

Європа



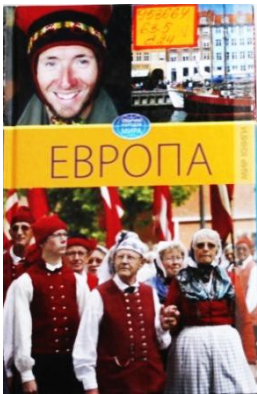
959486
36.99
М66

Митков, В. В.

Традиционная кухня болгар Южной Украины. – Запорожье : Интер-М, 2011. – 158 с.

Серія нарисів Василя Міткова запрошує читача до столу болгар Південної України. Традиції повсякденного та святкового приготування та вживання страв, які доповнені багатим ілюстративним матеріалом, не можуть залишити байдужим жодного шанувальника національної кухні.

Здійсніть мрію автора цієї книги, станьте шанувальником та знавцем кулінарних традицій болгар, а тим самим долучайтеся до кола їх друзів.



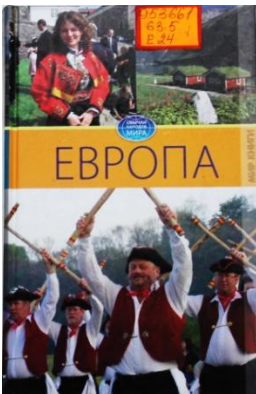
953664
63.5
Е24

Европа. Т.5: [Норвегия. Исландия. Швеция. Дания. Финляндия]. – [М.]: Мир книги, [2010]. – 224 с. – (Обычаи народов мира).

Книга розповідає про звичаї, легенди, вірування, фольклор та народну творчість країн Північної Європи. Суворі й небагатослівні, добродушні та працьовиті, стримані та гостинні мешканці цих країн мають давню й цікаву історію, турботливо зберігають традиції, смачно готують і заповзято розповідають надзвичайні казки.

В цій книзі серед розділів, окремо приділена увага кулінарним традиціям і вподобанням місцевих мешканців.

Книга буде надзвичайно цікавою всім, хто любить подорожі, цікавиться історією, та прагне пізнати щось нове.



953661
63.5
Е24

Европа. Т.2: Великобритания. Ирландия. Франция. Испания. Португалия. – [М.]: Мир книги, [2010]. – 224 с. – (Обычаи народов мира).

Ця книга присвячена серцю Старого Світу —

Континентальній Європі й пропонує віртуальну подорож по цим країнам, зачне знайомство з місцевим населенням, їх історією, характерними особливостями, національними традиціями.

В цій книзі серед розділів, окремо приділено увагу кулінарним вподобанням мешканців.

Книга буде надзвичайно цікавою широкому колу читачів.

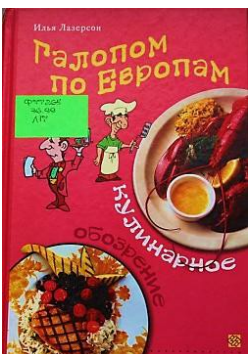
Лазерсон, И.

Ф77265
36.99
Л17

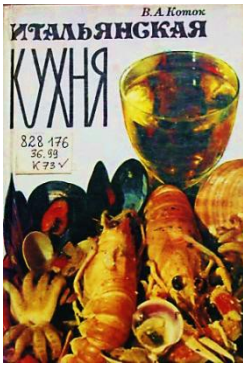
Галопом по Европам: Кулинарное обозрение. – М. ; СПб. : Центрполиграф, 2005. – 288 с.

Автор книги пропонує незвичайну “смачну” книгу, де характеристика гастрономічних вподобань народів Європи перемішана з різноманітними рецептами. Будь-який рецепт тільки основа смачної страви, лише ваше натхнення та фантазія можуть віднайти вишуканість і неповторний смак. Імпровізуйте, і ви здивуєте навіть досвідчених гурманів.

Знавці й початківці, всі кому цікава кулінарна культура світу,



ця книга для вас.



