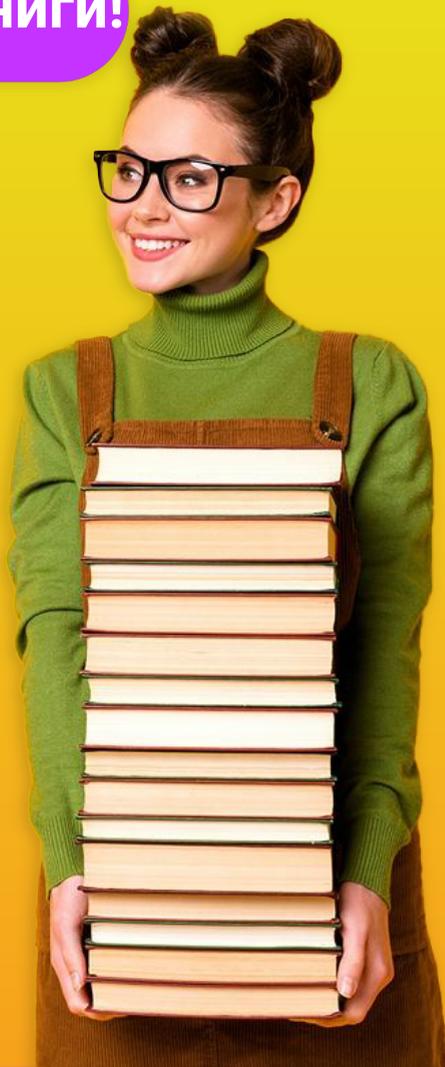


Знакомьтесь, новые книги!

**УВАЖАЕМЫЕ
ПОЛЬЗОВАТЕЛИ!
ОТДЕЛ ТЕХНИЧЕСКОЙ И
ЭКОНОМИЧЕСКОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ
НАЦИОНАЛЬНОЙ
БИБЛИОТЕКИ РЕСПУБЛИКИ
АДЫГЕЯ ПРЕДЛАГАЕТ
ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ЦИКЛ
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ
ОБЗОРОВ КНИЖНЫХ
НОВИНОК, ПОСТУПИВШИХ В
ФОНД ОТДЕЛА.**





*Скобова, А. М. Суперфуды : полезные рецепты без сахара, глютена и лактозы / Sandra Скобова, Дарья Захарова. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 126, [1] с. : фот. цв. – (Кулинария. Зеленый путь). – ISBN 978-5-04-105043-6. – Текст : непосредственный.*

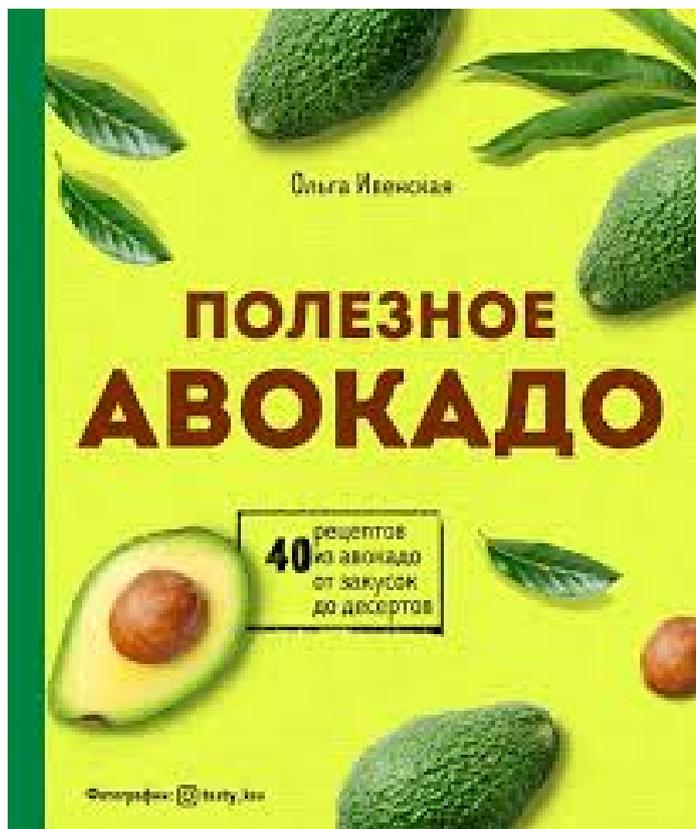
Фуд-блогер и зож-идеолог, создатель SML cafe Sandra Скобова и фитнес-тренер и нутрициолог Дарья Захарова написали книгу о самых полезных продуктах, которые по праву завоевывают мир. Некоторые из суперфудов – авокадо, брокколи, чиа, спаржа – уже давно стали привычной частью рациона заботящихся о своем здоровье.

Другие – чай матча, кейл, спирулина, ягоды асаи и годжи – только начинают входить в наше меню. Книга Скобовой и Захаровой поможет сделать процесс знакомства с суперфудами осознанным и окончательно убедит в пользе растительного питания даже самых закоренелых скептиков. Похудеть и разогнать обмен веществ?

