



Мининский  
университет

Фундаментальная библиотека им. К. Минина

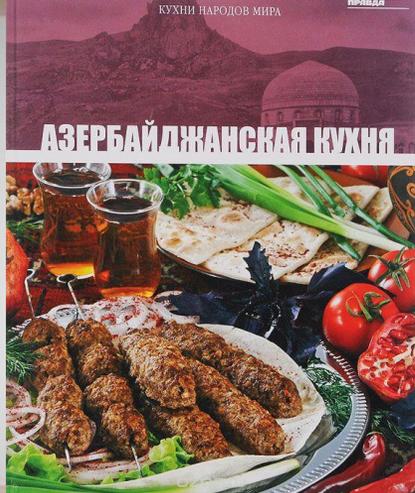
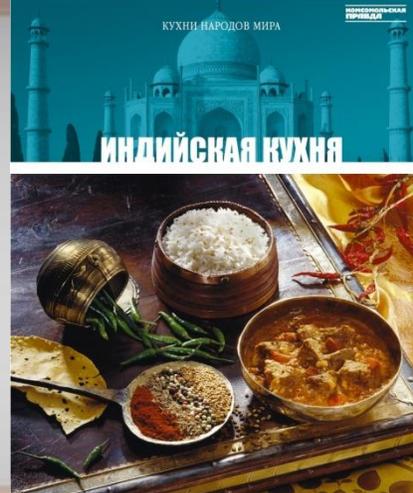
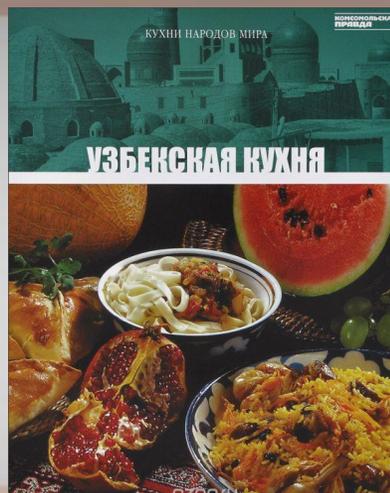
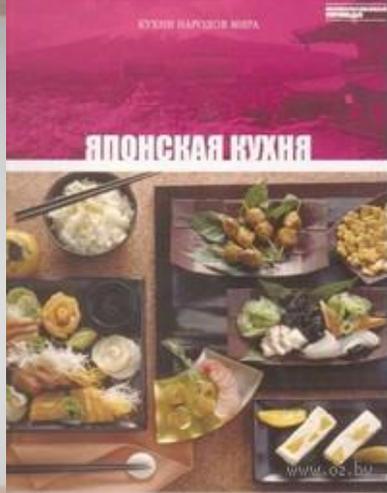
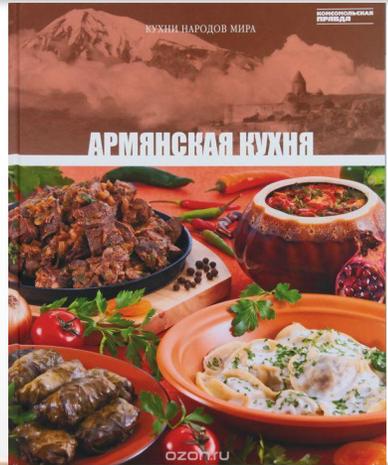
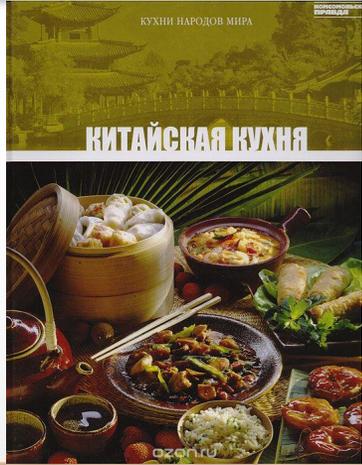
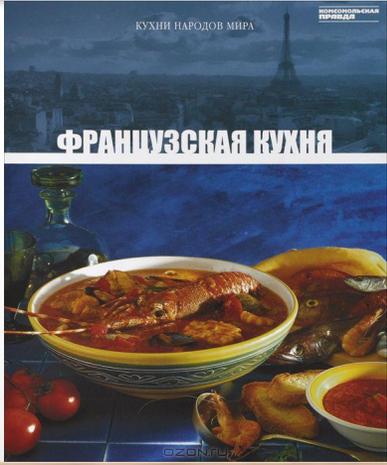
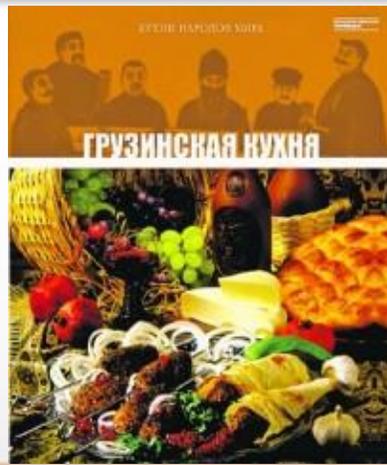
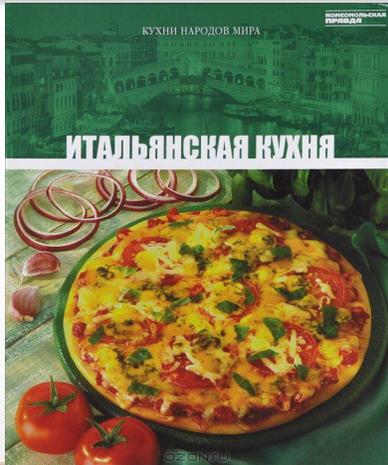
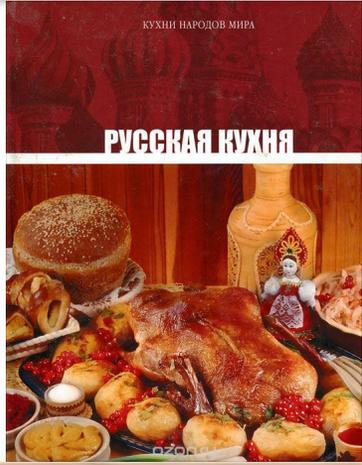
Виртуальная выставка

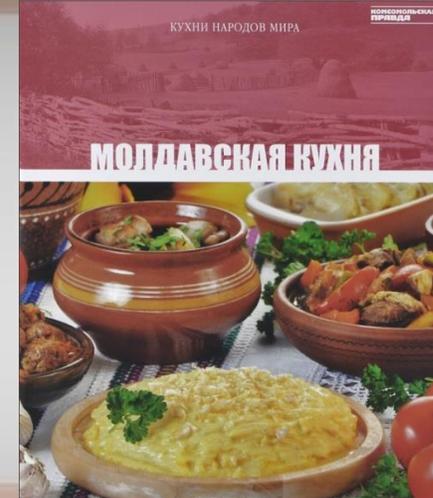
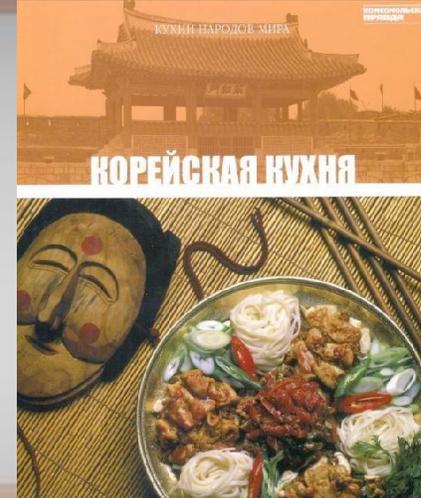
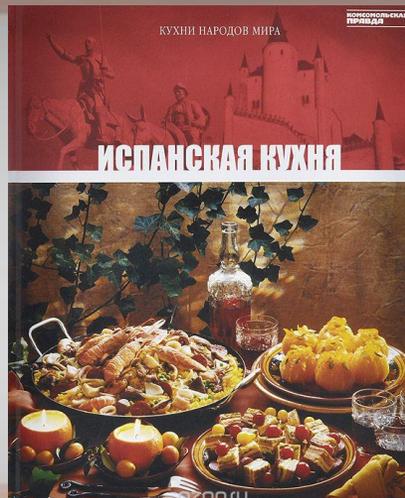
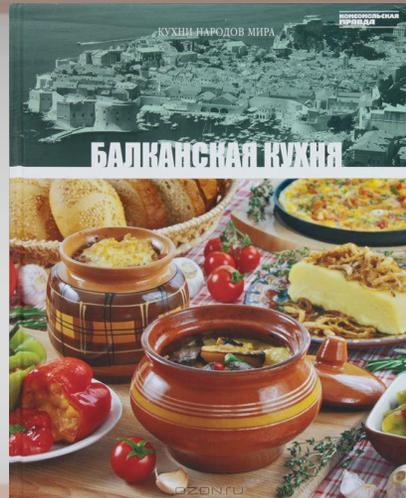
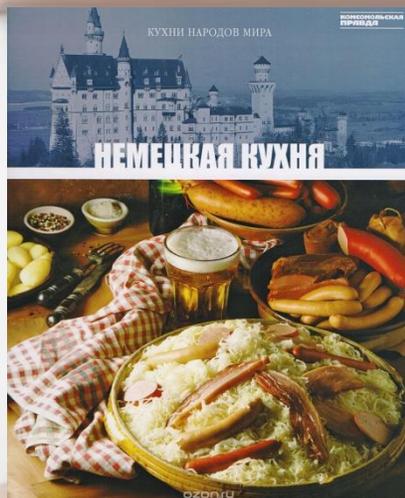
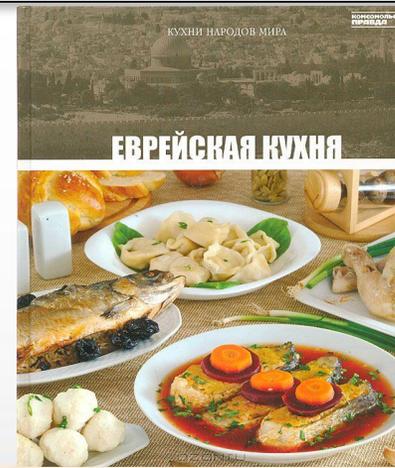
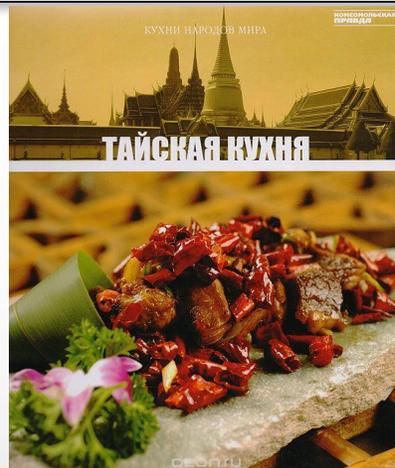
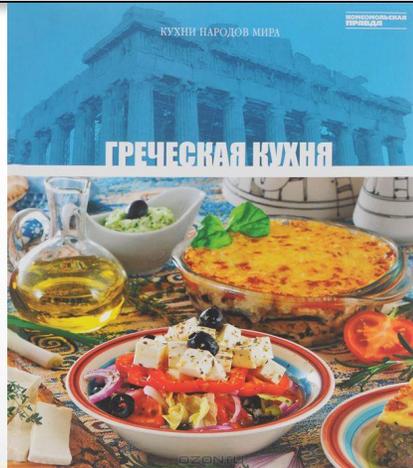
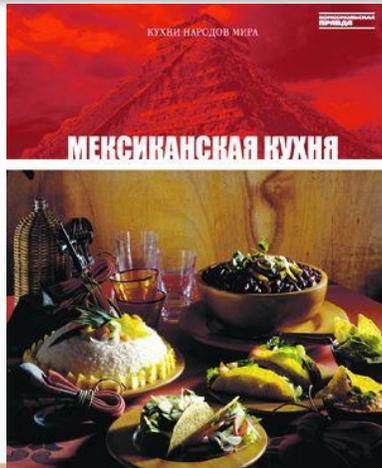
***К Новому столу***

