

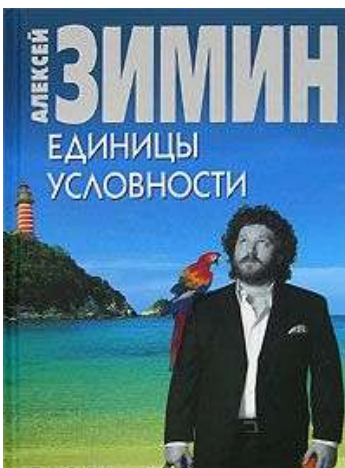
ГЕОГРАФИЯ С КУЛИНАРИЕЙ

Виртуальный обзор

Страсть к путешествиям у многих из нас в крови. Собираясь в путешествие, мы предвкушаем не только красоты новых мест. Но и новые кулинарные ощущения, в каждой поездке хочется попробовать что-нибудь национальное. Именно в национальных кухнях и отражается подлинная сущность народа и его история. Вот только желания не всегда совпадают с нашими возможностями, и лето только одно, а стран много. Но расширить границы всегда можно с помощью книг, причем, не только географические, но и временные.

Представленная в обзоре литература поможет совершить гастрономические путешествия по странам Европы и Америки, ну и конечно России. С авторами книг-путеводителей и героями произведений художественной литературы вы побываете во Франции и Италии, её вечной сопернице, познакомитесь с кулинарным искусством Испании, Великобритании, Германии, Латиноамериканских стран и не только. Вы сможете оценить кулинарные подвиги героев книг современных российских писательниц. Возможно впервые, откроете для себя удивительный и тонкий мир православных трапез в книгах Ивана Шмелева.

С книгами, представленными на выставке, можно познакомиться в библиотеках Централизованной библиотечной системы города Рязани.



Зимин А. Единицы условности / А. Зимин. – М.: Эксмо, 2008. – 349 с. – (Проза настроения).

Есть люди, способные задаваться вопросами на любую тему - от автомобильных двигателей до геополитики, - а есть узкие специалисты, умеющие думать только, скажем, о корпоративных финансах. Предметами для рассуждения автора чаще всего были человеческие слабости. Слабости погуще - успех, деньги или там честь с совестью. И слабости пожиже - путешествия и еда. Книга разделена на три тематических раздела: «Антропология», «География» и «Гастрономия». Деление это условное, так как в каждой части появляются люди, географические названия и шкворчит какая-нибудь сковорода. Здесь нет безусловных рецептов счастья. Кроме одного - делай, что должен, и будь что будет. Все остальное - единицы условности. Ведь частная жизнь тем и отличается от социальной истории, что ее можно изменить, ничего в ней, по сути, не меняя.

Кофейная книга: рассказы и рецепты / сост. М. Фрай. – СПб.: Амфора, 2009. – 352 с. – (Фрам).

Никто никогда не издавал сборника рассказов про кофе, тем более - с авторскими рецептами приготовления этого напитка. Поэтому составителям пришлось это сделать, а вам теперь придется читать, а после - варить кофе по нашим рецептам и с удовольствием его пробовать.

7 рассказов - 37 рецептов кофе «от автора» на любой вкус: кофе с пряностями, кофе для воссоединения души с телом, утренний кофе с тремя котами, кофе в эмалированной кастрюльке, кофе на кухне в коммуналке и кофе в Париже. Герои рассказов думают о кофе, покупают кофе, мелют



кофейные зерна, варят кофе, пьют кофе. Кофе - главный герой одних рассказов и мимоходная фоновая деталь в других. По рассказу в день за чашкой утреннего кофе - а там, глядишь, и зима закончится.

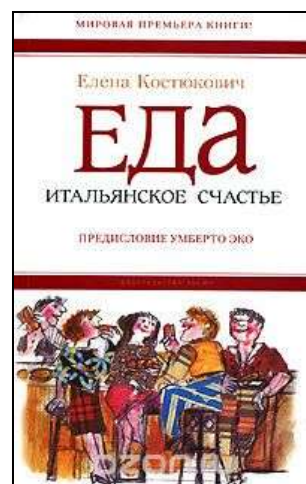
С самого начала книга не может не нравиться - мало того, что в ней много интересных, умопомрачительных рецептов кофе (со специями в виде приправ и самих историй) - собственно рассказы вызывают множество положительных эмоций. Достаточно редко встречаются произведения малой формы полноценно дающие переживательный материал. Вовлекающие в историю, и, что важно, не вызывающие чувства сожаления, в конце. Сожаления, что история могла бы быть рассказана более полно, или что уже все закончилось... Как и в крупном музыкальном произведении, где тема развивается от части к части, кофе в этой книге - главный герой. Любимый герой. Многогранный и уважаемый. Рекомендуются всем любителям кофе.

