Министерство культуры Республики Дагестан

Национальная библиотека РД им. Р. Гамзатова

Отдел технической и сельскохозяйственной литературы

Аннотированный список литературы

на тему:

## **«Кухни народов мира»**

Составила: гл.библиотекарь

Омарова Л.М.

Махачкала 2016 г.

Знать о еде человек должен не меньше, чем о математике или о своём родном языке.

Гордон Рамзи (британский повар)

Питание – одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности, ведущей свое происхождение от первобытных людей. Постоянно общаясь с окружающей природой, человек направил свои первые трудовые усилия на добычу и производство продуктов питания.

Для добычи пищи первобытные люди объединялись в племена, сообща охотились, занимались земледелием. Сходные условия жизни, общение людей между собой привели к созданию сходных форм материальной и духовной культуры.

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кулинария, для которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора, тесно связанных между собой: набор исходных продуктов и способ их обработки.

Набор исходных продуктов целиком определяется тем, что дает природа и материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, в свою очередь, означает, что на специфические особенности национальных кухонь оказывают влияние географическое положение страны, ее климатические и экономические условия.

Так, в национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, преобладают блюда из рыбы и продуктов моря, в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах, - блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы, населяющие южные страны, для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов и т.д.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование в пище вкусовых веществ. Например, народы Юго-Восточной Азии, Африки, Южной Америки и др. используют для приготовления блюд больше специй, приправ, острых соусов. Народы северных стран предпочитают менее острую пищу.

Однако набор исходного сырья еще не определяет характера национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда придают ему свой неповторимый вкус. Это объясняется тем, что каждая национальная кухня, используя одно и то же сырье, применяет различную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только ей сочетания продуктов.

Большое значение для развития национальных кухонь имело использования огня. И тут особенности географического и климатического положения отдельных стран обусловили создание в различных климатических зонах разнообразных видов очагов, что, в свою очередь, повлияло на способы тепловой обработки исходного сырья, виды посуды.

Так, суровый климат России привел к появлению русской печи, которая служила одновременно и для обогрева жилья, и для приготовления пищи. Особенности этого очага определили и основные способы тепловой обработки продуктов, свойственные русской кухне: варку, тушение и запекание.

Народы южных стран создали очаги, в которых для приготовления пищи используют открытый огонь (жарка на вертеле, решетке). Такой очаг часто располагают вне жилища, так как благодаря теплому климату оно не нуждается в обогреве.

В зависимости от климатических условий очень часто находится и режим питания различных народов. Как правило, южане утром потребляют мало пищи, зато обед и ужин у них обильные. Большинство людей во всех странах мира питаются три раза в день. Во многих странах состоит из фруктового сока, сливочного масла, джема или варенья, тостов, сосисок или омлета или ветчины с гарниром, булочек, кофе или чая. Такой завтрак принято называть европейским.

На особенность национальных кухонь влияли религиозные обычаи, система культовых запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни. Так, большинство мусульман не употребляют свинины, народы Индии, исповедующие иудаизм, исключают из своего рациона частично или полностью продукты животного происхождения. Китайцы совершенно не потребляют молочных продуктов.

Кулинария – одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Еда и питье в каждый период истории говорят о качестве жизни в стране или в определенном слое народа. Они говорят также о том, какие приоритеты ставят люди в жизни, ибо место еды определяет и место других ценностей или радостей жизни, а заодно демонстрирует, наглядно обнаруживает их истинную роль в культуре того или иного народа.

Предлагаемое пособие заинтересует не только поваров, но и тех, кто хочет овладеть секретами кулинарии. В нем изложены технология приготовления и рецептура наиболее распространенных блюд народов Европы, Азии, Африки, Северной и Южной Америки.

Для широкого круга читателей.

Список литературы:

36.997

Б 43 Белоцерковская, Н. Про еду. Про вино. Прованс / Н. Белоцерковская.- М.: ЭКСМО, 2011.- 363 с.- ил.

За время, прошедшее с выпуска "Рецептышей" и "Диетышей", ставших бестселлерами, Ника Белоцерковская успела объездить весь юг Франции, отснять сто тысяч кадров и открыть первую "русскую" зарубежную кулинарную школу - в Провансе.

