

Вкусная Италия

Библиографический обзор по книжной выставке



С 16 по 26 апреля в отделе технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея работает книжная выставка «Вкусная Италия», это вторая экспозиция цикла «Кулинарное путешествие вокруг света». Первой была – «Простая как все гениальное: кухня Греции».

Издавна в массовом сознании законодателем гастрономической моды

считается Париж, но мало кто знает, что подлинно «высокая кухня» зародилась в средневековой Италии, «эмигрировала» во Францию, а оттуда позже распространилась и по всему миру.

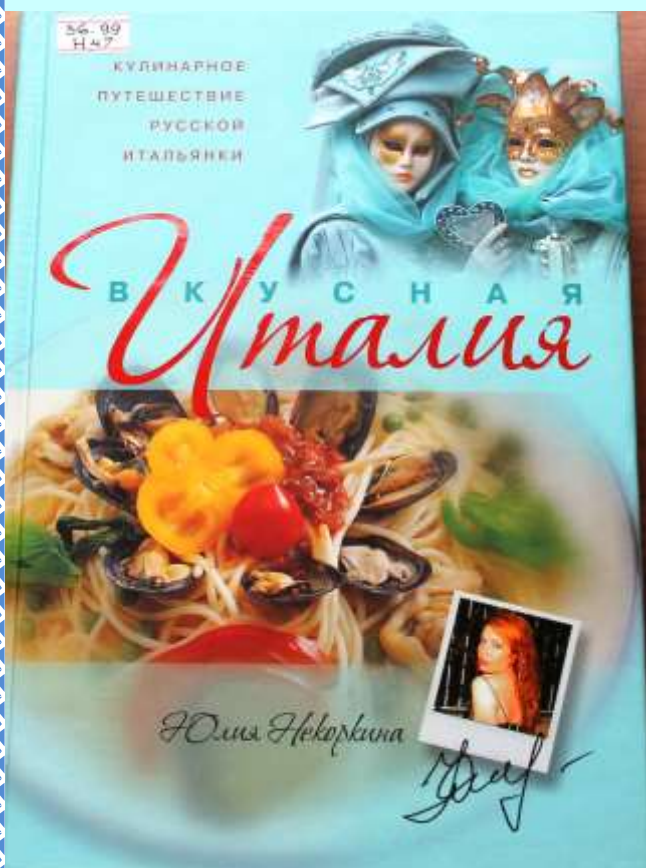
Цель данной выставки: оценить прелесть итальянской еды и ее очаровательную простоту, включающую в себя такие нехитрые ингредиенты, как оливковое масло, овощи, фрукты, рыба, вино и паста. Познакомить с многочисленными рецептами средиземноморских блюд признанными во всем мире.

Некоркина Ю. Вкусная Италия.

Кулинарное путешествие русской итальянки / Юлия Некоркина – Москва, – Центрполиграф. – 2010. – 207 с.

Автор книги давно живет в Италии. Ей довелось многие годы работать совместно с поварами – профессионалами высочайшего класса. Своими знаниями гастрономических секретов итальянской кухни она делится с российскими читателями.

Изложение материала в форме рассказа о путешествии по Италии позволило автору не только обстоятельно поведать о кулинарных пристрастиях всех провинций страны, но и ненавязчиво дополнить многочисленные рецепты удивительно простых в приготовлении средиземноморских блюд любопытными



сведениями историко-географического характера.

Эту книгу рекомендуем всем любителям вкусно поесть и радушно принять гостей. Повара-профессионалы также найдут в ней много интересного для своей деятельности.

Основные столпы итальянской кухни, по своей природе крестьянской и имеющей отдаленное отношение к высокой гастрономии, – пицца, паста и ризотто. Приготовить любимые итальянские блюда дома может каждый. Но, отведав на ужин макароны с кетчупом, вы, к сожалению, не станете ближе к Италии.



Каленик А. Паста, лазанья, ризотто: подробные пошаговые инструкции/ А. Каленик. – Москва, – Эксмо, 2013. – 96 с. : ил.

А ведь приготовить настоящую итальянскую пасту не так уж и сложно. С помощью книги Вы научитесь готовить восхитительные блюда Средиземноморья, такие как ароматная паста, сочная лазанья и нежное ризотто.

Автор книги Антон Каленик – преподаватель нескольких кулинарных школ, шеф-повар с многолетним опытом, откроет вам секреты приготовления итальянских шедевров, таких как феттучине «Примавера» или ризотто «Фрутти де маре» и многих других. Ознакомившись с рецептами и советами автора этой книги, вы поймете, готовить эти блюда совсем не сложно, вам необходимы всего лишь большое желание

и качественные продукты.



