

Кулінарна майстерність: з давніх-давен до сьогодні.

Мистецтво приготування їжі є одним з найважливіших в історії людства. Про кулінарію писали мислителі Стародавнього Риму, Греції. Особливо багато кулінарних книг видавалося у Франції в XVII-XIX ст.

Примітивна кухня, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася на вишукане кулінарне мистецтво, що ввібрало в себе досягнення сучасної науки.

Щоб оволодіти кулінарним мистецтвом - необхідні талант, бажання, інтуїтивне розуміння процесу і застосування чималих зусиль. Уміння смачно готувати дуже цінується, але вимагає багато досвіду і знань. Але не варто впадати у відчай, адже навіть самі знамениті кухарі колись починали з простого прочитання кулінарної книги. Хороша кулінарна книга допоможе створити гастрономічні шедеври і перейняти досвід професіоналів. Вона стане цікавим підручником і вірним помічником, і буде підштовхувати вас до нових кулінарних експериментів.

Книги, представлені вашій увазі, є лише маленькою часткою величезного фонду по кулінарії нашої бібліотеки. Відвідувачам, які не мають можливості скористатись послугами бібліотеки, допоможуть кулінарні сайти.

Відкрийте книгу або сайт, побачивши ілюстрації фантастично красивих страв, ви не утримаєтесь від створення свого кулінарного шедевру.

ГОТУЄМО СМАЧНО, КОРИСНО І З ЗАДОВОЛЕННЯМ.

За час існування нашої цивілізації було створено стільки кулінарних рецептів, що неможливо перелічити. Між тим, найкращі способи приготування їжі все ж знайшли своє письмове втілення в кулінарних книгах. Сьогодні їх написано так багато, що за все життя їх неможливо прочитати. Дивлячись на оригінальні та смачні фотографії страв зі сторінок кулінарних книг, так і хочеться розпочати процес створення кулінарних смаколиків.

Завдяки дотриманню покрокових інструкцій та практичних рекомендацій ви зможете з легкістю приготувати гастрономічне чудо.



155 рецептов наших бабушек. Горячие блюда. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2013. - 96 с.

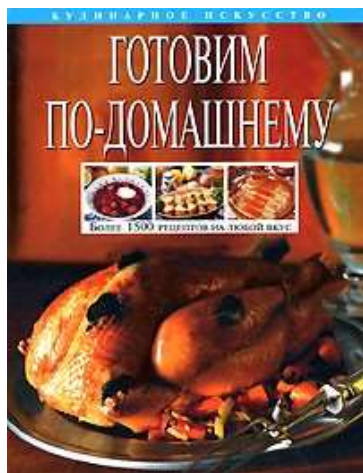
Завдяки докладним рецептам з цієї чудової книги ви зможете приготувати апетитні страви - смачні супи та каші, солодкі запіканки та вареники з різноманітними начинками, вишукані страви з м'яса, птиці та риби.

25 000 смачних хітів сімейної кулінарії / пер. з рос. К. В. Розової. - Донецьк : БАО, 2005. - 800 с.

Ідеальна кулінарна книга для господині — це книга, без якої не обійдеться жодне свято, та й навіть звичайний сімейний обід.

У цьому виданні наведені кращі рецепти салатів, супів, м'ясних, рибних і

овочевих страв, соусів, випічки та консервації, а також безліч корисних порад щодо приготування страв.



Готовим по-домашнему: Более 1500 рецептов на любой вкус. - М. : ЭКСМО, 2007. - 512 с.

Мета даної книги - допомогти домашньому "шеф-кухарю" в приготуванні повноцінних, збалансованих та різноманітних страв для всієї родини. Окремі розділи присвячені практичним і смачним домашнім заготівлям і святковим стравам. У книзі також представлені рецепти, які повністю відповідають канонам здорового харчування.

Книга містить поради фахівців-дієтологів, рекомендації по збереженню та раціональному використанню продуктів, цікаві кулінарні замітки.



Домашние обеды : золотая коллекция рецептов / [пер. с нем. А. Неделько]. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2013. - 240 с.

Домашні обіди - найсмачніша кулінарна традиція! Ця книга підкаже, як швидко і легко, недорого і з користю нагодувати всю сім'ю. Тут зібрані кращі рецепти страв для повноцінного обіду: овочеві супи і м'ясні бульйони, фрикадельки і шніцелі, запіканки і рагу, гарніри і закуски, млинці та фруктові салати.



Искусная хозяйка. 365 меню на каждый день / авт.-сост. Трофименко Л. - 6-е изд. - М. : Махаон, 2007. - 784 с.