Оздоровить сосуды и сердце? Зарядиться энергией? Укрепить иммунитет? С суперфудами это легко и приятно! Рецепты наших авторов вам точно понравятся: оладьи из зеленой гречки, блинный торт без глютена, ризотто со спаржей, песто со спирулиной – все это необычайно полезно, вкусно и очень просто готовится.

Особое место в книге отведено чаю матча, потому что авторы являются признанными экспертами по этому суперфуду. Эффект концентрации на работе, спокойствия и работоспособности на 5 – 7 часов – да, это все про матча! Убедительные подробности и красочные фото ждут вас на страницах издания.





Ивенская, О. С. Полезное авокадо : 40 рецептов из авокадо от закусок до десертов / Ольга Ивенская ; [фотографии Ксении Леонтьевой]. – Москва : Хлеб-соль : Эксмо, 2020. – 95 с. : фот. цв. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-04-111657-6. – Текст : непосредственный.

Сколько блюд из авокадо можно приготовить? Его можно есть ложкой, скажете вы, приготовить гуакомоле и добавить в салат. И все? На самом деле

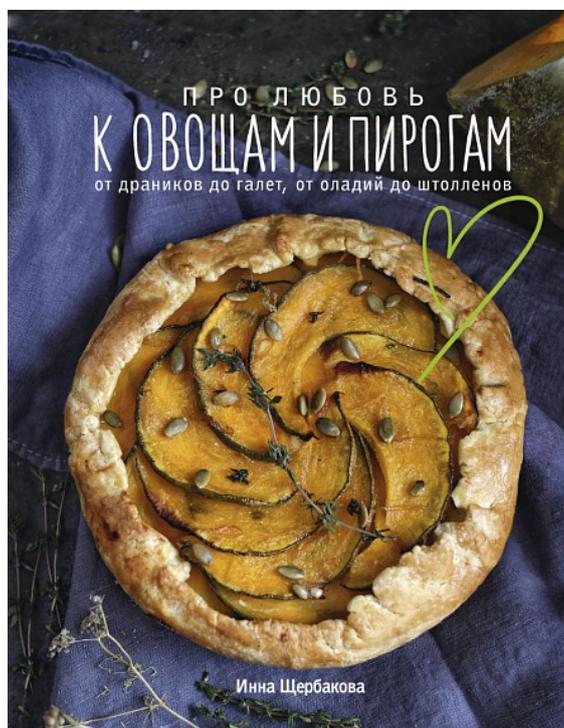
нет. Авокадо может стать настоящим героем на вашей кухне, и Ольга Ивенская расскажет вам как. Суфле, холодный суп-пюре, чили кон карне, паста, бургеры и даже чизкейк можно приготовить с авокадо! Его можно есть сырым и запеченным, добавлять в качестве акцента в основное блюдо или полностью разрешить ему солировать на вашей тарелке. В книге вы найдете 40 рецептов разнообразных блюд от закусок и супов до основных блюд и выпечки! А атмосферные фотографии фуд-фотографа и блогера Ксении Леонтьевой перенесут вас в настоящий авокадо-бар.



*Мальцева, Ю. В. Сезонное питание на практике : как жить в гармонии с природой / Юлия Мальцева. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 144 с. : фот. цв. – (Кулинария. Зеленый путь). – ISBN 978-5-04-110908-0. – Текст : непосредственный.*

Человек находится в постоянном поиске новых продуктов, инновационных методик, чудодейственных БАДов, которые помогли бы улучшить здоровье, расстаться с лишними килограммами, замедлить старение. Любопытно, что мы часто возвращаемся к тому, с чего все начиналось, к самым основам, традиционной культуре питания и образу жизни, которые складывались веками, и убеждаемся в том, что это, возможно, и есть тот утраченный компонент здоровья, которого нам так не хватает в современном мире.

Рафинированные продукты, содержащие синтетические добавки, пестициды, генномодифицированные и фактически утратившие природное происхождение, конфликтуют с нашими генами, и это является причиной многих современных болезней. Новая книга Юлии Мальцевой – это пособие по функциональному питанию, в котором вы узнаете: в чем разница между нитратами и нитритами; как правильно готовить овощи так, чтобы они не утратили полезных свойств; в каких продуктах наиболее высокое содержание фитонутриентов. Эта книга для тех, кто хочет прийти к традиционному питанию и заложить фундамент для здорового образа жизни.



*Щербакова, И. В. Про любовь к овощам и пирогам : из тыквы в пирог и другие превращения : [от драников до галет, от оладий до штолленов] / Инна Щербакова. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 127 с. : фот. цв. – (Кулинария. Зеленый путь). – ISBN 978-5-04-118660-9*

Книга Инны Щербаковой – настоящий must have для адептов зож и любителей бюджетной кухни. О пользе овощей знают все, но теперь даже для тех, кто пока не стал зож-фанатом, появился отличный шанс полюбить овощи. Судите сами: автор предлагает больше 50 вариантов пирогов, пирожков, галет, тартов, кишей, булочек, оладий и даже десертов с овощами. Некоторые из них традиционны и уже стали частью нашей истории, напоминая о детстве: бабушкин капустный пирог, ржаные калитки с творогом, деревенский пирог с рисом и зеленью, драники с маринованным огурцом, кабачковые оладьи. А многие рецепты словно взяты из меню самых модных ресторанов: тарт со шпинатом и рикоттой, луковый киш с яблоком, лепешка с цукини по-итальянски, фокачча с вялеными томатами, свекольный брауни с черносливом.