Костюкович Е. Еда. Итальянское счастье / Е. Костюковичэ. – М.: Эксмо, 2006. – 815 с.

Что такое флорентийский бифштекс, миланское «ризотто», тревизанский цикорий, каприйский салат? Чем кухня Венеции отличается от кухни Сицилии? Как не опростоволоситься перед римским официантом, заказывая артишоки? Что подают на ватиканских приемах? С чего началось настоящее мороженое? Как распознать несколько десятков видов пасты? Какой должна быть настоящая пицца?

Ответы на эти и множество других не менее насущных вопросов вы найдете в книге Елены Костюкович «Еда. Итальянское счастье». Несравненный знаток истории и культуры Италии, переводчик знаменитых романов Умберто Эко, она приглашает российского читателя в увлекательное гастрономическое путешествие по Апеннинскому полуострову в обществе классиков итальянской литературы, великих художников и поваров.

С этой книгой можно странствовать по Италии - или наслаждаться жизнью, не покидая собственной кухни.



Гилберт Э. Есть, молиться, любить / Э. Гилберт. – М.: РИПОЛКЛАССИК, 2009. – 367 с. – (Бестселлер «The New York Times»).

К тридцати годам у героини романа было все, что может желать современная, образованная, амбициозная женщина, - муж, загородный дом, успешная карьера, но... Пережив развод, депрессию и очередную любовную неудачу, в поисках смысла жизни молодая одинокая женщина отправляется в длительное путешествие. Исколесив Италию, Индию, Индонезию, она понимает, что ее прежние представления о себе были ошибочными.

В Италии, в этой сказочной стране, героиня с огромным удовольствием познает саму себя и, в особенности, свой желудок. И не важно, что с каждым месяцем размер одежды будет увеличиваться. Главное, что увеличивается внутренний вес! Ну, тот, который у нас для самоощущения. Италия – очень «вкусная страна». Прекрасное живописное место, где поют сердце и душа. Попав туда однажды, уже не хочется больше никаких открытий – только Италия. Хочется гулять по солнечным улочкам, улыбаться прохожим, вдыхать аромат свежесваренного кофе, готовящегося завтрака, смотреть на белоснежные столы кофеин, слушать итальянские мотивы и мечтать, мечтать, мечтать...

В автобиографическом романе Элизабет Гилберт 108 глав - по числу бусин в индийских четках. В сцепленных нитю путешествия историях каждый вдумчивый читатель и слушатель, независимо от возраста, образования и вероисповедания, найдет глубокие переживания, личные откровения своей современницы, размышляющей об очень важных вещах. «Есть, молиться, любить» - книга о простых удовольствиях жизни, о том, как можно найти радость там, где не ждешь, и как не нужно искать счастья там, где его все равно не будет.



Капелла Э. Пища любви: роман / Э. Капелла. – М.: Изд-во Ольги Морозовой. 2005. – 397 с.

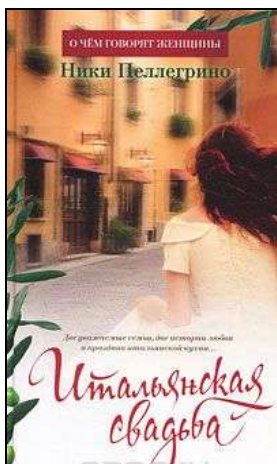
Американка Лаура приезжает в Рим и, влюбившись в итальянскую кухню, приходит к выводу, что если с кем и стоит заводить роман, то это с поваром-итальянцем. И тут же с ним знакомится. Казалось бы, все складывается на редкость удачно. А теперь представим себе, что повар — никакой не повар, и любовь — вовсе не любовь. Может быть, Лаура просто ищет счастье не там, где оно ее ждет?.. Читая роман Энтони Капелла, можно и посмеяться, и погрустить. Вас ждет интереснейшая экскурсия по различным уголкам Италии и масса полезной информации о классической и современной итальянской кухне. А еще все те радости, обиды и переживания, без которых не обходится ни один любовный роман.