828176
36.99
K73

Коток, В. А.

Итальянская кухня. – М. : Колос, 1994. – 448 с.

Італійська кухня одна з найдавніших в Європі, навіть французька кухня базується на її рецептах та традиціях. Свого розквіту вона досягла в часи Стародавнього Риму.

Тоді був складений перший збірник рецептів. Його створення приписують Челіо Опіціо, який всі свої неабиякі статки витратив на застілля.

Сучасна кухня Італії значно простіша й демократичніша, раціональна й направлена на оздоровлення людини. Зараз вона знову переживає період розквіту і розповсюджується по всьому світу.

Маємо надію, що дуже багатьом читачам припадуть до смаку рецепти запропонованих страв.



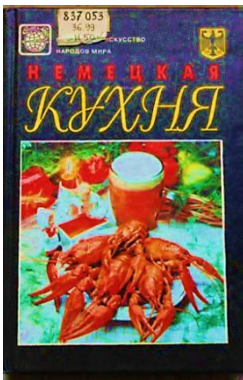
377519
36.99
K17

Кальвик, С.

Эстонская кухня. – Таллин : Периодика, 1984.

"Эстонская кухня" це не тільки збірка рецептів з Естонії, це подорож у минуле цієї країни, спроба відтворити давні традиції харчування, як повсякденні так і святкові.

Бідна кам'яниста земля, сувора природа робили побут простим та ґрунтовним. Простота й характерна Естонська кухня. Вона не вирізняється вишуканістю й різноманіттям, але дуже смачна, поживна, а ще корисна для здоров'я.



7053
36.99
H50

Немецкая кухня. – Х. : Каравелла, 1995.

В сиву давнину німецькі князі змагалися між собою в заможності та вельможності, запрошуючи на пишні бенкети та розкішні застілля своїх сановних сусідів. Страви вражали надмірністю, іноді навіть безглуздістю та марнославством.

Але плин часу й життя відібрали для класичної національної кухні Німеччини тільки те, що дійсно відповідало характеру, віросповіданню і культурі народу. Як і будь яка інша кухня, німецька відображає історичний шлях, що пройшов народ.

"Немецкая кухня" - це зібрання понад 1000 рецептів старонімецької та сучасної німецької кухні, крім того є рецепти австрійської, швейцарської та люксембурзьської кухонь, які стали частиною національної кухні, деякі з них супроводжуються фотографіями.

Книга буде цікава всім, хто займається кулінарією професійно та аматорські.



828545
36.99
У24

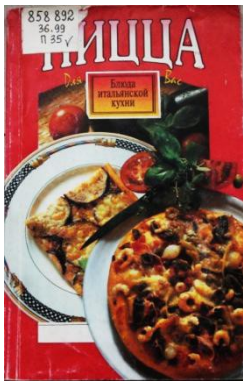
Угінчене, Я. В.

Бабушкины угощения. – Минск : Польша, 1994.

Тасмниці кулінарних "шедеврів" в давнину передавалися від мами до доньки. Страви, що приготувала бабуся завжди були найсмачнішими. Якими б не були часи, а господині й сьогодні готують страви, що вживали їх пращури.

В книзі литовської авторки Я. Угінчене зібрані рецепти страв

від найстарших жінок Литви з усіх її куточків. Саме бабусині частування, які запропоновані тут смакують усім: і дорослим, і малим. Може й вам припадуть до душі “Бабушкины угощения”.



858892
36.99
П35

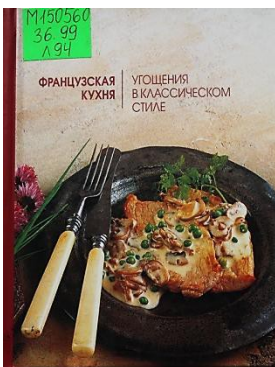
Пицца и рецепты итальянской кухни. – Минск : Хэлтон, 1998.

