

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

Кушать подано!

№03(72)
'2013

ISSN 1819-8910

03>



4821819891063

Настроение уже совсем весеннее, а день ощутимо пошел на прибавку! Частичкой этого позитива редакция «Кушать подано!» постаралась поделиться с помощью нового яркого выпуска журнала. Незабываемого вам кулинарного марта! (рецепт с обложки на стр. 50)

50

рецептов



НЕЖНОСТЬ ВЕСНЫ

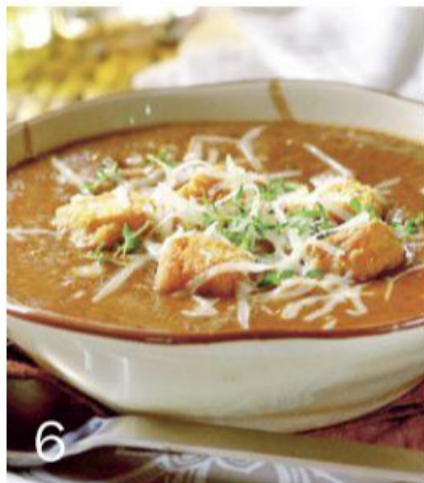
Встречаем Масленицу • Сочная курочка

Сытная паста • Разнообразные салаты • Домашние пироги

кушать подано!

№3 (72) '2013

- 4 **Новости**
- 6 **Первые блюда**
Пюре на первое
- 10 **Готовимся к Масленице**
Панкейки или оладьи?
- 14 **Мясное изобилие**
Курочка по-королевски
- 20 **Дары моря**
Вот такой лосось!
- 22 **Салаты**
Острая заправка
- 24 **Салатное настроение**
Лучшее из лучшего



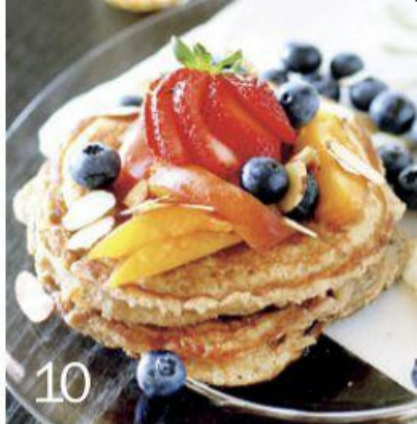
6



24



14



10

- 31 **Мастер-класс**
Праздник жизни
- 34 **Гарнир**
Рисинка к рисинке
- 38 **Закуски**
Витиеватые узоры
- 40 **Национальная кухня**
Паста разная, но всегда вкусная!
- 46 **Домашние пироги**
Для всей семьи
- 50 **Рецепт с обложки**
- 51 **Проверено главным редактором**
Изящные пирожные
- 56 **Wellness-меню**
Тыква осталась?
- 60 **Кулинарная библиотека**
Италия за столом
- 65 **Сервировка**
Нежно-весенний тон
- 66 **Кулинарные хитрости**
3 простых постных рецепта

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшная
kpe@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!», №3 (72) '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. Бориспольская, 9; тел. 592-35-06
Цена свободная. Тираж 96 000 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», 2013 г.
Все права защищены.

iMedia
РЕДАКЦИОННЫЙ ДОМ

Панкейки или оладьи?

Американские панкейки очень похожи на наши оладьи, только еще более легкие и воздушные. Подаются они обычно с маслом и кленовым сиропом или медом. А на праздники жители США дополняют панкейки клубникой и взбитыми сливками.



Для приготовления этих оладий запеките тыкву сладких сортов, остудите ее и измельчите блендером в пюре.

Тыквенные оладушки

На 4 порции:

- 1,5 стакана муки
- 1 ст.л. сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 0,5 ч.л. корицы
- 0,25 ч.л. соли
- 0,5 стакана молока
- 0,5 стакана тыквенного пюре
- 2 больших яйца
- 2 ст.л. сливочного масла
- 0,5 ч.л. ванильного экстракта

1 В большой миске смешайте муку с сахаром, разрыхлителем, корицей и солью. В другой миске смешайте до однородности молоко, тыквенное пюре, яичные желтки, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт.

2 Соедините жидкую смесь с сухими ингредиентами. В небольшой мисочке хорошо взбейте миксером яичные белки и аккуратно перемешайте их с жидким тестом.

3 Разогрейте сковороду на среднем огне. Слегка смажьте ее растительным маслом и порционно выливайте на нее тесто. Жарьте оладьи до золотистого цвета около 1 минуты с каждой стороны. Полейте готовые изделия вареньем или сиропом и сразу же подавайте.



Чтобы оладьи стали еще вкуснее и сочнее, можно добавить в тесто немного мякоти апельсина, очищенной от пленок.

Оладьи «Апельсиновые облака»

На 4 порции:

- 200 г творога
- 3 яйца
- 4 ст.л. растопленного сливочного масла
- 1 ст.л. апельсинового сока
- 0,5 ч.л. ванильного экстракта
- 0,5 ч.л. миндального экстракта
- щепотка корицы
- щепотка тертого мускатного ореха
- 100 г муки
- 1 ст.л. сахара
- 0,5 ч.л. соли
- 1 ст.л. тертой апельсиновой цедры (или 1/8 ч.л. апельсинового масла)

1 Отделите желтки от белков и смешайте их в кухонном комбайне или с помощью миксера с творогом и растопленным сливочным маслом. Добавьте апельсиновый сок, ванильный и миндальный экстракты и взбивайте около 30 секунд до однородной массы.

2 Выключите миксер и добавьте корицу, мускатный орех, муку, сахар, соль и цедру апельсина. Снова смешайте все до получения однородной массы и переложите тесто в большую миску.

