

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

КУШАТЬ ПОДАНО!

№02(71)
'2013

ISSN 1819-8910

02>



4 821 819 891 063

Если для вас 14 февраля – не просто очередная дата в календаре, а настоящий праздник, мы поможем сделать его исключительно незабываемым. Предлагаем вам прекрасную идею для кулинарно-любовных экспериментов! (рецепт с обложки на стр. 56)

**ПРОДУКТ
МЕСЯЦА
СОЕВЫЙ
СОУС**

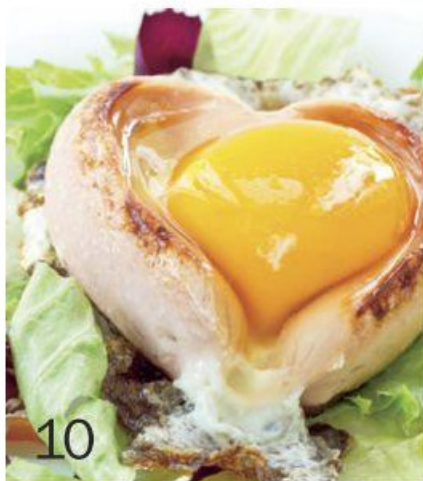
ЛЮБОВЬ СО ВКУСОМ

Праздничные блюда в форме сердца • Аппетитное мясо
Сочная рыба • Новые салаты • Ароматные кексы

кушать подано!

№2 (71) '2013

- 4 **Новости**
- 6 **Первые блюда**
Суп наваристый
- 10 **Праздничная кухня**
Всем сердцем даем!
- 15 **Продукт месяца**
Популярный соус
- 20 **Мясное изобилие**
Второе и главное
- 26 **Дары моря**
Рыба по вкусу
- 32 **Заправки**
Вкус в дополнение



www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшная
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!», №2 (71) '2013
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



- 34 **Салатное настроение**
Немного изысков
- 39 **Мастер-класс**
Стиль terra nova
- 42 **Вкус Востока**
Аромат риса
- 46 **Домашняя выпечка**
Под прямым углом
- 52 **Блюдо месяца**
Американская порция
- 56 **Рецепт с обложки**
- 58 **Кулинарная библиотека**
Салаты к празднику
- 62 **Напитки**
Какао-микс
- 65 **Сервировка**
Время любить
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 простых рецепта
в день 14 февраля

Всем сердцеедам!

Блюда в форме сердца можно приготовить на день рождения своей второй половинки или предложить в качестве романтического ужина на близящийся День святого Валентина. А можно и просто так – на ужин, который вы проведете вдвоем со своими любимыми. Встречайте праздник всех влюбленных вкусно и необычно!

Омлет с ветчиной и луком

На 2 порции:

- 200 г ветчины
- 4 яйца
- 200 мл молока
- 200 г лука
- 1 ч.л. муки
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для жарки

1 Лук мелко нарежьте. Ветчину нарежьте кубиками или соломкой. Обжарьте лук на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте ветчину и обжарьте ее, время от времени помешивая.

2 На дно смазанной маслом формы для запекания (диаметр – 20 см) выложите ветчину с луком. Яйца взбейте венчиком, посолите и поперчите. Добавьте муку и хорошо все перемешайте. Влейте молоко, взбейте.

3 Влейте яично-молочную смесь в форму на ветчину с луком.

4 Отправьте форму в разогретую до 180 °С духовку и запекайте омлет в течение 20–25 минут.

В этот омлет мука добавляется для пышности.

35
минут

214
ккал

2
порции

Песочное печенье «Сердечко»

На 8 порций:

- 200 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 175 г сахара
- 1 пакетик (10 г) ванильного сахара
- 2 яйца
- 3 стакана муки
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- сахар или сахарная пудра для посыпки

1 Муку просейте и соедините с разрыхлителем. Яйца

взбейте с сахаром при помощи венчика. Добавьте размягченное сливочное масло и перемешайте.

2 Добавьте сметану и еще раз хорошо перемешайте. Постепенно всыпьте в яично-сметанную массу муку с разрыхлителем и замесите мягкое некрутое тесто.

3 Уберите тесто в холодильник на 2–3 часа. Готовое

охлажденное тесто раскатайте на присыпанном мукой столе в пласт толщиной 5–7 мм и вырежьте формочкой (обмакнув края в муку) или рюмкой печенье.

4 Разложите печенье на сухом противне (можете постелить на него пергамент для выпечки).

5 Посыпьте печенье сверху сахаром. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180°C.



35
минут

188
ккал

8
порций

Если нет специальных формочек, можно разрезать пласт на ромбики или сделать трафарет из плотного картона.