*(Кухни народов мира)*

Подготовлено отделом Развития автоматизированных библиотечных процессов

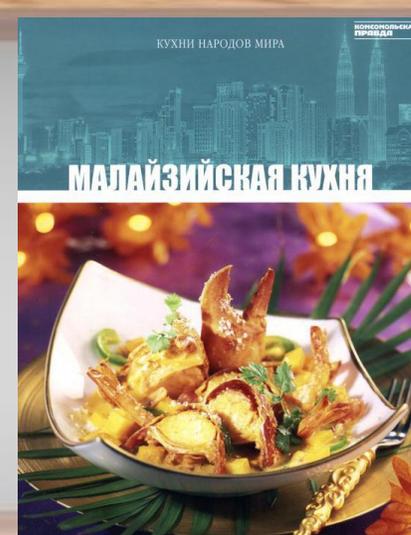
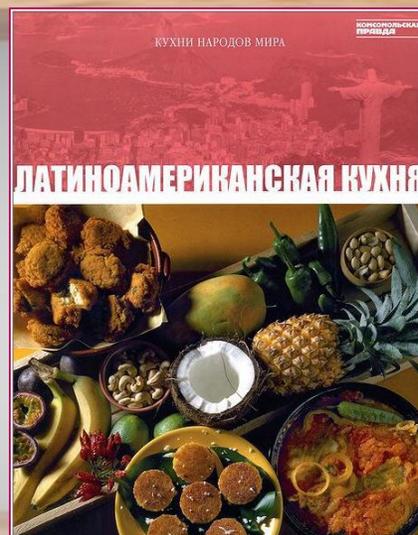
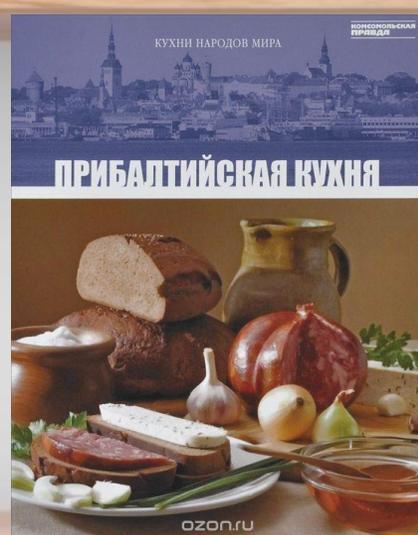
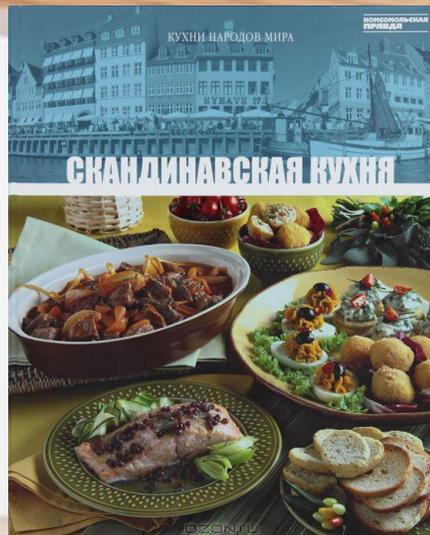
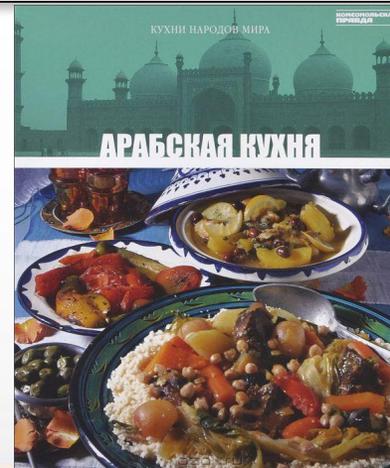
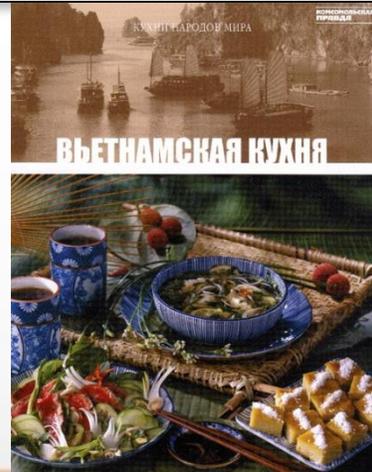
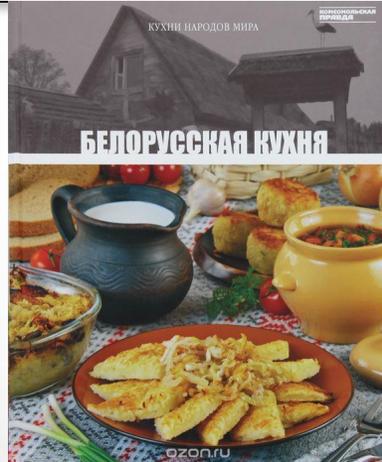
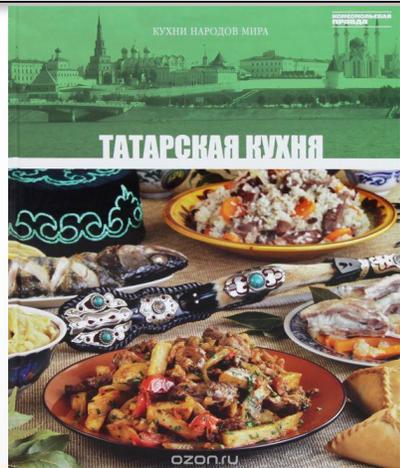


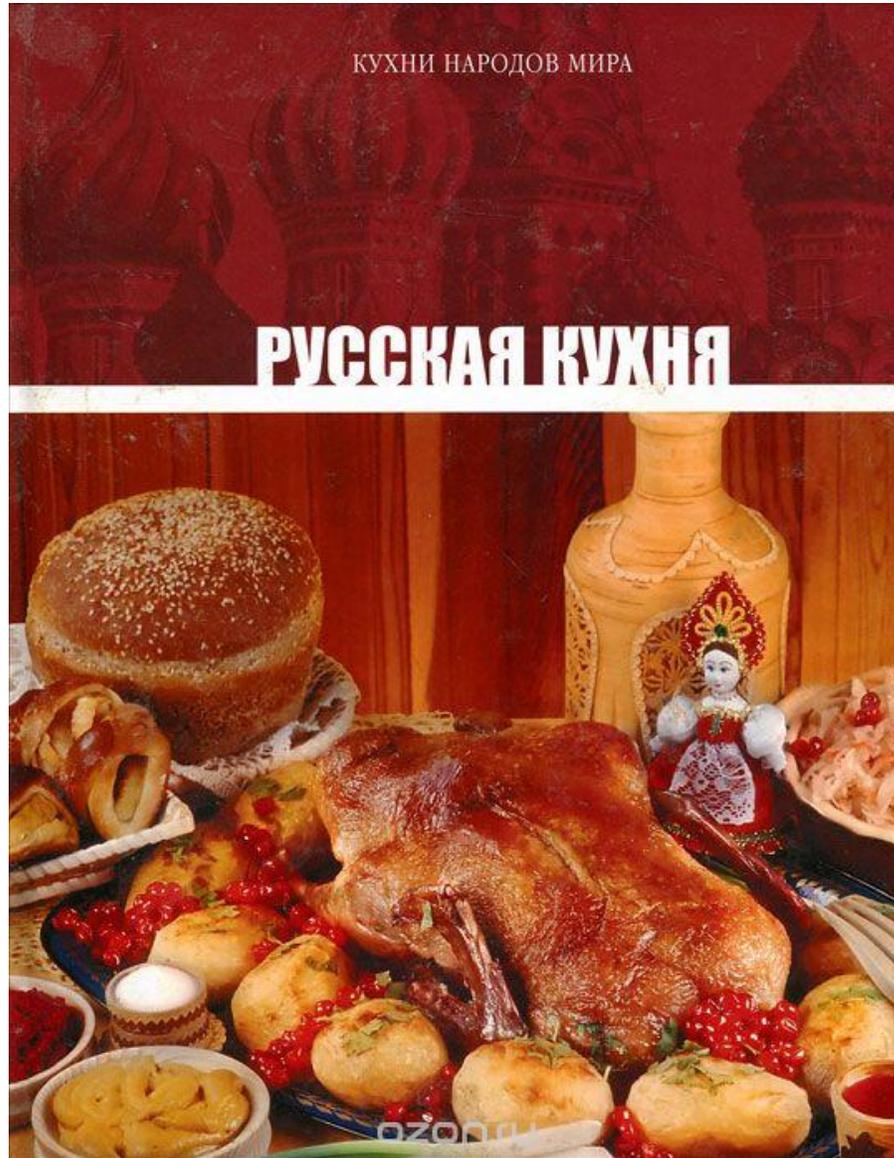




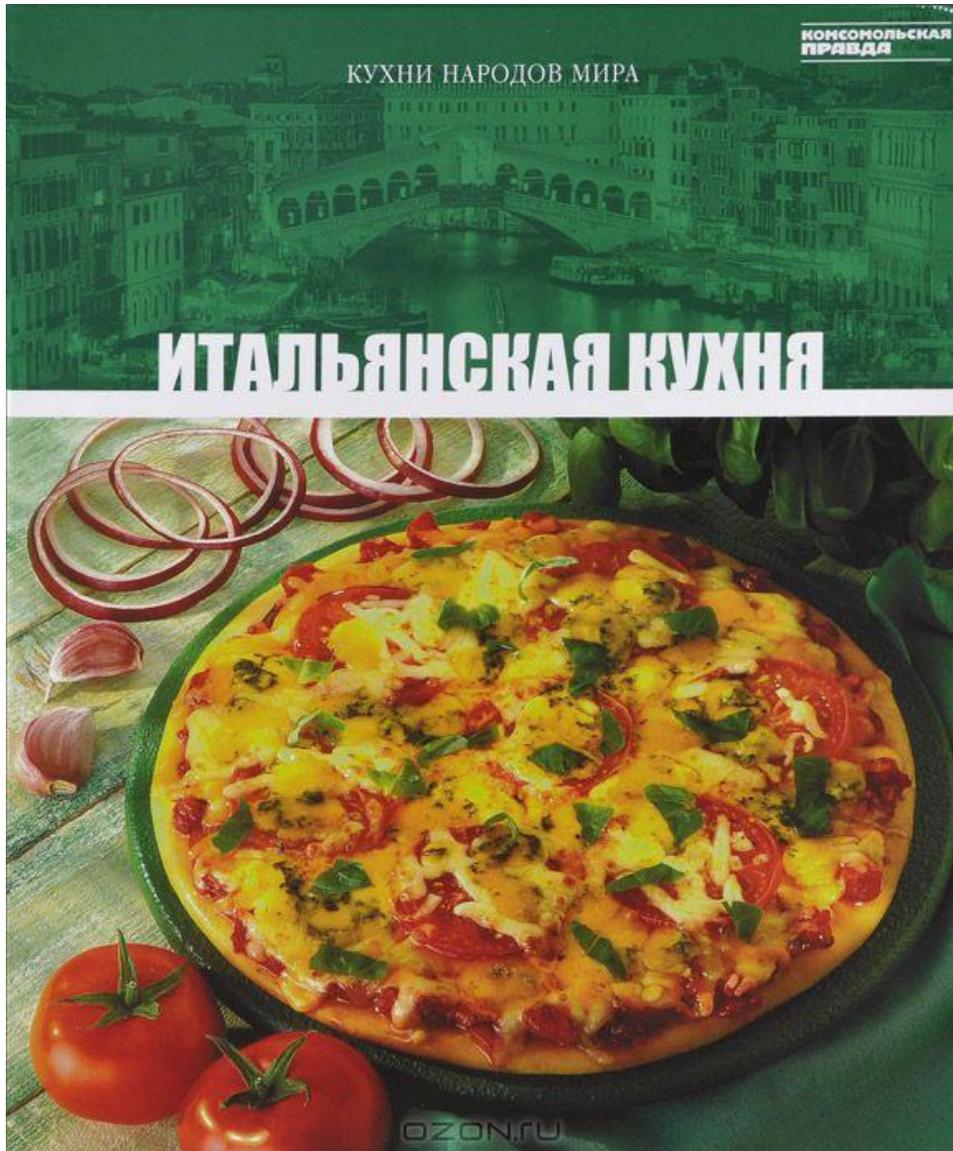


Мининский  
университет





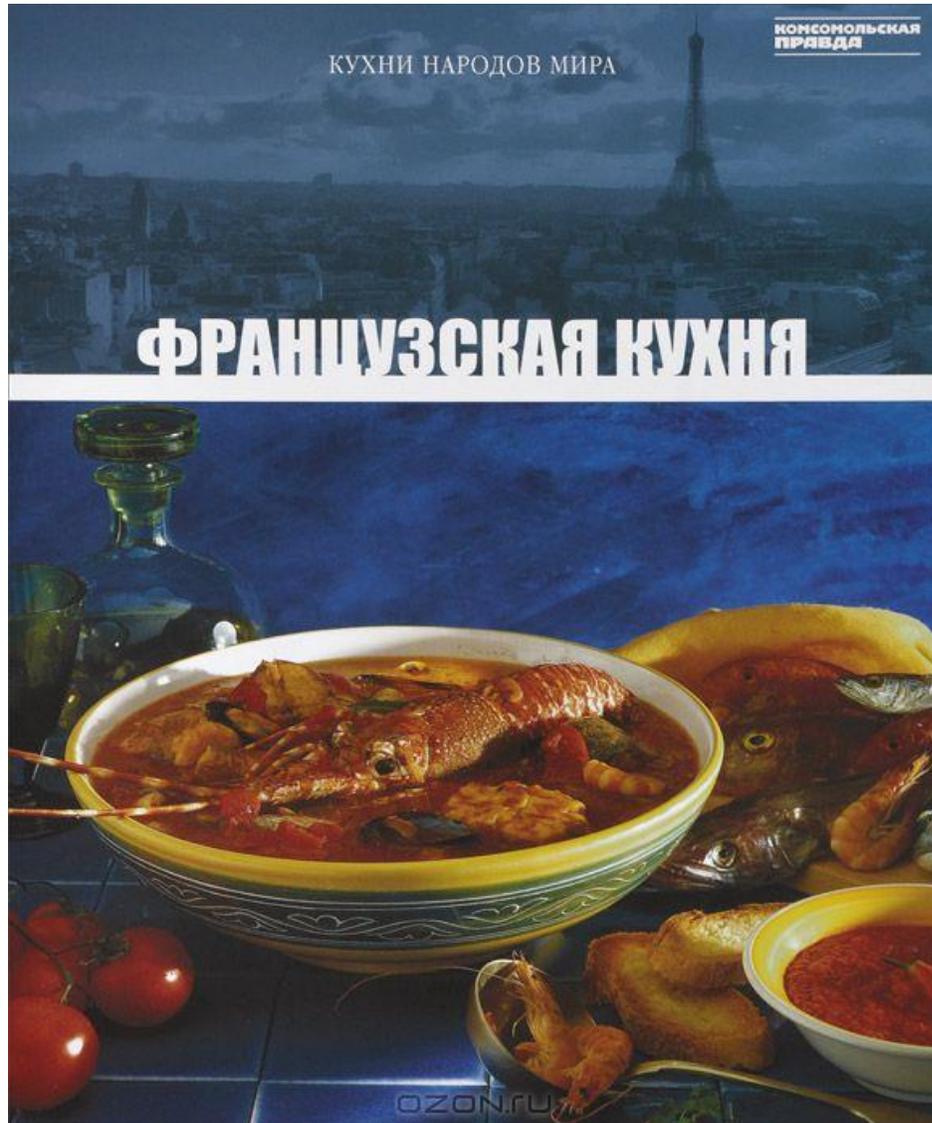
В Советском Союзе главными блюдами русской кухни были колбаса и бутерброд с сайрой. Впрочем, рестораторы тоже, как могли, поддерживали национальный колорит. Появилось множество блюд с названиями типа "мясо по-старорусски" или "свинина китежская". Общее у них было то, что подавали их в горшочках. Сегодня-то с русской кухней всё более-менее наладилось. Можно, собственно, ничего особо не готовить. Собрать по-быстрому русский стол - дело нехитрое. Капустки квашеной, огурчиков солёных, грибочков по мисочкам разложил; селёдки с лучком нарезал, картошечки отварил, зеленью её присыпал... А если временем располагаете — почитайте эту книгу. Тут много таких рецептов, на которые не жалко ни времени, ни сил. Приятного вам чтения и приятного аппетита!



