

"Знакомьтесь, новые книги!"

Уважаемые пользователи!
Отдел технической и
экономической литературы
Национальной библиотеки
Республики Адыгея предлагает
вашему вниманию цикл
библиографических обзоров
книжных новинок, поступивших
в фонд отдела «Знакомьтесь,
новые книги!». В течение всего
2023 года отдел будет знакомить
вас с книжными новинками.



Алена Спирина – популярный блогер, ведущая кулинарных программ, автор кулинарных книг, автор и ведущая кулинарных мастер-классов, одна из основателей кулинарной школы «Хлеб и Еда».

«Национальные пироги» – это прекрасная подборка рецептов, лично собранных и отточенных до совершенства самой Аленой. Автор не просто излагает традиционные способы приготовления пирогов, но переосмысливает весь процесс выпекания, адаптируя рецепты под реалии нашей страны так, чтобы они были доступны любой современной хозяйке. Именно поэтому на страницах ее книги вы не встретите ни экзотических ингредиентов, ни сверхсложных кулинарных технологий. Алена подробно рассказывает обо всех необходимых продуктах и кухонном инвентаре, а следуя ее пошаговым рекомендациям и полезным советам, у вас непременно получится приготовить идеальный пирог, даже если ваш кулинарный опыт не слишком велик. Помимо этого, в книге «Национальные пироги» вы найдете обширный список рецептов домашних пирогов «по бабушкиным рецептам», вкус которых непременно вызовет у вас приятные воспоминания из детства!

Особое место в книге занимают рецепты традиционных пирогов народов России, Узбекистана и Закавказья. Но также в книге вы найдете рецепты французских, английских, ближневосточных и других пирогов. Каждый рецепт подробно расписан и снабжен пошаговыми фотографиями. Все рецепты неоднократно опробованы автором, и, несмотря на обширную «географию» пирогов, их легко приготовить на любой домашней кухне из простых, доступных продуктов.

Спирина А. В. Национальные пироги : проверенные рецепты пирогов со всего света : пошаговые фотографии : [Ближний Восток, Европа, наше наследие, две Америки] / Алена Спирина ; [фотографии Е. Спириной, Н. Серебряковой]. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2023. – 159, [1] с. : цв. ил., фот. цв. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-699-87419-4.