PASTA. 150 лучших рецептов из разных уголков Италии/ сост. и фотографии Академии Барилла; вступ. ст. М. Боттуры и С. Конанта – Москва. – БММ, 2012 – 304 с. : ил.

Представляя кухню Италии, нельзя не упомянуть пасту. Паста – культовое блюдо Италии. Этим словом обозначаются и различные виды макаронных изделий, которых в Италии великое множество: капеллини, букатини, тальерини, паппарделле и другие – и потрясающие блюда из макарон с начинкой из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, различных сыров и зелени.

А как вкусна фаршированная паста: равиоли, тортелли, аньолотти! Чтобы отведать все это кулинарное изобилие, теперь не обязательно ехать в Италию. Эта книга составлена представителями Академии Барилла, международного центра итальянских гастрономических традиций, крупными итальянскими рестораторами и лучшими шеф-поварами.

Окунитесь в мир итальянских гастрономических традиций, и скоро вы станете настоящими экспертами в области вкусовых сочетаний, а благодаря этой книге, научитесь готовить пасту не хуже итальянских кулинаров.



Такая разная пицца / отв. ред. И. Ю. Устьянцева – Москва : Астрель. – ИД Аркаим. – 2012 – 64 с. – (Серия : Издания для досуга. 50 аппетитных идей.)

И, конечно же, к числу коронных итальянских блюд относят пиццу – лепешку с какой-либо начинкой. Рецепты подобных кушаний были известны еще в Древней Греции и Риме, но особую популярность пицца получила лишь два столетия назад, когда в Неаполе стали печь такие лепешки для бедняков, добавляя в начинку помидоры, небольшое количество сыра, оливковое масло и пряности. Позднее пицца-итальянка покорила весь мир.

В книге приведены более 60 рецептов этого блюда с различными ингредиентами, предназначенными и для праздника, и для будней.



Мартино Э. Италия за праздничным столом / Э. Мартино. – Москва ; Эксмо, – 2012. – 360 с. : ил.

Эта книга посвящена итальянским праздникам. Такого количества праздников, как в Италии, нет ни в одной стране мира. Практически каждому блюду и продукту здесь посвящено отдельное торжество, и отмечают его с грандиозным размахом! Прочитав эту книгу, вы познакомитесь с праздником лимона из Сорренто, праздником лука из Тропеи или флорентийского ириса из Сан-Поло-ин Кьянти. Существуют, и на первый взгляд,

странные праздники, например, праздник комара или аиста. А что уж говорить о праздниках прихода весны, сбора винограда, Дня святого Валентина, Пасхи и Рождества. А самый веселый итальянский праздник, связанный с переодеваниями в маскарадные костюмы и красочными шествиями – карнавал! И к каждому празднику существует своя гастрономическая традиция. Ценность книги Эллы Мартино, в искренности и таланте автора, в разнообразии рецептов и потрясающих историях рассказанных на страницах этой книги. Яркая и полная солнечных фотографий книга научит вас наслаждаться жизнью и готовить как итальянцы.

В течение столетий вино для итальянцев было обычным напитком. Его ежедневно использовали для приготовления пищи и пили за едой. Виноделие развито во всех двадцати провинциях Италии, и кухня везде прекрасная. Так возникли классические комбинации из местных вин и региональной кухни.



Вино и еда: краткий курс для гурманов. – Москва : – Эксмо, – 2015. – 232 с.

В этой книге вторая глава посвящена Италии. Подобрать вино к любой, даже самой непривычной еде не так уж сложно, если знать основные принципы соединения вин и блюд. Здесь рассказано о сочетании разных типов вин с сырами, морепродуктами, мясными деликатесами, пастой, даны рецепты и мастер-классы по главным национальным блюдам и винам и множество советов для самых разных трапез, от пикника до банкета. Уникальные таблицы сочетаемости продуктов с винами помогут сделать ваш выбор безупречным.

Итальянская кухня по праву одна из самых популярных в мире. Ее простота и в то же время уникальный вкус приходятся по душе жителям всех уголков Земли. Средиземное море, мягкий климат, плодородные почвы, обилие солнечных дней позволяют выращивать большое количество овощей и фруктов, разводить прекрасный скот, баловать себя рыбой и морепродуктами.

Словом, у итальянцев есть все, чтобы создавать кулинарные шедевры, наслаждаться ими и радоваться жизни.

Ведущий библиотекарь ОТЭЛ НБ РА Левина А. Н.