КУЛИНАРНЫЙ НАВИГАТОР

дайджест

Белгородская государственная универсальная научная библиотека
Отдел производственной литературы

Кулинарный навигатор

Дайджест

Белгород, 2015

ББК 91.9:36.99
К 90

Главный редактор ***Н. П. Рожкова***

Ответственный за выпуск ***С. А. Бражникова***

Составитель ***Л. Д. Лобова***

Редактор ***И. А. Егорова***

К 90 **Кулинарный навигатор** : дайджест / Белгор. гос. универс. науч. б-ка ; Отдел произв. лит. ; сост. Л. Д. Лобова. – Белгород : ИЦ БГУНБ, 2015. – 56 с.

ББК 91.9:36.99

© Дизайн, полиграфия Издательский центр Белгородской государственной универсальной научной библиотеки, 2015

От составителя

Что такое кулинария – ремесло, наука или искусство? И то, и другое, и третье. Ремесло – потому что доступно умелым рукам, имеющим сноровку и навыки. Наука – потому что подкреплена серьезными правилами, имеет собственные законы и историю. Искусство – потому что в ней всегда есть место вдохновению, фантазии, творчеству.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением.

Обратите внимание, как часто мы используем в нашей речи «кулинарные» фразы и выражения! Не обязательно быть поваром, чтобы говорить «это выеденного яйца не стоит», «проще пареной репы» или «первый блин комом». Еда занимает в нашей жизни гораздо большее место, чем принято думать. А сколько книг написано за всю историю существования кулинарной деятельности! На некоторые хотим обратить внимание в предлагаемом дайджесте.

Дайджест содержит материалы, публикуемые на страницах книг, периодических изданий, интернет-ресурсов. Он состоит из нескольких разделов, содержащих сведения об истории кулинарии, общественном питании, которые знакомят с интересными рецептами кухонь мира, интересными фактами из мира кулинарии. Книги снабжены аннотациями, некоторые из них дополнены цитатами. Литература расположена в порядке алфавита фамилий авторов и заглавий. Периодические издания представлены в обратной хронологии.

Материал адресуется массовому читателю.

Кулинария – вечное искусство

Чтоб мудро жизнь прожить, знать надобно немало,
Два важных правила запомни для начала:
Ты лучше голодай, чем что попало есть,
И лучше будь один, чем вместе с кем попало…

Омар Хайям

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты», «Нужно есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть», «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, ужин оставь врагу» – эти и другие крылатые фразы знакомы всем. Наше здоровье и длительность жизни напрямую зависят от пищи, ее состава. Пища – это не просто источник поддержания жизненных сил, но еще информация, которая нас программирует.

Кулинария (от лат. culina – «кухня») – искусство приготовления пищи. По преданию, Кулина была служанкой и помощницей мифического врачевателя Эскулапа (покровителя медицины) и его дочери Гигеи (покровительницы здоровья).

Искусство кулинарии – древнейшее из искусств. Его истоки уходят вглубь тысячелетий, к костру первобытного человека. Первый человек был одновременно и первым поваром. Древние люди не отличались изысканностью и ели всё, что попадалось под руку. Примитивная кухня, какой она была у первобытных народов, прошла долгий и трудный путь своего развития, прежде чем превратилась в изысканное кулинарное искусство.

Родина искусства кулинарии – Азия. Оттуда через Грецию оно пришло в Рим, а затем, изменяясь и обогащаясь, подчиняясь местным традициям и вкусам, распространялось по всему миру.

Только подумайте, сколько блюд было создано за всю историю мировой кулинарии! Кроме профессиональных кулинаров, на развитие искусства кулинарии существенное влияние оказали многие ученые, философы, государственные деятели. К числу изобретателей новых блюд относятся такие известные личности, как Ришелье, Монтень, Россини. Попытки изучения и теоретического обоснования кулинарных процессов можно найти в работах Ломоносова и Менделеева.

Кулинарией увлекались многие известные деятели культуры и литературы. Леонардо да Винчи – великий художник и ученый эпохи Возрождения, в юности работая помощником повара, всерьез увлекался и кулинарным искусством, а позднее с флорентийским живописцем Сандро Боттичелли держал таверну. До сих пор важным источником сведений о французской кухне служит «Большой кулинарный словарь» Александра Дюма, автора «Трех мушкетеров». Вот как Жорж Санд описала один из его обедов: «Весь обед, от супа до салата, приготовил папаша Дюма! Восемь или десять превосходных блюд. Пальчики оближешь!..». По сей день, говорят, эта книга занимает почетное место на кухонной полке у любого просвещенного француза. Список можно продолжить такими известными именами, как Бальзак, Одоевский, Гоголь.

Из глубины веков

Салаты народов мира

Говорят, что салат – идеальное блюдо для лентяев. Но настоящий салат требует выдумки и фантазии. Салат итальянский, французский, греческий, азиатский, корейский – перечислять можно долго. Мы вспомним о русском салате. Главные ингредиенты традиционного салата – соленые грибы и огурцы, квашеная капуста, свекла, моченые яблоки. Из русских салатов можно упомянуть винегрет, в ряде стран Европы его так и называют – «русский салат».

Питание и общество. – 2012. – № 10. – С. 19.

Древнейший рецепт супа

Этот рецепт был обнаружен в трактате Эпикура (IV в. до н. э.). В нем упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино, рыба. Существует мнение, что суп появился тогда, когда человек научился добывать огонь. Предполагается, что наши пращуры подвешивали над огнем прочные шкуры животных и варили в них мясо.

Питание и общество. – 2012. – № 7. – С. 17.

Хлеб – всему голова

Вдова генерала А. А. Тучкова, погибшего в Бородинском сражении, построила на месте его гибели церковь, а затем основала монастырь, прославившийся своим замечательным хлебом. Тесто для него и поныне готовят из ржаной

муки на закваске заварным способом, вносят солод и кориандр, добавляют муку и патоку.

Питание и общество. – 2012. – № 6. – С. 30.

Мясные истории

Отношение к мясу у отдельных народов разное. В Индии, например, только низшие касты едят говядину и свинину, высшие предпочитают козлятину и птицу. Христианский пост в России был направлен на экономию мяса, в этот период нужно употреблять полезные зеленые растения и овощи. Иудейский запрет «не вари козленка в молоке матери» означает, что не следует совмещать в одной трапезе мясные и молочные продукты. Пока есть молочная пища, без надобности скотину не забивать, потому что она – залог благополучия семьи.

Почему мусульмане и евреи не едят свинину? Археологические раскопки доказывают, что раньше ели. В древности на Ближнем Востоке были леса, а следовательно, дров было много. Свинину можно было хорошо прожарить или проварить. После исчезновения лесов в пустынных местах стали топить хворостом и кизяком. В целях экономии топлива мясо ели полусырым, и были случаи, когда после такого ужина погибали целые семьи. Свинью стали считать не чистым животным.

Питание и общество. – 2012. – № 5. – С. 22.

«Чи-и-из!»

О том, что сыр и вино прекрасно сочетаются, знали еще во времена Гомера: крестьяне очень любили есть сыр, запивая вином.

Однако высшее общество поначалу не признавало такой гастрономической вольности. Комбинация сыр-вино получила доверие лишь при Людовике XVI, который попробовал сыр Бри с хлебом, маслом и сухим красным вином. С тех пор сочетание сыра и вина считают изысканным.

Питание и общество. – 2012. – № 2. – С. 21.

Праздник плова

Мало кто знает, что плов – это изобретение поваров знаменитого полководца Александра Македонского. Великий грек был очень разборчив в еде и любил острую пищу. «Полув» – такое имя Македонский дал восхитившему его новому блюду, которое было приготовлено во время похода в Центральную Азию. В переводе с древнегреческого название означало «разнообразный состав».

Плов – самое знаменитое и любимое блюдо в Узбекистане – по праву считается вершиной узбекского кулинарного искусства. В каждой области Узбекистана плов готовят своим уникальным способом, и опытный ценитель узбекской национальной кухни с закрытыми глазами определит, что это за плов: самаркандский, ферганский, ташкентский, бухарский или хорезмский. В старинных летописях X–XI вв. упоминается, что плов подавался на свадьбах и больших праздниках как самое почетное блюдо.

Питание и общество. – 2012. – № 1. – С. 6.

Властелин кухни

Приготовление пищи можно сравнить с музыкой. Разные элементы соединяются, чтобы создать симфонию.

Неизвестный автор

Вы думаете, просто так ведьмы имели котлы, в которых они варили свое зелье? Не варили они там никакого зелья, эту байку придумали злые инквизиторы. Да, конечно, дошел отголосок древности, когда любая женщина начитывала над варящимся котлом с похлебкой заклинания удачи для своих мужей, на здоровье детям, на достаток в доме... Она попросту структурировала воду на определенные цели.

