

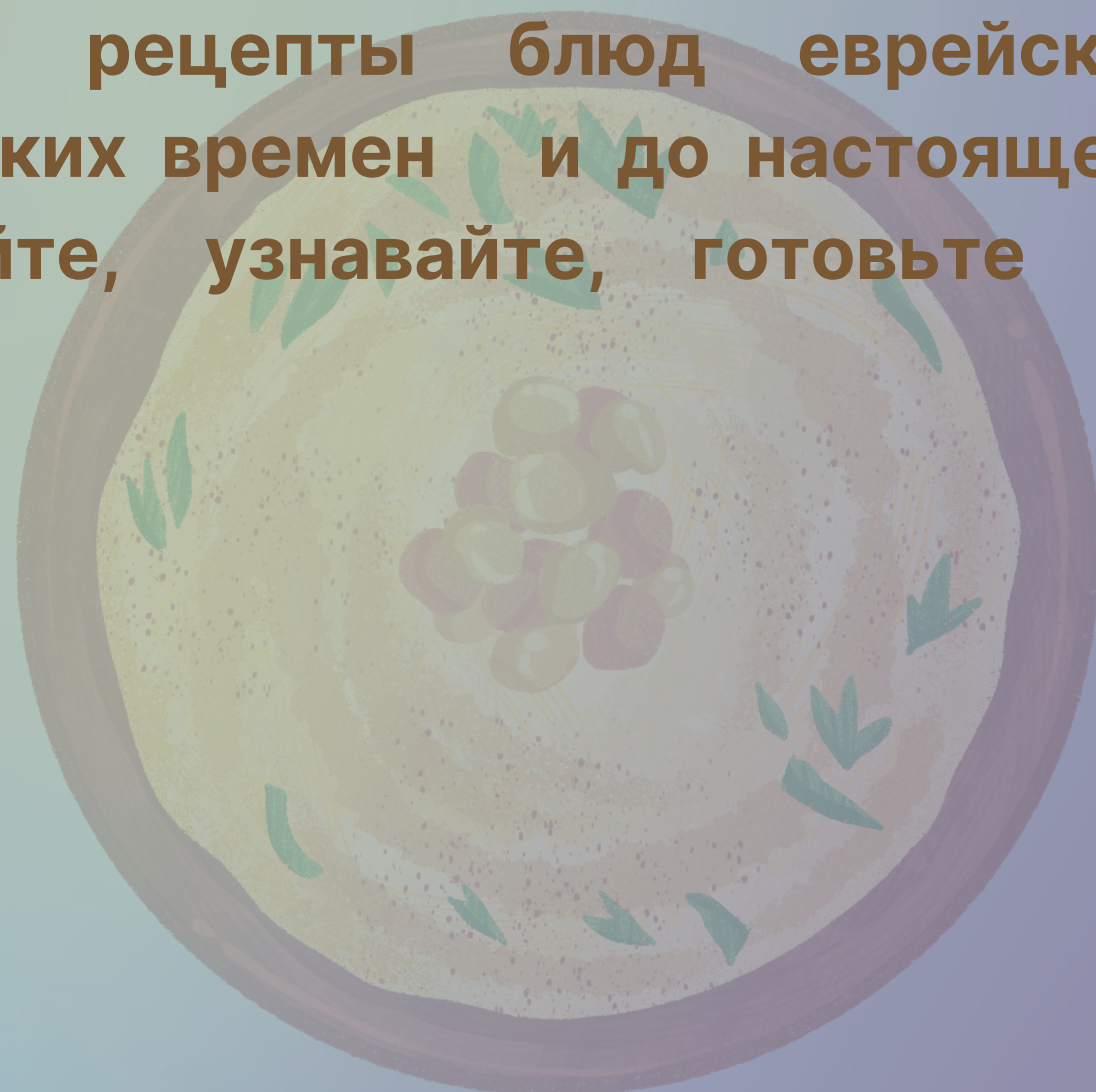


**Национальная библиотека Республики Адыгея
Адыгэ Республикэм и Лъэпкъ библиотек.**

**Отдел технической и экономической литературы
представляет вашему вниманию библиографический обзор
новых поступлений литературы по кулинарии**

**Гершзон Р. История и кухня евреев Страны
Израиля / Роман Гершзон. – Москва ; Иерусалим
: Мосты культуры, 2019. – 222 с. – ISBN 978-5-
93273-528-2**