Пишна і родюча земля Італії, гамірні та щирі італійці, зелені виноградники і оливи, море і сонце все це можна відчутти в стравах італійської кухні.

Господиня, що бажає урізноманітнити меню своєї родини, знайде в цій книзі безліч ідей: гострих соусів, кремів, спагеті, ризотто і ще багато чого, й звісно знаменитої піци.

Можливо запропоновані рецепти стануть лише основою для вашої творчої натури.

Готуйте за італійськими рецептами і ви полюбите італійську кухню, італійську культуру, італійців та Італію взагалі.



М150560 Люкер, С.
36.99
Л94

Французская кухня: Угощения в классическом стиле. – М. : Эксмо, 2005.

Франція завжди вважалася центром високої моди, чи то в сфері виготовлення парфумів, чи то - одягу, чи то - їжі та напоїв. Новинки рецептів з французького столу розповсюджувалися по всьому світу з надзвичайною швидкістю.

Книга “Французская кухня: угощения в классическом стиле” Сибіллі Люкер пропонує рецепти класичних страв вже віддавна знаних та вшанованих гурманами. Особливий, вишуканий французький стиль в приготуванні, оформленні та подачі до столу робить навіть просту страву елегантною та святковою.

Видання розраховане на всіх, хто хоче відчутти себе французом.



893258
36.99
В84

Всё о венгерской кухне. – Донецк : БАО, 2002.

Унікальна угорська кухня своїм корінням сягає в глибину століть. Оригінальне використання різноманітних продуктів, приправ та спецій приправлене відомим Токайським вином. Традиційність помножена на творчість сучасних кулінарів - все це здобуло любові угорській кухні в усьому світі.

Книга “Все о Венгерской кухне” має більш 500 рецептів цієї перлини кулінарії, стане у пригоді всім тим, хто хоче навчитися готувати національні страви, або надати угорський колорит своєму кафе чи ресторану.



893256
36.99
Л87

Лучшие рецепты французской кухни / Сост. М. Дюлон. – Донецк : БАО, 2001.

Французька класична кухня віддавна znana, як взірець неперевершеної вишуканості та елегантності. Звичайне вживання їжі може перетворитися на святковий бенкет, лише завдяки появі страви виготовленої за рецептом книги Мориса Дюлона “Лучшие рецепты французской кухни”. Книга познайомить вас як з традиційними так і з вишуканими стравами з усіх куточків Франції.

Рецепти підібрані на будь-який смак, тому стануть у пригоді широкому колу любителів смаколиків.



965203
36.99
И80

Ирина-Коган, Н.

Цимус-цимес по-московски и канавински. – М. : Изд. дом Коган и Барановский ; Нижний Новгород ; Кейсария : Человек, 2011.

Єврейська родина - це явище унікальне і неповторне. Традиції та рецепти, що зберігаються і передаються в спадок. Запропонована книга є підсумком майстерності й досвіду шести поколінь з родини авторок.

Ирина Коган - філософ, психолог, юрист та лікар та її співавторка К. Матюшенко - психолог та повар, видали збірку унікальної колекції рецептів литовсько-білоруської єврейської кухні з викладенням традицій приготування та вживання.

Книга розповість про здорове, смачне, наповнене любов'ю виготовлення частування та їжу, як привід для родинного спілкування, турботи. Цікаві й дуже смачні страви гарантовані всім, хто скористується цією книгою, а також поради, що допоможуть зберегти здоров'я.



916222
36.99
Е22

Еврейская кухня. -Донецк : Сталкер, 2001.

Так склалося історично, що євреї мешкають в різних країнах світу, але більшість з них продовжують готувати і вживати страви спираючись на правила Кашрута — єврейських дітарних законів.

Запропоновані, цією книгою рецепти неповторні, бо запозичені з сімейних кулінарних архівів. Знайомі з дитинства страви набувають оригінального колориту та неочікуваних смакових відтінків, коли готуються з огляду на традиції та релігійні правила єврейського народу.

Спробуйте! Вам смакуватиме.