А посуда? Вы знаете первейшее назначение простого русского горшка? У русичей горшок всегда был священной посудой, символом достатка и сытости. А на плетень его вешали, чтобы пригласить в дом изобилие.

Русский повар, немецкий кох, французский шеф де кузин, итальянский куокко – с этими людьми в прежние времена трудно было соревноваться в популярности. В XVII–XVIII вв. профессия повара в большинстве европейских стран была связана с высоким общественным положением, имена лучших кулинаров знали все. Во Франции, например, они заносились в анналы истории.

Российский император Петр I очень любил всё новое, в том числе продукты и блюда, которые привозил из путешествий по миру. При правлении Петра в моду вошло выписывать иностранных поваров для аристократии. Они-то и внесли в русскую кухню свою национальную нотку. Появилась кухонная плита, благодаря которой произошли изменения в технологии приготовления пищи.

Екатерина I продолжила развивать кулинарное искусство, на которое большое влияние оказали немецкая и французская кухни. В приготовлении пищи появляется изысканность и сложность приготовления. Из европейских кухонь к нам пришли сыры (голланд-

ские и французские), сливочное масло, бутерброды, которые, объединившись с нашими традиционными блюдами (бужениной, студнем, соленой рыбой и икрой), стали подаваться к завтраку. В ее правление появилась мода на дорогие столовые приборы из фарфора, золота и серебра и на сервировку стола.

История кулинарии говорит о том, что и в этом деле необходимо учиться и развиваться. Человек, который называет себя поваром, должен обладать особым талантом, невероятной ловкостью рук и особым вкусом. Помимо всего этого, он еще и творец, создатель прекрасного, чьим творчеством наслаждаются люди. Повар должен иметь разнообразные познания, например, в математике и пространственной геометрии – как иначе он сможет разрезать неправильной формы корнеплод на красивые кусочки без лишних отходов или быстро рассчитать пропорции продуктов? Повар должен быть и художником, увидеть блюдо еще до его приготовления, знать, как создать из продуктов яркую оригинальную композицию.

На самом деле готовить – это непростое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Чтобы хорошо готовить, повара учатся всю жизнь.

Давайте пройдем по ту сторону стойки и познакомимся с теми, кто с самого утра варит, жарит, тушит, запекает мясо, чистит картошку и лук, перебирает крупу, взбивает крем – в общем, колдует у плиты.

Белоцерковская Н. Рецептыши / Н. Белоцерковская. – Москва : Колибри, 2010. – 224 с.

«Я люблю готовить!», – признается автор книги Ника Белоцерковская, человек, для которого кулинария – просто хобби. Ее книга отличается от множества кулинарных книг, выпущенных именитыми поварами. А знаете чем? Она честная.

Настоящий шеф никогда не раскроет свои секреты. Он многое покажет и расскажет, но какую-то важную, пусть мелкую деталь все

равно утаит. Иначе он не был бы профессионалом. А Ника добытыми секретами делится щедро. Читая ее «рецептыши» и глядя на ее же фотографии, невозможно удержаться от того, чтобы не взяться за дело.

Медведев М. Н. Страна Кулинария / М. Н. Медведев. – Ленинград : Лениздат, 1977. – 215 с.

Каждый из нас повседневно сталкивается с так называемой сферой общественного питания – бывает в столовых, кафе, ресторанах, но для очень многих работа кулинаров, поваров и официантов, атмосфера их труда остается малоизвестной. О любопытных фактах истории кулинарии, о поварах, чье мастерство является своеобразным искусством, рассказывается в очерках этой книги.

«… упомянутый Гоголем в “Ревизоре” – знаменитый суп в кастрюльке, тот, что “прямо на пароходе приехал из Парижа”, отнюдь не фантазия Хлестакова. Такой суп был на самом деле.

Петербургский почт-директор К. Я. Булгаков, переписка которого с братом была опубликована в начале нашего века в журнале “Русский архив”, еще в 1821 году, сообщая об обеде, на котором он присутствовал, упоминал, что ели черепаховый суп, изготовленный в Ост-Индии и присланный в Петербург из Лондона. Теперь до такой степени совершенства дошли в рассуждении кушанья, что готовые обеды от Робертса в Париже посылают в Индию в каких-то жестяных посудах нового изобретения, где они сберегаются от всякой порчи, – писал Булгаков»

Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни / В. В. Похлебкин. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Мол. гвардия, 1985. – 191 с. : ил.

«Тайны хорошей кухни» – это некий микс из кулинарных хитростей и рекомендаций об азах и правилах поварского искусства, о настоящих поварах, облеченный в форму дружеского повествования, о котором поведает историк, практик и исследователь поваренного искусства В. В. Похлебкин. Это не сборник рецептов, а увлекательный рассказ о профессии, которой должен владеть каждый.

Вот, например, как он рассказывает о батальонном поваре: *«Больше всего повар удивил новичков тем, что, когда обед поспел, он не стал сразу есть, а только, попробовав по ложке-другой каждого блюда, убедился, что все приготовлено вкусно. Себе же отварил немного сухофруктов без сахара и выпил этот отвар вместе с чаем. Только после того, как весь батальон пообедал, повар съел полный обед. Лишь много лет спустя в одной из классических французских книг по кулинарии удалось прочитать, что таким должно быть поведение профессионального кулинара хорошей школы»*

Но с чего начать, как стать мастером? Для этого есть один путь – начать с азов, с азбуки кулинарии, заложить кулинарный фундамент.

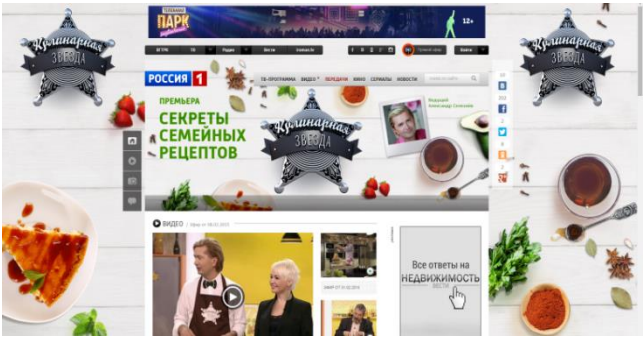
Вкусно Дома [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://vkusnodoma.net/.

На кулинарном сайте «Вкусно Дома» вы не только найдете огромное количество интересных и актуальных рецептов приготовления различных блюд, но также сможете прочитать мнения других пользователей о рецепте приготовления, а также рассказать другим кулинарам, что вы думаете о данном рецепте, оставив на сайте свой комментарий.

Даже если вы опытный кулинар, вам будут интересны эти кулинарные рецепты. Все рецепты написаны понятным языком, действия по приготовлению четко описаны и дополнены качественными фото.

Зайдите на сайт и узнайте много интересных и вкусных рецептов, начиная от простых блинчиков и заканчивая рецептами блюд высокой кухни.

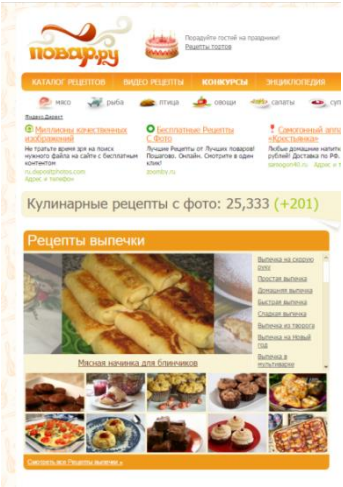
Кулинарная звезда [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://russia.tv/brand/show/brand_id/58678.



Конкурс «Кулинарная звезда», который будет проходить в рамках фестиваля «Фуд-шоу», можно считать самым масштабным соревнованием поваров-любителей в России.

Участники кулинарного проекта «Кулинарная звезда» – семейные команды. Они готовят свои любимые блюда. В студию приглашают профессиональных экспертов – лучших шеф-поваров и звезд шоу-бизнеса. Командам предстоит выполнить три задания: «Коронное семейное блюдо» (полное творчество, сервировка, подача к столу), «Холодильник с секретом» (приготовление блюда из определенного набора продуктов) и «Попробуй, повтори» (команды

пробуют точно повторить рецепт ведущего). Команда-победитель получит главный приз – кулинарную звезду!



Кулинарные рецепты с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://povar.ru/.

Хотите найти самые вкусные рецепты блюд для домашнего приготовления пищи? Проект POVAR.RU специально был создан для того, чтобы вы могли с легкостью найти и приготовить любой рецепт на вашей домашней кухне.

Нужный рецепт можно отыскать буквально за пару секунд с помощью «мастера рецептов». Например, достаточно выбрать «итальянская кухня» и «десерты», и вам будут предложены все рецепты десертов итальянской кухни с фото. Очень просто и удобно! Готовьте с удовольствием, готовьте с POVAR.RU!

Кулинарный Эдем [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://kedem.ru/photorecipe/.