У книзі зібрані рецепти смачних страв на кожен день року. Це супи та другі страви, салати та холодні закуски, десерти та випічка з урахуванням пори року, святкових і вихідних днів.

Каспарек, П. Энциклопедия необычных рецептов / П. Каспарек, Э. Касперек-Тюрккан ; пер с нем. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2006. - 256 с.

Автор розкриває секрети, як із звичайних продуктів зробити кулінарні шедеври - ковбаси, паштети, йогурти, мармелад, копченості, випічку.



Книга о вкусной и здоровой пище : Более 2000 рецептов на любой вкус / авт.-сост. Могильный Н. П. - М. : ЭКСМО, 2006. - 592 с.

Книга включає не тільки рецепти, вона допоможе скласти меню повноцінного сніданку, обіду і легкої вечері з корисних продуктів.

У книзі розказано про основи раціонального харчування, викладені необхідні короткі відомості про харчові товари, наведені рецепти різних страв.

Головне завдання книги полягає в тому, щоб готувати смачну і здорову їжу.

Настольная книга для хозяек : составлена по программе кулинарной школы З. Неженцевой в Харькове / сост. З. Неженцева. - Х. : САГА, 2008. - 13, 334 с.

Автор книги пропонує рецепти незаслужено забутих страв та напоїв: ледачі щі, холодник, польова каша, сметанний соус, паровий судак, пудинг з моркви, відбивні битки з цибулею, пожарські котлети, спаржа, фарширована ріпа, пиріг царський, кисіль молочний, ватрушки до борщу, млинці червоні, варення з зеленого агрусу, варення з кавунів і динь, пастила яблучна, маринована синя капуста, мочені яблука, квас яблучний, квас грушевий.

Наприкінці наведено невеликий словник, що пояснює технічні слова, які зустрічаються в тексті.

Поскребышева, Г. И. Новейшая кулинарная энциклопедия / Г. И. Поскребышева. - М. : ОЛМА-ПРЕСС, 2006. - 248 с.

Безліч чудових рецептів порадують вас як в свята, так і в будні, ваші страви будуть завжди цікаві, різноманітні і корисні, швидкі в приготуванні.

Додаткова інформація на сайтах:

Кулінарія - кулінарні рецепти з фото та покроковим приготуванням [Електронний ресурс] – Режим доступу // cooker.com.ua/ (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

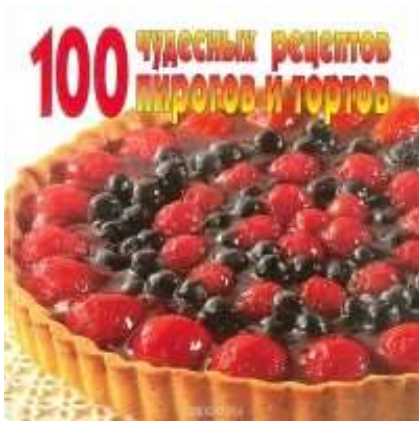
Кулінарні рецепти з фото Українською | ВКонтакте [Електронний ресурс] – Режим доступу // <https://vk.com/bestrecipeki> (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Кулінарні рецепти страв з фото. Домашня кухня [Електронний ресурс] – Режим доступу // <https://shefkuhar.com.ua/> (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Прості і смачні для господині — Кулінарні рецепти з фотографіями [Електронний ресурс] – Режим доступу // (kulinarochka.com.ua/ (дата звернення: 01.02.2017)). – Назва з екрана

СЕКРЕТИ ДОМАШНЬОЇ ПЕКАРНІ.

Здавна жодне урочисте застілля не обходилося без хліба та пирогів. Втім, кожному святкуванню відповідав особливий вид пирогів, звідси різноманітність випічки, як за зовнішнім виглядом, так і по приготуванню тіста, начинки і смаку.



100 чудесных рецептов пирогов и тортов. - М. : Крон-Пресс, 1997. - 132 с.

На сторінках книги ви знайдете рецепти дивовижної випічки - від класичного пирога з шоколадним кремом до домашнього торта з тонких коржів з персикової начинкою. Рецепти доступні майже недосвідченим господиням.



500 видов домашнего печенья / Сост. К.А. Бибииков. - 4-е изд., доп. - Ужгород : Карпати, 1989. - 318 с.

У книзі містяться рецепти найрізноманітніших виробів з борошна : печива, тістечок, коржиків, булок, пирогів, тортів, ріжків. Ви дізнаєтесь як приготувати смачні бутерброди, креми, морозиво, повидло, компоти.

Байле, М. Ароматный хлеб, пироги и хрустящая выпечка. Готовим в духовке и хлебопечке / М. Байле ; [пер. с нем. А. Неделько]. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2012. - 144 с.