Причем все использованные автором овощи легко найти в обычных магазинах, а готовить, следуя пошаговой инструкции, – одно удовольствие. Ведь в этих рецептах самые простые и доступные овощи – картофель, морковь, тыква, капуста, кабачок, свекла – раскрываются порой с самой неожиданной стороны. А тепло и ароматы выпечки порадуют ваших близких и друзей.





*Мотина, А. И. Без глютена : [простые рецепты выпечки для семейных посиделок] / Ася Мотина. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 166, [1] с. : фот. цв. – (ПП. Теория и практика правильного питания). – ISBN 978-5-04-178789-9. – Текст : непосредственный.*

Вторая книга безглютенового пекаря Аси Мотиной поможет вам, несмотря на запреты на глютен и необходимость придерживаться безглютеновой диеты, позволить себе вкусную выпечку. В книге вы найдете простые безглютеновые дрожжевые рецепты – фокаччи, пиццы, сдобы; рецепты содовых хлебов, изделий из песочного теста – корзиночек и мини-тартов; рецепты пирогов и пирожков из бездрожжевого теста. Вы научитесь делать различные виды теста: быстрое слоеное безглютеновое тесто, тесто фило, пельменное тесто и изделия из них со сладкими и несладкими начинками. В книге вас ждет девять рецептов блинов и оладий, а еще для вашего удобства автор подготовила небольшой словарь ингредиентов, инвентаря и пекарских терминов, которые встретятся вам в рецептурах книги.





Стивенсон, Т. Большая книга кофе : полный руководитель : [от описания сортов и разновидностей до рецептов и секретов приготовления] / Тристан Стивенсон ; [перевод с английского Зинаиды Тимофеевой]. – Москва : Эксмо, 2023. – 223 с. : ил., карты, фот. цв. – (Кофе и чай. Магия напитка). – ISBN 978-5-04-176633-7. – Текст : непосредственный.

«Большая книга кофе» выходит за рамки банального изложения способов приготовления кофе, это увлекательное кофейное путешествие, которое вы совершаете вместе с ее автором. Вы узнаете об истории возникновения вашего любимого напитка и о том, как он приобрел такую огромную популярность во всем мире. Автор подробно и со знанием дела описывает все стадии приготовления кофе, а также необходимое для этого оборудование, приглашая читателя заглянуть за кулисы кофейной сцены. Кроме того, в «Большой книге кофе» содержится огромное количество хитростей и полезных советов по приготовлению этого напитка в домашних условиях, что особенно ценно, ведь после прочтения вы, безусловно, захотите угостить своих друзей самостоятельно сваренной чашечкой кофе! Но и это еще не всё! Знаете ли вы, как найти идеальный френч-пресс? А как правильно выбрать кофе? На страницах «Большой книги кофе» вы не только узнаете самые вкусные рецепты кофе от Тристана Стивенсона, но и получите уникальные практические рекомендации, которые пригодятся не только начинающим, но даже опытным бариста.



*Исакова, В. Э. Больше чем торт : рецепты потрясающих бисквитных тортов для тех, кто хочет создавать, а не повторять / Виктория Исакова. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 139, [4] с. : цв. ил., фот. цв. – (Кулинария. Готовит шеф). – ISBN 978-5-699-90937-7. – Текст : непосредственный.*

Почему «Больше чем торт»? Потому что эта книга не просто горстка рецептов, которые вы исполните и забудете. Внутри вас ждут не только 15 чудесных тортов, но и крепкая база, чтобы вы не просто повторяли, а понимали, что, куда и зачем.

Загляните внутрь книги – вы научитесь выпекать идеальные воздушные и кексовые бисквиты, менять их вкусы. Вы узнаете, чем кули отличается от конфи и как делать то и другое. Вы сможете экспериментировать с сочетаниями вкусов, создавая незабываемые композиции, играть кремами и покрытиями, чтобы получить поистине индивидуальный торт.

А еще кроме тортов вас ждет приятный сюрприз: бонусная глава со сладостями к чаю: тарталетки, эклеры и чизкейки.



*Недерланден, Э. дер Праздничная выпечка :
восхитительные рецепты к праздничному
столу / Элизабет дер Недерланден ;
фотографии Эрин Скотт ; перевод с
английского Марии Пономаревой. – Москва :
Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 166, [1] с. : цв. ил.
– (Кулинария. Вилки против ножей). – ISBN
978-5-04-120887-5. – Текст :
непосредственный.*

Формула идеального осенне-зимнего вечера: собраться в кругу семьи или самых близких друзей, включить теплый, атмосферный фильм, во время которого хочется и плакать и смеяться, запастись кучей настольных игр, в которые можно играть без остановки до самого утра. А еще обязательно нужно приготовить что-нибудь вкусное! Например, печенье! По рецептам Элизабет дер Недерланден вы даже сможете приготовить их все вместе, вне зависимости от размера компании и от навыков кулинарии каждого, кто вместился у вас под крышей. Миндальное, шоколадное, мятное, с корицей, с джемом, с инжиром – любое, какое только пожелаете. Рецептов хватит надолго и трудно будет выбрать любимое. Но вы наверняка удивительно проведете время, которое запомнится надолго!