Добро пожаловать на сайт «Кулинарный Эдем», рассказывающий о самом аппетитном ракурсе человеческой жизни – кулинарии! «Кулинарный Эдем» – это собрание рецептов как простых, так и изысканных блюд, это также возможность совершить увлекательное кулинарное путешествие в любую из стран мира.

Если вы испытываете затруднение при подходе к разделочной доске, вам стоит заглянуть в раздел «Кулинарная школа». Тут вас научат основам обращения с продуктами. Продвинутые кулинары также смогут повысить свою поварскую квалификацию. Кроме того, вас заставят вспомнить этикет за столом, расскажут о хот-догах и свадебных пирогах, обрисуют принципы фэншуй на кухне, не забудут и про икру – белужью, севрюжью, осетровую, лососевую, форелевую. А напоследок позабавят кулинарным гороскопом.

Рецепты от…

Asia : Большая книга кулинарных идей : Ирина Хакамада рекомендует / пер. с нем. М. Б. Зубаревой. – Москва : РИПОЛ классик, 2007. – 384 с. : цв. ил.

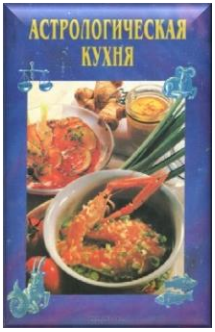
Познайте безграничное разнообразие вкусов в увлекательном путешествии по бескрайнему миру азиатской кухни, создайте неповторимую атмосферу Востока в собственном доме, поразите воображение гостей своими кулинарными шедеврами. Азиатская культура еды – это особый мир со своими причудами и искушениями.

«В Китае, например, едят из маленьких плошек, держа их прямо у рта, при этом чавканье и втягивание пищи рассматривается там вовсе не как невоспитанность, а, наоборот, как правило хорошего тона. Стол, запачканный после еды, означает, что еда хозяйке удалась.

В Таиланде, напротив, очень внимательно следят за тем, чтобы не закапать стол, не испачкать рот и не чавкать.

В Индии часто едят руками, а именно правой рукой, левая считается нечистой»

Таинственный мир чарующей, экзотической кухни, где пробуждаются солнце и фантазия, где царят гармония и вкус, где приготовление пищи является наукой и культурой, искусством и наслаждением, – в ваших руках. Попробуйте, получите истинное удовольствие!



Астрологическая кухня : более 150 рецептов приготовления повседневных и праздничных блюд, как современными способами (микроволновая печь, печь гриль), так и традиционными для всех знаков Зодиака. – Москва : ВСВ-СФИНКС : ТЕМП-МБ, 1995. – 144 с.

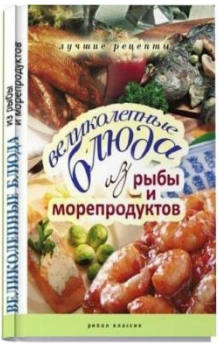
Малознакомой темой для читателей является тема астрологической кухни, суть которой в следующем: человек должен употреблять

в пищу те продукты, которые не наносят ему вреда, а способствуют установлению гармонии и комфорта его здоровья, разума, души со стихией, знаком Зодиака.

Целитель древности Гиппократ говорил: «Врач, не знающий астрологии, не имеет права лечить». Астрология, которая была столь важной для древних, возрождается в прежнем качестве советчицы. Аксиома астрологии в том, что человеческое тело подобно космосу, а его органы – планетам Солнечной системы.

Итак, эта книга для всех. Коллекционеры увидят в ней красиво оформленное издание с аппетитными блюдами, повара – оригинальные рецепты, домохозяек привлекут способы приготовления повседневных и праздничных блюд, гурманов – изысканные кушанья, астрологов – возможность пополнить свои знания в этой области.

«Астрология рекомендует Рыбам продукты, богатые протеином: постное мясо, яйца, молочные продукты. Необходим фосфат железа (грецкий орех, киви, помидоры, сладкий болгарский перец). Фосфор и органический йод (бобовые, зерновые). Очень полезны для Рыб земляника, манго, яблоки, сухофрукты. Но основное предпочтение они отдают рыбе, морепродуктам и грибам»



Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов / [сост. Е. А. Бойко]. – Москва : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с. – (Лучшие рецепты).

Великолепные рецепты пиццы / [сост. А. Г. Красичкова]. – Москва : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с. – (Лучшие рецепты).

Опытные хозяйки отлично знают, что из речной и морской рыбы можно приготовить изысканные, необычные, вкуснейшие блюда, которые порадуют самых разборчивых гурманов. Достаточно подать к рыбе соус или овощной гарнир, чтобы она приобрела неповторимый вкус и аромат. Не бойтесь экспериментировать, и ваши кулинарные шедевры непременно оценят! Здесь вы найдете

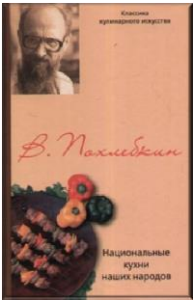
множество рецептов, которые подойдут и для тихого ужина в кругу семьи, и для шумного праздничного застолья.

Первую пиццу – лепешки с начинкой – выпекали на камнях еще наши пращуры. Пицца – это очень популярное, демократичное, а главное, доступное блюдо, поскольку ингредиенты его можно с легкостью заменять похожими по вкусу. На родине пиццы – Италии – насчитывается более двух тысяч ее разновидностей. Рецепты с мясом, курицей, колбасой, морепродуктами, овощами, рыбой, рецепты сладкой пиццы украсят вечеринку или ужин в тесной компании, ее можно взять на пикник или прогулку. Откройте для себя эти рецепты!

Лучшие рецепты из лимонов и апельсинов : закуски, горячие блюда, десерты / пер. с нем. И. Конюхова. – Москва : Фитон+, 2006. – 96 с. : ил.

В каждой дольке апельсина живет частичка солнца! В цитрусовых хранится несравненный аромат солнечных дней, на протяжении которых они созревали в далеких странах. Именно поэтому эти плоды дарят нам зимой хорошее настроение.

Многие хозяйки уверены, что яблоки и груши годятся только на пироги и варенье, что с лимоном можно пить чай, а апельсины хороши на десерт. А вы пробовали когда-нибудь паштет из яблок и печени? А сельдь с грушами? А омлет «Императорский» с яблочным муссом или кокосовый суп с арахисом? Думаете, слишком смело? Попробуйте приготовить – и убедитесь, что все эти экзотические блюда очень вкусны. Здесь закуски, салаты, горячие блюда, десерты, выпечка, напитки. Пора ломать стереотипы, открываем книгу – и за дело!

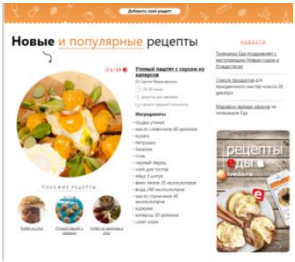


Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2007. – 638 с. : портр. – (Классика кулинарного искусства).

Вильям Васильевич Похлебкин – ученый, историк, географ, журналист и писатель. Автор известных книг по кулинарии. Знаток истории дипломатии и международных отношений, геральдики и этнографии. Интересен тот факт, что в разломанной стене своего частного дома в Москве он обнаружил клад старых кулинарных книг, после чего писатель серьезно заинтересовался кулинарией. Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях – едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

«Сибиряки и уральцы принесли в быт москвичей пельмени и шанежки, белорусы и украинцы – свиное соленое сало, вареники, борщ. Из Прибалтики в повседневную кухню русских областей попали сырники и другие молочные блюда. Паровые, нежареные, протертые блюда пришли из немецкой и особенно из еврейской кухни»

Литовская, молдавская, азербайджанская, белорусская, таджикская, конечно, русская и другие кухни широко представлены в книге В. Похлебкина. История национальной кухни, подробнейшие рецепты, полезные советы, совместимость и гармония блюд – это лишь малая часть кулинарной школы, предлагаемой читателям.



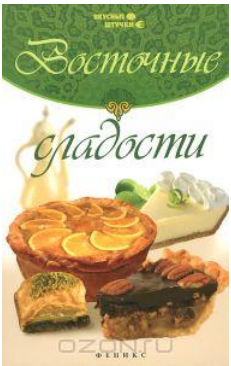
Книга рецептов. Новые и популярные рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.tveda.ru/recepty/.

Самые вкусные рецепты с пошаговыми инструкциями салатов, закусок, первых и вторых блюд, десертов, выпечки. Здесь найдутся рецепты для вечеринок, романтического ужина, пикника, звездные рецепты, а также вегетарианские блюда, детское меню, соусы и маринады. И еще много чего интересного расскажут и покажут в своих видеорецептах харизматичные повара телеканала «Еда».

Кухни мира

Мало кто задумывается о том, насколько разнообразными могут быть кухни мира. Каждая кухня по-своему уникальна и неповторима. У каждой есть свое коронное блюдо. И всё хочется попробовать.

А найти пошаговые рецепты простых блюд, которые не стыдно подать гостям и блеснуть своими кулинарными способностями, вполне реально. Итак, bon appétit!



