

Прянощі. Приправи. Спеції

Прянощі відомі людству давно, вони були у використанні навіть раніше ніж сіль. Хоча пряні рослини зустрічаються по всьому світу, самі улюблені родом зі Сходу та Азії. Тому саме там виникли центри торгівлі прянощами, саме туди прагнули дістатися купці, мандрівники, та завойовники.

У арабів X сторіччя, найвищим проявом культури вважалося мистецтво використання прянощів, ці вміння цінувалися більше ніж вміння володіти зброєю та їздити верхи. В 15-16 століттях наші предки познайомилися з шафраном, кардамоном, гвоздику, чорним перцем, імбиром, кмином. Саме попит на прянощі стимулював спорядження далеких експедицій. Епоха Великих відкриттів поклала початок нової глави в історії людства.

В 20 сторіччі з розвитком хімічних медикаментів та приправ попит на прянощі трохи впав, але й зараз кухарі та господині всього світу не уявляють приготування страв без прямих рослин. В запропонованій літературі ви маєте змогу ближче познайомитися з цими ароматними мандрівниками, дізнатися про їх батьківщину, історію й засоби використання.

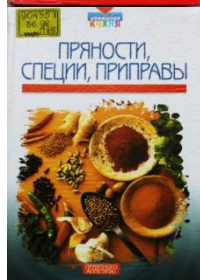


837051 Лавров, Ю. А.

36.98

Л13

Магия пряностей и соусов: происхождение, свойства, применение, рецепты. – К. : [Орион], 1995. – 416 с.



904357

36.98

П85

Пряности. Специи. Приправы / Сост. А.Д.Мильская. – Х. : Фолио, 2001. – 414с. – (Домашняя кухня).



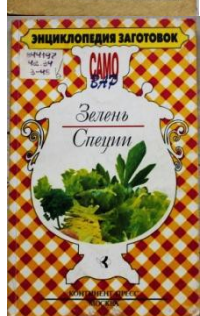
832047

36.98

Р93

Рыбак, Г. М.

Пряности . – 2-е изд., доп. и перераб. – К. : Урожай, 1995.



844197

42.34

З-48

Зелень. Специи. – М. : Континент-пресс, 1996. – 204 с. – (Энциклопедия заготовок "Самовар").

Лимон

“Коли життя подає вам лимон, не журіться - зробіть з нього лимонад” - писав Наполеон Хілл.

Серед інших дивовижностей: воїни Олександра Македонського привезли з Індії лимони, плоди в Європі незнані. Їх називали індійськими яблуками й вважали вишуканими ласощами.

Британське Адміралтейство вважало головним досягненням знаменитого мореплавця Дж. Кука не його географічні відкриття. Золоту медаль від Королівського товариства він отримав за те, що придумав лікувати моряків від цинги лимоном. Лікувальні властивості цього фрукту беззаперечні. Кислий смак й аромат в кулінарії знайшли своє застосування в багатьох рецептах світової кулінарії.



906252
53.51
A86

Артемова, А.

Лимон: ваш солнечный целитель. – М. ; Спб.: ДИЛЯ, 2002. – 128 с. – (Путешествие за здоровьем).



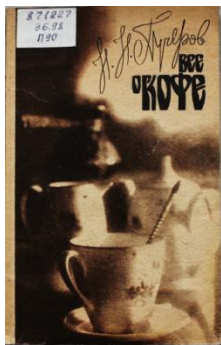
871217
53.51
Л53

Лечение лимоном. – Минск : Сов. литератор, 2000. – 208 с. – (Золотые страницы народной медицины).

Кава

"Гаряча як пекло, чорна як диявол, чиста як янгол й солодка як кохання", казав про каву Тайлеран. Про каву і його появу в раціоні людини складено багато легенд, але правдивої історії вже визначити неможливо, та й чи потрібно? Відомо, що кава використовувалася, як їжа, що підтримувала тонус й сили під час подорожей крізь пустелю. Про те що зерна можна обсмажувати дізналися випадково: коли в попелі згорілого кавового куща, знайшли "смажені" зерна, які мали приємний смак. Потім вже хтось, придумав зерна змолоти й залити окропом, отриманий напій швидко підкорив людство своїм тонким ароматом і незвичайним смаком.

