пучок зеленого лука
- половина лимона
- 2–3 стручка перца чили
- горсть орехов кешью
- соль, красный молотый перец по вкусу

1 Разморозьте креветки, слегка посолите их и сбрызните лимонным соком. Болгарский перец нарежьте небольшими кубиками. Лук и чеснок измельчите.

2 Разогрейте сковороду с растительным маслом. Положите в нее лук и чеснок, жарьте до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Добавьте болгарский перец и готовьте 8 минут, постоянно помешивая.

3 Добавьте на сковороду креветки и жарьте 2–3 минуты, время от времени помешивая. Добавьте соевый соус, вино, красный перец и маленькие стручки перца чили. Положите мелко нарезанный зеленый лук и орехи кешью. Тушите минуту, затем перемешайте и снимите с огня.

25
минут

204
ккал

4
порции



Вкус морепродуктов ТМ KAROLINA привлекает к себе истинных гурманов, ведь попадая на ваш стол, разнообразные дары моря, в том числе варено-мороженные креветки «Королевские», дарят вам все ценные свойства и яркий вкус, который зависит от свежести и условий хранения.