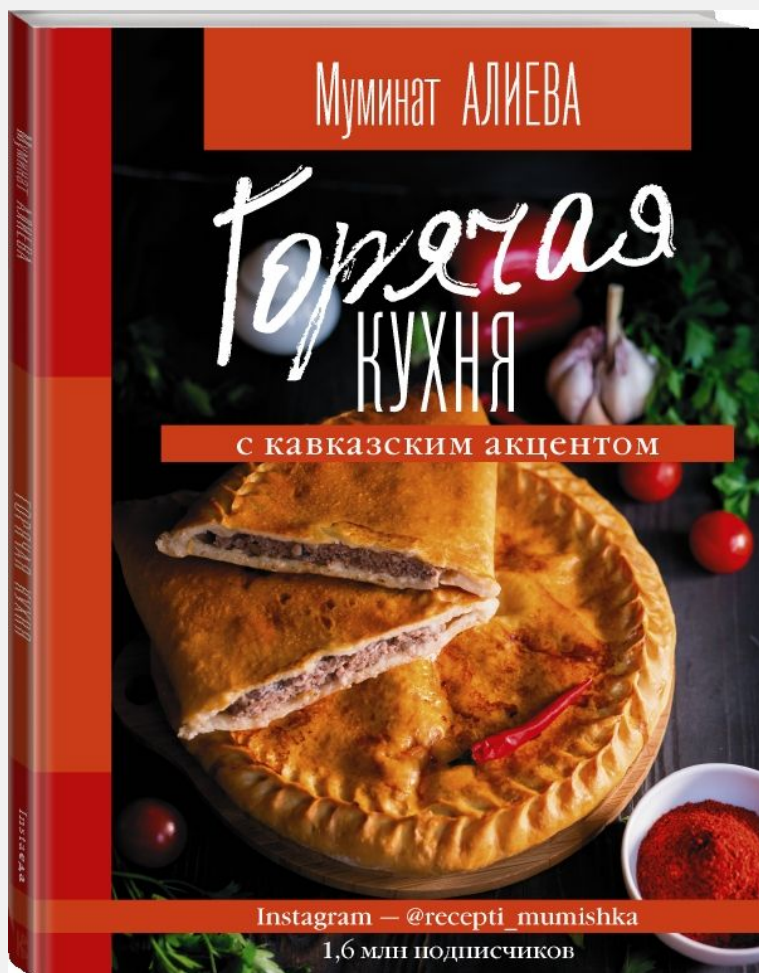


Королевская ватрушка, творожный тарт с ягодами, мягкий сыр из сливок на завтрак, кокосовые сырники и творожники со шпинатом... Даже от одних названий голова идет кругом!

Целая книга про творог и самые вкусные блюда из него от автора кулинарных бестселлеров Олеси Куприн. Теоретическая часть, подробные рецепты приготовления и потрясающие фото блюд, которые так и просят, чтобы их приготовили. Выберите свою любимую рецепт и просто начинайте готовить!

Куприн О. Творожная книга / Олеся Куприн. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 190, [2] с. : фот. цв. – (Инстакулинария). – ISBN 978-5-04-108629-9.





Кавказская кухня – это всегда вкусно! Хачапури, курзе с мясом, курзе яичные, аварский хинкал, кукурузный хинкал, чуду с творогом, чуду с тыквой, манты, люля-кебаб, хашлама – от одних этих названий разыгрывается нешуточный аппетит.

Автор книги Муминат Алиева – один из самых известных отечественных фуд-блогеров Instagram. С национальными блюдами народов горячего края у нее особые отношения. Ведь выросла она в Дагестане и постигала секреты приготовления аутентичных, а также заимствованных, но пришедшихся горцам по душе блюд с детства. Специально для своей книги она собрала самые любимые рецепты своих земляков. Каждый из них опробован самим автором много раз и гарантированно получится у вас. Ведь

в пошаговом описании Муминат отмечает все нюансы, которые позволят даже начинающим хозяйкам почувствовать себя знатоками и мастерами кавказской кухни.

Алиева М. Горячая кухня : [с кавказским акцентом] / Муминат Алиева. – Москва : АСТ : Кладезь, 2020. – 159, [1] с. : фот. цв., портр. – (Серия "Инстаеда"). – ISBN 978-5-17-123102-6.



Оглавление

Введение.....	5	Глава 2. Супы.....	
Глава 1. Салаты и закуски.....	7	Суп куриный с домашней лапшой.....	
Салат с говяжьим языком.....	9	Суп с фрикадельками.....	
Салат «дымко».....	11	Шурпа.....	
Салат «Яблочный».....	13	Чучара.....	
Мясной рулет.....	15	Фасолевый суп.....	
Салат «Тбилиси».....	17	Кафта-фозбаш.....	
Говяжий язык.....	19	«Доуга».....	
Куриное филе сложеное.....	21	Гороховый суп.....	
Салат мясной с маринованным луком.....	23		
Рулеты из баклажанов и кабачков.....	25	Глава 3. Горячие.....	
Фаршированные грибы.....	27	Аварский хинкал.....	
		Слоеный хинкал.....	
		Кукурузный хинкал.....	
		Тонкий хинкал.....	



Хотите наполнить дом уютом – испеките пирог. Хотите порадовать друзей, которые только что переехали? Испеките пирог! Хотите отвлечься от проблем, занимающих все внимание... Пеките!

В своей новой книге автор раскрывает секреты приготовления теста – идеальные киши, тарты, закрытые и открытые пироги по рецептам из книги вам гарантированы. Шпаргалка по большинству видов дрожжевого теста позволит вам оперативно сориентироваться в том, как его замесить и сформовать. И получить миллион благодарностей от довольных дегустаторов ваших булочек или пирожков.

Каждый рецепт из новой книги Татьяны Назарук неоднократно проверен не только автором, но и многочисленными читателями ее популярного интернет-проекта «Вкусный блог».

Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките! Все получится!

Назарук Т. В. Пироги и компания : киши, тарты, пирожки и булочки, закрытые и открытые пироги : простые рецепты, идеальный результат! / Татьяна Назарук. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2021. – 118, [2] с. : фот. цв. – (Кулинария. Домашний кондитер). – ISBN 978-5-04-121246-9.