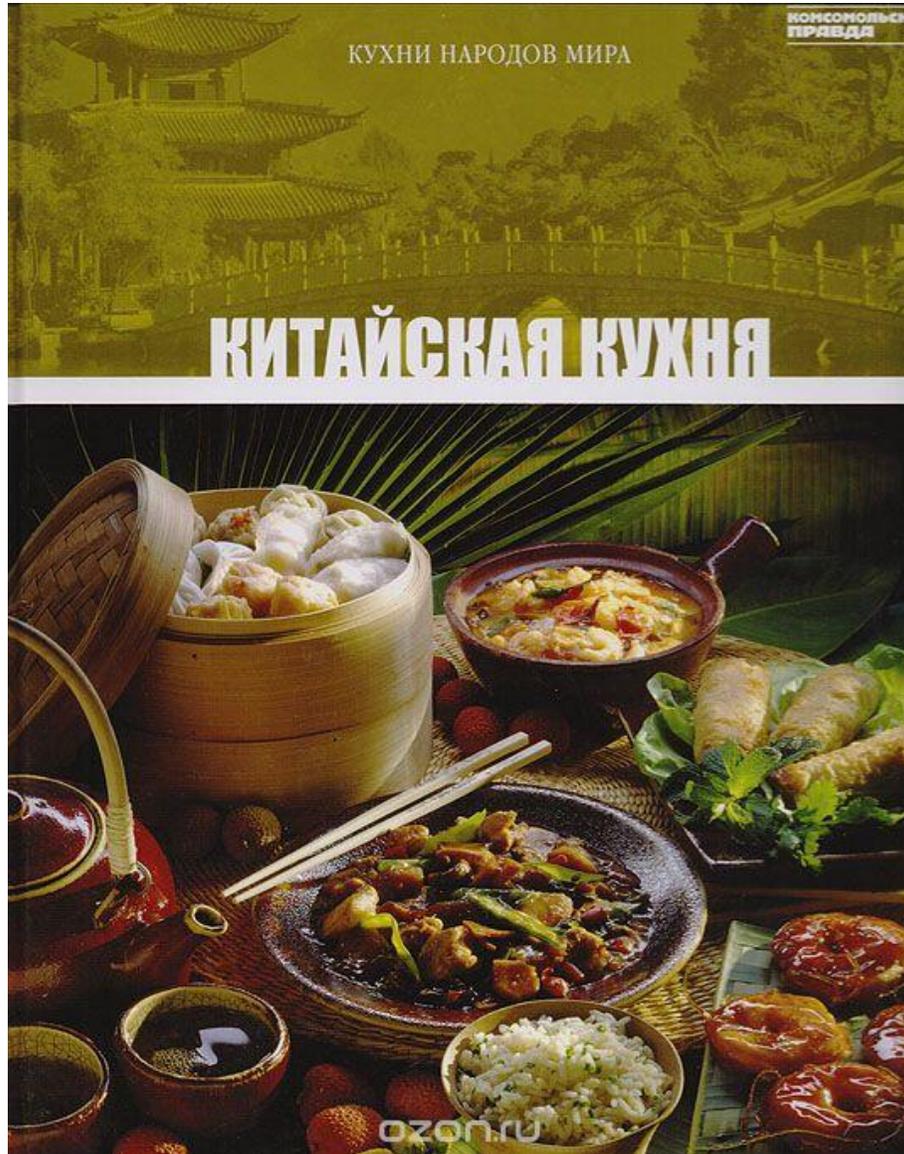
Итальянская кухня — наследница кулинарных традиций Древнего Рима. А это значит, что ей уже более двух тысяч лет. И за это время итальянцы достигли на кухне абсолютного совершенства. При этом нельзя сказать, что блюда итальянской кухни отличаются невероятной сложностью приготовления или очень уж большим количеством особо изысканных ингредиентов. Правильное использование того, что дала природа, — и никакого чрезмерного украшения. А сколько веков готовят то или иное блюдо, если честно, нам всё равно, так ведь? Что с того, что некоторым итальянским кулинарным шедеврам нет ещё и ста лет? Они нам от этого не менее интересны.



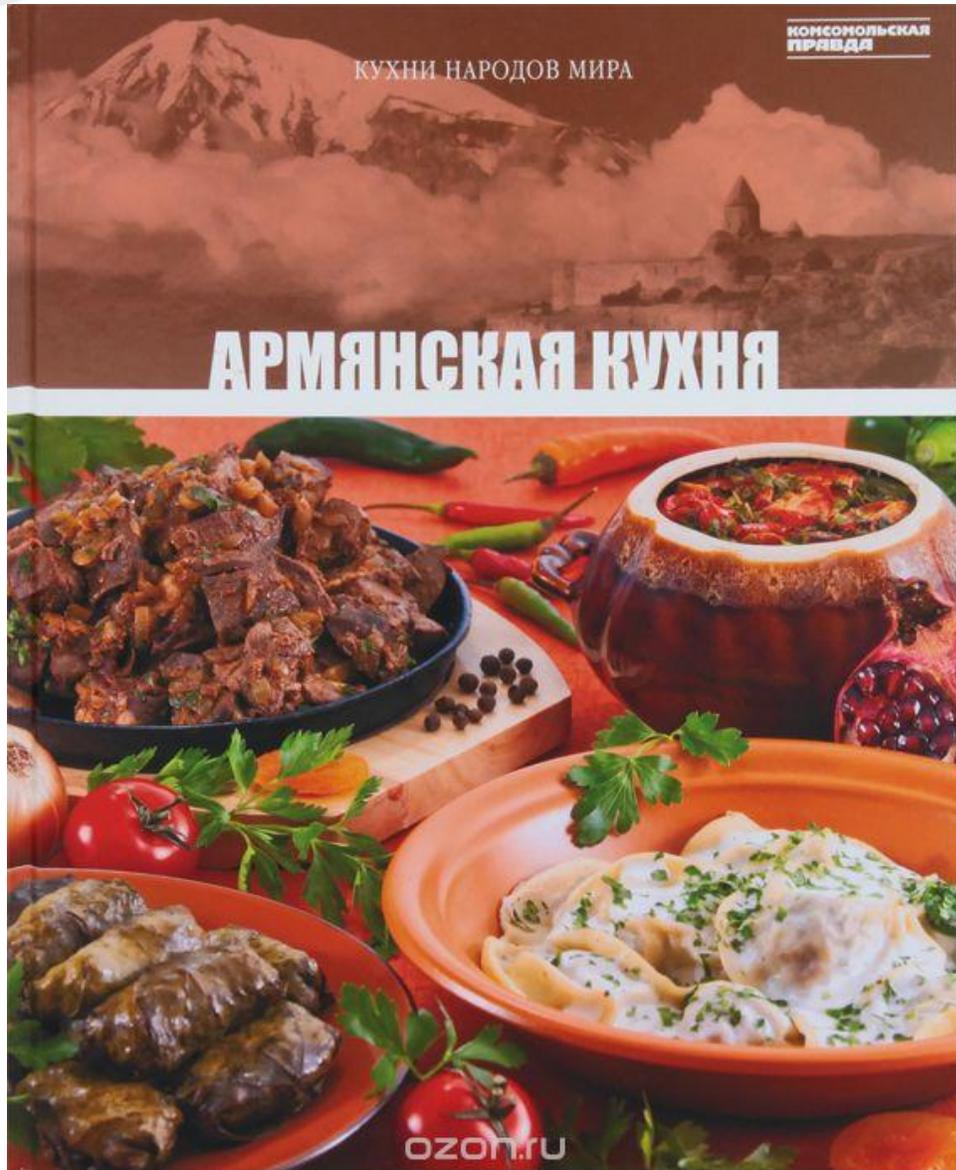
Как утверждают эксперты, само понятие "грузинская кухня" не вполне правильное. Во-первых, природные условия в западных и восточных районах этой горной страны несколько отличаются друг от друга, поэтому и продукты произрастают и используются не совсем одинаковые. Во-вторых, в Средние века кухня Восточной Грузии формировалась под иранским влиянием, а Западной — под турецким. Это наложило свой отпечаток на приготовление и потребление некоторых основных (хлебных и мясных) продуктов, а также ароматические и вкусовые предпочтения. И существует, стало быть, кухня аджарская, гурийская, имеретинская, кахетинская... Но мы не будем вдаваться в эти нюансы. Давайте исходить из того, что раз есть Грузия, то есть и грузинская кухня — разнообразная, необыкновенно вкусная и потому так любимая в России.



Кулинарными традициями Франции у нас принято восхищаться, но как-то очень отстранённо. Есть такое мнение, что французская кухня — это, конечно, здорово, но уж слишком сложно. Куда там простой хозяйке справиться со всеми этими соусами, лягушачьими лапками да гусиными печёнками! А мы вам докажем, что приготовить своими руками знаменитые блюда, о которых вы прежде только мечтали, — это вполне реально. И ещё вы узнаете, что французская кухня — ближайшая родственница русской.



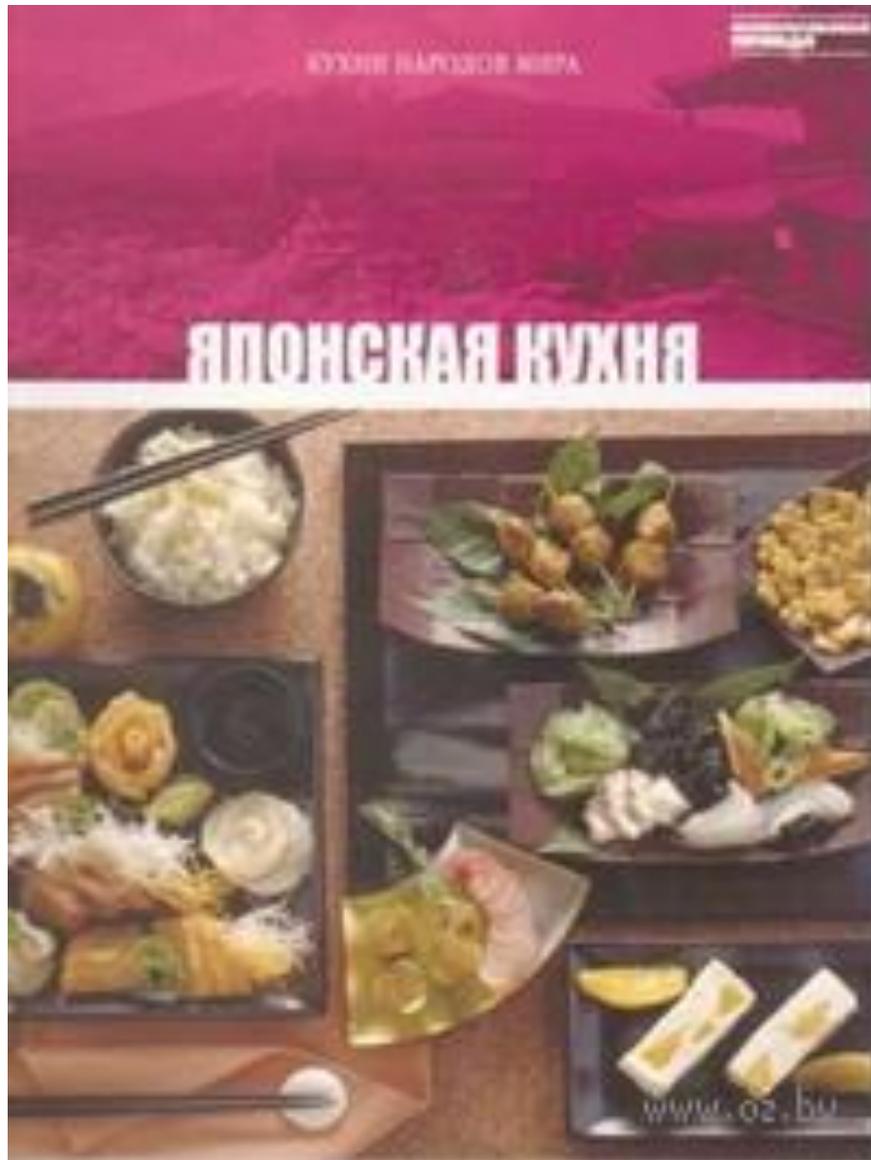
Китайская кухня по праву считается одной из лучших кухонь мира. Ее блюда разнообразны, питательны и экзотичны. В основе китайской кулинарии — многовековой опыт, отобравший самое лучшее, самое полезное, самое вкусное. Несмотря на свою причудливость, многие китайские блюда просты в приготовлении и доступны 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.



Не пытайтесь убедить армянина в том, что есть в мире кухня более вкусная, чем армянская. Сильно можете этим обидеть хорошего человека. Потому что именно в Армении знают, что такое настоящая толма. А также бозбош, кюфта, чхртма.. Открывайте книгу и вы тоже узнаете.