Традиции еврейской кухни складывались на протяжении тысячелетий. Описания старинных еврейских блюд можно найти в библейских текстах. С давних времен и до настоящего времени израильская кухня всемерно обогащалась и развивалась. Многочисленные завоеватели, паломники и путешественники привозили в страну свои привычные блюда, а местные евреи приспособливали их к требованиям кашрута и включали в свое меню. Репатрианты из разных стран, прибывавшие на Святую землю, тоже добавляли в кухню свои привычные блюда. Таким образом, появилось такое культурно-кулинарное явление, как кухня евреев Израиля. В книге приведены многочисленные рецепты блюд еврейской кухни с библейских времен и до настоящего времени. Читайте, узнавайте, готовьте на здоровье!





Похлебкин, В. В. Большая кулинарная книга : [собрание избранных произведений] / В. В. Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2021. – 992 с. : ил. – (Кулинария. Похлебкин). – ISBN 978-5-699-50155-7

В. В. Похлебкин – уникальный писатель, энциклопедист, мастер любого дела, которое он с вдохновением исследовал на протяжении всей жизни, не оставив ни одного неизведанного уголка. Оказалось, что собрать воедино его важные кулинарные произведения – трудно, но возможно. Результат у вас в руках. Здесь все – от «Занимательной кулинарии» до «Кулинарного словаря». Теория кулинарии, практика, рецепты, кухни всех бывших советских республик, главы о чае и рецепты блюд с пряностями, – настоящая энциклопедия кулинарного становления, роста и даже профессии для любого желающего. Для удобства пользования создан уникальный поисковик по книге. Но настоящий помощник – рассказчик здесь автор, который своим литературным талантом увлекает за собой и вдохновляет на совершенно другую, не каторжную жизнь у плиты и за прекрасным собственным хлебосольным столом.

Вильям Похлёбкин – историк, географ, журналист и писатель. Литературным творчеством в области кулинарии занялся в 1968 году, когда опубликовал свою работу «Чай». Похлёбкина называют «кулинарным Менделеевым», ведь он первый в истории повар-теоретик, давший мировой кухне универсальную классификацию, в основе которой лежит технология приготовления пищи. «Большая кулинарная книга» – это сборник многочисленных кулинарных работ Похлёбкина, которые станут проводниками для начинающих и уже умелых кулинаров.

Ивенская О. С. Домашний самогон : настойки, наливки и другие любимые напитки / Ольга Ивенская. – Москва : Хлеб-соль, 2021. – 95 с. (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-699-82107-5

В этой книге собраны «рабочие» и несложные пошаговые рецепты любимых домашних алкогольных напитков: самогона из различного сырья, настоек и наливок, приготовленных на его основе, а также безалкогольных – компотов, морсов, соков, ультрамодных и полезных смузи. Многочисленные полезные советы и важные замечания помогут досконально разобраться, как правильно готовить напитки и радовать ими себя и окружающих.





Жук К. В. Домашний сыр : только проверенные рецепты! / Константин Жук. – Москва : Эксмо, 2020. – 91 с. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-699-90999-5.

На первый взгляд кажется, что домашнее сыроварение процесс сложный и трудозатратный. Но это не так! Достаточно освоить несколько важных правил, выбрать правильную рецептуру и точно ей следовать. Константин Жук написал книгу для сыроваров-любителей, в которой подробно описал все этапы приготовления сыра в домашних условиях – от выбора сырья до идеального рецепта.

«Я постарался изложить очень серьезные принципы очень простыми словами, понятными каждому. В книге нет заунывных технологических и поварских терминов, только суть, только четко изложенные, проверенные десятки раз в деле рецепты, адаптированные под российские реалии. Как мне кажется, нет ничего более приятного, чем осознание того, что у тебя ПОЛУЧИЛОСЬ! И того, что люди, которые еще несколько месяцев назад усмехались, глядя на твои котелки с молоком, самодельные прессы и формочки, говорят: «А как ты это приготовил? Научи и нас!»»

