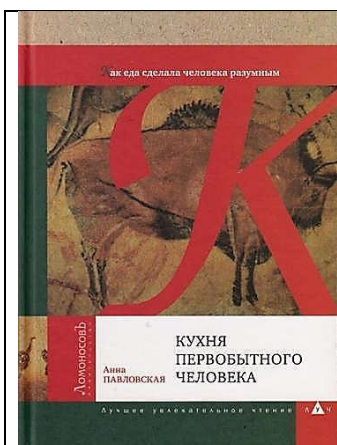


Путешествие по краю тарелки

Уже совсем скоро Новый год. Все мы отмечаем этот праздник по-разному. Кто-то провожает старый год в шумной дружеской компании, кто-то собирается за праздничным столом с самыми близкими и любимыми, а кто-то и вовсе отправится в увлекательное путешествие и переживет самые невероятные приключения. Но, наверное, для каждого из нас этот праздник немислим без угощения. Для друзей и близких – все самое вкусное и необычное, потому что приготовление еды – далеко не всегда скучная домашняя обязанность. Это и захватывающий эксперимент, и творчество, и возможность поделиться своей любовью и счастьем.

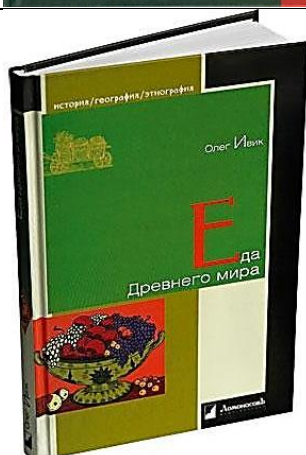
Представляя нашим читателям виртуальную выставку «Путешествие по краю тарелки», мы предлагаем им совместить семейное или дружеское застолье с путешествием по разным странам и эпохам с помощью кулинарии. Книг по кулинарии сейчас издают много, да и Интернет предоставляет нам огромный выбор рецептов и полезных советов. Мы же предлагаем вашему вниманию **книги о кулинарии** – интересные истории, рассказы и воспоминания известных и знаменитых людей о кулинарии и о своей жизни, ну и, конечно же, рецепты, подчас удивительно тонко вплетенные в ткань повествования. С этими книгами можно путешествовать по миру или наслаждаться жизнью, не покидая собственной кухни.

Может быть, эти книги вдохновят вас на новые кулинарные свершения или путешествия. Может быть, они помогут иначе взглянуть на жизненные обстоятельства или отношения с близкими и изменить их к лучшему, ведь Новый год – время волшебное. **Читайте, путешествуйте и наслаждайтесь!**



Павловская А. Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным. - М.: ЛомоносовЪ, 2015.

Одним из важнейших факторов в формировании человека и основ его существования стала еда. Пожалуй, можно сказать, что человек - это животное, научившееся готовить и тем самым сделавшее первый шаг в приручении природы. Эта книга посвящена пище древнего человека, способам ее приготовления и хранения, ритуалам, которыми сопровождался ее прием, связанным со всем этим традициям и верованиям и, конечно же, социальной функции еды.



Ивик О. Еда древнего мира. – М.: ЛомоносовЪ, 2013.

В древности люди питались совсем не так, как мы сегодня. Они не выращивали картофель, помидоры, болгарский перец, кукурузу, баклажаны. Гречиху и рис они узнали достаточно поздно и считали их экзотическими злаками, сахар использовали только как лекарство, а о бананах и апельсинах знали лишь понаслышке. У них не было ни чая, ни кофе, ни какао, а крепость вина не превышала 14-16 градусов. Несмотря на это, оставленные древними авторами кулинарные книги и описания пиров пестрят весьма соблазнительными рецептами и блюдами. Но что же ели люди, жившие на гигантской территории древней греко-римской Ойкумены, - рабы и крестьяне, легионеры и императоры? На этот и другие вопросы, касающиеся истории древней кухни, отвечает книга Олега Ивика.



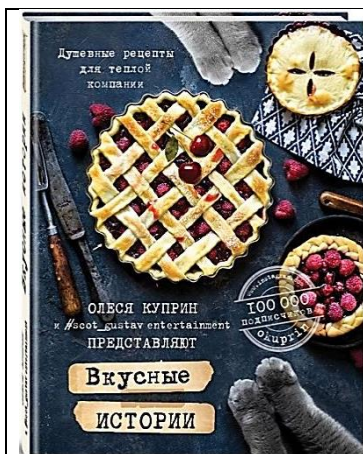
Османова Ф., Стахов Д. Истории простой еды. – М.: ЛомоносовЪ, 2015.

