

**Новые поступления
в читальный зал и на абонемент
Центральной городской библиотеки
(Бульвар Мира, 3)**

Вниманию любителей домашней выпечки предлагаем две книги французского кондитера Мелани Дюпюи – «Большую книгу кондитера» и «Большую книгу шоколатье». Надеемся, её советы и рекомендации будут полезны вам в кулинарном творчестве и вдохновят на новые удачные кулинарные эксперименты.

Мелани Дюпюи работала кондитером в ведущих парижских ресторанах, а теперь преподаёт в кулинарной школе Atelier des Sens в Париже.

Научный редактор книг М. Дюпюи Анн Казор – основатель Cuisine Innovation, инженер пищевой промышленности и специалист по молекулярной гастрономии – объясняет процессы приготовления кондитерских изделий с научной точки зрения.

16+

Дюпюи М. Большая книга кондитера : торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры / Мелани Дюпюи ; фотографии Пьера Жавеля ; иллюстрации Яниса Варуцикоса ; научный редактор Анн Казор ; перевод с французского Марии Троицкой. – Москва : КоЛибри : Азбука-Аттикус, 2020. – 287 с. : цв. ил., фот. цв. – Указатель ингредиентов: с. 287.

Читальный зал ЦГБ



В «Большой книге кондитера» Мелани Дюпюи делится с нами секретами мастерства, представляя замечательную коллекцию рецептов изысканных кондитерских изделий с подробными пошаговыми инструкциями и фотографиями.

В книге три главы, каждую из которых предваряет подробное содержание.

В первой главе «Базовые рецепты» Мелани Дюпюи знакомит нас с рецептами основных видов теста, кремов, глазури, декора и соусов. Каждый рецепт сопровождается иллюстрациями и подробными объяснениями особенностей приготовления.

Основные виды теста – бездрожжевое, дрожжевое, заварное и бисквитное – известны каждой хозяйке. А вот знаете ли вы, что из себя представляют тесто бризе или тесто сюзкре? Или, чем отличаются бисквит «Женуаз» (генуэзский бисквит) от бисквита «Савоярди» или бисквита «Сюксе». И как правильно готовить меренги – французскую, итальянскую, швейцарскую? Узнаем из книги!

Пояснив, что представляет собой тот или иной вид теста и каковы его особенности, автор перечисляет необходимые ингредиенты (с точным указанием пропорций) и указывает время, которое необходимо для его приготовления, традиционное применение этого вида теста в кулинарии и варианты его приготовления. Подчёркнуты важные моменты, которые необходимо соблюдать при работе с каждым видом теста. Раскрываются тонкости (Мелани называет их «хитрости») и особенности приготовления и хранения теста. Характеристика рецептов выполнена в виде инфографики. Она предельно кратка, конкретна и понятна.

В каждом базовом рецепте даётся пошаговое описание процессов приготовления теста с иллюстрациями.

Описано также приготовление 12 видов кремов, среди которых не только основные кремы (заварной и масляный), но и производные от них – «Муслин», «Пат-а-бомб», «Шибуст», «Дипломат» и другие.

В первой главе рассказывается и об особенностях приготовления карамели и нугатина, разных видов глазури, соусов и декора, в том числе – марципана.

Из второй главы – «Кондитерские шедевры» – вы узнаете, как применить на практике базовые рецепты – приготовить торты, пирожные и другие десерты. Каждый рецепт содержит ссылку к базовым рецептам. Иллюстрации поясняют концепцию кондитерского изделия и этапы его приготовления.

Используя рецепты из этой главы, вы сможете приготовить торты «Шварцвальд» – с вишней, «Фрезье» – с клубникой, «Мокко» – с крустилантом (это хрустящий слой в десерте, в состав которого обычно входят пралине, вафельная крошка и шоколад) и карамелизированным миндалём... А может быть захотите создать на их основе свой фирменный торт!