Восточные сладости. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 96 с. – (Пир горой).

Многим славится Восток: тканями и ароматическими маслами, минаретами и райскими оазисами в пустынях, тонкой поэзией и мудрыми изречениями. А еще восточными сладостями притягивает нас изысканный и загадочный Восток, где искусство приготовления сладких кушаний достигло необычайного совершенства.

Рахат-лукум, халва, пастила, гозинах, пахлава, калеве – здесь вы найдете много рецептов известных сластей, получите возможность ознакомиться с их приготовлением. Однако этот процесс требует усилий, терпения и стараний. Но пусть вас это не пугает. Куда торопиться? Ведь Восток – дело тонкое. И не терпит суеты.

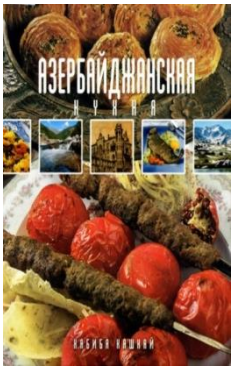
Гундель К. Венгерская кухня / К. Гундель. – Будапешт : Корвина, 1959. – 116 с.

Венгерскую кухню сложно назвать диетической: вкуснейшие продукты экологически чистого сельского хозяйства, острые и зачастую довольно жирные блюда, нескромные размеры порций, роскошные десерты, отличные вина, дополняющие вкусовую гамму. Блюда венгерской кухни имеют яркий и насыщенный вкус.

Они не обходятся без специй. Острота нивелирует жирность некоторых блюд и улучшает аппетит. Самая знаменитая венгерская специя – паприка. Привез ли ее из индейской кухни Центральной Америки Колумб в Испанию, откуда она таинственными тропами добралась до Венгрии? Или ее завезли цыгане, проделавшие долгий путь из Индии? А может, где-то в глубинах Османской империи с ней познакомились турки и принесли ее с собой во время похода на Венгрию? Доподлинно известно, что впервые паприка попала в Венгрию в XVII веке – в смутные времена войн, когда вся равнина находилась в турецком владении.

Известнейшим блюдом является, конечно же, гуляш – густой мясной суп, приготовленный в котелке. «Жил-был бограч…», – так должны были начинаться рассказы о происхождении всех гуляшей и паприкашей. И это была бы история о простом котле с ручкой, который сопровождал венгров с начала их пути от Уральских гор до Европы. «Настоящий гуляш варят только в котле», – диктуют поколения венгерских поваренных книг.

Венгерская кухня – чудо. В ней всё: дикость кельтских дикарей и изощренность римских колонизаторов, сладость турецкого гарема и утонченность французов, арабская алхимия и немецкое знание истины. Попробуйте приготовить блюда Венгрии, чтобы разнообразить обычную трапезу.



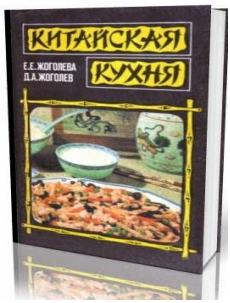
Кашкай Х. Азербайджанская кухня / Х. Кашкай. – Москва : Олма Медиа Групп, 2006. – 264 с. : ил. – (Кулинарная подарочная).

Географическое местоположение Азербайджана – древний шелковый путь, наличие гор и лесов, моря и рек, полупустынь и субтропиков – позволило создать необыкновенно широкую гамму блюд. Азербайджанская кухня разнообразна и вкусна. Эта кухня привлекательна и для мясоеда, и для вегетарианца, и для гурмана, и для приверженца диетического питания.

Азербайджанская кулинария имеет кисло-сладкую вкусовую гамму, поскольку фрукты, зелень и специи обязательны в приготовлении азербайджанских блюд.

Несмотря на то что в азербайджанской кухне важное место занимают сладости, ни один азербайджанский обед не считается законченным без тарелки хорошей овечьей или козьей брынзы.

Пряные травы, свежие овощи, рыба, гранат, мясо – необычные сочетания позволят почувствовать ароматы Востока и помогут создать блюда на основе вкусовой палитры азербайджанской кухни.



Жоголева Е. Е. Китайская кухня / Е. Е. Жоголева, Д. А. Жоголев. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 191 с.

В Китае есть поговорка: «Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть».

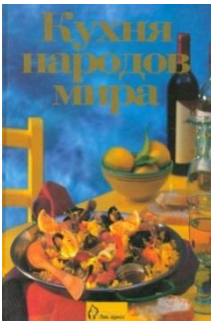
Требующее аккуратного, порой ювелирного труда умение готовить пищу и составлять красивое блюдо стало в Китае настоящим искусством. Китайцы создали утонченные способы приготовления пищи как минимум 3000 лет назад. В Китае не знают слова «перекусить», прием пищи расценивается китайцами как момент приобщения к культуре нации.

Национальная кухня Китая всегда очень четко подразделялась на императорскую и простонародную. Акульи плавники, ласточкины гнезда, консервированные яйца и морские гребешки приготовляли к столу правителей, а простой люд обходился незатейливой пищей, основу которой составляли овощи, бобы, рис.

Самым известным блюдом китайской кухни является, пожалуй, утка по-пекински, которое появилось в императорских кухнях Минской династии (с XIV в.). Опустим выращивание и приготовление утки – это длинная история. Интересна сервировка пекинской утки:

«Вынутая из печи, она через 5–6 минут разрезается на 120 тонких ломтиков мяса, причем на каждом ломтике остается кусочек хрустящей кожицы. Эти ломтики обмакиваются в соус из сладкой сои, перемешанной с мелко нарезанным зеленым луком и чесноком, и заворачиваются в тонкие блинчики»

Китайскую кухню отличает огромное разнообразие блюд, которые доставят немало удовольствия в приготовлении как кулинарам с большим опытом, так и новичкам!

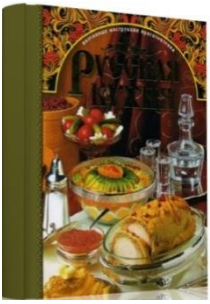


Кухня народов мир : путеводитель по самому вкусному / пер. Н. Манджеева. – Москва : Лик-ПРЕСС, 1998. – 286 с. : ил.

Безграничен мир – и безгранично разнообразие кулинарных пристрастий:

- от американского тыквенного супа до рыбного супа из Сирии;
- от испанской паэльи до китайских пельменей;
- от голландского селедочного салата до рыбы под миндальным соусом из Мексики;
- от австрийского гуляша из телятины до итальянского оссобуко;
- от итальянского картофельного омлета до турецких фаршированных баклажанов;
- от красного пудинга из Дании до персикового торта из Америки.

Книга, полная изысканных рецептов, станет верным и незаменимым проводником в кулинарных странствованиях по всему миру.



Русская кухня : поэтапные инструкции приготовления / сост. О. Зыкина. – Москва : Эксмо, 2007. – 256 с. : ил.

Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития. История русской кухни неразрывно связана с историей Руси, с развитием ее культуры.

Начнем с главного. Русский хлеб из кислого ржаного теста – этот некоронованный король на нашем столе, без которого и теперь немыслимо русское меню.

Большое место в русской кухне занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Кашу на Руси ели как самостоятельное блюдо и как

гарнир к рыбе и мясу. Каши наравне со щами являлись основой русского стола, что нашло отражение в поговорках: «Щи да каша – пища наша», «Кашу маслом не испортишь», «Гречневая каша сама себя хвалит», «Беззубому каша – папаша, а кисель – брат родной».

Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаше всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами и очень редко – мясом. Соленые, моченые, квашеные и маринованные грибы и овощи подавались в качестве закусок перед основными блюдами или дополнения к ним.

Капуста, квашение которой является изобретением наших соотечественников, была завезена из Крыма примерно в XII веке. Сначала вкушать капусту могла только знать, затем она получила широкое распространение по всей стране: капусту солили, тушили, квасили, с ней варили щи, пекли пироги. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей – овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных.

Практически во всех уголках мира известны такие блюда русской кухни, как блины или гурьевская каша, а секрет приготовления черной и красной икры является национальным достоянием.

Полезные советы, приведенные в этой книге с рецептами, помогут сэкономить время и сделать кушанье более вкусным. А блюда, приготовленные по этим рецептам, позволят ощутить себя за царским столом!

Секреты мусульманской кухни / [сост. Т. В. Лагутина]. – Москва : РИПОЛ классик, 2009. – 320 с. : ил.

Мусульманская кухня – не просто блюда, приготовленные по определенному рецепту. Это старинная культура, это ритуал, где всё имеет свое значение.

Кулинарные традиции мусульман впитали в себя национальные особенности не только арабской кухни, но и персидской, тюркской, грече-

ской, римской, индийской и африканской. Единства в кулинарных пристрастиях у приверженцев ислама не было с самого начала. Например, персы презирали арабов за то, что они, живя в пустыне, употребляли в пищу скорпионов, ящериц, собак, дикобразов, саранчу. Арабы же говорили, что им противны рис и рыба, которые составляли основу персидской кухни.