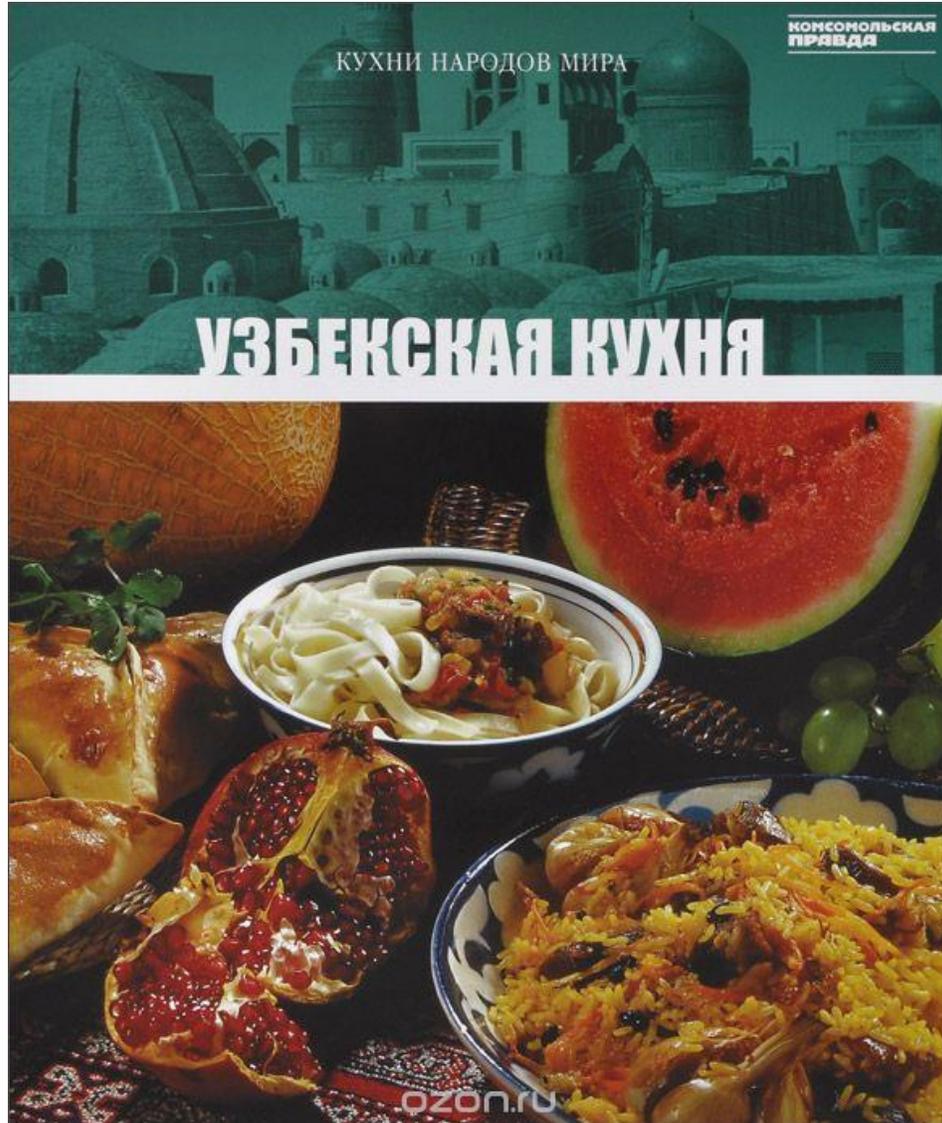


Если отбросить шутки про сало в шоколаде, выяснится, что об украинской кухне мы знаем совсем немного. Ну-ка, назовите какое-нибудь еще блюдо кроме борща с пампушками, галушек да вареников? Кстати, раз уж зашла об этом речь: вы знаете, чем вареники с мясом отличаются от пельменей? Ладно, не горюйте, на Украине и то не все знают. А прочитаете нашу книгу — будете знать, заодно и готовить их научитесь. И не только их, а еще и меживо, таратуту, шпундру и даже, — вы не поверите! — пундики.

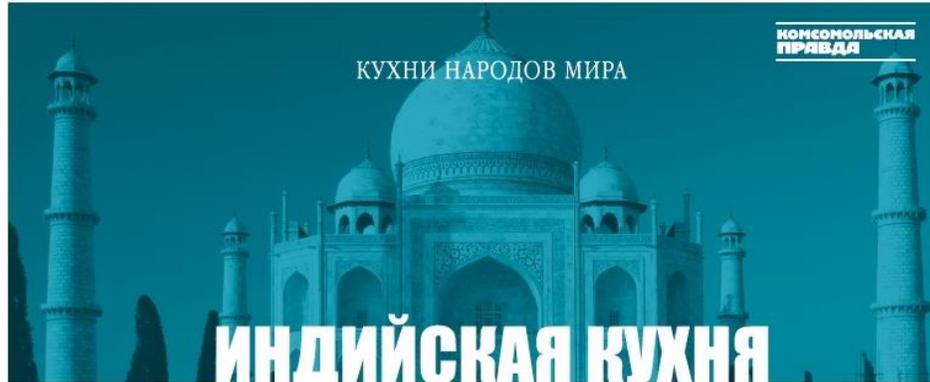


Сейчас в это трудно поверить, но еще несколько лет назад о японской кухне мало кто в России хоть что-нибудь знал. И в любом из немногочисленных и несуразно дорогих японских ресторанов ничего не подозревавшему посетителю запросто могли вместо суши подсунуть — вот ужас-то — сашими.

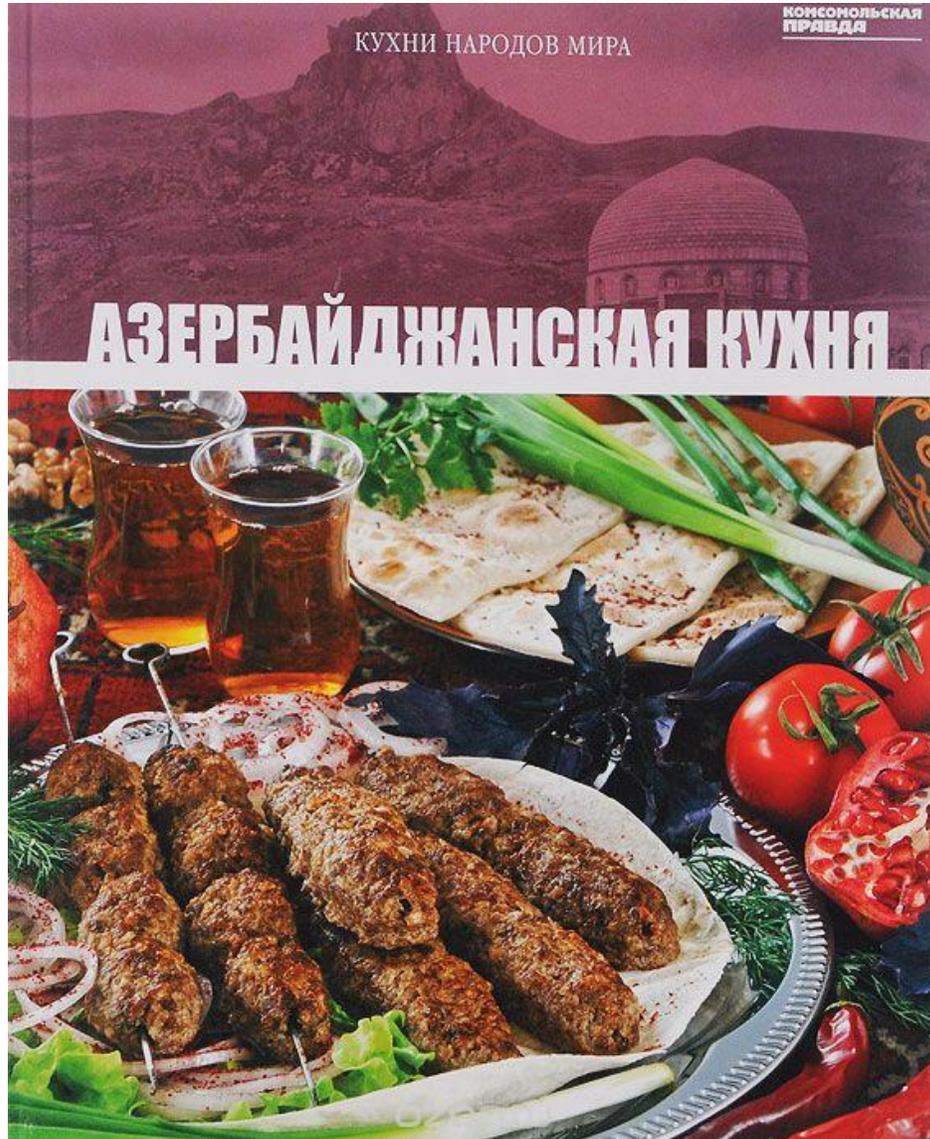
Прошли годы. Кухня Страны восходящего солнца настолько полюбилась миллионам россиян, что некоторые энтузиасты даже холодец едят не с горчицей, а с васаби. А водку закусывают маринованным имбирём, который в Японии подают вместе с суши... или с сашими?



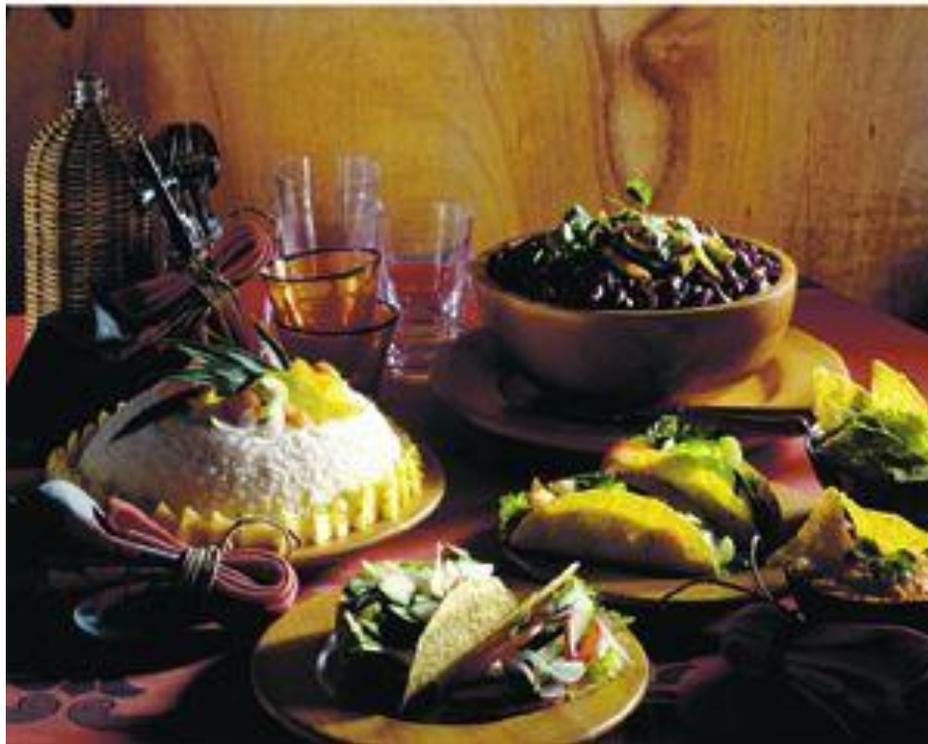
Если оценивать блюдо по тому, скольких людей оно сделало счастливыми, плов будет вне конкуренции. После плова возникает не банальное чувство сытости, которого можно добиться хоть сахарной ватой, а именно ощущение счастья — настоящего, полного и безграничного. Хотите, чтобы это чувство было с вами всегда? Научитесь готовить плов. Плов, разумеется, — это не только бурный финал всей грандиозной узбекской кулинарной симфонии. А узбекская дыня! В общем, сплошная радость от узбекской еды. Есть смысл освоить хотя бы некоторые рецепты.



