

Сохраним витамины

до весны



Обзор литературы с книжной выставки

В отделе технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея оформлена книжная выставка «Сохраним витамины до весны», посвященная проблеме сохранения овощей, фруктов и ягод на зимний период.



Сегодня, несмотря на все успехи и достижения в области сохранения овощей, фруктов и ягод на зимний период, наши мамы и бабушки, да и мы сами, продолжаем варить варенье и компоты, квасить и мариновать овощи и фрукты. Зачем? Почему? Ответ ясен – потому что никакое поедание условно свежего фрукта зимой не сравнится с удовольствием, получаемым от открывания баночки ароматного домашнего компота или вкуснейшего бабушкиного варенья.

Цель выставки – раскрыть все разнообразие способов домашних заготовок, которые помогают сохранить летне-осеннее изобилие для вашего стола и выручают хозяек в самых разных ситуациях.

Предлагаем Вашему вниманию список книг, в которых содержатся наиболее интересные и оригинальные рецепты.

Список литературы

1. Молоховец Е. Золотая книга домашних заготовок / Елена Молоховец. – Москва : Эксмо, 2007. – 224 с. : ил.

Вашему вниманию представляется переработанное издание книги превосходного кулинара и экономной хозяйки Елены Молоховец. В этой книге собраны не только традиционные рецепты консервирования фруктов, овощей, ягод и кореньев, но и консервированные блюда, секрет приготовления которых передавался от поколения к поколению, но был несправедливо забыт. Руководствуясь советами автора, вы сможете минимизировать расходы средств и продуктов, а также узнать, как употреблять в пищу то, что раньше считалось непригодным. Рецепты, проверенные миллионами хозяек разных поколений, помогут вам прослыть радушной хозяйкой и отличным поваром, ведь в любое время года на вашем столе будет прекрасное угощение и для неожиданных гостей, и для торжественных случаев.

2. Савкова Р. В. Консервирование : 60 рецептов, которые вы еще не знаете. – Санкт-Петербург : Питер, 2011. – 96 с. : ил.

Раиса Савкова с любовью отобрала для вас только лучшие и проверенные рецепты: классические способы консервирования, соления, мочения и маринования; богатые витаминами и пахнущие летом соки и компоты; сладкие джемы и варенья; острые и пикантные салаты, лечо, рагу, аджики; квашеная капуста и хрустящие соленые огурчики; эксклюзивные и экзотические заготовки. Помимо рецептов, в книге рассказывается об истории консервирования. Подробно описываются все способы консервирования. Даются советы, чем нужно запастись перед началом заготовительного сезона.

3. Секреты домашних заготовок. Русские традиции. – Москва : Белый город, 2008. – 143 с. : ил.

Эта книга не просто сборник традиционных рецептов, рассказывающих о различных способах заготовки продуктов. Это – полноценное, не имеющее аналогов, великолепное издание, раскрывающее все секреты консервирования, а также позволяющее заглянуть в далекое прошлое и узнать, как запасали продукты на зиму наши прабабушки. Настоящим украшением издания является замечательная подборка русской живописи.

4. Потапова Н. Грибы / Наталья Потапова. – Санкт-Петербург : Амфора, 2011. – 32 с. : ил. – (Серия «Домашние заготовки»).

Традиции русской кухни, неповторимые и многогранные, неразрывно связаны с заготовлением и употреблением грибов. Их квасят и солят, маринуют и сушат, жарят и томят. Многообразие рецептов так же велико, как и количество разновидностей грибов. Грибная кулинария неразрывно связана с духовностью русского народа – грибы разрешены в пост. Они покорили сердца и желудки людей неповторимостью и изысканностью своих вкусовых качеств. Поэтому грибники снова и снова, с мая по октябрь, снаряжают свои корзины и ножи, следят за погодой и сверяют народные приметы, чтобы потом наслаждаться восхитительным вкусом и незабываемым ароматом грибных блюд. Книга Натальи Потаповой научит вас не только правильно сушить и замораживать грибы, но еще готовить грибные консервы, да так, что за уши не оттянешь.

5. *Лехари Г. Желе и конфитюры / Габриела Лехари ; пер. с нем. А. В. Полосминой. – Москва : Мир книги. – 64 с. : ил.*

Конфитюры, мармелады и желе – эти домашние сладости из фруктов любят и взрослые и дети. Они не только вкусны, но и полезны: в их состав входят витамины и минеральные вещества, пектины и фруктоза, а также микроэлементы, необходимые для поддержания активного образа жизни.

Если вы хотите, чтобы ваши сладкие заготовки были не только вкусными, но и оригинальными, обратитесь к этой книге. В ней вы найдете рецепты конфитюров, желе, мармеладов и муссов, которые не потребуют от вас много времени и усилий. Побалуйте свою семью и друзей изысканными десертами.



С древних времен человечество пыталось сохранить все полезные свойства и витамины, которые содержат в себе разнообразные овощи и фрукты. «Кто запаслив, тот и счастлив», - гласит народная мудрость. Сохранить овощи и фрукты можно различными способами и у каждой хозяйки есть свои секреты и «изюминки». Материалы представленные на нашей выставке помогут вам открыть для себя современные принципы домашних заготовок, ознакомиться с новыми рецептами.

***Приглашаем всех желающих
посетить Национальную библиотеку
Республики Адыгея
и познакомиться с материалами
книжной выставки!***

Ждем Вас по адресу: улица Комсомольская, 189.

***Левина А.Н., ведущий библиотекарь ОТЭЛ,
Плотнерчук Н.П. заведующая ОТЭЛ***