

Приятного аппетита!

№ 3/2015

Специальный проект

Готовить ПРОСТО!

5 ОРИГИНАЛЬНЫХ БЛЮД
ШАГ ЗА ШАГОМ



Лимонный пудинг с миндалем, с. 46

ПРАЗДНИК ВКУСА БЕЗ ЗАТРАТ

ШВАБСКАЯ ЛАПША, ЗАПЕКАНКИ, ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СВИНОЙ ПЕЧЕНКИ И РУБЛЕННОГО МЯСА с. 12-20

ФОНДЮ ДЛЯ ВСЕХ

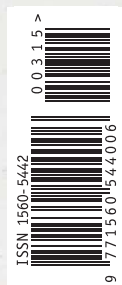
Легкая закуска, сытный оригинальный обед, романтический десерт с. 32-33

БЛАГОРОДНАЯ БРЮКВА

Любимый овощ кулинаров с. 10-11

К весне готовы!

ДЛЯ БУДНЕЙ И ТОРЖЕСТВ



Дорогие читатели!

Пусть еще скрипят морозы, мы знаем: уже весна. Иначе с чего бы так радостно раскричались воробьи и подняла листики приунывшая герань на кухонном окне?.. Все весна, ее влияние. Решим скорее, чем будем встречать гостью, чем баловать родных!

Аппетитные новости

6-7 Весна, солнце, март

Обед для всей семьи

8 Дамы, это ваш день!

Форум

9 Сладкий сюрприз

Блюда сезона

10-11 Готовим брюкву

Продукт

12-13 На вес золота!

Тонкости домашней кухни

14-15 Лапша по-швабски

Без особых затрат

16-17 Знак качества: сделано в духовке

Старые рецепты по-новому

18-20 Рубленое мясо для гурманов

Новинки из гастронома

21 Каждому по вкусу

Для красоты и здоровья

22 Чистим перышки

Готовить ПРОСТО!

23-30 Мастер-класс для начинающих

Фуршет

31 Палочки-выручалочки

Принимаем гостей

32-33 Такое разное фондю

Вкусная диета

36 Март – утро года

Кулинарное путешествие

38-39 Марокко. Страна золотого заката

Крупным планом

40-41 Арахис: боб или орех?

Кулинарная студия

42-43 Во главе стола у нас... суп!

Новинки для вашей кухни

44 Верное решение

Сладкоежкам на радость

46-48 Весна-красна

Шаг за шагом

49 Торт "Прага". Достоинство королей!



16 Нехитрая запеканка может стать коронным блюдом!



Несложное меню для семейного торжества.



32 Минимум продуктов и максимум удовольствия? Делаем фондю!



31 Раз – колбаска, два – колбаска... Получается чудо-фуршет!



49 Лучший подарок – роскошный шоколадный торт с конфетами ручной работы.



38 Здесь, в стране на границе Сахары, Европа встречается с Африкой, Восток – с Западом.



64 лучших рецепта в марте

Мастер-классы, блюда от шефа



6 Витаминный напиток из шиповника



7 Ризотто с овощами



7 Куриный суп



12 Свинья печенка по-тирольски



26 Гречка с грибами



11 Сытная запеканка с сыром и ветчиной



11 Брюквенные палочки



13 Свинья печенка, тушенная с луком и коньяком



14 Мясное рагу с домашней яичной лапшой



28 Овощное рагу с орехами и пряной зеленью



16 Макароны, запеченные под сыром



17 Фаршированный лук



18 Мексиканский суп-рагу чили кон карне



17 Мини-пиццы из спагетти



30 Шоколадный панфорте



31 Колбаски с овощами и яичницей-глазуньей



31 Жареные колбаски с красной капустой



31 Колбаски в тесте



23 Салат "Табуле" с мятой и булгуром



47 Торт "Дунайские волны" с вишней



36 Творожная закуска с яйцом



36 Кассероль с курицей



36 Полента с капустой и грибами



24 Постный крем-суп с зеленым горошком



49 Торт "Прага" с шоколадными конфетами



40 Острый суп с арахисом



41 Куриные бедрышки в кляре



41 Арахисовое печенье в грильдже



8 Ростбиф с корочкой из зелени



8 Свекольный суп с укропом и петрушкой



8 Плюшки с корицей в сахарной глазури



10 Пюре из брюквы и картофеля



10 Овощное рагу в духовке



13 Печеночный паштет с черносливом



15 Сковородка с грибами и яичной лапшой



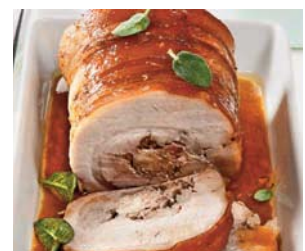
15 Шпецле, запеченные с беконом и сыром



16 Ягодно-медовая запеканка на йогурте



16 Пряный компот из фруктов в собственном соку



18 Жаркое из свинины



19 Омлет с овощами и рубленным мясом



19 Мясные мафины с сыром



20 Мясной хлеб с начинкой из брокколи



20 Рубленые котлеты с хрустящей корочкой



31 Острый томатный суп с колбасками



32 Фондю из ягнатины



32 Сырное фондю



33 Шоколадное фондю



33 Фондю по-азиатски



36 Лапша с пряным чечевичным соусом



39 Марокканский пирог с тыквой и нутом



39 Харира с куриной



39 Таджин с рыбой



40 Стир-фрай с овощами, арахисом и рисом



42 Суп с омлетом и овощным жульеном



43 Говяжий суп с клецками из костного мозга



46 Лимонный пудинг



46 Клафути с грушей и клюквой



47 Яблочные пирожки с коньяком



Весна, солнце, МАРТ!

Домашний доктор

Поддержать иммунитет, облегчить недомогание во время простуды, предотвратить ее возможные осложнения способен настой плодов шиповника. Помните, что витамин С, содержащийся в них, легко разрушается при температуре выше 95°, поэтому кипятить напиток не следует.



Витаминный напиток

По 1 стол. ложке сушеных листьев малины, мяты и смородины, 2 пакетика черного чая сложить в термос, залить 2 л кипящей воды и оставить на 1 ч. Процедить. Горсть сушеного шиповника залить 500 мл горячей воды, довести до кипения. Затем огонь выключить, емкость накрыть и оставить на 30 мин. Процедить, добавить 2 стол. ложки жидкого меда и соединить с настоем чая и листьев. Можно добавить любые свежие или замороженные ягоды. Дать остыть, затем разлить по бокалам и подать с кубиками льда и листочками свежей мяты.