Гезий, К. Домашние копчености : новые оттенки вкуса любимых продуктов / Каролина Гезий ; перевод с французского Екатерины Самусенко. – Москва : КоЛибри : Азбука-Аттикус, 2023. – 190 с. : фот. цв. – (Дома Вкусно). – ISBN 978-5-389-21438-5. – Текст : непосредственный.

Копченая утиная грудка с душистым перцем, шашлык из копченых говяжьих щечек, холодец с копченым окороком и брокколи, пирог из блинного теста с копченой рулькой и шнитт-луком, рулет из копченой печени со шпинатом, карпаччо из копченого лосося, копченые баклажаны и зеленый горошек... насладитесь новыми вкусовыми оттенками любимых блюд! В этой книге вы найдете основные техники копчения, а также яркие рецепты, сгруппированные по типам продуктов: говядина, свинина, птица и крольчатина, рыба и морепродукты. Кроме того, узнаете нюансы малоизвестной, но любопытной техники копчения сыров и овощей.



Гезий, К. Домашние сыры и йогурты : а также вкусные блюда с молочными продуктами / Каролина Гезий, Сюзанна Фонтено ; перевод с французского Екатерины Касьяновой. – Москва : КоЛибри : Азбука-Аттикус, 2023. – 189, [1] с. : фот. цв. – (Дома Вкусно). – ISBN 978-5-389-21439-2. – Текст : непосредственный.

Нежный сливочный кайбот, тающая во рту нуга с сыром, мягкий йогурт с пармезаном и свежеприготовленный веганский йогурт на кокосовом молоке... Эта книга будет сопровождать вас в процессе приготовления сыров, йогуртов и разнообразнейших блюд на их основе – в ней собрано более 100 пошаговых рецептов с фотографиями, которые помогут вам совершенствовать мастерство. Вернемся к натуральным вкусам, простым и доступным технологиям и с удовольствием попробуем свое, домашнее!



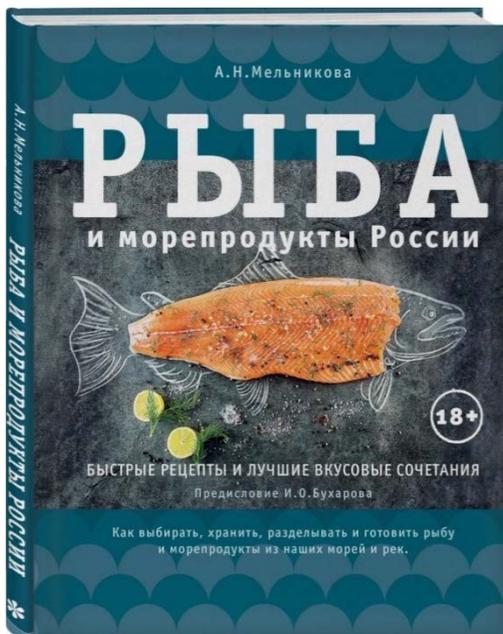


Шредер, Дж. Лимон : от корки до корки : яркие рецепты с цитрусовыми ноткам / Джадис Шредер ; перевод с нидерландского Веры Антоновой. – Москва : КоЛибри : Азбука-Аттикус, 2022. – 157 с. : цв. ил., фот. цв. – ISBN 978-5-389-20273-3.

Джадис Шредер, кулинарный писатель, фудстилист и фотограф, настоящий амбассадор органического лимона, собрала оригинальную коллекцию рецептов, в каждом

из которых этот цитрусовый фрукт играет ключевую роль. Наслаждайтесь восхитительной свежестью лимонов круглый год: весной испеките лимонные тарталетки, летом приготовьте лимонные фрикадельки с запеченным картофелем или рассыпчатое лимонное печенье, осенью сварите согревающий тыквенный суп с лимонными сухариками, зимой побалуйте себя тирамису с ароматнейшим домашним лимончелло...

«Считайте эту книгу руководством к действию, позволяющим бросить вызов самому себе и каждый день подавать на стол что-то вкусное и удивительное». (Джадис Шредер)



Мельникова, А. Рыба и морепродукты России / Александра Мельникова. – Москва : Эксмо, 2019. – 223 с. : цв. ил. – (Кулинария. Вилки против ножей). – ISBN 978-5-699-78813-2. – Текст : непосредственный.

Первая полноформатная кулинарная энциклопедия на полностью отечественном материале. В книгу вошли наиболее доступные покупателям виды рыб и морепродуктов из наших морей, и, помимо способов их приготовления, читатель узнает о том, кто, где и когда добывает эту рыбу, как ее лучше выбирать, хранить, разделять, познакомится с наилучшими вкусовыми сочетаниями и принципами сохранения полезных свойств при различных видах кулинарной обработки. В дополнение к авторским блюдам шеф-повара московских и региональных ресторанов, специализирующихся на меню из российской рыбы, предоставили свои рецепты для книги. Книга рассчитана на широкий круг читателей, стремящихся к разнообразному питанию, и на любителей рыбы и морепродуктов – всех интересующихся российской рыбой и ее кулинарным применением.