В этой книге и любители вкусно поесть, и сторонники любых диет найдут для себя немало интересного. Это вовсе не кулинарная книга, как можно подумать. Зато из нее можно узнать, например, о том, как Европа чтит память человека, придумавшего самую популярную на Руси закуску, или о том, как король Наварры Карл Злой умер в прямом смысле от водки, так и не узнав ее вкуса. А еще - в чем отличие студня от холодца, а холодца от заливного, и где родина яблок, и почему осетровых на Руси называли «красной рыбой», и что означает быть с кем-то «в одной каше», и почему монахам-францисканцам запрещали употреблять шоколад, и что говорят законы царя Хаммурапи о ценах на пиво, и почему парное мясо - не самое лучшее, и как сварить яйцо с помощью пращи... Но не будем раскрывать всех тайн – дело за вами.....



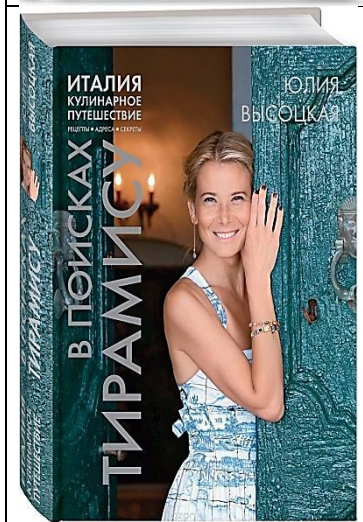
Миронова М. Еда без границ. – М.: Альпина Паблишер, 2016.

Еда - это не про утоление голода, а про культуру, историю, религию, обычаи, легенды. А главное - про людей, благодаря которым еда появляется на столе. В этой книге собраны универсальные правила, применимые к любому путешествию: новые вкусы, свежие ощущения, старинные рецепты, приятные знакомства доступны как в Провансе, так и на берегу Онежского озера. Если, конечно, знать, как и где искать, что пробовать и с кем. Вот этому вы и научитесь, прочитав книгу Марины Мироновой. Это не только руководство к действию, но и гимн многообразию мира, который обязательно стоит попробовать на вкус!



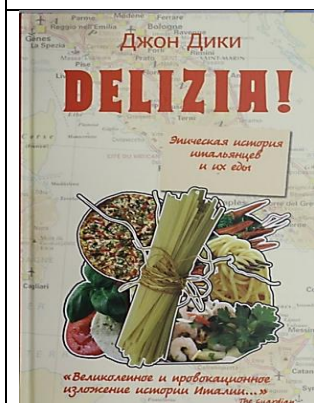
Куприн О. Вкусные истории. Душевные рецепты для теплой компании. – М.: Эксмо, 2016.

На страницах этой книги каждый найдет что-то для себя. Кто-то сможет приготовить теплый семейный ужин. Кто-то, без того, чтобы часами стоять у плиты, полистает книгу и развлечется фотографиями. Ну а кто-то просто прочтет незатейливые истории из разряда тех, что случаются с каждым из нас.



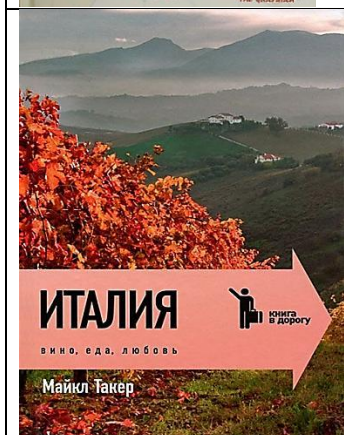
Высоцкая Ю. Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису. – М.: Эксмо, 2014.

Эта книга - итальянские кулинарные впечатления Юлии Высоцкой, интересные открытия, сделанные во время первых посещений страны и позже. В книге собраны рецепты, которыми поделились с Юлией итальянские шеф-повара и те, которые она записала сама, попробовав блюдо в ресторане или в гостях у друзей-итальянцев. Рецепты сопровождаются комментариями и впечатлениями от посещения того или иного места в Италии, где были отведаны блюда, связанными с ними занимательными историями. Истории и рецепты, имеющие непосредственное отношение к главным хитам и персонам итальянской кухни, складываются в единый увлекательный сюжет. В книге множество ярких фотографий к рецептам и снимков из личного архива, а также полезных адресов и ссылок.



Дики Д., Налепина Д.А. Delizia! Эпическая история итальянцев и их еды.- М.: Вече, 2012.