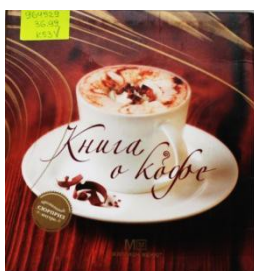
В Європі про каву дізналися тільки наприкінці 16 століття й шлях його був нелегким. Про це й багато іншого ви дізнаєтеся з книг, що ми пропонуємо вашій увазі.



871227
36.98
П90

Пучеров, Н. Н.

Все о кофе. – 3-е изд., стереотип. – К. : Наук. думка, 1988. – 104 с.



964529
36.99
К53

Книга о кофе / [авт.-сост. Першина С. Е.]. – М. : Астрель : Аркаим, [меню).

Хліб

Понад 10 тисяч років тому, коли наші пращури ще жили у печерах і єдиною зброєю був загострений камінь, вони почали вживати в їжу зерна пшениці. Коли зерно висихало його важко було розжувати, тому народилися перші жорна, розмолоті зерна заливали водою й отримували клейку речовину. Відколи людина навчилася добувати вогонь, “тісто” розділяли на шматочки й варили. В багатьох національних кухнях існують страви з вареного тіста: галушки, кльоцки, бешбармак, лагман, нарин, пельмені, манти й макаронні вироби.

Перший хліб пекли на гарячому камінні і він нагадував, скоріше, ліпеники, доки в тісто не потрапили дріжджі. Хто й коли придумав дріжджі невідомо, можливо, одного разу до тіста, випадково потрапили кислі спори рослин, й чудове відкриття сталося. Який, мабуть, жах охопив людину, що вперше побачила ріст та “дихання” тіста, і мабуть мала велике здивування, що перепічка з того тіста вийшла пухкою та рум'яною.

В давньому світі пекарі користувалися великою повагою й шаною та займали високі посади. Наприклад у Римі вони не сплачували податки й не несли військові обов'язки. Там виникли перші суспільні пекарні. До сього часу зберігся монумент заввишки 13 метрів пекарю Марку Вергілію Еврисаку, який мешкав 2 тисячі років тому, засновнику декількох великих пекарень, що забезпечували хлібом майже все місто.

Хліб у всьому світі не тільки основна а ще й сакральна їжа людини. Хлібу присягають, хліб приносять у жертву, переломивши хліб вороги замиряються, він є синонімом самого життя, мірилом цінностей.

Про це та інше дізнавайтеся з книг:



Ф82571 Байле, М.

36.99

Б18

Ароматный хлеб, пироги и хрустящая выпечка : готовим в духовке и хлебопечке . – Х. ; Белгород : Клуб Семейного Досуга, 2012. – 144 с.



82880

Мирошникова, Е. С.

53.51

М64

Хлеб, соль, песни... . – Ростов н/Д : Феникс, 1999. – 224 с. – (Панацея).



759504

Гаевая, Р. А.

36.99

Г13

Хлеб на вашем столе . – К. : Урожай, 1990. – 288 с.

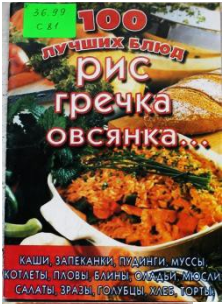
Рис

Рис один з найважливіший зерновий продукт харчування для більшості населення землі. Відомо більше 20 ботанічних видів рису, більш ніж 150 різновидів й декілька тисяч агросортів. А родовід свій

веде з Китаю, де був відомий за три тисячі років до н.е. Звідти потрапив до Індії, де з'явилися нові “довгі” сорти, а вже далі попрямував по всьому континенту.

В Європі з'явився достатньо пізно, лише наприкінці 17 сторіччя, й мав назву “сарацинської пшениці”. Десь у 15 ст. , через Угорщину, рис потрапив на територію України де незрозуміле слово “сарацинська” було переінакшене на “сорочинська”, під цією назвою рис проіснував в Росії аж до 70-х років 19 сторіччя. В Середній Азії він відомий як шала, Закавказзі - чалтик. Але в сучасній домашній кулінарії він не досить популярний, і причину знайти легко.

Різні сорти рису потрібно готувати по різному, і треба знати як, а якщо змішати сорти він робиться дуже не смачним. Щоби отримати смачну рисову страву прочитайте запропоновані книжки. Тоді ви будете знати все сортове різноманіття злаку, і як саме приготувати той чи інший рис.