Об авторе
 Эксперт по региональным продуктам Национальной ассоциации производителей и поставщиков региональных продуктов (НАРП) и Федерации рестораторов и отельеров (ФРИО), член Рабочей группы ФРИО – Росрыболовство.

■ Рыба на столе – здоровье в доме. Эту книгу должен прочитать каждый.
Александр Ежель, президент ТД «Жемчужина»

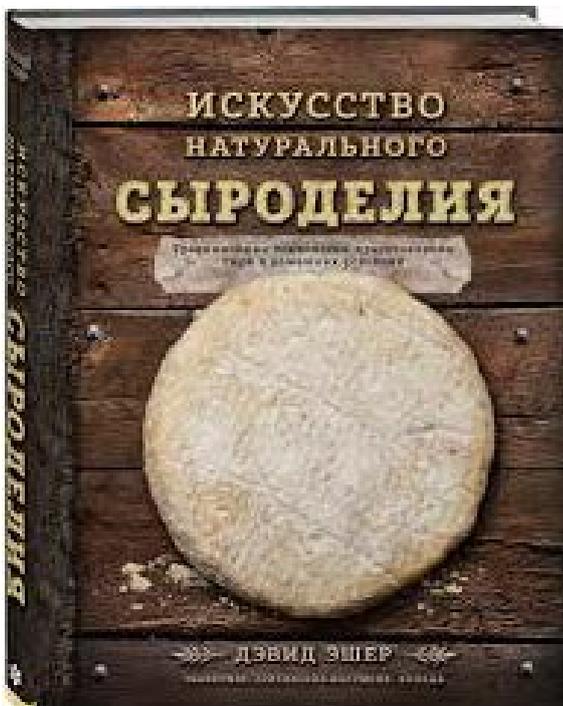
■ Не бойтесь кажущейся сухости языка этой книги. Она научит вас уважению к продукту и умению определять его качество. Автор любит предмет своего исследования и раскрывает особенности жизни рыб и прочих обитателей моря не только в океане, но и на кухне.
Владимир Гридин, гастрономический обозреватель

■ Эта книга – о любви, любви истинной, истовой, искренней! О любви к рыбе нашей, известной и неизвестной, обитавшей в море, озерах и затерявшейся в глубине ручьях и озерах. Эта книга удивительным образом сочетает экономическую академичность, погружение в историю и кулинарную козность, а потому достойна прочтения!
Николай Коро, член Совета Гильдии маркетологов, вице-президент Академии имиджологии России, советник президента ИППП по маркетингу и брендингу

■ Эта книга написана человеком, который знает и любит свое дело. Наверное, автор могла бы пошутить: если вы не любите рыбу, значит, вы или не умеете ее готовить, или не умеете ее выбирать. Рецепты – плахнут вкусно, но на чтение их могло бы все и закончиться, если бы не главное сокровище этой книги: секреты «рыбачки» за российскими рыбами и морепродуктами.
Татьяна Плотникова, актриса, радиоведущая

■ Рыба и морепродукты, как прекрасная альтернатива мясу, могут и должны занимать достойное место в меню человека. Автор с доскональным знанием темы рассказывает не только о путях, которые проходят эти продукты от моря до нашего стола, но и предлагает «приятные и вкусные» способы их приготовления.
Дора Бланк, модельер, дизайнер

ISBN 978-5-699-78813-2
 9 785699 788132
ХЛЕБСОЛЬ
 www.khleb-sol.ru
 @khleb-sol.ru

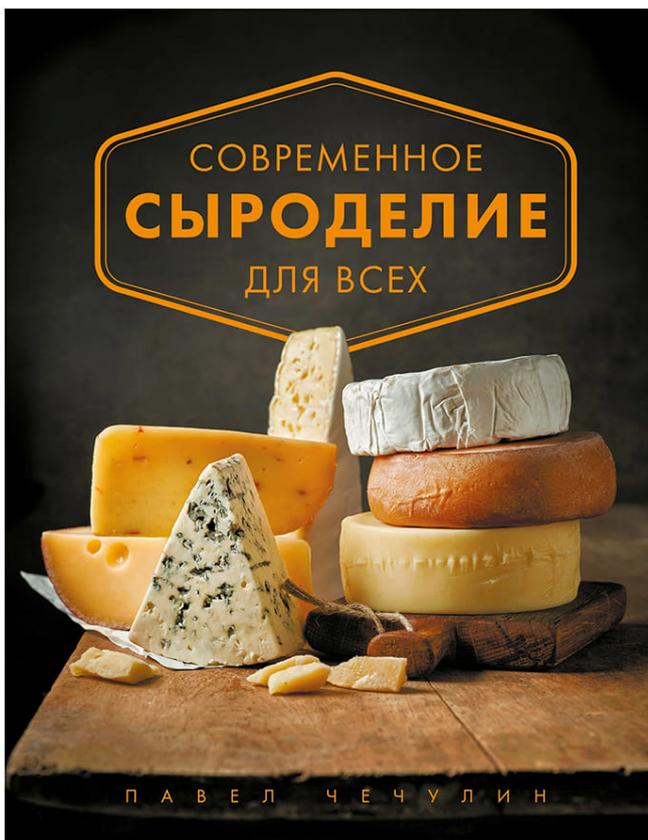


Эшер, Д. Искусство натурального сыроделия : традиционные технологии приготовления сыра в домашних условиях : [перевод с английского] / Дэвид Эшер. - Москва : Хлеб-соль : Эксмо, 2023. – 317, [1] с. : цв. ил., фот. цв. – (Кулинария. Вилки против ножей). – ISBN 978-5-699-90866-0. – Текст : непосредственный.