По рецептам книги можно приготовить антреме. Антреме – кулинарный термин родом из Франции. В настоящее время его используют во всём мире для обозначения блюд, которые подают к столу между основным кулинарным изделием и десертом. В русской кулинарной школе к антреме относили пироги, каши, в том числе и сладкие. Главной задачей таких блюд считается подготовка наших вкусовых рецепторов к употреблению десертов – сладких блюд и фруктов. Попробуйте приготовить «Три шоколада», пирожные «Джандуйя», «Купола» с вишней, «Тирамису» и ещё четыре вида антреме от французского кондитера Мелани Дюпюи. А также тарты и тарталетки – типичные для французской кухни открытые пироги из песочного или любого другого теста. Они могут быть десертным или основным блюдом, но от обычного пирога отличаются именно тем, что сверху не покрываются тестом. Тарты можно выпекать как пиццу – в виде обычной лепёшки, либо в специальных плоских формах, а тарталетки – в специальных фигурных формочках. Приготовьте лимонный тарт с меренгой или шоколадный тарт. Придумайте рецепт своего тарта – поле для фантазии безгранично!

Мелани Дюпюи также предлагает рецепты кондитерских изделий из заварного, бриошного, слоёного теста, десертов с меренгой и различной выпечки – чизкейков, разнообразного печенья.

В третьей главе содержится иллюстрированный глоссарий, который поможет овладеть основными кондитерскими приемами и техниками, разобраться в продуктах, кухонной утвари и инвентаре.

Книга содержит «Указатель ингредиентов» с ссылкой к рецептам, в которых они используются.

Дюпюи М. Большая книга шоколатье : конфеты, плитки, десерты. Учимся готовить шедевры / Мелани Дюпюи, рецепты и техники ; специалист по шоколаду Эммануэль де Борегар ; фотографии Пьера Жавеля ; иллюстрации Яниса Варуцикоса ; научный редактор Анн Казор ; стилист Орате Суксисаван ; перевод с французского Марии Михновой. – Москва : КоЛибри : Азбука-Аттикус, 2020. – 287 с. : цв. ил., фот. цв. – Указатель ингредиентов: с. 287.

Читальный зал ЦГБ



Эта книга Мелани Дюпюи посвящена шоколаду и десертам, в которых он может использоваться, и содержит коллекцию интересных рецептов шоколадных кондитерских изделий.

Структура книги и изложение материала аналогично книге М. Дюпюи «Большая книга кондитера». Часть информации в ней обоснованно повторяется.

Оказывается, какао-дерево – капризное тропическое растение. Ему необходим постоянный уровень тепла и влажности. Оно плохо реагирует на свет и поэтому часто выращивается в тени больших деревьев. Существует три сорта какао-дерева – форастеро (самый распространённый в мире – 80-90% мирового производства), криольо (наиболее элитный и редкий сорт – не более 5% мирового производства) и тринитарио (результат скрещивания форестеро и криольо – 15% мирового производства).

Первая глава «Основы» знакомит с этапами приготовления шоколада и техническими приёмами, необходимыми для работы с ним, а также видами сырья, которые используются в производстве шоколадных кондитерских изделий. Это – какао-масса, какао-порошок, масло какао, сахар, ваниль, молоко.

А знаете ли вы, почему белый и молочный шоколад мягче тёмного? Всё дело в составе, влияющем на их плотность. В белом и молочном шоколаде содержится масло какао, придающее ему характерную текстуру. В тёмном шоколаде масла какао меньше, поэтому он более ломкий.

Первая глава содержит базовые рецепты теста, кремов и муссов, меренг, глазури, конфет и декора, которые используются для приготовления кондитерских изделий. Каждый

рецепт, как и в предыдущей книге, сопровождается иллюстрациями и подробными объяснениями особенностей приготовления.

О том, как применить на практике технические приёмы работы с шоколадом при приготовлении конфет, пирожных, антреме и других кондитерских изделий, рассказано во второй главе «Шоколадные шедевры».

Вы узнаете, как сделать обливные и корпусные конфеты – с вербеной, медовым, мятным или малиновым ганашем, с фундуком и кунжутом..., конфеты типа «ройше» (конфеты в виде шариков) и ... шоколадные ириски, шоколадные яйца и другие фигурки. Тут и шоколадные курочки, и объёмные фигурки морских обитателей и даже шоколадные коробочки для конфет.