Пеллегрини Н. Итальянская свадьба: роман / Н. Пеллегрини. – М.: Иностранка, 2011. – 462 с. – (О чем говорят женщины).

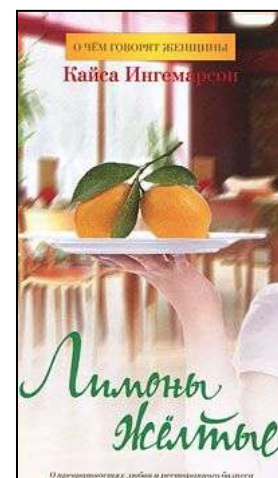
Пьета, молодой талантливый дизайнер, занимается подготовкой к свадьбе младшей сестры. Однако ей не дает покоя семейная тайна, портившая им жизнь в детстве и омрачающая ее теперь, когда они давно уже стали взрослыми. Незадолго до торжественного события девушки узнают, что в Италии, откуда родом их отец, у них есть близкие родственники, о существовании которых они даже не догадывались.

А кулинарные традиции семьи Пьеты только добавляют интереса к чтению книги.



Ингемарсон К. Лимоны желтые: роман / К. Ингемарсон. – М.: Иностранка, 2011. – 430 с. – (О Чем говорят женщины).

Этот роман - житейская история о любви, карьере и высокой кухне. Вырываясь из объятий хозяина фешенебельного ресторана, юная официантка Агнес Эдин разбивает бутылку коллекционного вина и теряет из-за этого любимую работу. В тот же день девушку ждет и другой удар: ее возлюбленный, рок-музыкант Тобиас, сообщает, что встретил другую. Но униженная, все потерявшая Агнес не сдастся, она вместе с другом создает новый ресторан в итальянском стиле под названием «Лимоны желтые» - по строчке из песенки про Италию. Сражается Агнес и за свою любовь, но что разбито - того не склеишь. Надо взглянуть правде в глаза - и тогда увидишь, что новая любовь уже на пороге.



Маккой С. Дочь пекаря / С. Маккой. – М.: Эксмо: Фантом Пресс, 2013. – 447 с. – (Vintage Stori).

Элси, главная героиня, помогает отцу в пекарне. Живет обычной жизнью, страшась будущего... ведь Германия скоро проиграет войну. На неё имеет виды нацистский офицер, линия которого тоже весьма неплохо показана, но... Однажды на пороге пекарни появляется сбежавший еврейский мальчик, и после недолгого колебания Элси решает спрятать его, ведь буквально в тот же вечер на званом ужине он помог ей избежать приставаний другого нациста. Параллельно, в наши дни, развивается история американской журналистки Ребы, которая пишет рождественскую статью, беседуя с Элси и её дочерью и попутно разбираясь в себе.

Читатель станете свидетелем рождения дружбы двух разных



женщин. А любители стряпать найдут здесь дюжину Рецептов немецкой пекарни Элси Шмидт Радмори.

Сара Маккой написала роман о правде, о любви, о бесстрашии и внутренней честности – обо всем, на что люди идут на свой страх и риск, потому что иначе просто не могут.

Мейл П. Исповедь булочника: пер. с англ. / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2013. – 313 с.

Для написания книги автор изучил самые дорогие человеческие привычки и разузнал все о секретах мастера выпечки изделий из теста.

Из книги вы узнаете все о секретах мастера выпечки изделий из теста и получите рецепты, для того чтобы на собственных кухнях попытаться воссоздать творения Жерара Озе.



Мейл П. Сладкая жизнь: [эссе] / П. Мейл. – СПб.: Амфора, 2010. – 221 с. – (Амфора Travel).

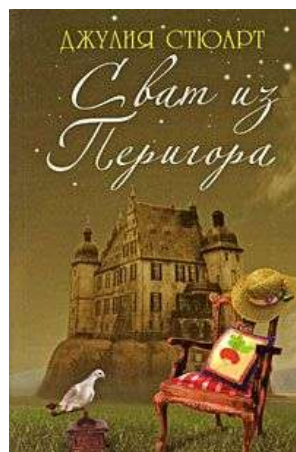
В своей книге эрудированный жизнелюб Питер Мейл отправляется в путь, чтобы познакомиться с самыми дорогими человеческими привычками (не только кулинарными), каковые может привить действительность.