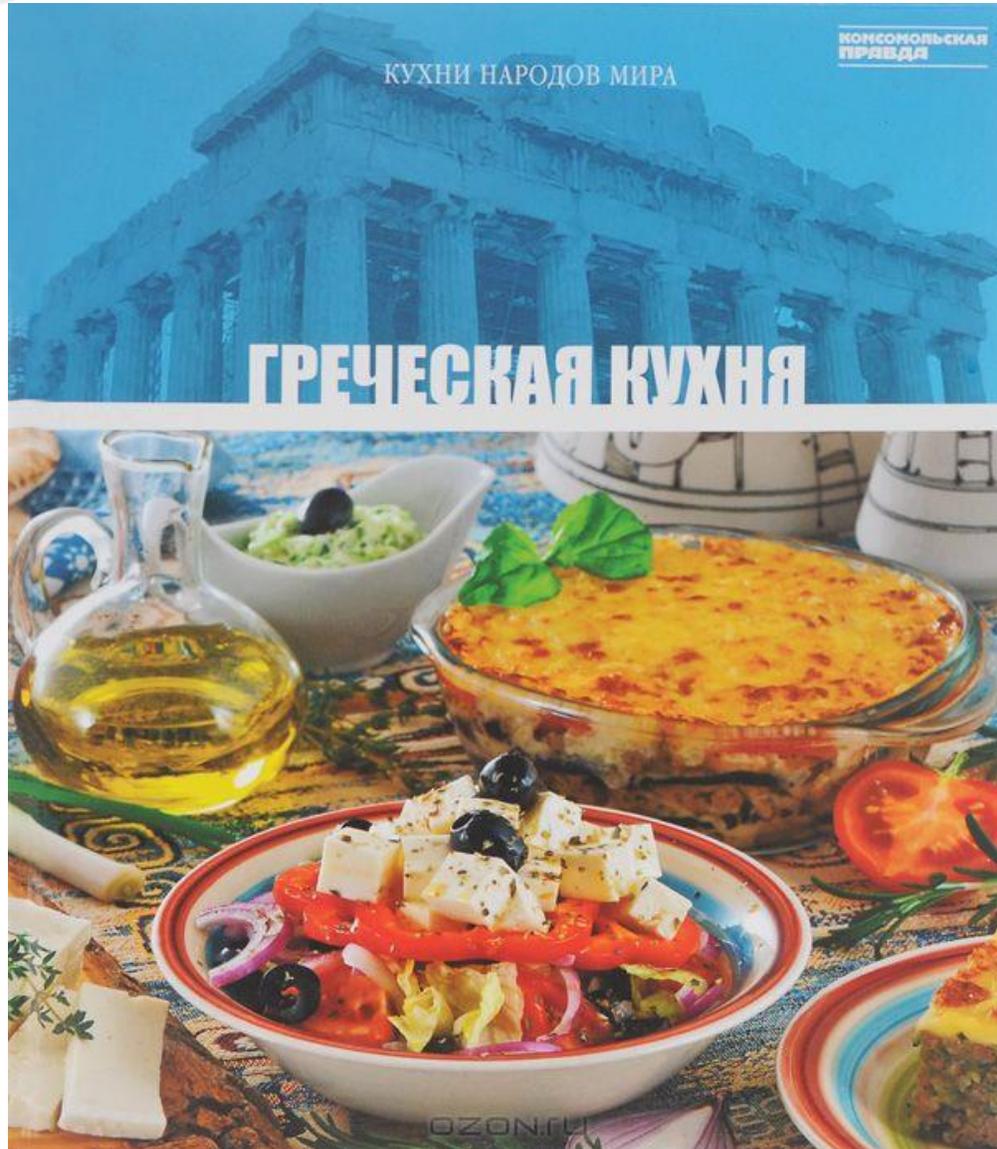
"Индийская кухня — одна из самых богатых и разнообразных в мире". Индийские повара умеют создавать не только пряные на вкус, но и полезные блюда. Одни стимулируют пищеварение, другие бодрости духа добавляют, третьи успокаивают. А ещё в Индии много сладостей. И соусов, к которым с непривычки даже непонятно, как относиться. Вот, например, фруктовый чатни: сначала по вкусу вроде как варенье, а потом оказывается, что это ещё и остро. В общем, тому, кто захочет поближе познакомиться с индийской кухней, скучно не будет. Запасайтесь специями, включайте музыку из фильма "Танцор диско" и — за работу, друзья!



Всякий, кто приезжает в Баку, попадает в совершенно особый кулинарный мир. Вы идёте по этому чудному приморскому городу, и вас окружают запахи, от которых кружится голова. В азербайджанской кухне очень много необычного, почти экзотического, но если угодно искать аналогии с русской кухней, то вот вам одна такая аналогия. У нас - пельмени, у азербайджанцев — дюшбара. Те же пельмени, только совсем маленькие и с бараниной. В Азербайджане вообще много внимания уделяют специям. Но используют их очень деликатно, чтобы они не перебивали вкус основного блюда, а только подчёркивали его. Ещё в Азербайджане очень любят пить чай. Даже не потому, что к чаю здесь готовят просто сказочные сладости и подают варенье из белой черешни, кизила, айвы, инжира...



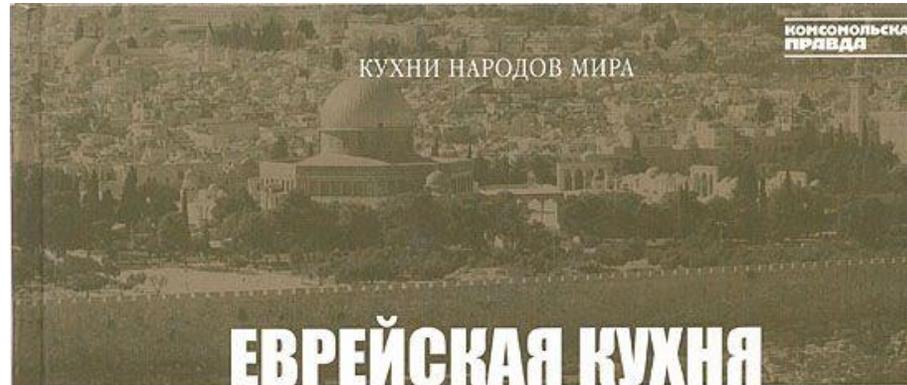
Мексиканские мачо настолько суровы, что закусывают текилу безумно острым стручковым перцем чили (лимон с солью — это для сеньорит, считают они). А ещё от заката до рассвета едят такос, начос, буррито, чили кон карне и при этом страшно шевелят усами и вращают глазами. После чего надевают сомбреро и мчатся туда, где их ждут новые приключения и заросли агавы, из которой и готовят их любимую текилу. Вот вам полный набор стереотипов о мексиканской кухне. Что самое интересное, здесь почти всё — чистая правда: и начос, и текила, и чили кон карне. А если нужно показать, что перед вами не просто ресторан, а ресторан именно мексиканской кухни, на вывеске скорее всего будут красоваться кактус и сомбреро. Но на самом деле всё гораздо интереснее.



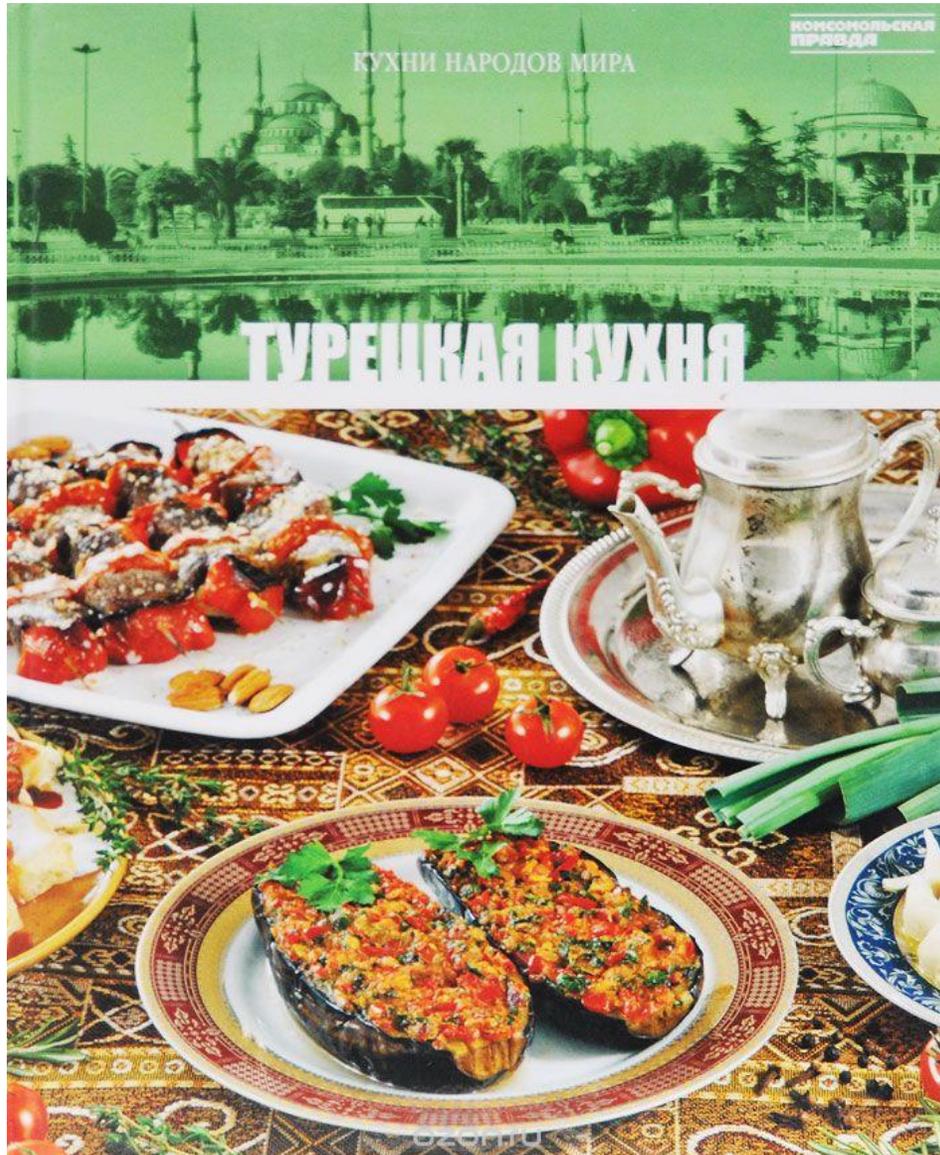
Греки едят в основном после захода солнца: утром некогда, днём жарко, только вечер и остаётся. Тут уж можно и рыбки себе позволить, и барашка поджарить, и козлятинкой полакомиться. Долгое время греки так питались и ни о чём не задумывались, а потом диетологи выяснили, что есть такое понятие — средиземноморская диета, и греческая кухня — важнейшая её часть. Диета эта настолько важна, что в 2010 году вошла в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО. Диета, как вы наверняка знаете, ценна (по крайней мере, с точки зрения медиков и экспертов ЮНЕСКО) тем, что необыкновенно полезна: рыба, овощи, сыры, оливковое масло — потребляй это в таких же количествах, как греки, и будешь бодр и весел до глубокой старости. Ни склероз тебе не страшен, ни ожирение, ни сердечные заболевания. Видите, как всё просто!



Три визитные карточки Таиланда — тайский бокс, тайский массаж, тайская кухня. О боксе как-нибудь в другой раз, массаж тоже оставим на потом, а вот о кухне — прямо сейчас. Книга знакомит читателя с лучшими рецептами тайской кухни. Яркие иллюстрации и пошаговые схемы помогут Вам разнообразить свой стол и удивить дорогих гостей.



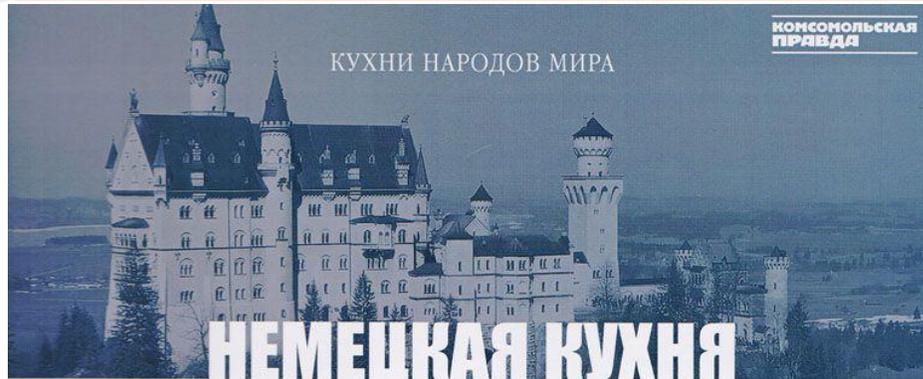
Евреи всегда много своего привносили в кухню той страны, куда попадали. Например, когда в конце XV века евреев изгнали с Сицилии, они направились в Рим и прихватили с собой кое-что из традиционной сицилийской кухни. Так в Риме узнали баклажан. А живут евреи, как известно, по всему свету. И весьма охотно впитывают местные кулинарные традиции.



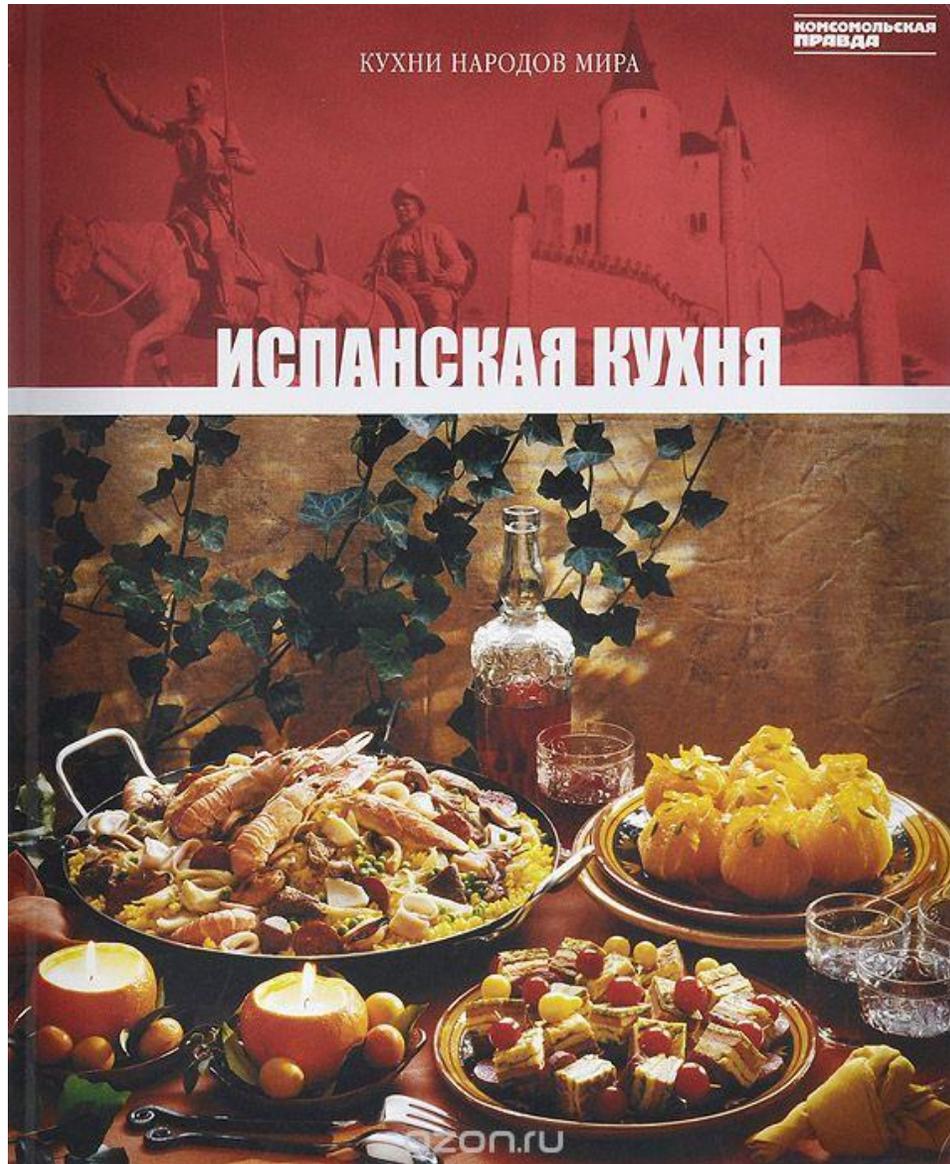
На мосту через Босфор, соединяющем азиатскую и европейскую части Стамбула, выберите один из небольших ресторанчиков и усаживайтесь за столиком с видом на залив Золотой Рог. Вам принесут меню, но вы в него даже не смотрите. Заказывайте хамсу, которую рыбаки ловят прямо на мосту. Мелкая рыбёшка трогательно хрустит на зубах, косточки мягонькие. Красота! Еда не только вкусная, но и полезная: если накануне позволил себе лишнего, здешние супы - лучшее средство для того, чтобы взбодриться.