Каких только названий кондитерских изделий нет в этой главе! «Печенье миллионера», «Пирог волхвов», пирожные «Джандуйя» и «Мильфёй», антреме с декором из макарон... Только не подумайте, что это на самом деле макароны. Макарон – это особый вид шоколадного печенья. И всё это вы можете, при желании, приготовить сами. Как и торты в виде полена, изделия из заварного теста, тарты и тарталетки, кексы и печенье, булочки и слойки, муссы и мороженое...

В каждом рецепте – отсылки к базовым рецептам, иллюстрации, поясняющие концепцию шоколадного изделия, и пошаговые фотографии этапов приготовления.

К третьей главе можно обратиться за советом, чтобы уточнить правила использования продуктов и особенности технических приёмов для приготовления шоколада и кондитерских изделий.

Книга содержит «Указатель ингредиентов» с отсылкой к рецептам, в которых они используются.

Надеемся, что приготовленные по рецептам книг Мелани Дюпюи лакомства для настоящих гурманов, принесут вам радость и доставят истинное удовольствие от кулинарного творчества!

А теперь приглашаем вас к знакомству с тремя книгами удивительного автора – Инны Метельской-Шереметьевой. Инна Витальевна – кандидат наук, историк, журналист, блогер, писатель, профессиональный путешественник. Она – автор бестселлеров

- «Кулинарная книга оптимистки. Домашние рецепты и вкусные истории»
- «Кулинарная кругосветка. Любимые рецепты со всего мира»
- «Рецепты еврейской мамы»
- «Что мы ели в СССР. Рецепты на все времена»
- «Чего хотят мужчины? Кулинарная и не только энциклопедия идеальной жены»
- «Галопом по вкусным Европам. Большое кулинарное путешествие»
- «Лечимся вкусно! Рецепты и рекомендации ведущих диетологов»
- «Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и поколениями рецепты заготовок от классических до экзотических»
- «Мама по прозвищу Вжик. Как стать семирукой богиней и все успевать»
- «Сласти-мордасти. Потрясающие истории любви и восхитительные рецепты сладкой выпечки»

Своё жизненное кредо в области кулинарии Инна Метельская-Шереметьева обозначила так: «Пишу о людях и для хороших людей. Мне пришлось много поехать по планете (147 стран). И везде я старалась собирать кулинарные рецепты. Дома, в Москве, пробовала, экспериментировала, сравнивала. А затем пришло время делиться знаниями и опытом со всеми любителями хорошей КУХНИ. Я буду писать для вас, сколько хватит сил. Спасибо всем, кто учил и всем, кто читает, доверяет и готовит! Обнимаю сердцем!»

Надеемся, книги Инны Метельской-Шереметьевой вам понравятся!

Метельская-Шереметьева И. Кулинарная кругосветка : любимые рецепты со всего мира / Инна Метельская-Шереметьева ; [иллюстрации А. Алейниковой]. – Москва : Э : ХлебСоль, 2018. – 302 с. : ил. – (Есть. Читать. Любить) (Это реально нереально вкусно!).

Абонемент ЦГБ



Книга Инны Метельской-Шереметьевой «Кулинарная кругосветка» посвящена рецептам разных национальных кухонь мира. В ней собраны рецепты стран Европы и Азии, Северной и Южной Америки, Среднего и Ближнего Востока.

Рассказывая о кухнях регионов мира, автор отмечает особенности каждой национальной кухни, перечисляет основные типичные продукты, которые в кухнях разных стран активно используются в кулинарии и входят в рецепты самых популярных блюд, характеризует будничные и праздничные (кухня выходного дня) стили в еде, приёмы пищи в течение дня (завтрак, обед, ужин). Рецепты адаптированы под доступные в России продукты. Даже самые мудрёные национальные кушанья в интерпретации автора становятся понятными, потому что в них нет сложных кухонных техник или девайсов.