Сливочное карри

На 6 порций:

- 1 кг куриного филе
- 180 г муки
- 15 г специй для курицы
- 60 мл растительного масла
- 3 луковицы
- 15 г порошка карри
- 1 зубчик чеснока
- 5 г сушеного имбиря
- 15 мл абрикосового джема
- 500 мл куриного бульона
- 175 мл натурального йогурта
- 125 мл кокосового молока
- 30 мл лимонного сока
- крупная соль, перец по вкусу

1 Куриное филе нарежьте тонкими полосками. Смешайте приправы для курицы с мукой и хорошенько обваляйте филе в этой смеси.

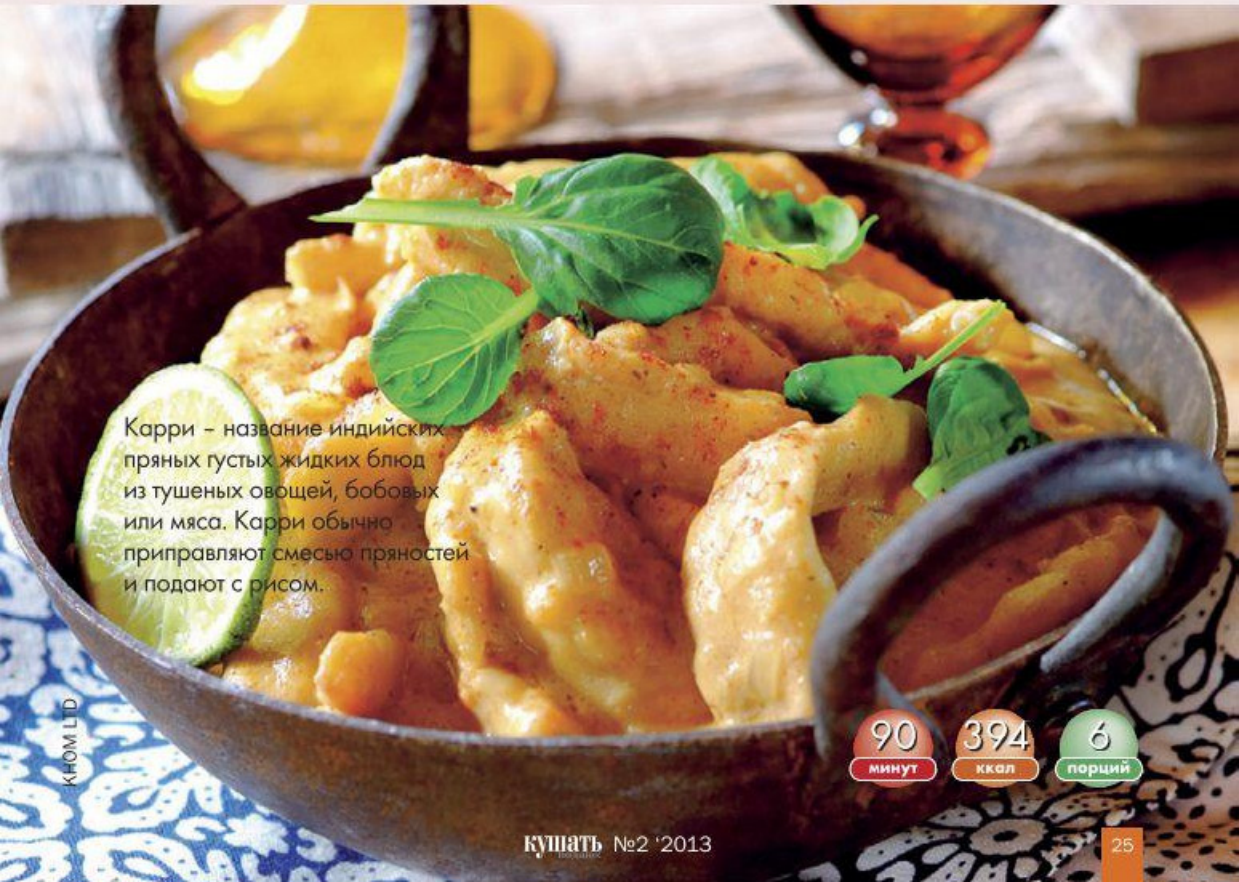
2 Разогрейте на сковороде растительное масло и по частям обжарьте на нем курицу. Готовьте мясо до золотисто-коричневого цвета.

3 Готовую курицу уберите со сковороды и обжарьте в ней же мелко нарезанный лук. Когда лук станет прозрачным и мягким, добавьте порошок карри, мелко нарезанный чеснок, джем и тушите около 1 минуты, помешивая.

4 Затем верните курицу на сковороду и залейте все бульоном. Доведите смесь до кипения, после чего переместите ее в жаропрочную кастрюлю, накройте крышкой и отправьте в разогретую до 180°C духовку на 1 час.

5 Когда курица будет готова, влейте в кастрюлю натуральный йогурт и кокосовое молоко. Добавьте лимонный сок, соль и перец по вкусу. Хорошенько все перемешайте.

6 Подавайте сливочное карри с отварным рисом басмати.



Карри – название индийских пряных густых жидких блюд из тушеных овощей, бобовых или мяса. Карри обычно приправляют смесью пряностей и подают с рисом.