

тропы смыслов
non/fiction№

КУЛИНАРИЯ



- | | |
|-----------------------------|------|
| 1. ШАНС | B-11 |
| 2. АЛЬПИНА | C-3 |
| 3. АЗБУКА | C-12 |
| 4. АСТ НОНФИКШН | D-24 |
| 5. МИФ | C-24 |
| 6. ХЛЕБСОЛЬ | D-38 |
| 7. БЕЛАЯ ВОРОНА | L-8 |
| 8. МУЗЕЙ АКАДЕМИИ ХУДОЖЕСТВ | F-2 |



Ло Цзюнь. Китайский чай

Пер. Синельщиковой Е. А., Шишаевой А. А.
Шанс, 2023
ISBN 978-5-907646-10-0

Чай – древнейший и самый популярный напиток в мире. Китайцы пили чай для профилактики болезней или избавления от них. В медицинских трактатах всех эпох упоминалась его польза для здоровья. Этот напиток влияет на самочувствие, поэтому его любят не только в Китае, но и во многих других странах. «Китайский чай» – научно-популярная книга, которая подробно описывает вкус, аромат и состав чая, технологии сбора и приготовления, легенды и истории, связанные с ним, культуру потребления чая. Это произведение – результат десятилетних исследований.



Владимир Щёкин. Винология. Записки профессионального гурмана о лучшем из напитков и культуре его потребления

Издательство: Альпина PRO. 2024 г.
978-5-206-00193-8

Низкая цена и неизвестный регион на этикетке ничего не говорят о качестве вина. Как и высокая цена на красивое французское наименование в винной карте дорогого ресторана. Вино – живой напиток, требующий бережного отношения, правильного бокала и определенной температуры подачи. Как разобраться в этих тонкостях простому обывателю? Секреты культуры потребления вина раскрывает сомелье с восьмилетним опытом Владимир Щёкин. Из книги «Винология» вы узнаете, на сколько нужно наполнить бокал, чтобы вино раскрыло вкус и аромат; почему недорогой напиток Нового Света может оказаться лучше конкурента из Франции и Италии; как неправильное хранение губит продукцию даже лучших виноделен. Следуя авторским лайфхакам, вы начнете ориентироваться в мире хорошего и недорогого вина на уровне профессионала и откроете для себя и друзей напитки из Чили, Аргентины, Австралии, Новой Зеландии, Южной Африки и США. Восприятие вина зависит не только от его аромата и вкуса, но и от тактильных ощущений во рту. Эти ощущения входят в число самых изысканных гастрономических удовольствий. Зачем читать Понять, что скрывается за формулой «Вкусно, качественно, недорого – выбери все три». Узнать, как правильно обращаться с вином, чтобы получать наслаждение от его вкуса и аромата. Открыть для себя новые винодельни, которые составляют конкуренцию проверенным производителям из Франции, Италии и Испании.



Дарья Сиротина «Отблески Италии»

«КоЛибри» (АЗБУКА), 2024 г.

В издательстве «КоЛибри» вышла книга писателя, фотографа и блогера Дарьи Сиротиной «Отблески Италии». Впервые оказавшись в этой стране в 2008 году, Дарья последовательно открывала для себя регион за регионом и составила более двадцати историй, прочертив маршрут от Триеста с его историческими кафе до затерянного в горах Сардинии городка Оргозоло. Получился увлекательный и отлично иллюстрированный гид по городам и локальным гастрономическим традициям. (СНОБ)



Наталья Титова. Москва – вкусы прошлого

ОГИЗ (АСТ), 2023
ISBN 978-5-17-149621-0

Представляем вам необычный путеводитель. Узнайте о Москве конца XIX – начала XX века через ресторанные заведения. Мы выбрали этот неожиданный ракурс для того, чтобы показать разнообразие трактирных заведений в городе и то общее, что есть у них с заведениями современными. Вы узнаете о разнообразии трактиров и их особенностях, а также получите возможность окунуться в атмосферу тех времен, благодаря старинным рецептам и музыкальным композициям, доступным по QR-кодам. Юмористические зарисовки и сценки позволят вам проникнуться духом той эпохи и лучше понять менталитет и образ жизни москвичей того времени. Желаем вам приятного чтения, интересного путешествия в прошлое и увлекательных прогулок по городу и его ресторанным заведениям!