Работая с выдающимися местными поварами, Ника еще глубже узнает кухню своего любимого региона. Результат труда двух лет перед вами - 368 страниц великолепных фотографий, 90 рецептов, отобранных из 400, три десятка статей о самых значимых гастрономических явлениях и продуктах Прованса, которые Ника чувствует и любит, и, конечно, рассказ о местных винах.

36.977(2)

Б 79 Большая кулинарная книга народов СССР / сост. И. Михайлова.- М.: Эксмо, 2009.- 1024 с.: ил. – ( Подарочные издания. Большие кулинарные книги ).

Люди жили и живут вместе. Люди праздновали и празднуют вместе. Люди делились и делятся тем, что есть у них самого ценного. А что может быть ценнее общего застолья и своих национальных традиций? И главными в этих традициях были и остаются национальные блюда, которые благодаря общему местообитанию стали знакомыми и любимыми всеми народностями, заселяющими бескрайние просторы бывшего СССР. В этой большой книге вы найдете огромное число самых разнообразных рецептов всех братских республик.

36.997(4 ит.)

Б 81 Бонтемпи, В. Итальянская кухня. La pappa italiano / В. Бонтемпи - М.: Эксмо, 2009.- 224 с.: ил.

Итальянская кухня от Валентино Бонтемпи - это настоящие итальянские рецепты, захватывающие мастер-классы от всемирно известного шеф-повара, разработанные специально с учетом того, что их могут готовить даже начинающие кулинары. Все рецепты неоднократно протестированы, все продукты можно найти в России. Эта книга - увлекательное путешествие в секреты вкусной и здоровой пищи с колоритом солнечной и радушной Италии!

36.997(4 Ит.)

И 92 Итальянская кухня. Любимые блюда. Издание для досуга / сост. И.Г. Ройтенберг.- К.: Аркаим, 2010.- 32 с.: ил.

Книги серии «Любимые блюда» — это великолепная коллекция самых популярных рецептов на все случаи жизни. В наших книгах вы найдете простые и доступные способы приготовления разнообразных закусок, супов, основных блюд, десертов и напитков. Каждый рецепт сопровождается цветной фотографией и информацией о времени приготовления.

36.994

Е 32 Еда – ключ к здоровью / под ред. В Симакова.- М.: ОЛМА Медиа Групп, 2007.- 584 с.: ил.

Кулинария Пища - это великий дар природы, это и будни, и праздники, и во власти человека подарить себе все радости жизни, связанные с пищей. Эта книга поможет читателю внимательно посмотреть на себя, задуматься о своем здоровье, своей жизни, которую, право же, можно сделать не только более рациональной, но и более яркой и красочной. Для широкого круга читателей.

36.997(4 Ит.)

И 92 Итальянская кухня. Сборник. Классические и современные блюда на каждый день.- М.: Лабиринт Пресс, 2002.- 96 с.: ил.

Более сорока подробных проверенных рецептов. Лучшие рецепты классической, местной и современной кухни, в том числе яства для особых случаев, восхитительные десерты и простые блюда на каждый день. Советы по приготовлению, сервировке и варианты для дополнительного разнообразия.

Фотографии большого формата для каждого блюда и рисунки ингредиентов.

36.997

К 45 Китайская кухня / авт. - сост. И. Гилярова.- М.: Изд-во ЭКСМО, 2002.- 288 с.: ил.

Китайская кухня по праву считается одной из лучших кухонь мира. Ее блюда разнообразны, питательны и экзотичны. В основе китайской кулинарии - многовековой опыт, отобравший самое лучшее, самое полезное, самое вкусное. Несмотря на свою причудливость, многие китайские блюда просты в приготовлении и доступны для любителей изысканного и здорового меню. Эта книга - путеводитель по огромному миру китайской кухни. Здесь вы найдете рецепты самых простых блюд и рецепты блюд экзотических, требующих при их приготовлении умения и терпения. Блюда китайской кухни, несомненно, расширят ваши кулинарные горизонты, украсят стол и в будни, и в праздники, укрепят здоровье.

36.997

К 56 Ковалев, Н.И. Рассказы о русской кухне / Н.И. Ковалев.- М.: Исида, 1994.- 192.: ил.