Несмотря на это разнообразие вкусов, было немало черт, объединяющих мусульманские кухни. И одна из них – применение многочисленных пряностей. Какое блюдо мусульманской кухни обойдется без кориандра, тмина, кумина, куркумы, корицы, шафрана, мускатного ореха, перца?

Ислам запрещает мусульманам есть свинину. Ритуальные блюда мусульман готовятся из баранины. Нехарактерными для мусульманской кухни являются рыба, сыр, яйца.

Традиционным хлебом является лаваш или лепешки, которые помимо основной своей роли играют и дополнительную: служат салфеткой и столовым прибором.

Большие мусульманские семьи по традиции принимают пищу за общим столом. Считается, что чем больше рук потянется к пище, тем больше Аллах пошлет ее на пользу людям и тем больше увеличится благосостояние хозяина дома.

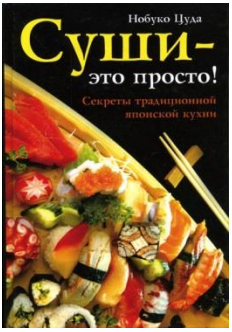
Украинская кухня. – Харьков : Каравелла : Лианда, 1994. – 335 с. : ил. – (Кулинарное искусство народов мира).

Кухня украинская – кухня богатая, вкусная и щедрая. Долгое жаркое лето, плодородные пашни и сочные луга, леса, полные грибов и ягод, полноводные реки – украинская земля просто создана, чтобы давать богатые урожаи, вскармливать скот и не скупиться на улов для рыбака.

Водились в украинских хозяйствах и коровы, и овцы, и птица, но все-таки главным источником мяса была свинья. Заготавливали свинину тысячей способов и, конечно, не забывали о свином сале. Недаром существует украинская поговорка: «Будь я паном, ел бы сало с салом»! Его едят и как самостоятельное блюдо: соленым, копченым и жареным, им шпигуют нежирное мясо, на нем жарят заправки к супам и вторым блюдам. Сало и борщ – своего рода кулинарные символы Украины. Точнее, борщ – это не конкретное блюдо, а категория блюд, поскольку разновидностей и вариаций борщей украинская кухня знает великое множество.

Творог, масло, сметана – без всего этого тоже невозможно представить украинский стол: какой борщ без сметаны? Знаменитые вареники да галушки и сметаны, и творога, и масла требуют.

Борщи, вареники, жаркое, крученики, холодец, шкварки, зразы, картопляники, голубцы, котлета по-киевски, пампушки, ватрушки и многое другое, чем богата украинская кухня, найдется на страницах книги. Добро пожаловать на украинскую кухню!



Цуда Н. Суши – это просто! Секреты традиционной японской кухни / Н. Цуда. – Москва : Фаир-Пресс, 2002. – 160 с. : ил.

Хотите удивить своих близких экзотическими и необычными блюдами, при этом не используя невиданных, экзотических продуктов? Тогда – это японская кухня, которую называют съедобным искусством.

Страна восходящего солнца покорила мир не только высокими технологиями и древней культурой, но и удивительной в своей изысканности кухней. Венцом ее творения по праву считаются суши и роллы, ритуал сотворения и употребления которых возведен в ранг национального культа. Примерно в VII в. рецепт совершил путешествие из Китая и Таиланда в японский Токио. В те времена приготовленная по этой технологии рыба считалась здесь пищей высшей знати. Блюдо, получаемое в результате ферментации рыбы, приобрело название «суси» – «маринованная рыба». Лишь в XIX в. токийский повар Ёхэй Ханай отказался от маринованной рыбы и стал заменять ее сырой.

Истинный ценитель суши знает, что в сыром виде следует есть только самые свежие морепродукты. Поэтому и питается ими до полудня, с сожалением наблюдая за теми, кто ест суши за ужином, или еще хуже, перекусывает им поздно вечером. Ценителю известно, что в эту пору морепродукты уже не смогут порадовать его изысканный вкус.

Однако суши не только услада глазу и языку, но и незабываемое кулинарное действо, которое вполне можно сотворить дома.

Кулинарная мудрость

- ✓ Аппетит приходит во время еды. *Франсуа Рабле*
- ✓ Вторая свежесть – что за вздор! Свежесть бывает только одна – первая, она же и последняя. *Михаил Булгаков*
- ✓ Для нормального японца нет ничего ужаснее, чем рис, потерявший свою белизну. *Харуки Мураками*
- ✓ Если в стране нет, по меньшей мере, пятидесяти сортов сыра и хорошего вина, значит, страна дошла до ручки. *Сальвадор Дали*
- ✓ Люди дурные живут для того, чтобы есть и пить, люди добродетельные едят и пьют для того, чтобы жить. *Сократ*
- ✓ Не откладывай до ужина того, что можешь съесть за обедом. *Александр Пушкин*
- ✓ После хорошего обеда можно простить кого угодно, даже своих родственников. *Оскар Уайльд*
- ✓ Хочешь продлить свою жизнь – укороти свои трапезы. *Бенджамин Франклин*
- ✓ Человек есть то, что он ест. *Людвиг Фейербах*
- ✓ Слишком много поваров – прощай похлебка. *Английская пословица*
- ✓ Если хотите жить вечно, ешьте макароны и запивайте их вином. *Итальянская пословица*
- ✓ Когда говоришь, хорошенько думай, когда ешь, хорошенько жуй. *Китайская пословица*
- ✓ Без соли, без хлеба худая беседа. *Русская пословица*
- ✓ Искусные руки голодными не останутся. *Узбекская пословица*
- ✓ Кто торопливо ест и пьет, на свете долго не живет. *Чешская пословица*
- ✓ Вкус пищи узнают, когда она во рту. *Японская пословица*

Коротко о еде

- ❖ Статистика утверждает, что в среднем за свою жизнь человек съедает 20−25 тонн еды.
- ❖ Самое большое блюдо в мире – жареный верблюд. Его фаршируют баранами, которых в свою очередь фаршируют курами, которых фаршируют рыбой, а ее фаршируют яйцами. Такую «матрешку» готовят на бедуинских свадьбах.

- Рыбьи головы – достаточно распространенное лакомство на Аляске. Готовят его, закапывая головы лосося в специальные ямки, которые выложены мхом. Там они пару недель… гниют, после чего их выкапывают, измельчают и в результате получается что-то вроде рыбного соуса. Кстати, такое же блюдо есть и Карелии.
- На Мадагаскаре популярное блюдо – тушенка из зебры с томатом.
- Как вы думаете, почему в Италии исчезло множество видов певчих птиц? Просто они были очень вкусными. Певчие птицы полюбились итальянцам в качестве деликатеса.
- В Японии изысканным лакомством являются медузы, и это при наличии опасного яда! Если блюдо из медузы приготовить неправильно, результатом трапезы будет летальный исход.
- На улицах Индонезии продают копченых летучих мышей.
- Во времена Ренессанса было гораздо безопаснее пить пиво, чем воду, поскольку благодаря ферментации уничтожались бактерии, вызывающие дизентерию и холеру.
- Вино в Древней Греции смешивали с морской водой. Для этого существовал специальный сосуд, называемый кратером.
- По утверждению людей, пробовавших эту экзотику, по вкусу жуки похожи на яблоко, осы – на сосновые орешки, ну а гусеницы – на жареный бекон.
- В XVI веке в Китае самым распространенным способом сведения счетов с жизнью было съесть фунт соли.
- Хризантема – священный цветок в Китае и Японии – съедобна. Свежие лепестки окунают в смесь взбитых яиц и муки, вынимают и обмакивают в горячее масло, после этого лепестки откидывают на бумагу, чтобы она впитала излишек масла. В этом растении много витаминов группы В, аскорбиновой кислоты, каротинов, минеральных солей, простых и сложных углеводов и большое количество белка, особенно в листьях.

Кухня в стихах

Багрицкий Э.

Тиль Уленшпигель

…О, царство кухни! Кто не восхвалял
Твой синий чад над жарящимся мясом,
Твой легкий пар над супом золотым?
Петух, которого, быть может, завтра
Зарежет повар, распевает хрипло
Веселый гимн прекрасному искусству,
Труднейшему и благодатному...

Державин Г. Р.

Евгению.
Жизнь Званская

…Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол – и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком.
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером
Там щука пестрая: прекрасны!
Прекрасно потому, что взор манит мой вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно всё и представляет Русь:
Припас домашний, свежий, здравый.

Державин Г. Р.

Приглашение к обеду

Шекснинска стерлядь золотая,
Каймак и борщ уже стоят;
В графинах вина, пунш, блистая
То льдом, то искрами, манят;
С курильниц благовоньи льются,
Плоды среди корзин смеются,
Не смеют слуги и дохнуть,
Тебя стола вкруг ожидая;
Хозяйка статная, младая
Готова руку протянуть...