Рецепти з доступних інгредієнтів, кулінарні поради, всілякі варіанти тіста, начинок і кремів!

У книзі також зібрані рецепти найсмачніших ласощів, які можна приготувати вдома в автоматичній хлібопічці і духовці.

Выпечка / сост. Литвиненко С.И. - Донецьк : Сталкер, 1998. - 416 с.

У книзі зібрані найрізноманітніші рецепти приготування домашньої випічки на кожен день і для святкового столу. Це рецепти тортів і тістечок, рулетів і пряників, булочок і кренделів.



Домашне тісто: 500 рецептів: печемо і смажимо з дріжджового, заварного, здобного, листкового, пісочного, пряникового тіста / [укл. Н. Ю. Попович]. - Х. : Клуб Сімейного Дозвілля, 2016. - 384 с.

Книга розповідає про різні види тіста: дріжджове, здібне, листкове, пісочне, бісквітне, а також про те, як правильно його готувати.

Пропонуються рецепти відмінної випічки: солодкі та несолодкі пироги, булки і булочки, рулети та штруделі, кекси та бісквіти, тістечка й тарталетки, печиво та пряники.



Лазарева, О. Медовая кулинария : торты, печенье, пряники / О. Лазарева. - Х. : Аргумент Принт, 2015. - 256 с.

Медові кулінарні вироби відрізняються відмінним смаком і ароматом. Ця книга - збірник безцінних рецептів, в яких мед - обов'язковий інгредієнт. Ви навчитесь готувати безліч нових страв, а також дізнаєтесь, як визначати якість меду, розрізняти його сорти.

Ми смачно печемо : практичний посібник. - К. : Томіріс, 1996. – 252 с.

У книзі наведені основні способи приготування дріжджового, прісного, листкового, витяжного, бісквітного та заварного тіста; дається багатий рецептурний матеріал по випічці хліба, булочок, пирогів, пряників, пончиків, ватрушок, печива, тістечок, тортів, пропонується корисна інформація про продукти, які використовуються в приготуванні випечених виробів.

Тарасова, Т. Современная энциклопедия приготовления тортов / Т. Тарасова. - Донецьк : БАО, 2001. - 384 с.

Торти, тістечка, а також креми, сиропи і глазурі можна приготувати за рецептами цієї книги. Від класичних до дуже рідкісних, від простих до складних, від солодких до не надто солодких - на будь-який смак і випадок! Тут зібрано понад 300 рецептів виробів з тіста різних країн. Кожен рецепт містить норми необхідних продуктів і спосіб приготування.

Циганенко, В. О. Домашні кондитерські вироби / В. О. Циганенко. - К. : Техніка, 1991. - 237 с.

У книзі зібрані рецепти різноманітної випічки. Пирогови, кулеб'яки, розтягаї, калачі, паски, пряники, млинці, печиво, торти, тістечка, різні десерти – все це ви можете зробити за докладними порадами автора.

Додаткова інформація на сайтах:

Смачна випічка на швидку руку - рецепти на сайті "кулінарки" [Електронний ресурс] – Режим доступу // kulinarki.com.ua/vipichka/ (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Солодка випічка - Кулінарні рецепти з покроковими фотографіями. [Електронний ресурс] – Режим доступу // www.smachno.in.ua/solodka-vyipichka.php (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

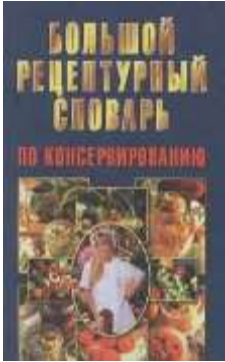
Випічка | Рецепти з фото - Receptystrav.com.ua [Електронний ресурс] – Режим доступу // <https://receptystrav.com.ua/vyipichka/> (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Випічка – Катрусина кухня [Електронний ресурс] – Режим доступу // easy-cooking.com.ua/category/pastry/ (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

ТАЄМНИЦІ МИСТЕЦТВА ДОМАШНЬОГО КОНСЕРВУВАННЯ.

Слово "консервація" походить від латинського слова *conserve*, яке означає "збереження".

З давніх часів люди навчилися солити, квасити, в'ялити, коптити, сушити, замочувати ... Така велика кількість способів перетворило домашнє консервування в абсолютно особливе мистецтво.



Большой рецептурный словарь по консервированию / авт-сост. Н. В. Белов. - Минск : Современный литератор, 2000. - 768 с.