В книге рассказывается об истории блюд русской кухни, их пищевой ценности, особенностях приготовления. Автор - известный специалист по русской кухне. Он ставит своей задачей воскресить незаслуженно забытые вкусные и питательные блюда русской кухни, которые дают возможность лучше представить себе близкое и далекое прошлое русского народа.

Благодаря этой книге можно не только ознакомиться с описанием старинных блюд, но и самим их приготовить - в книге дается около 300 рецептов этих блюд.

36.997

М 15 Макаревич, А. В. Смак. Встречи на кухне / А.В. Макаревич.- М.: ТРИЭН: Эксмо-Пресс, 2001.- 128 с.: ил.

СМАК - это Самая Массовая Ассоциация Кулинаров. Книга «СМАК» познакомит вас c лучшими рецептами от самых разных людей: артистов, певцов, юмористов и серьезных писателей. Андрей Макаревич говорит: «Давайте приглашать друзей к себе почаще, а уж как накрыть стол, я вам подскажу». Мы приглашаем вас на "кухню" к Андрею Макаревичу.

36.99

М 75 Молоховец, Е. Старая кухня России / Е. Молоховец.- Ростов на Дону: Феникс, 2002.- 672 с.: ил.

Перед вами первое полное, адаптированное к современному языку и мерам измерения издание самой известной книги по русской кухне, впервые изданное в XIX веке. Перед вами поистине кухонный домострой, который охватывает все стороны ведения домашнего хозяйства, приготовление традиционных русских блюд для любого случая, в том числе религиозных праздников, экономию в быту и даже управление прислугой. Милости просим к столу!

36.99

Н 74 Новоженов, Ю.М. Кухни народов мира / Ю.М. Новоженов, Л.Н. Сопина.- М.: Высш. шк., 1993.- 288 с.

Предлагаемая книга заинтересует не только опытных поваров, но и тех, кто хочет овладеть секретами кулинарии. В первой части рассмотрены особенности национальных кухонь народов России, Украины, Беларуси, Молдовы, Закавказья, Средней Азии, Кавказа, Прибалтики. Изложены технология приготовления и рецептура наиболее распространенных холодных, горячих и сладких блюд, напитков. А также изложены технология приготовления и рецептура наиболее распространенных блюд народов Европы, Азии, Африки, Северной и Южной Америки.

36 г

П 36 Теймс Р. Пища: застолье, повара и рецепты. Пер. с англ. С. Петухова / Ричард Теймс.- М.: РОСМЭН, 1994.- 53 с.: ил.

Книга «Пища. Застолье, повара и рецепты» отвечает на эти и другие вопросы. В книге прослеживается история еды во всем мире, от истоков земледелия до первых консервных фабрик, современных закусочных, и далее — вплоть до ферм будущего на дне морей.

36.997

П 49 Полный рецептурный кулинарный справочник: Рыбные и мясные блюда /авт.-сост. С.И. Ищенко.- М.: АСТ; Харьков: Фолио, 2003.- 400 с. 8 л. ил.

Кулинарный справочник содержит рецептуры и технологически обоснованные расчеты по приготовлению около 200 блюд из рыбы, морепродуктов и раков, мяса и мясных продуктов. Книга предназначена для работников предприятий общественного питания, владельцев ресторанов, баров, кафе, домашних хозяек. Рекомендуемые рецептуры кулинарных изделий составлены на основе лучших технологий приготовления. Полезной окажется содержащаяся в справочнике информация и для семейной кухни, рассчитанной на несколько человек. Хранительницам домашнего очага она поможет приготовить блюда, о которых скажут: "Пальчики оближешь!"  
  
К предлагаемым кулинарным изделиям рекомендуется широкая гамма гарниров и соусов, придающих рыбным и мясным блюдам завершенность, неповторимый вкус и аромат.

36.997

П 61 Поскребышева, Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия / Г.И. Поскребышева.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2006.- 248 с.: ил.