Почему так веселы люди в фильмах Эмира Кустурицы? Почему так зажигательны мелодии Горана Бреговича? Откуда вообще на Балканах это ощущение непрерывного праздника? Да просто кухня у них такая — веселая, зажигательная, праздничная. Это в других странах: завтрак, обед, ужин. А на Балканах каждое застолье постепенно переходит в веселье.



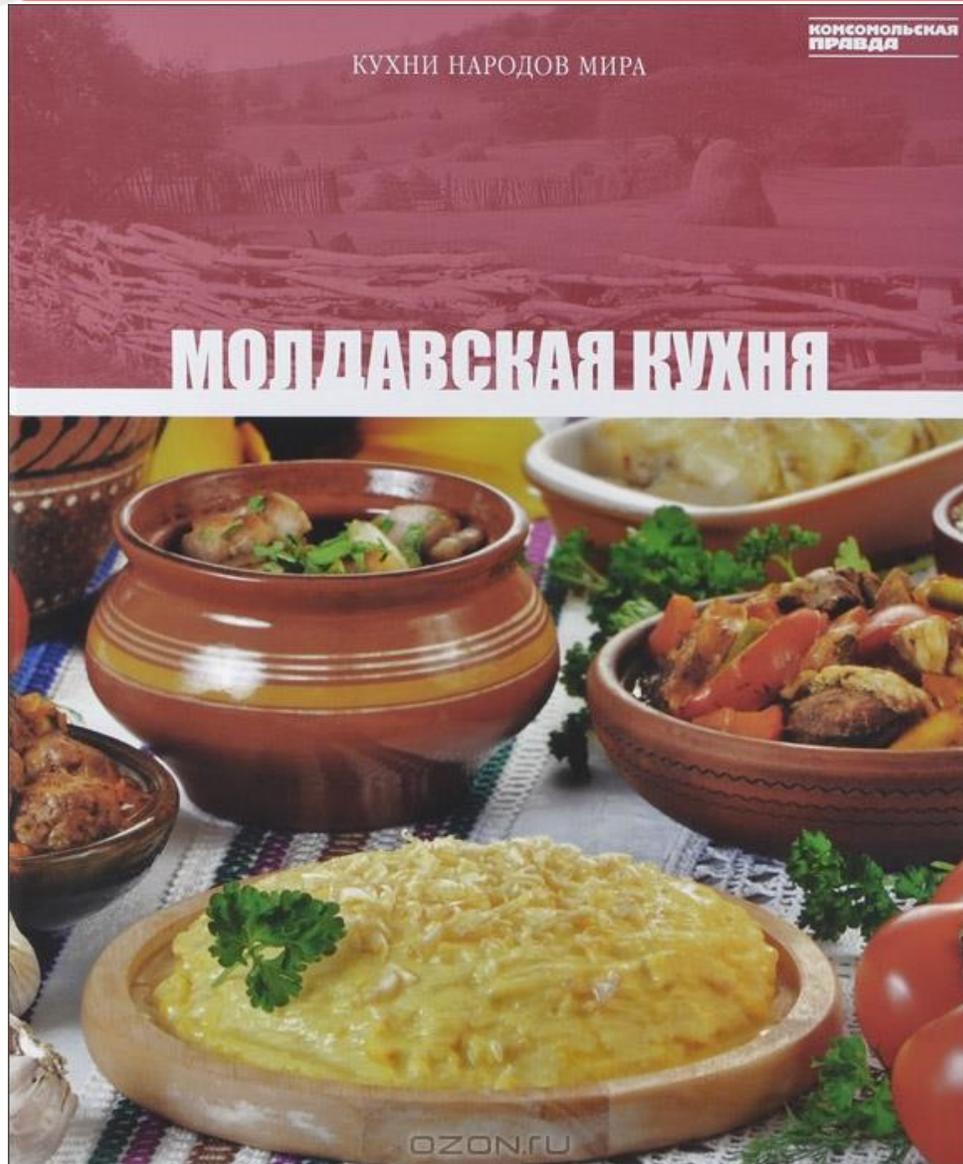
Немцы, как известно, люди основательные, любят порядок. Вот и в кулинарных делах у них всё по порядку. Начнём с названий блюд. Никаких романтических глупостей типа "кураца восьми предрассветных ароматов", как в китайской кухне, или "имам упал в обморок" ("Турецкая кухня"). Блюдо должно называться конкретно, в строгом соответствии с географическим принципом: сосиски нюрнбергские, сардельки бранденбургские, колбаски мюнхенские, клёцки шварцвальдские. У немцев по части выпечки тоже всё настолько здорово, что пренебречь ею было бы неправильно. Да и как можно пренебречь, допустим, сливовым пирогом? А штруделем? А уж знаменитый шварцвальдский вишнёвый торт настолько хорош, что никаких сосисок не надо. Хотя у немцев так вопрос не стоит. Никаких "или — или". Зачем? Когда можно и сосиски, и тортики. К мясному — пиво (да и вино немецкое, кстати, в высшей степени уместно), к десертам — рюмочку доброго шнапса, чашечку кофе (которого среднестатистический немец в год выпивает больше, чем пива, уж кто бы мог подумать). Ну всё, хватит предисловий. На кухню — шагом марш!



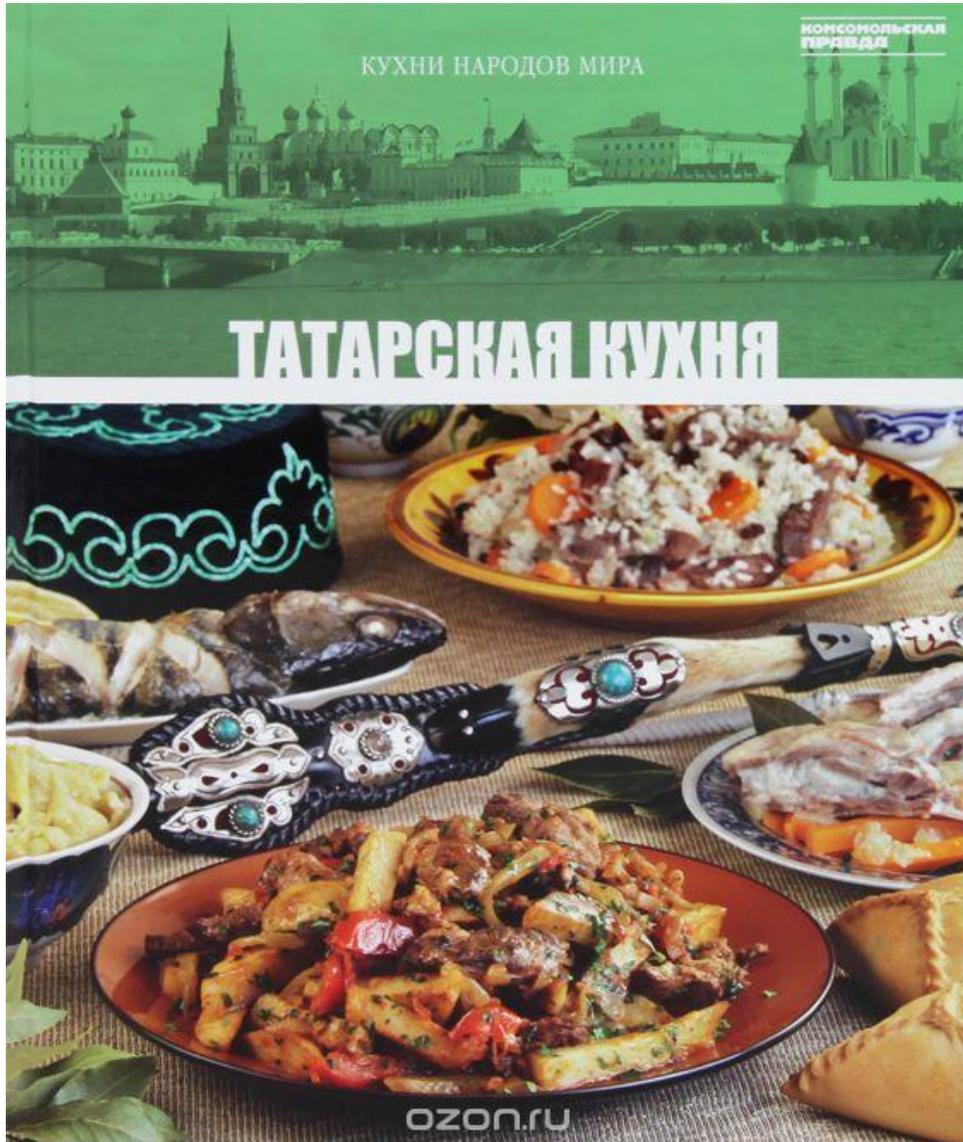
В принципе, про испанскую кухню можно рассказать и своими словами. Например, так: тортилья — это что-то наподобие омлета с картошкой. А гаспачо — типа холодного томатного супа. А паэлья — ну это вроде плова, только с морепродуктами или курицей. Но имейте в виду: если вы начнёте готовить омлет с картошкой, то у вас именно омлет с картошкой и выйдет, а вовсе не тортилья. И гаспачо у вас не получится, и паэлья тоже. Испанскую кухню нужно полюбить. Поверьте, это несложно. Как только станете готовить по нашим рецептам — так сразу и полюбите.



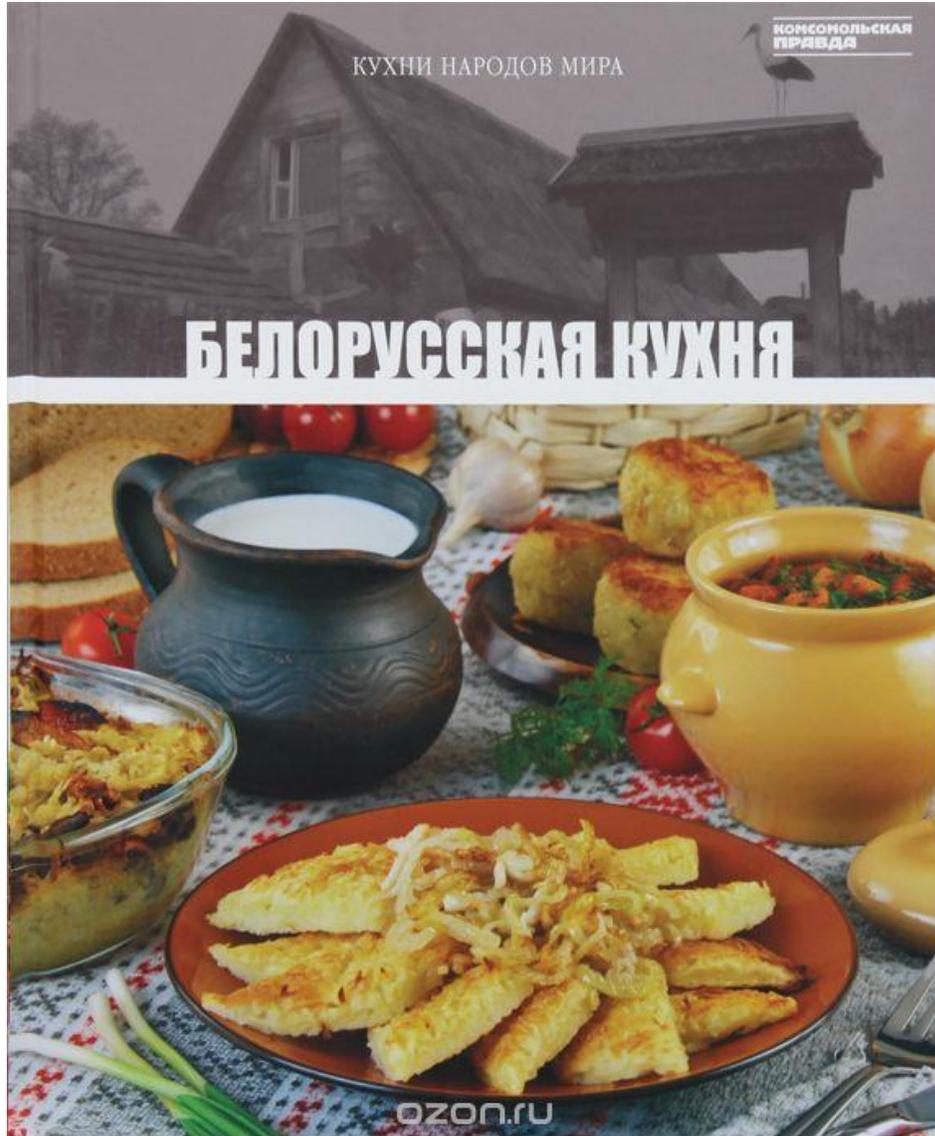
Кто жил в СССР в 80-е годы, тот поймёт. Сразу вспомнятся пластиковые бутылочки диковинного в ту пору соевого соуса из Корейской Народно-Демократической Республики с этикетками, на которых было трогательное обращение, начинавшееся словами "Добрый покупатель!". И ещё там была рекомендация этот соус "добавлять помаленьку всем блюдам вместо соли". Так в жизни советских людей появился соевый соус. А чуть позже — первые сведения о корейской кухне, в которой соевый соус будто бы играет огромную роль, поскольку добавляется буквально "всем блюдам". Даже острой корейской морковке и ещё более острой капусте кимчхи.