У книзі ви знайдете відповіді на самі різні питання, пов'язані з сушінням овочів і фруктів, приготуванням варення та заготівлею м'яса, риби. Автор надає рекомендації по вирощуванню найбільш уживаних в домашньому консервуванні овочів і трав. Наводяться рецепти з приготування страв з консервованої продукції.



Заготовки на зиму. - М. : ЭКСМО, 2010. - 32 с.

Книга про домашнє консервування. Доступні та смачні рецепти варення, солінь, маринадів, овочевих салатів, заправок, джемів, соків, компотів.



Консервируем без сахара и уксуса : 1000 бабушкиных рецептов заготовок / [сост. Е. В. Кара]. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2015. - 415 с.

Пряні помідори, хрусткі огірочки, солоні баклажани, капуста ... Тут зібрані кращі рецепти домашніх консервів! Господині зможуть заготовити не тільки овочі і фрукти, а й зелень, ягоди та гриби. Ці страви готуються без цукру і оцту, що дозволяє зберегти максимальну кількість вітамінів і використовувати їх навіть в дієтичному харчуванні.



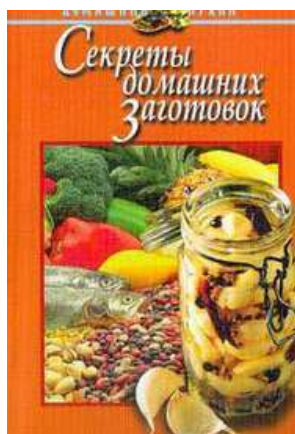
Михайлов, В. С. Бабушкины заготовки / В. С. Михайлов. - М. : АСТ, 2001. - 64 с.

У книзі зібрані рецепти різних домашніх заготовок, а також корисні рекомендації з консервації, соління, маринування, сушіння, копчення рослинних і білкових продуктів.



Поскребышева, Г. И. Большая книга консервирования и заготовок. Живые витамины в банках : более 1000 рецептов в банках / Г. И. Поскребышева. - М. : ЭКСМО, 2007. - 480 с.

Збірка рецептів консервування з докладним описом технологій. Класичні домашні та новаторські рецепти консервування в натуральних соках, без солі, цукру, зі збереженням всіх корисних властивостей продуктів і створенням унікальних смакових композицій.



Секреты домашних заготовок/сост. Л. И. Ничипорович. – Минск: Современный литератор, 1999. - 256 с.

У книзі описані прості, доступні способи заготівлі продуктів - м'ясних, рибних, молочних, а також грибів.

Приділено увагу способам тривалого зберігання ягід. У книзі також наводяться оригінальні сучасні і давно забуті старовинні рецепти.



Сокол, И. А. Домашние заготовки без хлопот круглый год / И. А. Сокол. - Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2013. - 496 с.

Завдяки книзі ви зможете робити заготовки в будь-який час року - від маринованої черемші до апельсинового джему! Хрусткі огірочки, пікантні помідорчики, овочеві закуски і салати, ароматні джеми. Корисні домашні ласощі з мінімальною кількістю солі, цукру, оцту.

Автор пропонує рецепти оригінальних страв, які можна приготувати з домашніх заготовок.



Сокол, I. O. Золотая книга домашнего консервирования / I. O. Сокол. - Х. : Клуб Семейного Досуга, 2009. - 384 с.

Книга адресована всім тим, хто захоплюється консервуванням в домашніх умовах. Представлені рецепти найрізноманітніших консервованих страв. Розглянуто солоні, мариновані овочі, рецепти квашеної капусти, різноманітні страви з томатів, солодкі десерти - джеми, варення. Напої з консервованих фруктів і ягід - компоти, морси.

Додаткова інформація на сайтах:

Домашня консервація | Рецепти з фото - Receptystrav.com.ua [Електронний ресурс] – Режим доступу // <https://receptystrav.com.ua/domashnya-konservatsiya/> (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Консервація — Кулінарні рецепти з фотографіями [Електронний ресурс] – Режим доступу // kulinarochka.com.ua/konservatsiia.html (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Консервація овочів, консервовані овочі на зиму - Кулінарні рецепти [Електронний ресурс] – Режим доступу // pyrigok.org/category (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

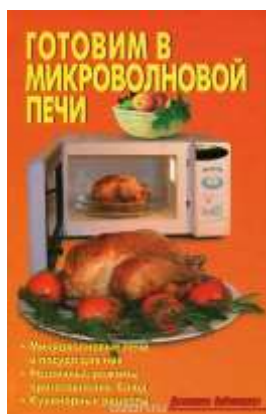
Консервація, цікаві рецепти [Електронний ресурс] – Режим доступу // dreamfood.ua/canning-and-purveyances (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

МІКРОХВИЛЬОВА КУЛІНАРІЯ.