36.99
C81

100 лучших блюд. Рис, гречка, овсянка...]. – Дніпропетровськ : Слов 2002. – 32 с.



726440
36.99
M36

Махмудов, К.

Пловы на любой вкус / К. Махмудов ; Карим Махмудов. – Ташкент Мехнат, 1987. – 158 с.



868512
36.99
P54

Рисовые диеты / авт.-сост. Мархель М. И. – Минск : Современный литератор, 1999. – 192 с. – (Рецепты).

Соя

Соя відома людству віддавна й по віку може посперечатися за першість з рисом. У 2838 році до н.е. у трактаті Шен-Нун повністю розробив принципи виготовлення декількох десятків харчових продуктів, які й донині не зазнали істотних змін. Це - соя, найактуальніша та найскандальніша білково-олійна культура світового землеробства.

У Європі стала відома років на 200-300 після більшості екзотичних рослин.

Фактично у 1873 році була представлена як сільськогосподарська культура на виставці у Відні. А от у Російській імперії, по справжньому, стала відомою тільки у 1904-1905 роках, під час російсько-японської війни, коли постачання харчових продуктів у Далекосхідний регіон було дуже складним, командування було вимушене ввести в армії соєвий раціон.

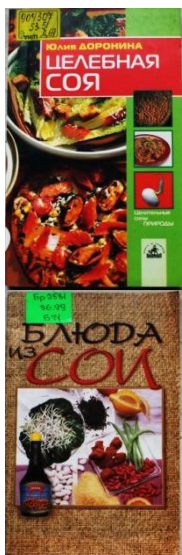
Соя незрівняний продукт для організму людини, здатний значно урізноманітнити наше харчування.



868122
53.51
M64

Мирошникова, Е. С.

Целительная сила сои . – Ростов н/Д : Феникс, 1999. – 220 с. – (Домашняя энциклопедия).



904307 Доронина, Ю. А.
53.51 Целебная соя. – СПб. : Невский проспект, 2002. – 160 с. –
Д69 (Целительные силы Природы).

Бр2581 *Блюда из сои* . - [Б. м. : б. и., б. г.]. - 32 с.
36.99
Б71

Молоко

Молоко є одним з найдосконаліших та поживних продуктів на Землі, необхідних для існування людини. Воно супроводжує нас все життя від немовляти до старості, має свої історію та таємниці.

Перше молоко людині давали дикі тури, які й розпочали родовід сучасних корів, чие молоко саме вживане та звичне для сучасної людини. Але ж на нашій планеті вживають й молоко інших тварин: жителі півночі - молоко оленів, в деяких районах - козяче та з овець, на Кавказі - кобиляче, Індії, Грузії, Азербайджані, Вірменії, Дагестані, Кубані - буйволиць та т. і.

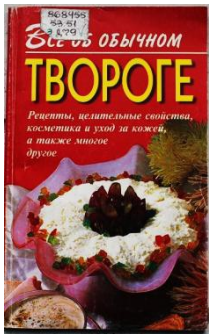
Молоком харчувалися, лікувалися, приносили як жертву богам, про нього писав Авіценна, про нього згадується в Аюрведі.

За свою історію людство вигадало безліч похідних продуктів з молока, що ця кількість викликає захоплення. Масло, сотні видів сирів, сметана, вершки, кефір, варенець, мацоні, ахарцем, катик, каймак, бринза, скір, сузьма, чал, кумис, тарак, хурунга, сукман та десятки інших, неповторних продуктів були створені різними народами. Вони легше засвоюються, корисних речовин в них стільки, навіть більше, ніж у звичайного молока, зберігаються довше, а смакові та поживні якості задовольняють будь-якого споживача.



868130 Пономарева, Т. М.
36.95 Масло, сыр и все из молока . - Ростов н/Д : Феникс, 2000.
П56

874334 Синдеев, Ю. Г.
36.95 Переработка молока в домашних условиях. - Феникс, 2000.
С38



868455
53.51
Д79

Дубровин, И. И.

Все об обычном твороге : рецепты, целительные свойства, косметика и уход за кожей, а также многое другое . – М. : Яуза : Эксмо-Пресс, 1999.



910794
36.99
Б71

Блюда из молока. Рыба. Крупы / Авт.-сост.:В.М.Скляренко, Д.В.Таболкин; Худож.-оформ.И.В.Осипов. – Х. : Фолио, 2001. – 288с. – (Щедрый стол: Украинская кухня).