Дэвид Эшер проповедует натуральный способ изготовления сыра, экологичный и основанный на принципах органического земледелия и биодинамики. Эта книга станет замечательным помощником для тех, кто хочет создать домашнюю или небольшую частную сыроварню, и расскажет: как найти

хорошее молоко, в том числе сырое; как правильно содержать бактериальные культуры, помогающие созреванию сыра; как сделать самостоятельно сычужный фермент, а также как приготовить хороший сыр без него; как избежать использования пластиковых инструментов и химических добавок; как приготовить традиционным методом порядка 30 различных сыров.

Дэвид Эшер – экофермер, разводчик коз, производитель фермерского сыра, преподаватель сыроварения с островов Британской Колумбии в Канаде . Эшер использует натуральные технологии, отказывается следовать стандартным индустриальным подходам и исследует традиционные методы сыроварения. Вместе со своей школой The Black Sheep Дэвид делится опытом на мастер-классах с организациями продуктового суверенитета. Подход Эшера легко адаптировать как для домашней кухни, так и для фермерских производств. Во вступительных главах автор исследует и освещает базовые составляющие сыра: молоко, сычужный фермент, соль, инструменты и погреба для сыра. 14 последующих глав подробно рассказывают об отдельных видах сыра, дают рецепты по их изготовлению и полезные советы. Представленные в книге технологии сыроделия точны, проработаны и отлично проиллюстрированы фотографиями, дающими наглядное представление, как сыр проходит все стадии от подготовки до своего конечного состояния. «Искусство натурального сыроделия» также освещает такие важные проблемы, как экологическая ответственность сыродела и этическое использование некоторых животных ингредиентов для изготовления сыра, например, сычужного фермента. Также из книги вы узнаете, как в сыр просачиваются различные ГМО, и какие шаги предпринять, чтобы остановить это. С помощью книги вы не только взглянете на сыр совершенно по-новому, но и, конечно же, научитесь готовить самостоятельно лучший в мире сыр.



*Чечулин, П. И. Современное сыроделие для всех / Павел Чечулин. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 172, [2] с. : фот. цв. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-04-111659-0. – Текст : непосредственный.*

Современное сыроделие – настольная книга не только для начинающих, но и для опытных сыроделов. Автор книги – Павел Чечулин, химик-органик по образованию, изложил базовые процессы сыроделия доступным и понятным языком. Так что теперь они доступны каждому, кто хочет

делать сыр. Применить полученные знания вы сможете как в домашних, так и в условиях маленького и даже крупного производства. При этом вы научитесь делать сыры с заранее заданными и легко повторяемыми каждый раз свойствами – вкусами, структурой и рисунком. Помимо обширной теоретической базы, в книге представлено 13 рецептов с подробным пошаговым описанием приготовления.

В этой книге вы найдете обширную теоретическую часть по основам сыроделия, а также 13 подробных рецептов с пошаговым описанием.

Книга будет интересна тем, кто хочет основательно подойти к процессу изготовления сыра в домашних условиях, а также в условиях небольших и крупных производств.

Все микробиологические и химические процессы описаны доступным языком.



*Сардановская, Е. Тыквенная книга : 40 оригинальных рецептов для завтрака, обеда и ужина / Екатерина Сардановская. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 124 с. : цв. ил., фот. цв. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-04-177610-7. – Текст : непосредственный.*

Эта книга родилась из любви и восхищения Екатерины Сардановской яркой, ароматной тыквой. Многие недооценивают ее потенциал среди прочего многообразия ингредиентов, однако помимо полезных свойств, она обладает удивительной способностью сочетаться со многими продуктами, что позволяет использовать ее в разных блюдах. Она прекрасно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, а как хороша в варенье! Екатерина собрала 40 оригинальных рецептов, которые раскрывают тыкву с новой стороны.

Приготовьте блины, хлебный пудинг, пасту, пиццу, макароны, хумус и многое другое, взяв за основу яркую, ароматную тыкву, и наслаждайтесь новыми, необычными вкусами каждый день. Каждая страница полна вкусовых открытий и кулинарных впечатлений. После прочтения этой книги вы измените свое мнение о главной королеве осени!



*Али-заде, А. Хлеб в разрезе : подробный курс по выпечке дрожжевого и заквасочного хлеба с нуля / Ахмед Али-заде. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 187 с. : табл., фот. цв. – (Домашний хлеб). – ISBN 978-5-04-122525-4. – Текст : непосредственный.*

Вы находили в интернете рецепты хлеба, пробовали приготовить по ним, а на выходе получали плоское недоразумение вместо пышного каравая? Или тесто сразу не удалось? У вас опустились руки, так что больше вы не отваживались браться за хлеб?