Множество великолепных рецептов порадуют вас и ваших близких как в праздники, так и в будни, ваши блюда будут всегда интересные, разнообразные и полезные, быстры в приготовлении и необременительны для вашего кошелька.  
В вашем доме, где всегда вовремя готов вкусный обед, где вся семья собирается за одним столом, создается неповторимая атмосфера и доверительные теплые отношения. Дети, выросшие и покинувшие отчий дом, тоже будут создавать свой дом, соблюдая традиции родителей.  
Для широкого круга читателей.

36.99

П 64 Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин.- М.: ЗАО Центрполиграф, 2006.- 553 с.

Историческая кулинария - жанр не совсем обычный, но очень занимательный. Как из простой лепешки получился каравай хлеба. Когда в Европе сварили первую чашечку кофе? Какие блюда подавали на Пасху в монастырях в XVI веке? Книга В.В. Похлебкина приглашает совершить увлекательное путешествие в историю самых популярных в нашей стране напитков - чая и водки. Нередко приходится слышать словосочетания "русский чай" и "русская водка". Но что значит чай, заваренный по-русски? И почему только водка из России - настоящая русская водка?

36.99

П 64 Похлебкин, В. В. Кухня века / В.В. Похлебкин .- М.: Полифакт, 2000.- 616 с., ил.

Последняя, итоговая книга знаменитого кулинарного писателя Вильяма Васильевича Похлебкина, завершенная им за несколько дней до трагической гибели. Первое подробное исследование истории русской кухни в XX веке, дополненное главами об основных кухнях мира, кулинарными биографиями «великих едоков» столетия и титулованных поваров, а также о системах питания и эволюции кухонной утвари.

36.99

П 78 Про специи.- М.: ЭКСМО, 2009.- 320 с.: ил. – (Книга гастронома)

Специи - это целый мир, многообразный, красочный, ароматный и часто совершенно незнакомый. Авторы постарались рассказать вам об этом мире по больше: откуда берутся специи, чем они хороши и как их использовать. Специи бодрят и успокаивают, лечат и восстанавливают силы, возбуждают аппетит, придают блюдам изысканность и благородство, консервируют, наконец! Любая даже самая скучная еда с добавлением специй становится вкуснее, интереснее и привлекательнее.

36.99

П 99 500 блюд для северян / авт.- сост. В.Б. Перепаденко.- Магадан: Кн. Изд-во, 1989.- 220 с.: ил. Французский физиолог Б. Саварен однажды сказал: "Животное насыщается, человек ест; умный человек - питается". Умение питаться ничего общего не имеет с утолением голода. Много теоретических и практических знаний получает человек в своей жизни, но, к сожалению редко его учат питаться правильно. И этой очень непростой науке – культуре питания необходимо учиться смолоду – пока человек еще не приобрел болезней от неграмотного питания. Кухня – дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

36.997

С 30 Семенова Н.А. Литовская кухня и здоровье / Н.А. Семенова.- Шахты: Полиграфист, 1993.- 180 с.

Автор обращается к читателям всех национальностей. Кухня раздельного питания. Литовская кухня – это один из шагов к объединению естественных знаний в самом уникальном аспекте мироздания экологии человека с учетом национальных особенностей.

36.997

С 75 Стайлер К. Поваренная книга отчаянных домохозяек: Аппетитные блюда и лакомые кусочки / Кристофер Стайлер, Скотт С. Тоубис; пер. с англ. Т. Гутман.- СПб: Амфора. Тид Амфора, 2007.- 279 с.- (Серия «Отчаянные домохозяйки»).

Героини сериала "Отчаянные домохозяйки" представляют вниманию читателей свои лучшие блюда. Хотите научиться печь, как Бри? Стать таким же гурманом, как Габриэль? Готовить несложные, но пикантные блюда, как Сюзан? Или кормить детей такой же аппетитной и полезной едой, как Линетт? Теперь это возможно. В нашей книге собрано свыше 125 рецептов блюд, которые стали популярными благодаря любимым домохозяйкам Америки.

36.99

У 76 Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования / В.В. Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 608 с.: ил.

Рассмотрены технологические приемы и методы приготовления блюд, их рецепты, в том числе старинные. Описаны способы обработки мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов. Приведены поэтапные инструкции как правильно рубить и измельчать продукты, снимать кожуру с фруктов, взбивать сливки, варить супы, каши и др. Основное внимание уделено приемам кулинарного мастерства, раскрытию вкусовых нюансов в приготовлении самых разнообразных блюд.