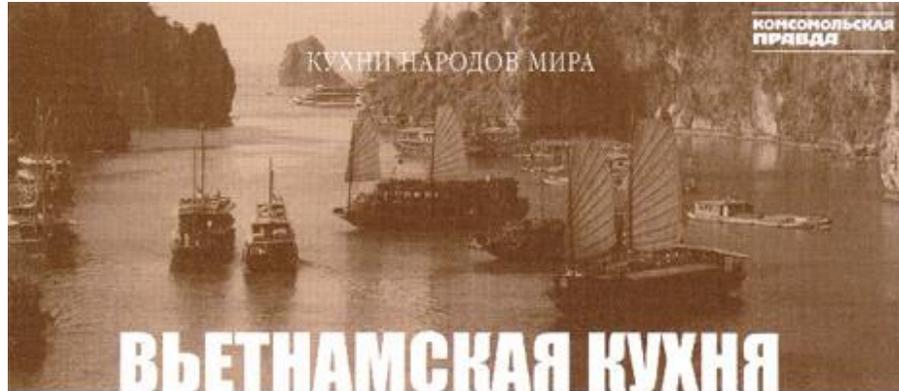
В Молдавии восхитительно готовят овощи. Что они делают из перца, помидоров и баклажанов — это же просто фантастика! А какие у них супы на домашнем квасе! А мясные блюда! Знаете ли вы, что такое мититей или чигири? Потерпите, скоро узнаете. Опять же выпечка: вертуты с сыром, мясом, капустой, грибами или десертные — с яблоком или тыквой. Если будете готовить и вам понравится, поднимите бокальчик молдавского вина за наше здоровье (если найдёте). А мы — за ваше.



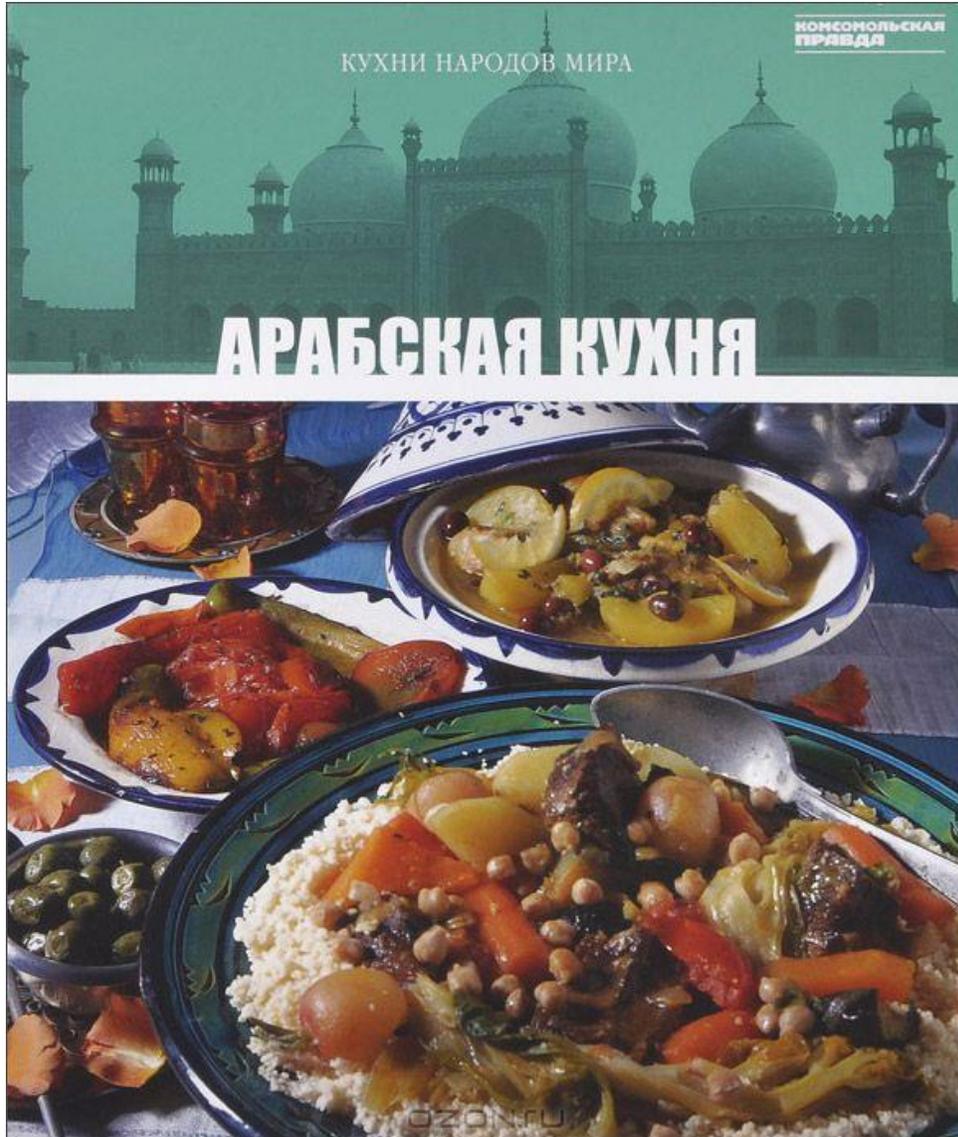
В татарской кухне что ни блюдо, то история. Шулпа, куллама, чумар — это всё оттуда, из глубины веков. А выпечка - эчпочмаки, перемячи, кыстыбыи.... Татарская кухня - она словно привет из детства, когда любимым лакомством были пирожки, приготовленные бабушкой. Потом вырос человек, уже без бабушки, без её пирожков, перешёл на другую диету, одни воспоминания остались. А в татарской кухне пирожки остаются с человеком на всю жизнь. И жизнь от этого становится лучше, а человек — добрее.



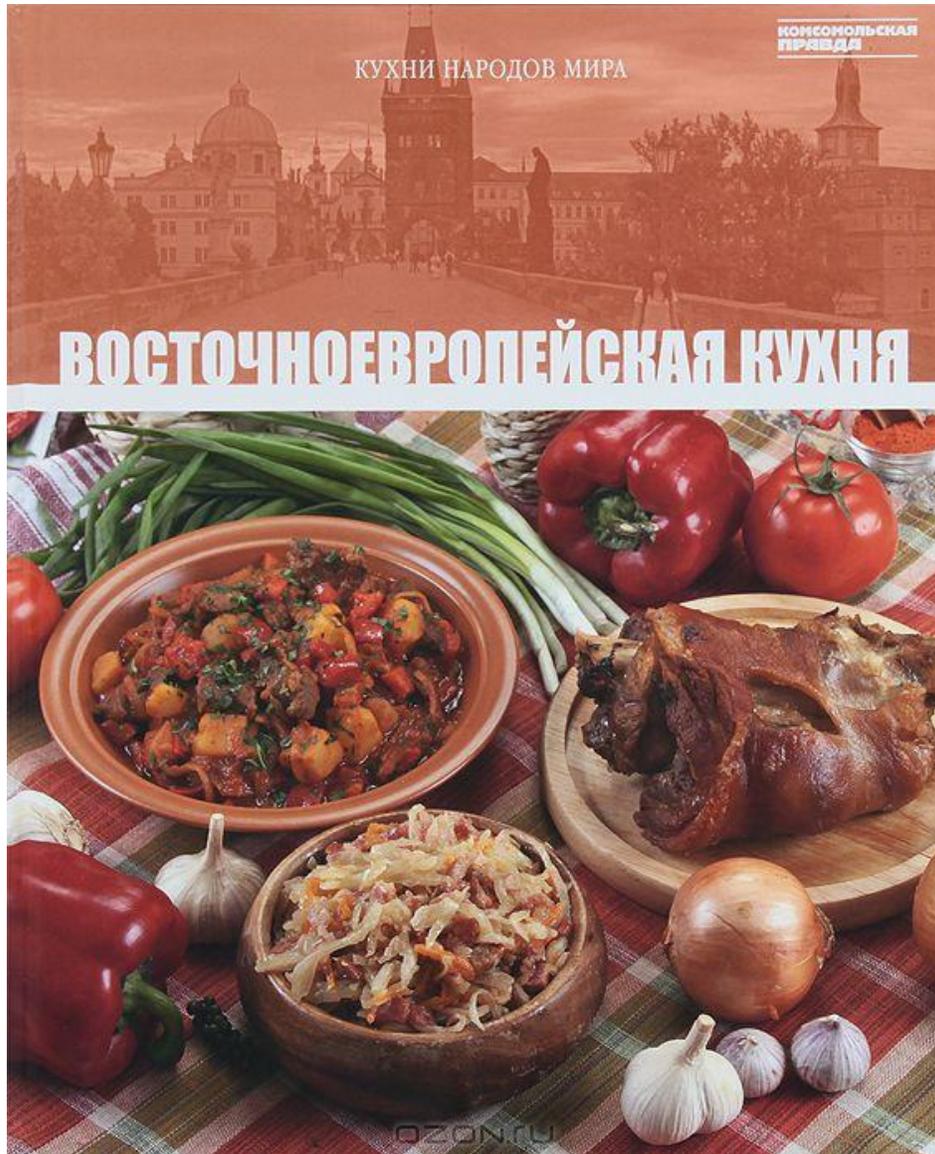
Народная белорусская кухня — она прежде всего для людей работающих, много времени отдающих физическому труду и потому обладающих хорошим аппетитом. Чтобы наесться — так уж как следует, и через каждый час за добавкой не бегать. Но неправильно было бы говорить о белорусской кухне только как о средстве утолить голод. Неправильно и обидно. Да, нет там особых изысков по части украшения блюд — гуся в виде дракона никто вам делать не станет (не Китай всё-таки), но зато это будет очень вкусный гусь. И колбаса будет с виду вполне обычная, но вы не верьте этой обманчивой простоте, отрезайте кусок потолще, берите краюху хлеба... Кстати, хлеб в Белоруссии такой, что его в другие края в качестве подарка возят. Драники, колдуны, мачанка — всё это вы научитесь готовить по нашей книге. Но особо обратите внимание на самый последний рецепт: крамбамбуля. Правда ведь, ласково звучит? А штука, между тем, ой какая забористая!



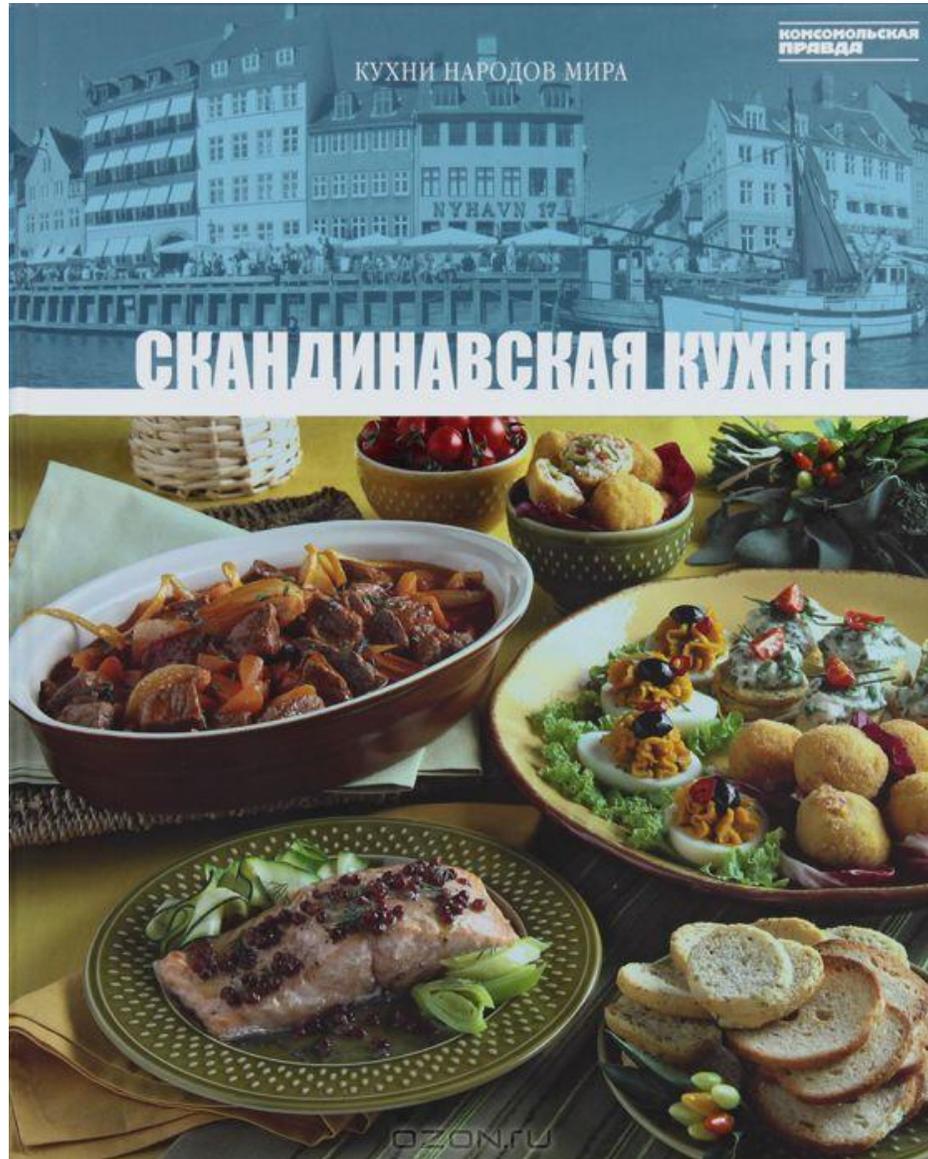
Вьетнамцы — народ очень восприимчивый по кулинарной части. У французов многому научились. Вьетнамские багеты да круассаны не хуже, чем в Париже будут. Под кофе по-вьетнамски очень даже неплохо идут. Кофе — со сгущёнкой. Нашим нравится. У наших, кстати, как сами вьетнамцы говорят, они научились готовить жареную картошку. Картошку во Вьетнаме в отличие от других стран Юго-Восточной Азии выращивают уже несколько веков. Но в основе вьетнамской кухни, конечно, никакая не картошка, а самый что ни на есть рис. Его варят, жарят, парят, из него готовят разные напитки, делают лапшу. В общем — вывод один: с вьетнамской кухней надо познакомиться поближе. Такая возможность у вас теперь есть, можете приступать.