Попробуйте приготовить:

- североамериканский яблочный пирог с корицей
- мексиканский «Уэвос-ранчерос»
- знаменитые китайские пельмени «Цзяоцзы» и «Юйсян Жоусы» («мясо с ароматом рыбы» – единственное блюдо, которое пришло в рестораны из обычной домашней кухни, да так и обосновалось там)
- овощное рагу «Сабджи» и «Гаджар ка халву» по-индийски
- вкуснейшие японские блюда – «Рамэн», «Донбури», котлеты с сыром
- корейские «Кимчхи», «Хе» и «Пулькоги»
- ближневосточные «Хумус» и «Бурак»
- а также европейскую классику – утку с сидром по-нормандски, валенсийский луковый суп, говядину по-бургундски, итальянские тортеллини с мясным соусом...

А если вы не боитесь браться за что-то грандиозное, можете приготовить по рецептам из книги настоящий марсельский буйабес, запечённую индейку (как на День Благодарения) или даже утку по-пекински! И это далеко не полный список вкуснейших блюд, которые обязательно войдут в копилку ваших фирменных семейных рецептов, стоит вам их приготовить лишь раз!

«Замечательно! Еще одна талантливо написанная кулинарная книга, приглашающая совершить незабываемое гастрономическое путешествие по всему миру», – так охарактеризовала эту книгу журналист Тамара Олеринская.

Метельская-Шереметьева И. **Что мы ели в СССР : рецепты на все времена / Инна Метельская-Шереметьева ; [иллюстрации А. Алейниковой].** – Москва : Эксмо, 2019. – 302 с. : ил. – (Есть. Читать. Любить) (Это реально нереально вкусно!). – Алф. указ.: с. 299-302.

Абонемент ЦГБ



Книга «Что мы ели в СССР» посвящена теме советской кухни. Каждый рецепт – это одновременно и история из жизни автора в многонациональном Советском Союзе. Они возвращают многих из нас, чьи детство и юность пришлись на 60-80-е годы прошлого века, во времена, когда многие блюда, по словам Инны Метельской-Шереметьевой и нашему собственному опыту, готовились «максимально просто, однозначно, без витиеватых и сложных приправ».

Это сегодня книжные магазины встречают нас небывалым количеством кулинарных книг – от простых сборников рецептов до великолепных подарочных изданий. А в советское время мы готовили по рецептам, которые переписывались от руки и передавались в семьях от мамы – дочке, от бабушки – внучке, выписывались из отрывных календарей и популярных женских журналов. Это были рецепты, которыми мы обменивались с друзьями, соседями, коллегами по работе...

В книге отражены рецепты детства, проведённого Инной Метельской-Шереметьевой на Украине, и юности, когда она много путешествовала по стране. Это были поездки во время школьных каникул в Молдавию, Азербайджан, Узбекистан и Киргизию, в составе студенческих стройотрядов – в Казахстан и Армению, а затем – археологические практики на Кавказе, незабываемый отдых в Прибалтике и байдарочные путешествия по всей России. Из всех поездок Инна привозила рецепты, которыми с ней щедро делились люди, равнодушные к кулинарии. В своей книге она постаралась вспомнить те «национально-интернациональные “изюминки”, которые делали нашу тогдашнюю жизнь такой вкусной, судьбы такими неделимыми, а дружбу – крепкой и верной».

Выбор рецептов достаточно широк. Распределены они в книге по национальным кухням народов СССР. Некоторые из кухонь объединены в одном разделе, например «Прибалтийская кухня», «Киргизская и казахская кухни», «Узбекская, таджикская, туркменская кухни». В начале каждого раздела даётся небольшая характеристика той или иной национальной кухни.

Вот лишь некоторые из блюд, которые вы сможете легко приготовить по рецептам книги «Что мы ели в СССР»:

- мясо по-украински с тыквой, черносливом и яблоками, кабачковый торт, украинские пельмени и галушки

- белорусские ножки и драники
- молдавские чорбу и голубцы,
- грузинское свадебное блюдо «Ноев ковчег» и сациви из баклажанов...