Дмитрий Журавлёв. Москва и калачи

Манн Иванов и Фербер, 2024 г.

Дмитрий Журавлев – писатель и кулинар, специализирующийся на русской кухне, – следуя по маршруту самой московской книги Владимира Гиляровского, предлагает рецепты традиционных блюд дореволюционной столицы. Благодаря подробным описаниям, цитатам из книги «Москва и москвичи» и историческим вставкам про каждое заведение и блюдо, вы сможете окунуться в старинную атмосферу и ощутить вкус далекой эпохи.



Н. Б. Нордман-Северова. Поваренная книга для голодающих. Посвящается пресыщенным

СПб.: Музей Академии художеств, 2022

Издание представляет собой репринт одной из первых российских вегетарианских поваренных книг. Эту книгу составила владелица усадьбы Пенаты, вторая жена художника И. Е. Репина Наталья Борисовна Нордман (Северова). Она была известной последовательницей вегетарианства, активной участницей движения за права женщин. В книге представлены как рецепты, так и рассуждения автора на тему вегетарианства.



Рафаэль Омон, Тьерри Маркс. Алхимия вкуса. 1500 креативных вкусовых сочетаний и вдохновляющие рецепты
Издательство: ХлебСоль, 2024 г.
978-5-04-185583-3

В основе любого, даже самого простого рецепта лежит вкусовое сочетание, и чем это сочетание правильнее, тем вкуснее получается готовое блюдо. Персик и абрикос, утка и апельсин, груша и шоколад, томат и базилик... Некоторые сочетания единогласно принимаются и даже кажутся привычными, а некоторые не вызывают вопросов и им никогда не стать новыми «яблоко + корица». Почему так? Как собрать на одной тарелке правильно сочетаемые ингредиенты и приготовить идеальное блюдо. Рафаэль Омон и Тьерри Маркс познакомят вас с «пищевым пейрингом» — революционным методом, основанным на сочетании вкуса пищевых продуктов — от абрикоса до томата, эта книга раскрывает ароматический профиль 80 фруктов и овощей, представленных на рынке, и предлагает ассоциации, большинство из которых удивительны, в форме дуэтов или трио или более 1500 творческих сочетаний. Смело пробуйте новые сочетания и наслаждайтесь!



Мария Сурова. Мама, сегодня готовлю я! Волшебная еда из русских сказок. Пирожки от Маши и медведя, румяный Колобок, суп царя Гороха и другое!
Издательство: ХлебСоль, 2024
978-5-04-194804-7

Спрашивал ли вас ребенок во время чтения сказок, что такое кисельные берега, как печь колобка или что за пирожки несла Маша в коробе для бабушки и дедушки? Если такое было хотя бы раз, в этой книге ребята найдут ответы на свои вопросы. И даже смогут приготовить их сами!

Третья книга от автора бестселлера «Мама, сегодня готовлю я!» Марии Суровой — 33 рецепта из любимых сказок: русских народных и классических авторских.

Белая ворона

L-8



Агата Лот-Игнатьюк, Розалия Бисек-Шладковская. Все едят блинчики (6+)
Пер. Ольги Чеховой
Белая ворона, 2024
ISBN 9785001143116

Для всех, кто любит блинчики. В этой книге 16 (!) рецептов блинов со всех концов света. Французские, мексиканские, нидерландские, китайские, русские, индонезийские блины; сладкие, пресные, острые — какой вкус выберете сегодня?



Свен Нурдквист, Кристина Самуэльсон. Готовим вместе с Петсоном и Финдусом (6+)
Пер. Ксении Коваленко, Марии Люджковской, Виктории Петруничевой, Александры Поливановой, Лидии Стародубцевой, Татьяны Шапошниковой
Белая ворона, 2024

В этом сборнике есть все, чтобы весело и непринужденно научиться с детьми готовить всевозможные блюда — от мяса до выпечки. Герои Свена Нурдквиста — всеми любимые Петсон и Финдус помогут не только помогут детям начать делать первые шаги в кулинарии, но и будут полезны даже искушенным хозяйкам и хозяевам. В книге собраны тридцать «сезонных» блюд, подходящих для разных времен года.