Ахмед Али-заде, автор этой книги – пекарь с многолетним стажем, преподаватель и владелец пекарни – тоже сталкивался с неудачами в начале пути. Но благодаря упорству он смог погрузиться в классическую технологию хлебопечения, открыть в хлебе удивительный, вкусный и полезный продукт со своим «лицом». В этой книге автор сконцентрировал весь свой практический опыт, чтобы вы сократили свой путь к своему первому пушистому тартину или чаабатте. Никаких лишних терминов и сложной научной теории – только важные факты, написанные понятным, дружелюбным языком.

С этой книгой вы научитесь:

- понимать, чем хлеб на дрожжах отличается от хлеба на закваске (и вовсе не тем, что один полезный, а второй нет);
- выводить и кормить пшеничную и ржаную закваску, а также превращать одну в другую для приготовления разных хлебов;
- заглядывать в будущее и понимать, что из себя будет представлять хлеб, всего лишь взглянув на его рецепт;
- замешивать, расстаивать и формовать тесто для разных видов пшеничных, ржаных и смешанных хлебов;
- конечно же, печь основные виды хлебов с помощью подробнейших фотоинструкций.

Эта книга станет вашим настольным пособием и отличным стартом в искусстве хлебопечения – не важно, будете ли вы печь раз в неделю для своей семьи или решитесь на нечто большее.



*Глазырин, А. Л. Шоколад : практическое пособие : подробная теория, технология и пошаговые уроки для впечатляющего шоколадного декора / Алексей Глазырин, Анастасия Глазырина. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 151 с. : фот. цв. – (Кулинария. Готовит шеф). – ISBN 978-5-04-105765-7. – Текст : непосредственный.*

Работа с шоколадом поистине завораживающее зрелище. Но что делать, если есть желание открывать для себя новые профессиональные горизонты, но отчаянно не хватает информации. Тогда на помощь приходит опыт тех, кто готов делиться бесценными советами, давать наставления, рассказывать о подводных камнях и техниках, кто готов буквально «поставить руки» новичкам, сделать максимум, чтобы работа с шоколадом не пугала, а позволяла экспериментировать, творить и наслаждаться процессом. Книга от основателей петербургского авторского проекта Soul Desserts Алексея и Анастасии Глазыриных поможет начинающим кондитерам и даст дополнительный опыт для тех, кто уже в теме.

Мастера шоколада расскажут о полном наборе инструментов, видах шоколада и его свойствах, о красителях и методах темперирования. Подробно покажут, как окрашивать какао-масло и шоколад, как создать собственный молд и, конечно же, дана практическая часть с рецептами и пошаговыми инструкциями.

Настоящая шоколадная энциклопедия для тех, кто решил с головой погрузиться в шоколад.

ИЗ КНИГИ ВЫ УЗНАЕТЕ:

- как выбрать инструменты для комфортной работы,
- какие шоколад, какао-масло и красители обеспечат достойный результат,
- как правильно темперировать и окрашивать шоколад и какао-масло,
- рецепты.



*Жук, К. В. Домашняя ферментация : только проверенные рецепты! : [более 30 оригинальных рецептов полезных ферментированных блюд - от кваса и квашеной капусты до кодзи и мисо] / Константин Жук. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 94, [1] с. : фот. цв. – (Кулинарное открытие) (Книги, которые делают жизнь вкуснее). – ISBN 978-5-04-113484-6. – Текст : непосредственный.*

Ферментация стала популярна в кулинарии не так давно, но само понятие зародилось много веков назад. Квашеная капуста, маринованные огурцы, чайный гриб в банке у мамы на подоконнике – все это ферментированные продукты. Вкусные, а самое главное – полезные. Константин Жук собрал доступные и интересные рецепты блюд, которые можно приготовить дома с помощью ферментации: крошево и комбучу, мисо и квас, моченые яблоки и черный чеснок, а также многие другие.





*Куликова, Е. М. Вино России : история, география, выбор / Елена Куликова. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 173, [1] с. : карты, портр., фот. цв. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-04-167831-9. – Текст : непосредственный.*

Новая книга авторитетного винного эксперта Елены Куликовой написана для каждого, кто хочет научиться выбирать хорошее отечественное вино. Вместе с автором вы посетите лучшие российские винодельни и познакомитесь с людьми, которые создают этот напиток; совершите экскурс в историю отечественного виноделия, откроете для себя новые винодельческие регионы – от Самары до Дербента. Узнаете об особенностях их климата, терруара, почвы и сортов винограда. Каждый, прочитавший эту книгу, поймет и научится оценивать российское вино. Теперь, проходя мимо полок супермаркетов, вы будете ориентироваться не на акцию, а на регион, сорт, винодельню и на сочетание еды и вина. Приятных вам открытий в мире российских вин и вкусных дегустаций!