Тюльпанна
Шаипова

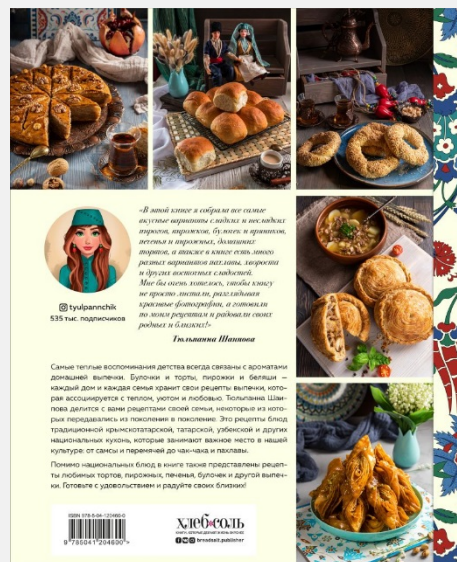
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

С ВОСТОЧНЫМ
ОТТЕНКОМ



Самые теплые воспоминания детства всегда связаны с ароматами домашней выпечки. Булочки и торты, пирожки и беляши – каждый дом и каждая семья хранит свои рецепты выпечки, которая ассоциируется с теплом, уютом и любовью. Тюльпанна Шаипова делится с вами рецептами своей семьи, некоторые из которых передавались из поколения в поколения. Это рецепты блюд традиционной крымско-татарской, татарской, узбекской и другой кухни, которые занимают важное место в нашей культуре: от самсы и перемачей до чак-чака и пахлавы. Помимо национальных блюд в книге также представлены рецепты любимых тортов, пирожных, печенья, булочек и другой выпечки. Пеките с удовольствием и радуйте своих близких!

Шаипова Т. Э. Домашняя выпечка с восточным оттенком : 70 рецептов / Тюльпанна Шаипова. – Москва : Эксмо : Хлеб-Соль, 2022. – 191, [1] с. : фот. цв. – (Кулинарное открытие). – ISBN 978-5-04-120460-0.



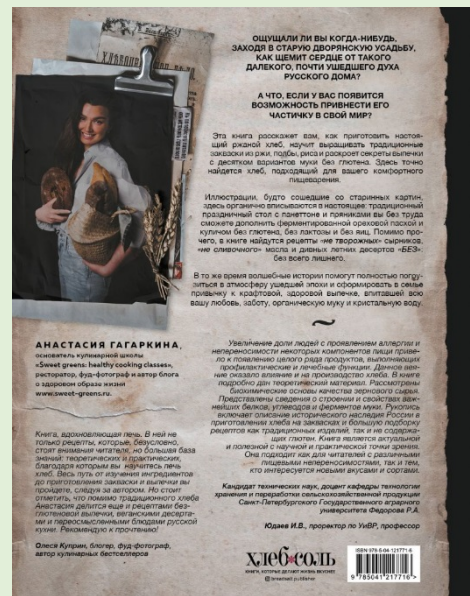
Новая книга Анастасии Гагаркиной – гораздо больше, чем просто собрание рецептов. Она посвящена пониманию закваски и обмену знаниями о том, почему волшебный процесс ферментации является неотъемлемой частью приготовления самого питательного, полезного и вкусного хлеба.

С автором вы пройдете увлекательный путь от подробного изучения ингредиентов до приготовления закваски и выпечки.

Научитесь готовить настоящий русский хлеб и выпечку без глютена, веганские десерты.

Гагаркина А. А. Хлеб, который можно всем : старинные русские рецепты на закваске, функциональный хлеб и выпечка без глютена / Анастасия Гагаркина. – Москва : Хлеб*Соль : Эксмо, 2022. – 189, [2] с. : факс., фот. цв. – (Домашний хлеб). – ISBN 978-5-04-121771-6.

АНАСТАСИЯ ГАГАРКИНА
 ХЛЕБ, КОТОРЫЙ МОЖНО ВСЕМ
 СТАРИННЫЕ РУССКИЕ РЕЦЕПТЫ НА ЗАКВАСКЕ,
 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА



Материал подготовила главный библиограф отдела технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея Ахагова Н. М.