А может вам понравятся рецепты

- курицы по-армянски
- азербайджанского супа «Сюлы-хянгал»
- прибалтийского супа-рагу из говяжьих или свиных хвостов
- ашхабадского пирога с баклажанами «Ахабаха»
- котлет «Ала-тоо», которые подавали в фешенебельных ресторанах Казахстана и Киргизии?

Из блюд русской кухни можно приготовить простейшую майскую тюрю, не столь простые (по составу продуктов!) почки заячьи верчёные или фаршированных фруктами гуся или индейку.

Завершает книгу необычный раздел – «Советская “Скорая помощь”». Он содержит рецепты так называемого домашнего больничного обеда для детей. На первое – крепкий бульон с особой хитростью, на второе – «Картофельная болтушка» с таким же хитрым соусом, на третье – горячий смузи. А ещё – супчик детский восстановительный, «Рыбкин омлет» и брусничный соус. Интересно? Этот раздел книги я прочитала первым!

В выборе рецептов вам поможет не только содержание книги, но и алфавитный указатель блюд.

Живые и весёлые жизненные истории добавляют вам хорошего настроения, а простые, но в то же время яркие рецепты, которые вы можете, по мнению автора, «осовременить, индивидуализировать и приукрасить» непременно пополнят ваше семейное меню аппетитными, порой необычными блюдами.

Приятного аппетита!

16+

Метельская-Шереметьева И. Вкусные женские истории : [множество интереснейших фирменных рецептов от наших соотечественниц и невероятно трогательные истории их жизни] / Инна Метельская-Шереметьева. – Москва : Эксмо, 2019. – 302 с. : ил. – (Есть. Читать. Любить) (Это реально нереально вкусно и интересно!)

Абонемент ЦГБ



Инна Метельская-Шереметьева много лет увлечена путешествиями по разным странам. Это нельзя назвать туризмом в чистом виде. Её поездки носят характер исследовательских экспедиций.

Одна из них состоялась в древнюю Иорданию, куда Инну пригласила вдова её сокурсника по Университету Дружбы народов Альфия Махамре. Посмотреть на природу и познакомиться с историей этой страны вызвалось несколько подруг Инны из разных городов России и даже из дальнего зарубежья. Это была исключительно женская экспедиция. Инна отмечает: «Постепенно вырисовалась, выкристаллизовалась тема и идея путешествия – наши женские судьбы и истории». Позже она дополнилась сверхидеей – «составить книгу кулинарных рецептов, приправленную слезами моих подруг и подслащённую их светлыми воспоминаниями, ставшими основой самых вкусных и «настоящих» блюд на свете».

В книге одиннадцать глав – одиннадцать непростых историй женщин, живущих в разных странах – Иордании и Саудовской Аравии, Норвегии и Дании, Марокко и Бразилии, Америке и Шри-Ланке. Истории эти совершенно не похожи одна на другую, но написаны так, что трудно оторваться от чтения. Познакомьтесь, как живётся нашим бывшим соотечественницам в очень разных странах Востока и Запада.

А вместе с их историями познакомьтесь и с интересными рецептами, ставшими их «фирменными»:

- арабские «Табуле» и «Хумус из свёклы»
- американский «Тыквенный пирог» на День благодарения «Сырный красно-зелёный торт»
- иранский «Фисинджан» и праздничный иорданский «Бараний рог»
- кабардинская «Шурпа» и пятигорские «Хычины»
- норвежские «Линдстрем» (буженина) и «Фискеболлар» (рыбные клопы)
- среднеазиатская «Домляма» и альпийские зразы
- белорусские борщ и кулеш
- датская селёдка и блины со свиной и черносливом
- марокканские «Тажины» и «Медовые баклажаны»
- праздничная «Говядина по-цейлонски» и «Дал-карри с курицей»
- бразильская «Мокека» и торт «Бригадейро»...

Главное – приготовить каждое блюдо с душой!