Доризо Н.

«Люблю кубанский знойный борщ…»

Люблю кубанский знойный борщ
С томатом, с перцем и с морковью.
И аромат его и мощь
Полезны моему здоровью.
Могу прожить сто с лишним лет,
Сто с лишним лет – и это мало,
Вот только бы начать обед
С него и с розового сала.
Потом хоть кофе, хоть халва,
Хоть что хотите напоследок...
Да будет сыт во мне сперва
Мой украинский древний предок.

Кублановский Ю.

Уха белужья с алым луком.
Стерлядка теплая с хренком.
Пирог с визигой с мягким звуком
разрезан острым тесаком.
Икорка красно-золотая,
С душистой слизью крепкий груздь.

Ломоть горячий каравая
в окно юродам бросят пусть.
Мадеры звездчатые вспышки.
Желудка праведная месть…
И глазированные пышки
уже никто не хочет есть.

Пушкин А. С.

Из письма к Соболевскому

У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармазаном макарони,
Да яишницу свари.
На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай (именно котлет)
И отправься налегке.
Как до Яжельбиц дотащит
Колымагу мужичок,
То-то друг мой растаращит
Сладострастный свой глазок!
Поднесут тебе форели!
Тотчас их варить вели,
Как увидишь: посинели, –
Влей в уху стакан шабли.
Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленькой кусок.
У податливых крестьянок
(Чем и славится Валдай)
К чаю накупи баранок
И скорее поезжай.

Филатов Л.

Про Федота-стрельца, удалого молодца»
(отрывок из пьесы)

Федот: Угости честной народ
От заморских от щедрот!
Чай, они таковской пищи
Отродясь не брали в рот.
Предложи им наяву
Самаркандскую халву,
И турецкую фисташку,
И персидскую айву!
Ставь на скатерть всё подряд –
Шоколад и мармелад,
И голландскую грудинку,
И чухонский сервелат!
Не забудь швейцарский сыр,
Тот, который весь из дыр!
Закати нам пир на славу,
Каковых не видел мир!
Ну, а коль попросит кто
Бражки граммов эдак сто -
Так и быть!.. Сегодня можно!...
Слава Богу, есть за что!..
Скоморох: Был и я на том пиру,
ел зернистую икру…

Филимонов В.

Обед
(отрывок из поэмы)

…Давно старушка-скопидомка –
Германия, ввела закон
В домашний быт полувселенной
Мясное царство, Альбион,
Состряпал ростбиф несравненный;
Сварила Франция бульон,
Постигла в винах вдохновенье,

Их наливать и пить уменье;
Швейцарец скомкал жирный сыр;
Нам сельди посолил голландец,
Салат сготовил итальянец;
Но чтоб сытней был общий пир,
Русак поставил кулебяку,
Со щами чашу да с ухой
И вместо рому и араку
Штоф с запеканкой золотой.
…Однажды был такой обед,
Где с хреном кушали паштет,
Где пирамида из котлет
Была усыпана корицей,
Где поросенок с чечевицей
Стоял обвитый в колбасах,
А гусь копченый – весь в цветах.
А вот обед, где ветчина
Была с изюмом подана!!!
Вот редька горькая с сметаной!!!
Вот с черносливом суп овсяный,
С лавровым листом колбаса,
С ершами – соус из морошки,
С брусникою – телячьи ножки!

Музейный гид по кулинарии

Лондонский музей чая и кофе
(г. Лондон, Великобритания)

Англичане – известные любители чая, поэтому где еще, как не в Лондоне, мог быть создан целый музей, посвященный ему? В Лондонском музее Эдварда Брэма представлена роль столицы в 400-летней истории чая и кофе. При музее есть специальная чайная комната, в которой можно выпить традиционный английский чай с молоком, со сконом (булочкой), смазанным маслом и джемом.

http://muzei-mira.com/muzei_anglii/528-muzey-chaya-i-kofe-v-londone.html

Музей голландского сыра
(г. Алькмаар, Нидерланды)

Конечно, именно в Голландии был открыт сырный музей, который находится на известном рынке сыров Алькмаар. Путешествие по городу обязательно приведет вас в старинную сырную весовую XIV в., где расположен Музей голландского сыра. Экспозиция музея подробно рассказывает об истории производства и торговли сыром.

В музее представлены разнообразные инструменты и приборы, которые из века в век мастера использовали для изготовления сыра. На базаре, расположенном неподалеку от музея, можно продегустировать разные сорта сыров. Дегустация проходит ежедневно с апреля по сентябрь, здесь проводятся мастер-классы, где можно своими глазами увидеть, как производится знаменитый голландский сыр. Особый колорит и историческую атмосферу создают костюмы поставщиков сыра, одетых в соломенные шляпы и управляющих старинными повозками для транспортировки сыра.

Этот продукт на территории нынешних Нидерландов начали производить с 200 года до н. э. Традиционно этим ремеслом занимаются женщины. Самый популярный сорт – «Эдам».

http://muzei-mira.com/muzei_gollandii/1266-muzey-syra-v-alkmare-gollandiya.html

Музей «Еда Руси»
(д. Жаворонки, Московская область)

«Еда Руси» – интерактивный музей, новое слово в современной музейной технологии. Экспонатами интерактивного музея являются не только предметы, но и блюда, рецепты и технологии русской кухни. Музей ставит своей задачей сохранение и развитие живого наследия многовековой кулинарной культуры России. Кулинарная библиотека музея насчитывает более ста книг XVIII–XXI вв. Рецептурный отдел постоянно пополняется в кулинарных экспедициях и архивных исследованиях.

Музей «Еда Руси» ведет научную и просветительскую деятельность, организует мастер-классы, семинары, проводит народные праздники, способствует развитию кулинарного туризма.

http://xn--80ahco3bgn.xn--p1ai/index.html

Музей Истории Шоколада и КАкао
(г. Москва)

Путешествие в историю шоколада начинается с экспозиции, посвященной цивилизации майя, ведь именно этот народ первым начал готовить напиток из какао-бобов. Затем посетители попадают в трюм корабля конкистадоров, которые привезли шоколад в Европу, и далее узнают, как это лакомство оказалось в России.

Музей Истории Шоколада и КАкао расскажет, объяснит и покажет, насколько интересной, непростой и захватывающей является шоколадная жизнь. Этот фантастический мир открывает своим гостям много тайн, поведает о том, каким тонким является искусство создания шоколада. А на самой фабрике гости музея могут понаблюдать за тем, как шоколадная масса превращается в шоколад и конфеты. Эта часть путешествия одна из самых приятных, ведь его участникам позволяют пробовать все сладости!

http://www.chokomuseum.ru/about/

Музей «Калачная»
(г. Коломна)

Музей «Калачная» возрождает старинный городской калачный промысел. Главным объектом музейного показа стал воссозданный по старинным руководствам процесс выпекания калачей. Он представляет собой полный цикл – от приготовления хмелевой закваски,

«смеси мук», творения и разделки теста на ледяном столе до выпекания и поедания калачей с пылу с жару по особым правилам, начиная с «зажаристой губы» и заканчивая теплым «мякишем животка».

http://go2kolomna.ru/muzei-i-vystavki/74-muzej-kalachnaya

Музей картофеля в России (Ленинградская область)

В Ленинградской области в музее-усадьбе Абрама Ганнибала «Суйда» осенью 2005 года открылся отдельный музей картофеля. Это место было выбрано не случайно, так как именно здесь появились первые картофельные поля в России. Екатерина II решила, что можно попробовать выращивать «земляные яблоки» для борьбы с голодом в неурожайные для хлеба годы и поручила Абраму Ганнибалу, который был уже знаком с этой культурой, заняться разведением картошки у себя в усадьбе.

В 1937 году при участии знаменитого генетика Николая Вавилова была создана станция по селекции картофеля, где были выведены многие известные сорта. Среди них – картофель «Невский», входящий в десятку лучших сортов мира, и популярный сорт «Ганнибал», известный огородникам как «Синеглазка».

В экспозицию музея вошли различные предметы XVIII–XX вв., иллюстрирующие историю распространения, разведения и употребления картофеля в России, а также архивные материалы, например, документ о том, что картофельная грядка была на даче фрейлины жены Павла I Марии Федоровны Екатерины Нелидовой.

http://radm.gtn.ru/kult/suyda.shtml.htm

Музей кулинарного искусства (г. Москва)

Музей со вкусным названием «Музей кулинарного искусства» располагается в одном из старинных особняков в Большом Рогожском переулке в Москве. Экспозиции двенадцати залов музея знакомят с историей русской и зарубежной кухонь, развитием поварского искусства и общепита, начиная с трактиров царских времен и заканчивая современным фастфудом. Во всем мире больше нет музея, посвященного кулинарии и развитию общественного питания.