Для студентов средних профессиональных учебных заведений. Может быть полезным учащимся учреждений начального профессионального образования, молодым поварам и кондитерам, а также широкому кругу читателей.

36.997(2)

У 76 Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования / В.В. Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 400 с.

Отражены основные традиции русской кухни: технология приготовления блюд, их сырьевой состав, тепловые режимы, особенности подачи. Раскрыты приемы приготовления блюд старинной и современной русской кухни, способы их оформления, использования соусов, гарниров. Приведены сведения из истории некоторых блюд, берущих начало из глубокой древности. Даны краткие справки о происхождении названий блюд, этапах появления их на русском столе, эволюции их превращения в кулинарную продукцию на современных предприятиях общественного питания.  
Для студентов средних профессиональных учебных заведений. Книга полезна и интересна для широкого круга читателей.

36.997

Ф 84 Французская кухня / Сост.А.Д. Мильская.- Х.: СП «Каравелла»: ИПО «Лианда», 1994.- 255 с.

Французская кухня - одна из самых интересных национальных кухонь в мире. Еще в XIX веке Париж стал центром кулинарного искусства. Неслучайно именно из французского языка пришли к нам названия многих блюд: рулеты, котлеты, фрикадельки, антрекот, соус, майонез, омлет. В прежние времена в императорских дворцах Петербурга, Берлина, Вены властвовали на кухне французские повара и каждый владетельный дворянин стремился заполучить себе в повара именно француза. В этой книге представлены рецепты самых популярных блюд французской кухни. Их приготовить не так уж сложно, требуется только желание и немного упорства. Хотелось бы, чтобы блюда такой прославленной кухни, как французская, стали появляться чаще на нашем столе....

36.997

Х 19 Ханкишиев С. Казан, мангал и другие мужские удовольствия / С. Ханкишиев.- М.: Астрель: CORPUS, 2011.- 360 с.: ил.

Книга Сталика Ханкишиева - ни в коем случае не сборник рецептов узбекской кухни, не путеводитель по кухне среднеазиатской или даже, шире, по кухне восточной. Это приглашение взглянуть на мир глазами увлеченного, талантливого и щедрого человека, которому довелось проникнуть в древнюю и прекрасную культуру, напоенную ароматами таких разных стран и обогащенную традициями таких разных народов. Эта кухня яркая, пряная, веселая, изысканная, и в то же время простая. Такая, каков сам Сталик, и какова его "жизненная философия".

36.99

Х 69 Ходоров В.С. Кофе – аромат дома / В.С. Ходоров.- М.: Эксмо, 2009.- 192 с.: ил.

Кофе - один из самых древних напитков. Он пользовался и до сих пор пользуется огромной популярностью, ему отдают свое предпочтение миллионы людей разных возрастов и национальностей. Для чего нужно уметь готовить кофе? Для того, чтобы узнать подлинный вкус этого замечательного напитка. Эта книга откроет перед вами чудесный мир кофе, наполненный великолепными ароматами и изысканными напитками, а так же поможет познать все тонкости мастерства бариста.

36.99

Ш 18 Шалимов С.А. Современная украинская кухня /С.А. Шалимов, Е.А. Шадура - К.: Тэхника, 1989.- 288 с.: ил.

В книге представлены рецепты и технология изготовления блюд украинской кухни, разработанные на основе рецептов старых украинских блюд. Приведены рецепты новых блюд из продуктов, которые применяются в современном питании. Содержится характеристика пищевой ценности продуктов и рекомендации по организации рационального питания. В книге приведены советы по сервировке стола, порядка подачи блюд и напитков и др. Рассчитана на широкий круг читателей.

36.997

Э 68 Энциклопедия русской и европейской кухни. В трех книгах. Книга II. – СПб.: АО «Дорваль», АО «Лига», 1993.- 320 с.: ил.

Книга представляет собой второй том издания. Сюда вошли рекомендации и рецепты старинной и современной кулинарии, советы по ведению домашнего хозяйства, включены разделы "Первые блюда", "Вторые блюда", "Диетические блюда", "Питание детей", "Питание беременных и кормящих женщин".