Итак, знакомьтесь – истории и рецепты «иорданских дев» Альфии и Виолетты Махамре, Ланы Кашиши, Наташи Ум-Ферас, Наташи Кривцовой, Галы Бардиной, Ольги Яврумян, Натальи Петрович, Тани Диваковой, Нины Коваленко, Иры Потопши, Оли Кудрявцевой.

Интересного вам чтения и кулинарных экспериментов. А вкусно будет в любом случае!

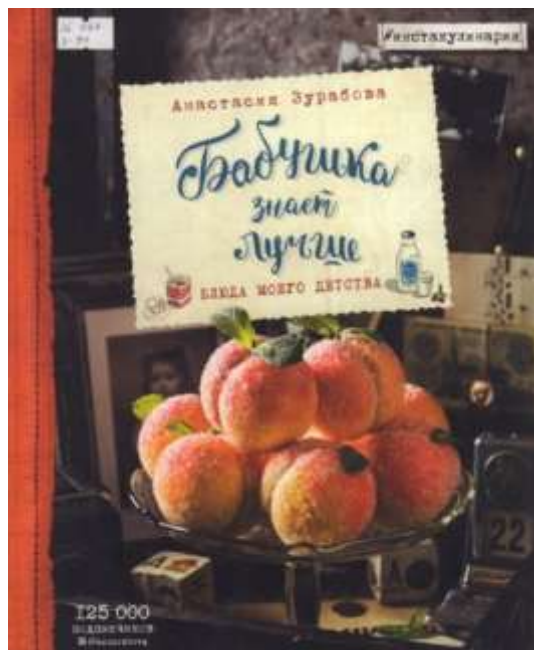
16+

Зурабова А. Бабушка знает лучше : блюда моего детства / Анастасия Зурабова ; [рисунки Татьяны Смирновой]. – Москва : Эксмо : ХлебСоль, 2019. – 190 с. : цв. ил. – (Инстакулинария). – Алф. указ. ингредиентов: с. 190.

Абонемент ЦГБ

Анастасия Зурабова – журналист, интернет-блогер, основатель электронного журнала о еде «Russian Foodie» и онлайн-журнала о фуд-фотографии «Photo Foodie». Она – автор кулинарных бестселлеров «Начни с десерта!», «„В“ – значит выпечка!», «Фуд-фотография. От теории к практике»... Как известный фуд-фотограф, Анастасия сотрудничает с различными брендами – от продуктов питания до кухонной техники.

Книгу «Бабушка знает лучше» Анастасия Зурабова посвятила своей бабушке Рите. В ней она собрала самые любимые рецепты своего детства – те самые, что были записаны ещё бабушкой в общую тетрадку и без которых не проходил в семье ни один праздник.



Анастасия Зурабова отмечает, что «У КАЖДОЙ СЕМЬИ ЕСТЬ СВОИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА, рецепты которых передаются из поколения в поколение, и если однажды собрать их вместе, получится самая ценная кулинарная книга на свете. Они ждут своего часа в пожелтевших от времени общих тетрадках, исписанных размашистым бабушкиным почерком, с обязательными заметками на полях и вклейками из отрывных календарей и журналов».

На страницах книги «Бабушка знает лучше» Анастасия постаралась собрать лучшие рецепты, по которым в будни и праздники готовили не только её родные, но и предприятия общепита. Одни рецепты записаны со слов бабушки, другие восстановлены по советским кулинарным изданиям, третьи представляют собой современное прочтение любимых многими блюд. В книге много полезной справочной информации, которая собрана в первом разделе «Основы». Да и названия других разделов весьма конкретны и красноречивы:

- Перед школой
- Первое
- Второе
- Третье
- ... и компот!
- Хлебобулочные изделия

Замечательные иллюстрации этой книги напомнят многим из нас блюда нашего детства и тепло родного дома. Несмотря на кажущуюся простоту и известность рецептов, представленных в книге, их ценность не в этом – они созданы для того, чтобы сделать нас счастливыми!

Приятного вам чтения и приятного аппетита!

Составитель: И. Паранина,
зав. Информационно-библиографическим отделом
Центральной городской библиотеки