Зурабова А. М. Фуд-фотография : от теории к практике / Анастасия Зурабова. – Москва : Хлеб-соль, 2021. – 279 с. – (Кулинария. Необходимые навыки). – ISBN 978-5-699-97352-1

Фотографировать еду может каждый, но не каждый может делать это так, чтобы глядя на снимок, возникало желание немедленно приготовить это блюдо. В своей новой книге Анастасия Зурабова раскрывает все секреты фуд-фото, делится приемами и техниками, которые позволят научиться правильно выставлять свет, подбирать аксессуары, выстраивать кадр, научит работать с выдержкой, расскажет про базовый набор фототехники и объяснит, как правильно спланировать съемочный процесс.



Геркулес О. Кавказ. Кулинарное путешествие по Грузии, Азербайджану и далее / Оля Геркулес ; [перевод с английского О. Ивенской]. – Москва : Хлеб-соль, 2020. – 239 с. – (Кулинария. Весь мир на твоей кухне). – ISBN 978-5-04-104310-0.

Перед вами не просто книга рецептов. Автор, Оля Геркулес, писательница, журналист и уважаемый шеф-повар, отправляется в кулинарное путешествие по Кавказу, многонациональному региону, соединяющему Европу и Азию, и делится рецептами, историями и яркими образами.

В книге сто рецептов блюд, которые прославляют еду, ароматы и уникальное кулинарное наследие Кавказа - Грузии, Азербайджана, Армении, Ирана, России и Турции.



Овешкова А. Любовь и тарты : сладкие и соленые киши и тарты без тайн / Александра Овешкова. – Москва : Комсомольская правда, 2020. – 120 с. – (Приятного аппетита). – ISBN 978-5-4470-0386-9

Не думайте, что приготовить восхитительные тарты под силу только волшебницам. Благодаря огромному количеству невероятно вкусных рецептов в книге, вам захочется экспериментировать и удивлять друзей вкусными чудесами. Автор книги, шеф-кондитер современных десертов и ведущая кулинарных мастер-классов Александра Овешкова, обучит искусству создавать сладкие шедевры. Уникальные рецепты тартов и кишей с кремовыми, фруктовыми и овощными начинками покорят сердца любимых и станут украшением стола (а заодно и вашей ленты в Instagram). Ягодный кружевной тарт, ванильный и лимонный тарты, тарты «Пьяная вишня» и «Пряное яблоко» и еще море рецептов, перед которыми не устоять. Наслаждайтесь, угощайте, зарабатывайте - о вкусах тартов не спорят.



Шарапова Т. А. Pro sommelier : учебник сомелье : дегустация, сервис, эногастрономия, энография / Татьяна Шарапова, Евгений Кожухов. – Москва : Хлеб-соль, 2021. – 191 с. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-04-104257-8

Вы любите вино и часто покупаете его? Испытываете иногда затруднения при выборе вина? Стыдитесь расспросить о вине продавца или сомелье?

Книга от основателя и ведущего преподавателя известной Школы вина Pro Sommelier, которая с 2004 года успешно работает в Санкт-Петербурге, превратит вас из простого любителя, который при покупке вина опирается на случайную и не всегда верную информацию, в подготовленного, грамотного ценителя. В человека, способного сделать правильный выбор, понимающего вино и хорошо ориентирующегося в нюансах сочетаний вин и блюд. В гостя, с которым приятно поговорить любому сомелье. В хозяина, знаниям и эрудиции которого будут удивляться ваши друзья. Наконец, в того, кто получает за свои деньги именно то, что хочет. А с помощью уникального авторского теста, с которого начинается книга, вы сможете выбрать свой подход к вину, а некоторые – и свою будущую профессию.



Иевлев П. С. Практическое руководство по винокурению : домашнее приготовление водки, виски, коньяка, бренди и джина / Павел Иевлев. – Москва : Хлеб-соль, 2021. – 186 с. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-04-088830-6.

«Практическое руководство по винокурению» – основанный на более чем двадцатилетнем опыте автора настольный справочник для тех, кто хочет сам создавать качественные алкогольные напитки. Книга содержит описание сырья, технологий и оборудования для домашней дистилляции, а также большую коллекцию базовых и авторских рецептов.

Ее отличие от большинства других пособий – систематизированный практический подход, оптимизированный по соотношению сложности и информативности. Кроме того, книга ориентирована на современное любительское оборудование, доступное сейчас каждому.

**Материал подготовила
главный библиограф ОТЭЛ
Ахагова Н. М.**

(8772) 52-11-71

Г. МАЙКОП, УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ 189

ADYGLIB@MAIL.RU

ПН-ЧТ: 10:00-19:00 / СБ-ВС: 10:00-18:00