3 Тем временем взбейте миксером белки. Аккуратно смешайте их с готовым тестом до однородности.

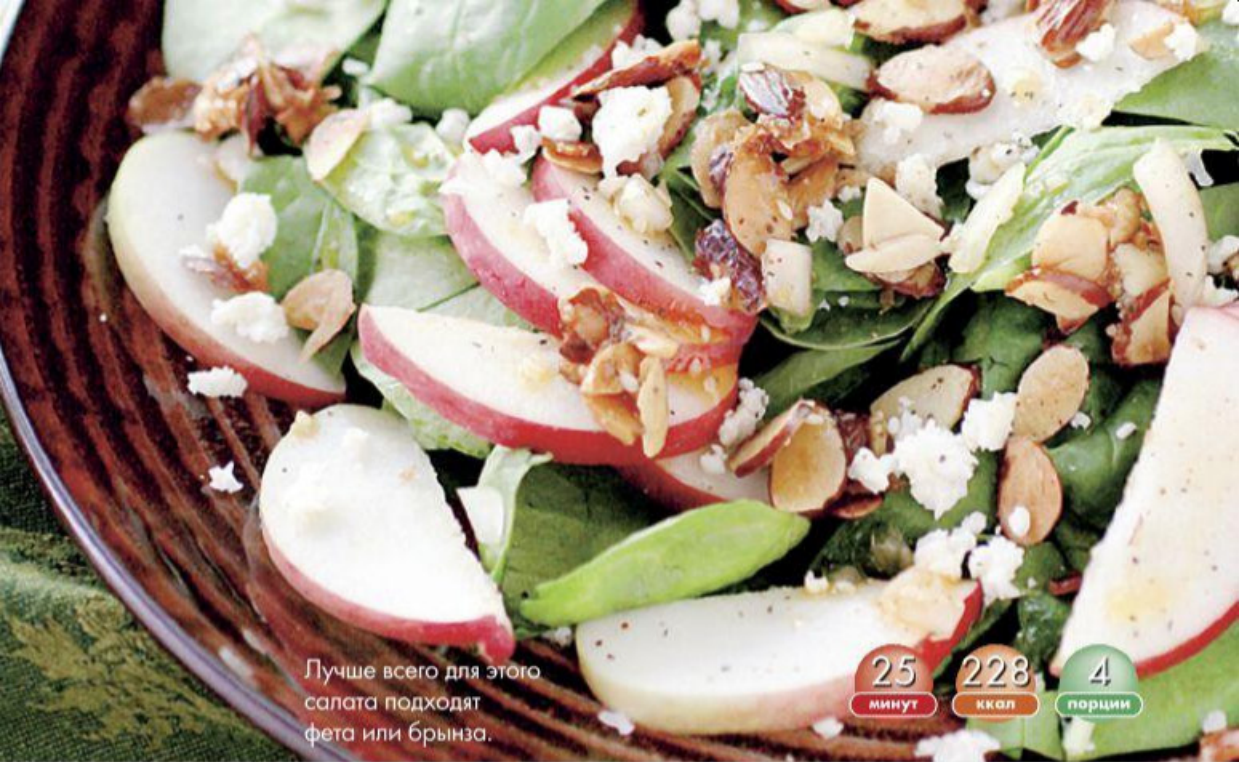
4 Слегка смажьте маслом сковороду, поставьте ее на средний огонь и ложкой выкладывайте на ее поверхность тесто в виде небольших лепешек. Поджарьте оладьи до золотистого цвета по 1–2 минуты с каждой стороны. Подавайте сразу, полив сиропом, сладким соусом или вареньем.

35
минут

365
ккал

4
порции

KNOM LTD



Лучше всего для этого салата подходят фета или брынза.

25

минут

228

ккал

4

порции

Салат со шпинатом и яблоками

На 4 порции:

Для заправки:

- 1 небольшая сладкая луковичка
- 3 ст.л. яблочного уксуса
- 3 ст.л. белого уксуса
- 2 ст.л. кунжута
- щепотка паприки
- 3 ст.л. сахара
- 100 мл оливкового масла
- соль, перец по вкусу

Для миндаля с маслом:

- 2 ст.л. сливочного масла
- 150 г нарезанного миндаля

Для салата:

- 280 г листьев шпината
- 2 средних яблока
- сыр по вкусу

1 Приготовьте заправку. Для этого в средней миске смешайте измельченный лук, уксус,

кунжут и щепотку паприки. Хорошо все перемешайте. Добавьте 2 ст.л. сахара и еще раз перемешайте до растворения сахара. Взбивая смесь венчиком, постепенно введите оливковое масло, приправьте заправку солью и перцем по вкусу. Отставьте миску в сторону.

2 Чтобы приготовить миндаль с маслом, растопите сливочное масло в хорошо разогретой сковороде. Добавьте нарезанный миндаль и жарьте около 1–2 минут, постоянно помешивая, пока орехи не подрумянятся и не станут ароматными. Добавьте в сковороду к миндалю сахар и аккуратно карамелизуйте

орехи, слегка подбрасывая их на сковороде, чтобы перемешать. Готовьте около 1–2 минут, пока сахар не расплавится. Затем снимите миндаль с огня и отставьте, чтобы он остыл.

3 Тщательно промойте и обсушите шпинат. Яблоко нарежьте четвертинками и удалите сердцевину. Каждую четвертинку яблока нарежьте тоненькими ломтиками. Выложите шпинат горкой на каждую тарелку. Добавьте ломтики яблок и посыпьте салат сверху сливочным миндалем. Полейте каждую тарелку с салатом приготовленной заправкой и посыпьте раскрошенным мягким сыром.