В коллекции музея собраны разнообразные экспонаты, которые рассказывают о прошлом, настоящем и даже будущем кулинарного искусства.

http://wmuseum.ru/rossiya/400-muzey-kulinarnogo-iskusstva.html

Музей мармелада и полезных сладостей
(г. Севастополь)

В 2010 году в севастопольском экопарке «Лукоморье» появился уникальный музей.

Экспозиция музея посвящена истории этого чудесного мармеладного лакомства, которое настолько же полезно, насколько и вкусно.

Музей включает несколько разделов, которые посвящены восточным и европейским сладостям, сладостям времен царской России и др. Большой интерес вызывает коллекция старинных чайных приборов, предмет особой гордости музея – древний китайский сервиз с изображениями драконов, коробок и упаковок из-под различных сладостей, которыми лакомились еще наши прабабушки и прадедушки.

http://atur.com.ua/index.php?id=5639

Музей салями
(г. Фелино, Италия)

Рядом с Пармой, в городе Фелино, расположен Музей салями, который находится на территории небольшой средневековой крепости. Он был открыт достаточно давно и в наше время привлекает множество туристов. Экспозиция музея включает в себя пять отделов, которые рассказывают о производстве и истории возникновения этого продукта.

Первая секция заведения поведает туристам о породе черных итальянских свиней, из которых в старину изготавливали колбасу. Вторая часть экспозиции выполнена в виде кухни, в которой показано, насколько салями полезна для здоровья покупателей. Следующий сектор уникального музея посвящен разделке свиной туши, а также предварительной подготовке к приготовлению колбасы.

Кроме этого, посетителям показывают специальный учебный фильм о том, как итальянскую салями изготавливают на производ-

стве. Рядом с крепостью находится небольшой ресторанчик, в котором вы сможете отведать самые разные виды колбасы.

http://www.italian-blog.com/2014/07/italianskii-muzei-saliami.html

Музей спаржи
(г. Шробенхаузен, Германия)

Возделывать спаржу в Баварии начали более 250 лет назад. Многие века спаржа считалась пищей королей и простому люду была недоступна.

Музей находится в средневековой башне в Баварии, в городе Шробенхаузен. Этот небольшой город с населением менее 20 тысяч жителей считается одним из старейших в Германии центров по выращиванию «королевы овощей», как ее принято называть.

Музей был открыт в начале 90-х годов прошлого века. Через несколько лет он получил статус европейского. В нем можно найти огромное количество экспонатов, рассказывающих об истории возделывания этой культуры, пользе для здоровья и даже о культурном значении спаржи для немцев.

Главная гордость музея – «портрет аспарагуса» работы Энди Уорхола. Кроме этого, множество различных орудий сельского хозяйства, рекламных постеров, керамической посуды, картин, книг и бесконечные гастрономические рецепты – всё только про спаржу.

Перед одной из витрин гости задерживаются дольше обычного. В ней находится специальный столовый прибор из серебра фирмы «Фаберже». Он принадлежал легендарной русской балерине Анне Павловой.

http://www.visacomtour.ru /музей-спаржиээээй-шробенхаузен-гер/

Музей сыра
(п. Томаровка, Белгородская область)

В 2008 году в поселке Томаровка Яковлевского района открылся музей, посвященный замечательному продукту – сыру. Необычный музей открыт на базе сельскохозяйственного перерабатывающего открытого производственного кооператива «Сырный Дом». Музей оформлен в стиле русской избы с деревянными лавочками, картинами и фотографиями, демонстрирующими производство сыра в разные годы. На стенах портреты первых сыроваров России, здесь же представлены награды, которые успела завоевать

на сельскохозяйственных выставках продукция, производимая в сырном доме, муляжи сыра, старинные кувшины.

http://belive.ru/2013/12/muzej-syra-v-tomarovke/

Музей хлеба
(г. Санкт-Петербург)

Санкт-Петербургский музей хлеба обладает уникальной коллекцией: свыше 14 000 экспонатов, которые позволяют показать жизнь и быт наших предков через гениальное изобретение человека – хлеб. Экспозиция раскрывает историю создания хлеба, пути развития хлебопечения в Петербурге с момента его основания до настоящего времени.

В музее представлены различные образцы выпечки с древних времен до наших дней, инструменты, утварь, формы для выпечки, коллекция самоваров, вывески торговых заведений, живопись, предметы прикладного искусства, документы и собрание книг по кулинарии.

В экспозиции воссоздана мелочная лавка с русской печью и всем необходимым оборудованием для выпечки и продажи хлеба.

http://s-pb.in/museums/bread-museum

КАРТИНЫ МАСЛОМ

Художники XVIII–XX вв.