Сучасні мікрохвильові печі вже стали незамінними помічниками на кухні. Їх практичність і доступність встигли оцінити багато мільйонів людей. Звичайно, в мікрохвильовій печі зручно розігріти їжу або розморозити продукти. Але вона здатна на більше! У ній можна готувати їжу набагато швидше, ніж на звичайній плиті. Це не тільки економить час, а й зберігає багато корисних речовин, що містяться в продуктах.

Блюда за 15 минут / Елена Смаковец. - Х. : Аргумент Принт, 2010. - 128 с.

У книзі ви знайдете рецепти, розроблені спеціально для мікрохвильових печей. Навчіться готувати смачні закуски, апетитні супи, м'ясні, грибні та овочеві страви, різні соуси і напої. Кожен рецепт містить температуру, потужність печі, і точний час приготування.



Готовим в микроволновой печи / авт.-сост. Калугина Л. А. - М. : Аделант, 2006. - 320 с.

Збірник різноманітних рецептів приготування їжі в мікрохвильовій печі. Скориставшись порадами автора, ви приготуєте страви до сніданку, обіду, вечері, не витративши на це багато часу. Книга відкриває цілий світ нових можливостей мікрохвильової печі.

Драгоценные рецепты для микроволновой печи.-Донецьк: БАО, 2007. - 352 с.

В книзі наведені головні правила поводження з мікрохвильовою піччю. Прості рецепти допоможуть приготувати ситний обід за лічені хвилини. Мікрохвильова піч завжди порадує вас теплою їжею.

Мікрохвильова кулінарія / авт.-упоряд. Н. В. Сивкова, Д. В. Таболкін. - Х. : Фоліо, 2006. - 284 с.

Їжа в мікрохвильовій печі готується швидше, а через прозоре скло можна спостерігати за процесом. При приготуванні в продуктах залишиться більше корисних речовин. За малий проміжок часу ви зможете приготувати оригінальні закуски, супи, м'ясні, грибні та овочеві страви, навіть десерти.

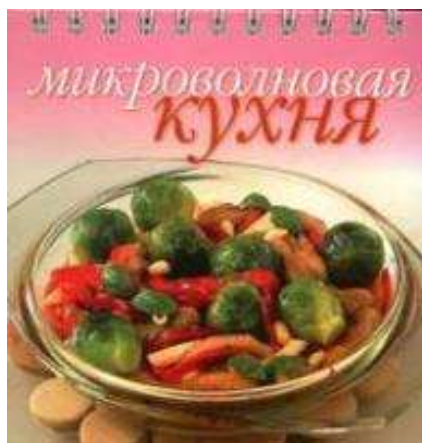


Микроволновая кулинария. - М. : АСТ, 2005. - 36 с.

Мікрохвильові печі стали дуже популярні. Приготувати в них можна практично будь-яку страву, яку зазвичай готують в духовці або на плиті, але при цьому ви витратите набагато менше часу, збережете вітаміни і поживні речовини, а також смак і аромат продуктів.

Микроволновая кулинария: все секреты. - Минск : Харвест, [2008]. - 320 с.

У книзі наведені рецепти страв, які розраховані на приготування в мікрохвильовій печі: супів, соусів, гарнірів, страв з риби, м'яса, птиці, запіканок.



Микроволновая кухня / сост. М. Вербина. - Челябинск : Аркаим ; М. : АСТ, [2005]. - 61 с.

Мікрохвильова піч стала незамінним атрибутом на багатьох кухнях. У ній можна не тільки розігрівати суп і бутерброди, а й готувати повноцінну їжу для всієї родини. Книга містить рецепти, які допоможуть вам приготувати і сніданок і вечерю дуже швидко, страв-хвилинки для несподіваних гостей, а також скласти меню повноцінного обіду для працівників офісів.

Додаткова інформація на сайтах:

Готуємо в мікрохвильовій печі: 7 секретів | Діпо [Електронний ресурс] – Режим доступу // www.depo.ua/.../gotovim-v-mikrovolnovke-7-sekretov-081...(дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Мікрохвильовка - теж кухар: страви, які можна ... - Кулінарні рецепти [Електронний ресурс] – Режим доступу // knowwoow.com (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Рецепти для мікрохвильової печі - Рецепти домашньої кухні. [Електронний ресурс] – Режим доступу // shefkuhar.com.ua/mkrohvilovoyi-pesh/ (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана

Які страви можна приготувати в мікрохвильовій печі? [Електронний ресурс] – Режим доступу // poradumo.pp.ua (дата звернення: 01.02.2017). – Назва з екрана