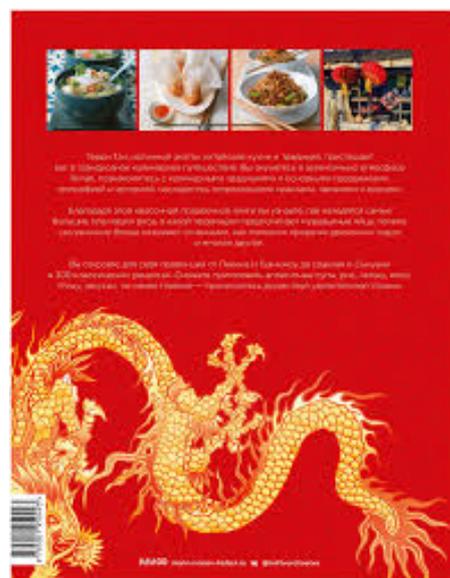


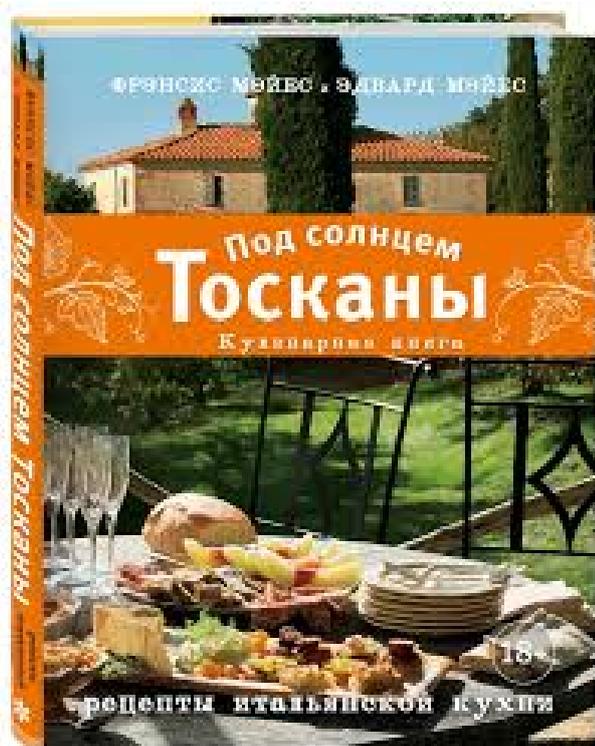
Тан, Т. Великая китайская кухня : грандиозное путешествие и 300 рецептов из Поднебесной / Терри Тан ; перевод с английского Екатерины Петровой. – Москва : Манн, Иванов и Фербер, 2023. – 622, [1] с. : фот. цв. – (Мировая кухня). – ISBN 978-5-00195-049-3.

В книге подробно описаны кулинарные традиции Китая, местная география и история. Рассказывая о классических блюдах – от дворцовой кухни Пекина до чайных домов южного Китая – Терри Тан описывает все многообразие ингредиентов и методов приготовления.

Это своего рода гастрономический тур по северному, южному, восточному и западному регионам Китая. Вы узнаете об их истории и традициях, ингредиентах и методах и сможете легко приготовить любое блюдо, прочтя пошаговые инструкции и вдохновившись замечательными иллюстрациями. В книге есть и знаменитые рецепты, такие как утка по-пекински и дамплинги со свиной начинкой, и малоизвестные деликатесы: лапша с лобстером, цыпленок нищего, каша из черного риса и сладкая фасоль в сиропе.

Здесь вы найдете сотни рецептов, множество информации и 1500 фотографий.





*Мэйес, Ф. Под солнцем Тосканы : кулинарная книга / Фрэнсис Мэйес и Эдвард Мэйес ; [перевод с английского О. Озеровой]. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 223, [1] с. : цв. ил. – (Кулинария. Весь мир на твоей кухне). – ISBN 978-5-04-104656-9 – Текст : непосредственный.*

Фрэнсис Мэйес, автор популярного бестселлера «Под солнцем Тосканы», вместе со своим мужем Эдвардом уже много лет считают Тоскану своим домом. И

для них тосканская еда – это символ домашнего уюта, праздничных застолий и душевных встреч с друзьями. Они собрали рецепты, которые копили десятилетиями, и написали книгу, полную наслаждения, радости, счастья и тосканского солнца. Книга выстроена как традиционный тосканский ужин: вы начнете с антипасты, а закончите десертом и дигестивом в компании хороших друзей. Авторы делятся рецептами более 150 своих любимых блюд, советами и рекомендациями, а также атмосферными фотографиями и описаниями тосканских кулинарных традиций.



Злобина, А. Волшебство растительной кухни. Как готовить Любовь / Алёна Злобина. – Москва : Эксмо, 2020. – 201 с. : фот. цв. – ISBN 978-5-04-106474-7. – Текст : непосредственный.

Алёна Злобина – основательница экопроекта «Вкус и цвет», где собраны йога, саморазвитие и веганская еда; создательница вег-корнера «Holy Vegan», владелица одной из самых ярких страниц в Инстаграм про саморазвитие и ЗОЖ.

В этой книге рассказывается о пройденном пути, о энергии, которая нужна всем нам и о веганских экспериментах в кулинарии.

Тут живут рецепты, которые можно легко и просто приготовить дома.

**МАТЕРИАЛ ПОДГОТОВИЛА ГЛАВНЫЙ БИБЛИОГРАФ ОТЭЛ
ГАЙСУМОВА Н. М.**