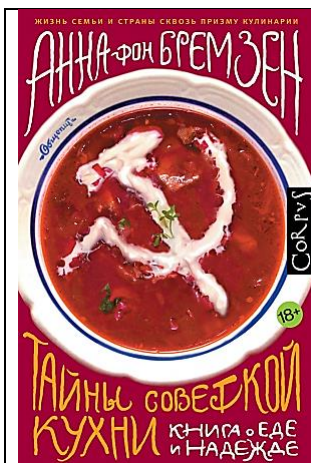
Это не просто история итальянской еды. Это история Италии, рассказанная ароматами её городов. От суеты рынков средневекового Милана до званных обедов в Ферраре эпохи Ренессанса, от уличных ларьков в переулках Неаполя 19 века до шумных тратторий послевоенного Рима - в этих интереснейших описаниях городской жизни автор знакомит нас с тем, как создавалась одна из самых популярных кухонь в мире.



Такер М. Италия: еда, вино, любовь. – М.: Амфора, 2009, 2010, 2011.

Майкл Такер и его жена актриса Джил Эйкенберри приобрели маленький домик в Италии и начали новую жизнь, в которой имеется лишь два приоритета: есть вкусную пищу и пить хорошее вино. Очень вкусная, не отпускающая книга о жизни в Италии. О домашней, дружеской жизни, Когда много вина, слов, еды... Любви... Любви к жизни, и спокойной любви, которая иногда и не заметна в ежедневном бытии.

	<p>Косфорд В. "Amore & Amaretti". – М.: Рипол-Классик, 2012. Виктория приезжает во Флоренцию учить итальянский язык, но, встретив обаятельного шеф-повара Джанфранко, вскоре забрасывает учебники. Днем она постигает премудрости итальянской кухни, а ночью исследует холмы и поля Тосканы на маленьком "фиате"... Кажется, она абсолютно счастлива и встретила свою судьбу, но эта история - только начало ее романа с Италией - страной, которая станет для нее источником радости и боли на долгие годы. Это книга-путешествие в ту Италию, которой не знают обычные туристы, взгляд изнутри на мир dolce vita.</p>
	<p>Доунс С. Париж на тарелке. – М.: Амфора, 2009, 2013. Стивен Доунс - прославленный ресторанный критик из Австралии, автор одной из самых читаемых колонок в австралийской прессе. Спустя 30 лет после первого приезда он возвращается в Париж, город огней и ресторанов, чтобы проверить — по праву ли так славится французская кухня. Что он узнал и открыл вновь для себя? Благодаря глубоким познаниям, суховатому юмору и тяге к вкусной еде гастрономический дневник австралийца превращается в повествование о том, что такое парижский стиль жизни.</p>
	<p>Хмелевская И. Моя поваренная книга Книга про еду Трактат о похудении Это совершенно необычные книги автора иронических детективов И. Хмелевской. Здесь речь пойдет в основном о еде. Разумеется, вы не найдете в книге четких и исчерпывающих рецептов приготовления блюд и секретных диет. Но зато уж сами рецепты, а также описание сопутствующих им забавных и не очень наблюдений, случаев из жизни - все здесь, как всегда, «по-хмелевски» - легко и остроумно.</p>
	<p>Сафарли Э. Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара. – М.: АСТ, 2013, 2014, 2015. Конечно это не кулинарная книга в обычном понимании Спокойная, искренняя книга о любви и о жизни. А помимо философских размышлений, там можно найти рецепты приготовления вкуснейших блюд. Каждый из рецептов сопровождается сладостно-грустной историей встречи или расставания. Так что книга будет интересна и для тех, кто любит готовить, и для тех, кто хочет понять себя и течение жизни.</p>



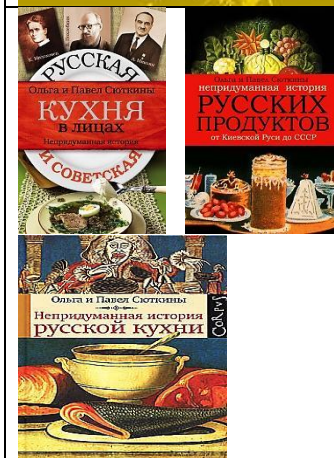
Фон Бремзен А. Тайны советской кухни. Книга о еде и надежде. – М.: АСТ, Corpus, 2016.