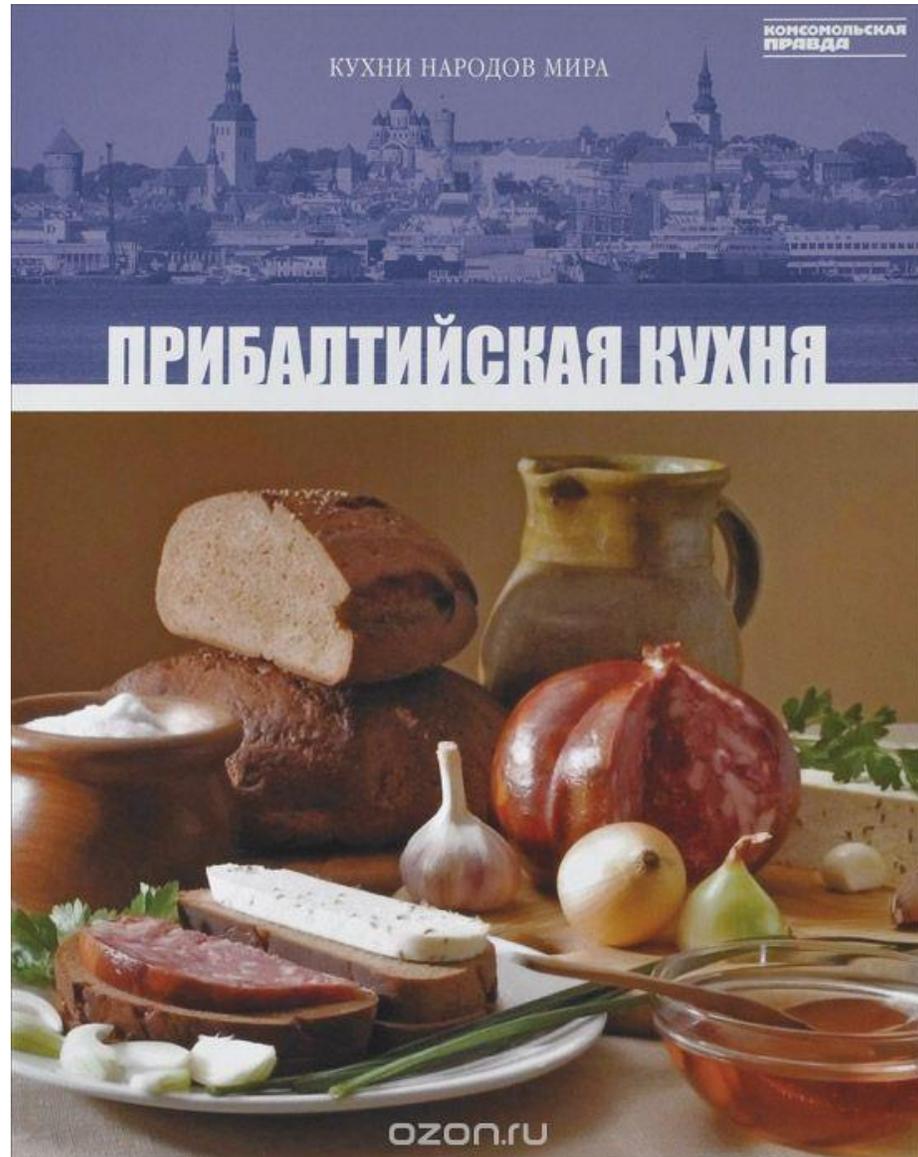
Вот уж о чём мы, по идее, должны знать всё, так это об арабской кухне. В Египте, небось, все бывали, да не по одному разу. А кто-то и до Туниса добирался. Есть такие, кто и в менее популярные среди наших туристов края заезжал. И ведь не голодали там, питались так, что потом по полгода лишний отпускной вес сбрасывали. А вот вспомните-ка название хоть одного египетского или тунисского кушанья. То-то и оно. А всё почему? Да потому, что умудрились проявить преступное равнодушие к чудесам местной кухни.



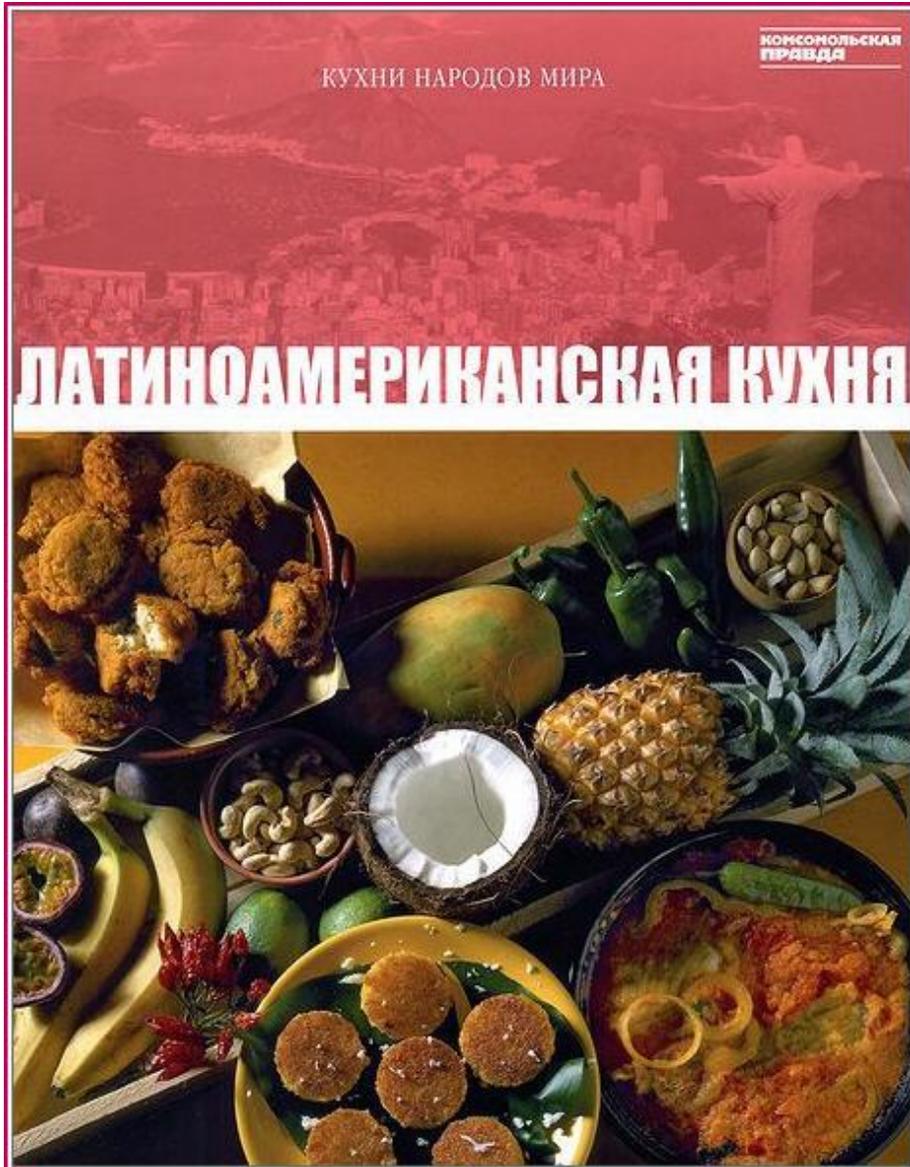
У Аркадия Аверченко есть рассказ "Кнедлики". Для чехов кнедлики — не блюдо, это символ местной кухни. Для многих непонятный, но от этого не менее дорогой. Вы только не подумайте, что в Чехии одними только кнедликами и питаются. Там волшебные колбасы и сосиски на любой вкус. Одни утопенцы чего стоят! Да много чего ещё непередаваемо вкусного в чешской кухне. И почти всё это создано для того, чтобы быть съеденным под изумительное чешское пиво. В Венгрии — совсем другое дело. Тут главный напиток — вино. Но не дайте воспоминаниям о дивном токайском увести ваши мысли в сторону, расслабить. Virtuозное использование паприки, необычные соусы, умением готовить пресноводную рыбу, гуляш, паприкаш, пёркэльт — такого больше нет нигде, за этим гурманы всего мира едут в Венгрию. Или говорят, что за этим, а на самом деле — венгерского вина попить. Ну что ж, тоже дело хорошее. А из Венгрии, кстати, стоит наведаться в Польшу. Тамошняя кухня тоже не без иностранных влияний формировалась. Женился король Казимир на красавице-еврейке, и пришли в Польшу еврейские рецепты и манера приготовления продуктов. Взял король Сигизмунд в жёны итальянку — из итальянской кухни что-то появилось. Но факт: бигос поляки придумали сами. И это, пожалуй, наиглавнейшее польское кушанье.



В Скандинавии — первое, на что вы обратите внимание, — селёдка в самых разных видах: с луком, каперсами, брусникой, укропом, под горчичным соусом и сметанным, под винным соусом и вовсе без соуса... А Норвегия? Настоящее царство лосося. Что с ним только не вытворяют: и жарят, и тушат, и коптят. А иногда только слегка замаринуют со специями и подают практически сырым. С норвежским лососем что ни сделай — все вкусно получится. Но, прямо скажем, и треска не хуже, и палтус, и форель. И любая другая рыба. Как и везде в Скандинавии. Будете в Хельсинки, не поленитесь встать пораньше и наведаться на рыбный рынок. Тут есть не только на что посмотреть, но и чем перекусить: сел за столик, съел жареной (пару часов назад в море плавала!) или копчёной рыбёшки. Скандинавская кухня — вот она, в этой книге!



В Литве знакомство с кухней полагается начать с холодного свекольного борща и цеппелинов — картофельных котлеток с начинкой, по форме действительно напоминающих маленькие дирижабли. Начинка, кстати, может быть разной, но лучше, если это будет рубленая свинина. Хороша в Литве и рыба. Карп, щука — это всё из здешних рек и озёр. Ну и ещё один деликатес, о котором надо сказать отдельно: копчёный угорь. Нигде больше так не умеют коптить угря, как на Балтийском побережье в Литве. Видимо, тайну какую-то знают. Да и в соседней Эстонии у каждого рыбака наверняка своя тайна приготовления рыбы. Давно люди в море ходят, много рецептов накопилось. Латвийская кухня — это много хорошей рыбы, блюда из свинины, всякие колбасы, окорока. И паштеты. Намажешь паштет на кусочек рижского хлеба (это такой с тмином), и уже больше никакого другого счастья тебе не надо. Тмином в Латвии, кстати, ещё и сыры присыпают, и они от этого только лучше становятся. Всем, у кого есть приятные воспоминания о поездках в Латвию, Эстонию и Литву, посвящается эта книга.



Ох, не случайно, наверное, сальса – это не только соус, но и танец. У них там, в Латинской Америке, самая прямая связь между едой и темпераментом. От одного вида некоторых блюд сразу хочется взбодриться, а уж когда поешь этой жгучей экзотики, так и тянет плясать без сна и отдыха румбу, самбу, ча-ча-ча. И сальсу, конечно. Латинская Америка большая, кухня там разнообразная. Где-то, как в Перу, и в наши дни сохранившая следы кулинарных традиций инков. Где-то, как в Аргентине, вполне европейская. А ведь есть еще Бразилия, Куба, Колумбия.



Остров Пенанг — это рай для гурманов. Звучит довольно банально, правда? Есть и другие места на земле, которые принято называть так же. Но Пенанг — нечто особенное. Он это звание точно заслужил. Всем хороша малайзийская кухня, одна беда: у нас в стране (в отличие от остального мира) её попробовать негде. Ну и ладно, будем считать, что наша книга поможет вам решить эту проблему хотя бы отчасти.



Казалось бы: ну кого может заинтересовать кухня, всё отношение к которой выражено знаменитой фразой "овсянка, сэра"? К британской кухне нужно отнестись без предубеждения. И довольно быстро станет понятно, что никакая она не пресная и не скучная. А очень даже интересная и весьма подходящая для российского любителя сытно и вкусно поесть: рецепты несложные, продукты привычные. В том числе и овсянка.



Мининский  
университет



Спасибо за внимание.

Приятного аппетита !

**С Новым годом!!!**



## Уважаемые читатели!

По возникшим вопросам Вы можете обратиться  
в отдел Развития автоматизированных библиотечных ресурсов по адресу:

**ул. Ульянова, 1 главный корпус – 105 ауд.**

**мининунивер.рф**



mininuniver



mininuniver.ru



mininuniversity