Чай

Чай є одним з тих напоїв, які вживають з давніх давен, і їх цінність залишається незмінною з плином часу. Батьківщина чаю - Південно-Східна Азія, але культивувати його стали першими в Піднебесній. Звідти він і розпочав свій шлях по всьому світу. В Старий світ чай завезли португальці у1517 році, а на наші землі він потрапив у1638 році завдяки російському послу Старікову. З тих часів ми не уявляємо своєї кухні без терпкого аромату, “чайних церемоній”, чаювання з друзями.

*Глухая тоска без причины
И дум неотвязный угар,
Давай-ка наколем лучины
Раздуем себе самовар!...
За верность старинному чину
За то, чтобы жить не спеша!
Авось, и распарит кручину
Хлебнувшая чаю душа!*



972974
36.99
Ш26

Шаров, Б. В.

Чай и чаепитие : секреты выбора и приготовления чая. – К. : Елисейские Поля, 2008. – 104 с.



868453 Дубровин, И. И.
36.99 Все об обычном чае : рецепты, целительные свойства,
Д79 косметика и уход за кожей, а также многое другое . – М. : Яуза :
Эксмо-Пресс, 1999. – 96 с.

Ф82335 Чантурия, Д.
36.99 Чай : рецепты для любого сезона / Братья Чантурия. – М. :
Ч-18 Эксмо, 2011. – 128 с.

Солодощі

Під словом “солодощі” ми за звичкою розуміємо усі кондитерські вироби з солодким смаком. Само слово має походження від назви пророслого зерна - солоду, що має солодкий смак.

Першими солодощами були фрукти, а першим солодким продуктом - мед.

Мед вживали в їжу та як ліки і в Давньому Єгипті і Давній Греції. Про нього писали Гіппократ, Гален, Авіценна, а в Аюрведі приділено особливу увагу медолікуванню.

Давні єгиптяни випадково змішавши мед, інжир, горіхи - стали винахідниками перших в сіті цукерок.

Перша дата, зв'язана зі згадкою цукру 510 р до н.е., саме тоді солдати перського царя Даруса побачили рослину, що росла на берегах рік Індії, здатну виробляти “мед без бджіл”, з того часу почалося розповсюдження цукру по всьому світу. А здатність цукру плавитися та кристалізуватися призвела до перевероту в кондитерській справі.

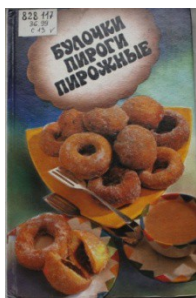
Хто не полюбає шоколад? Мабуть таких не існує. А спочатку він був відомий тільки як напій. У центральній Америці ацтеки виготовляли гіркий, гарячий з великою кількістю спецій та перцем напій “чекоатль” (гірка вода). Його цінність порівнювалася з їжею богів. Тільки у 16 сторіччі Колумб привіз какао-боби до Європи, але твердий шоколад став виготовлятися лише у 1847 році.

Слово “десерт”, навіть має присмак свята. Сотні видів морозива, крем, желе, мус, праліне, тірамесу, самбук, граніта - безліч назв і єдине призначення - насолода смаком і створення святкового настрою.

Про солодощі Сходу та Заходу можна розповідати багато історій та легенд, але все таки краще спочатку скуштувати і вже тоді вирушати у світ фантазій та мрій.



958235 Циганенко, В. О.
36.99 Домашні кондитерські вироби . -К. : Кондор, 2011.
Ц94



828117
36.99
С13

Сави, И.
Булочки, пироги, пирожные . – М. : Культура и традиции,
1994.



904368
36.99
С47

Сладости / Авт.-сост. В.Махно. – Днепропетровск : Слово,
2002. – 64с. – (Рецепты наших бабушек).



Бр178
36.99
Х73

Холодные десерты / Авт.-упоряд. О.И. Горшкова. –
Днепропетровск : Слово, 2006. – 32 с.



Бр202
36.99
Б71

Блюда с шоколадом / Авт.-сост. О.И.Горшкова. –
Днепропетровск : Слово, 2005. – 32 с.



864348
36.99
Л14

Лагутина, Л. А.
Медовая выпечка и кулинария . – М. : АСТ, 1998. – 544 с. –
(Энциклопедия выпечки).