Эта книга посвящена кулинарным вопросам лишь отчасти. Прежде всего это история: история собственной жизни, история жизни семьи, история страны, воспоминания о любимом странной любовью и ненавидимом, но не оставляющем прошлом - сквозь призму кулинарной истории. Как пировали в начале XX века, как голодали в войну, как мечтали о другой жизни за страницами "Книги о вкусной и здоровой пище", как тосковали по советской еде после отъезда. К каждой из десяти глав-десятилетий прилагается соответствующий времени рецепт. Книга изначально предназначена для американской аудитории, поэтому вполне понятен некоторый избыток негатива



Вильмонт Е. В. Дети Галактики или Чепуха на постном масле. – М.: АСТ, 2006, 2008, 2016

Есть книги умные, мудрые, сложные, полезные... Всякие... А эта книга - душевная. Книга, которую очень приятно читать. Воспоминания оказались не только, и не столько кулинарные. Великолепный слепок целой эпохи. Легко, с юмором, с мягкой иронией и самоиронией... Без ностальгии по ушедшим временам, но с приятными о них воспоминаниями. И еще более приятно встретится с прекрасными, интереснейшими людьми, цветом нашей интеллигенции... Да и остальное - разговоры на кухнях, встречи с друзьями, всякие бытовые мелочи...



Сюткина О., Сюткин П. Непридуманная история русской кухни. Непридуманная история русских продуктов.

"Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история".

Русская кухня - это явление, в котором разбираются, кажется, все. Но на самом деле мы очень мало знаем о прошлом нашей кулинарии. Что в ней исконное, а что заимствованное? Вредная она или полезная? В этих книгах вы встретите увлекательные расследования о том, как появлялись в нашей кухне различные блюда и продукты, кто написал первую поваренную книгу, кто приготовил гурьевскую кашу? Как раньше называлось сливочное масло, и что Микоян сделал для каждого советского гражданина? Об этом читайте в книгах Ольги и Павла Сюткиных.



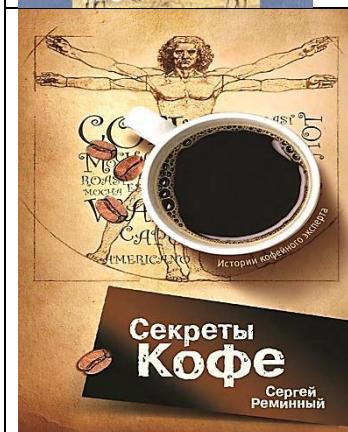
Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании.

Это ни в коем случае не поваренная книга, хотя каждая из ее глав заканчивается простым, но изящным и колоритным кулинарным рецептом. Перед нами памятник целой цивилизации, сложившейся на далеких берегах благодаря усилиям "третьей волны" русской эмиграции, Авторы вновь поражают читателя точностью наблюдений и блестящей эрудицией. Их очерки посвящены не столько русской кухне, сколько самим русским, загадочной русской душе, русской жизни и русским временам. А то, что каждое из этих остроумных эссе предлагает нам еще и гастрономическое открытие, - дополнительный подарок нам от щедрых авторов



Ван Лин Китайское искусство чаепития. – М.: Центрполиграф, 2003.

Эта книга отличается от большинства книг о чае. Здесь мало информации о технической стороне дела – сортах, способах заваривания, составе и т.п. Книга посвящена чайной культуре - взаимоотношениям людей и чая на разных этапах истории, влиянии чая на различные виды искусства, Немало места уделяется культуре чайных домов и региональным особенностям чаепития в Китае. Живые образы и примеры из истории и искусства делают книгу еще увлекательнее.



Реминный С.

Секреты кофе.

Заметки кофейного путешественника

Интересно о кофе.

Тайны кофе разных стран

Кофе - напиток, связывающий различные культуры и позволяющий уважать различия между ними. В Африке, Азии, на Ближнем Востоке, на Балканах - везде кофе говорит на одном, понятном для всех языке. Не спеша попивая кофе маленькими глоточками, люди отмечают дни рождения и другие праздники, с любовью вспоминают о навсегда ушедших близких, мужчины просят руки любимой женщины. За чашкой кофе люди размышляют о том, что принесет им будущее, решают семейные и другие проблемы, строят свой бизнес.

Эти книги - путешествие через время и пространство к самым корням кофейной культуры. Невероятные факты, истории о самых отдаленных уголках планеты через призму кофе. О самом популярном напитке современности рассказывает кофейный эксперт, писатель и блогер, увлеченный и бесконечно влюбленный в свое дело. 6 континентов, 60 стран, десятки увиденных кофейных плантаций и самые необычные уголки нашей большой планеты, влекущие своей загадочностью. Самое интересное о самых необычных местах планеты.