И. Бейкелар. Хорошо оснащенная кухня. 1566

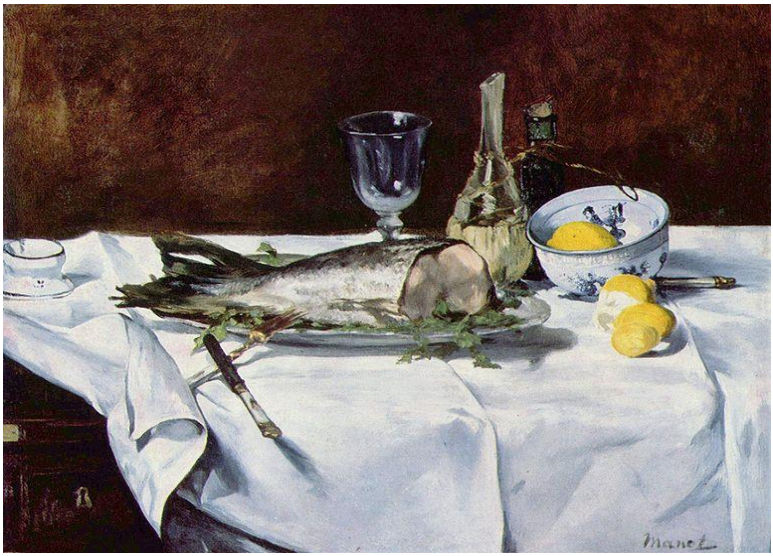
Д. Беркхейде. Булочник. 1681

Д. Веласкес. Старуха, жарящая яичницу (Кухарка). 1618

Я. Вермеер. Молочница. 1658

А. Коосеманс. Натюрморт с омарами и хлебом. 1660

Б. М. Кустодиев. Купчиха за чаем. 1918



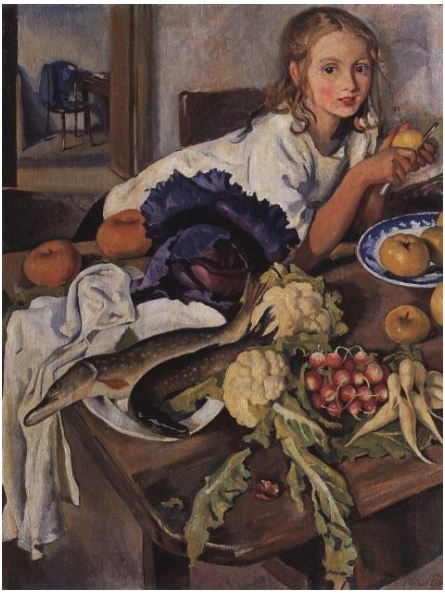
Э. Мане. Натюрморт с лососем. 1866–1869

А. Матисс. Обеденный стол. 1896–1897

Л. Мелендес. Натюрморт. Ок. 1770

А. Ненартович. Натюрморт с арбузом. 1981

В. Нестеренко. Конфетки, бараночки… 1997



З. Е. Серебрякова. Катя с натюрмортом. 1923

Ф. Снейдерс. Рыбная лавка. 1616

Я. Д. де Хем. Натюрморт с устрицами и виноград. 1653

Современные художники

С. Н. Андрияка. Натюрморт с плюшками. 2001

А. Г. Иванов. Свадьба. 2009

К. Лозицкий. Натюрморт с салом. 2005

С. Москвитин. Натюрморт. 2012

В. Федотов. Овощи, сыр и вино. 2010

Н. Шайкина. К чаю. 2012

Н. Шайкина. Натюрморт. 2012

А. Шишкин. За обедом. 2010

Литература

1. 150 рецептов котлет. – Харьков : Прапор, 1990. – 80 с.
2. 300 рецептов блюд из птиц / [сост. В. А. Савенкова]. – Донецк : БАО, 1998. – 208 с.
3. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие / Е. Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Кнорус, 2010. – 336 с.
4. Бебнева Ю. В. Лето круглый год! Казан, мангал, барбекю / Ю. В. Бебнева. – Москва, 2009. – 320 с. : ил.
5. Блюда для пикника / [сост. Л. А. Ивлева]. – Минск : Современная школа, 2006. – 361 с.
6. Блюда из аэрогриля : подробные пошаговые инструкции. – Москва : Эксмо, 2013. – 96 с. : ил.
7. Блюда из мяса / авт.-сост. Н. П. Могильный. – Москва : Махаон, 2000. – 416 с. – (Домашняя библиотечка).
8. Блюда из фруктов и ягод / сост. С. Д. Соколовская. – Минск : МЕТ, 1998. – 207 с.
9. Бутенко В. Кулинарная книга сыроеда : рецепты на каждый день / В. Бутенко, С. Бутенко, В. Бутенко. – Санкт-Петербург : Питер, 2011. – 256 с. : ил.
10. Великолепная рыбацкая и охотничья кухня / [сост. В. Н. Петров]. – Москва : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с. : ил. – (Лучшие рецепты).
11. Вознесенская И. Золотые правила питания: Болотов, Ниши, Чопров. Более 500 рецептов вкусной, здоровой и доступной пищи / И. Вознесенская, Н. Стрельникова, С. Дьяченко. – Москва : АСТ, 2009. – 416 с.
12. Гаевская Л. Я. Домашнее застолье / Л. Я. Гаевская. – Москва : Олма Медиа Групп, 2007. – 240 с. : ил. – (Приятного аппетита!).
13. Головков А. Э. Разносолы деревенской кухни / А. Э. Головков. – Москва : Росагропромиздат, 1989. – 240 с.
14. Готовим в глиняных горшочках : вкусно и сытно! / [сост. Л. П. Бушуева]. – Ростов-на-Дону : Владис, 2010. – 480 с.

15. Доброва Е. В. Детское питание : рецепты, советы, рекомендации / Е. В. Доброва. – Москва : РИПОЛ классик, 2012. – 576 с.

16. Жукова И. Н. Деликатесы из мяса и рыбы / И. Н. Жукова. – Донецк : БАО, 2007. – 288 с.

17. Жукова И. Н. Любимые рецепты домашней выпечки / И. Н. Жукова. – Донецк : БАО, 2007. – 384 с.

18. Зинец И. И. Кулинарная книга по лечебному питанию : домашний справочник / И. И. Зинец. – Ростов-на-Дону, 2010. – 320 с. – (Домашняя медицинская б-ка).

19. Ивашкевич Н. П. Искусство чайного стола / Н. П. Ивашкевич, Л. Н. Засурина. – Ленинград : Лениздат, 1990. – 109 с. : ил.

20. Индийская кухня. – Москва : Внешторгиздат, 1987. – 24 с.

21. Кавиани М. Новая книга диабетической кулинарии : более 200 превосходных рецептов с пониженным содержанием сахара, жира, холестерина и соли / М. Кавиани. – Москва : Гранд, 2005. – 464 с. – (Популярная медицина).

22. Кангаре В. Салаты и бутерброды / В. Кангаре. – Рига : Авоте, 1981. – 182 с.

23. Кенгис Р. П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов / Р. П. Кенгис. – Изд. 4-е, стер. – Москва : Колос, 2000. – 239 с. : ил.

24. Косов Е. В. Блюда из дичи / Е. В. Косов. – Москва : Экономика, 1983. – 29 с.

25. Критакара Т. Современная тайская кухня / Т. Критакара. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 48с.

26. Кулинария для экономных : рецепты не все случаи жизни. – Москва : Внешсигма, 1999. – 446 с.

27. Лагутина Л. Капуста : здоровье, витамины, диета / Л. Лагутина, С. Лагутина. – Москва : Профиздат, 2006. – 88 с. – (Питание и здоровье).

28. Лагутина Л. Чеснок и лук / Л. Лагутина, С. Лагутина. – Москва : Профиздат, 2006. – 80 с. – (Питание и здоровье).

29. Лагутина Л. А. Медовая кулинария / Л. А. Лагутина, С. В. Лагутина. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. – 224 с. – (Кулинарная школа Лагутиных).

30. Макаров П. П. Картошка на любой вкус / П. П. Макаров, Е. П. Макарова. – Москва : Профиздат, 2003. – 128 с. – (Ремесло и рукоделие).

31. Микроволновая выпечка и десерты / авт.-сост. А. Лидин. – Ростов-на-Дону : Феникс : Санкт-Петербург : Северо-Запад, 2008. – 240 с.

32. Мир вегетарианской кухни. – Санкт-Петербург : ДИЛЯ, 2005. – 272 с.

33. Нестерова Д. В. 1000 лучших рецептов котлет, зраз, голубцов и другое рубленое мясо / Д. В. Нестерова. – Москва : РИПОЛ классик, 2011. – 256 с. : ил.

34. Оригинальные молочные напитки : сборник рецептур. – Москва : ДеЛи Принт, 2003. – 269 с.

35. Плотникова З. Е. Пироги : вкусно, быстро, просто / З. Е. Плотникова. – Москва : Профиздат, 2004. – 120 с. – (Ремесло и рукоделие).

36. Погоржельская И. Всё о пельменях / И. Погоржельская. – Москва : Мир искателя, 2001. – 254 с. – (Секреты шеф-повара).

37. Постный стол. – Москва : АСТ : Минск : Харвест, 2011. – 208 с. : ил.

38. Похлебкин В. В. Специи и приправы / В. В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2008. – 143 с. – (Высокая кухня).

39. Праздничные салаты из мяса, из грибов, из рыбы, из фруктов, салаты-ассорти. – Москва : Вече, 2004. – 240 с. : ил.

40. Рецепты с «секретом». – Москва : Центрполиграф, 2007. – 125 с. – (Советы бабушки Агафьи).

41. Рыба и морепродукты : горячие закуски и блюда / сост. С. Д. Соколовская. – Минск : МЕТ, 1997. – 192 с.

42. Рыбная кулинария. – Москва : Мир искателя, 2001. – 158 с.

43. Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд. – Москва : Цитадель-трейд : Вече, 2006. – 336 с.

44. Семенякова И. Мучные изделия / И. Семенякова. – Минск : Беларуская Энцыклапедыя, 1995. – 224 с.

45. Сорина К. Картошка : вкусно, доступно, полезно / К. Сорина. – Москва : Профиздат, 2008. – 88 с. – (Питание и здоровье).

46. Супы и бульоны. – Москва : Росмэн, 2001. – 207 с. – (Лучшие рецепты на каждый день).

47. Трубников С. Салаты круглый год. – Москва : Профиздат, 2006. – 80 с. – (Питание и здоровье).

48. Уникальные рецепты питания без жиров и холестерина. – Минск : Юнипресс, 2006. – 352 с.

49. Уусивирта Х. Финская национальная кухня / Х. Уусивирта ; предисл. и пер. с фин. В. В. Похлебкина. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 72 с.

50. Фомиченко К. В. Кофе : 333 рецепта со всего мира / К. В. Фомиченко. – Минск : Ураджай, 1999. – 222 с.

51. Хлеб в нашем доме : рецепты с использованием хлеба. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 159 с.

52. Шилов П. Коктейли и десерты / П. Шилов. – Москва : Профиздат, 2007. – 104 с. – (Питание и здоровье).

53. Ярош А. В. Грибы на вашем столе : 250 кулинарных рецептов / А. В. Ярош. – Москва : Профиздат, 1991. – 112 с.

Ресурсы Интернета

Древнерусская кухня IX–XVI вв. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://drujniesosedi.ru/drevnerusskaja-kuxnja/.

Еда – пословицы, поговорки [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://mudreishy.ru/poslovitsy-i-pogovorki/tag/eda/page2 global-katalog.ru.

Кухни народов мира. Национальные кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.kulina.ru/articles/national/.

Подружимся с едой, или Наставление всем, кто ест. Записки не только о кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://modernlib.ru/books/alina_ayhert/ odruzhimsya_s_edoy_ili_ astavleniya_vsem_kto_est_apiski_ne_tolko_o_kulinarii/read/Галина Райхерт.

Русская кухня в изгнании [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://fictionbook.ru/author/petr_vayil/russkaya_kuhnya_v_ izgnanii/read_online.html?page=1.

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.diets.ru/post/206052/.

Содержание

От составителя……..... 3
Кулинария – вечное искусство…… 4
Из глубины веков……. 6
Властелин кухни…….. 9
Рецепты от… …… 16
Кулинарная мудрость…….. 20
Коротко о еде…… 28
Кухня в стихах…….. 30
Музейный гид по кулинарии……... 36
Картины маслом……... 41
Литература…… 52

Кулинарный навигатор

Дайджест

Редактор ***И. А. Егорова***
Компьютерная верстка ***М. Е. Шеховской***
Макет обложки ***Н. И. Матвеенко***

Сдано в набор 08.07.2015. Подписано в печать 28.08.2015.
Формат 60 x 84$^{1}/_{16}$. Усл. печ. л. 3,5. Заказ № 13.

Издательский центр
Белгородской государственной универсальной научной библиотеки
308000, г. Белгород, ул. Попова, 39а
тел. (4722) 31-39-47
e-mail: tany@bgunb.ru