Он подскажет, где купить лучшую в мире икру и где заказать пару туфель за баснословные деньги, составит краткую смету расходов на содержание любовницы, а также посоветует, как сэкономить на домашней прислуге. То есть поведает обо всем, что полезно знать миллионерам и тем, кто стремится ими стать, собираясь коротать век интересно и счастливо.

Это настоящий шведский стол с разнообразными и всегда восхитительными блюдами, которые непременно придутся вам по вкусу.

Бликсен К. Пир Бабетты: рассказы / К. Бликсен. – М.: Известия, 1990. – 190 с. – (Б-ка журн. «Иностранная литература»).

Дания, конец XIX века. У Мартины и Филиппы, бедных немолодых дочерей покойного пастора, есть служанка Бабетта. Хотя она одета лучше хозяек, Бабетта выполняет всю работу по дому и ежедневно стряпает пивную похлёбку и вяленую треску для бедняков, которым помогают добродетельные сестры. Много лет назад, в дни Парижской коммуны, Бабетте пришлось бежать из Франции. Но однажды служанка узнаёт, что выиграла в лотерею огромную сумму и теперь может вернуться в Париж. И Бабетта обращается к хозяйкам с необычной просьбой: она хочет приготовить для всей церковной общины роскошный французский обед. Сестрам, строгим пуританкам, не нравится такая идея, а к их тревогам добавляется ещё одна: на обед собирается приехать высокопоставленный генерал Лоренс Лёвенхельм, который когда-то был влюблён в Мартину...



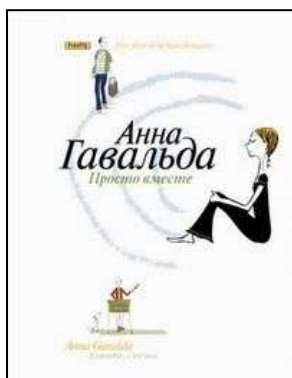
Стюарт Д. Сват из Перигора: роман / Д. Стюарт. – М.: Фантом Пресс, 2009. – 479 с.

Все люди либо ищут любви, либо ждут ее, либо мечтают о ней – даже в крошечной французской деревушке, где проживает всего-то 33 человека, изучивших друг дружку вдоль и поперек. Вот и парикмахер Гийом хандрит, понимая, что в жизни его нет главного – великой любви. Тоска усиливается, когда в один прекрасный день он обнаруживает, что часть односельчан изменила ему с брадобреем из соседней деревушки, а другая часть совершила и вовсе тяжкое преступление – облысела. Однако французы народ предприимчивый, и Гийом открывает новое дело – брачное агентство. Тут-то в деревушке и начинается настоящее светопреставление, поскольку наружу выплескиваются все пылкие чувства,

доселе старательно скрываемые сельчанами.

Очаровательная, искрящаяся солнцем комедия о тернистых дорогах любви, о том, что даже по соседству можно обнаружить истинное сокровище, и не беда, что оно лысое.

А сколько кулинарных вкусовостей своим описанием заставляют читателя глотать слюнки. Нежнейшие пирожные, ароматные булочки, пахучие сыры, прозрачайшие мясные желе, утиные ножки в золотистой корочке, белоснежные сливки... Пожалуй, никто в современной литературе так убедительно не описывал сладость греха чревоугодия.



Гавальда А. Просто вместе: роман / А. Гавальда. – М.: Флюид, 2006. – 591 с.

Потрясающе мудрая и добрая книга о любви и одиночестве, о жизни, о счастье. Это удивительная история, полная смеха и слез, грациозно сотканная из щемяще знакомой повседневности, из неудач и нечаянных побед, из случайностей, счастливых и не очень. В непростой период жизни героиню книги судьба приводит в дом к двум молодым людям, один из которых повар. Новые знакомые, лечебный бульон, кухня столичного ресторана, семейный гастрономический праздник и, наконец, открытие собственного семейного ресторанчика – круто изменяют судьбу героини. Это

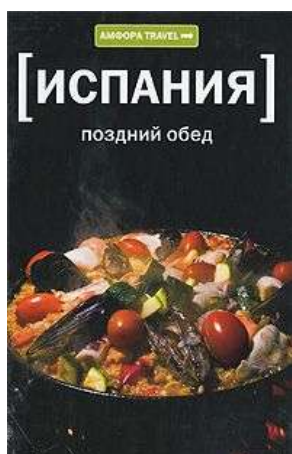
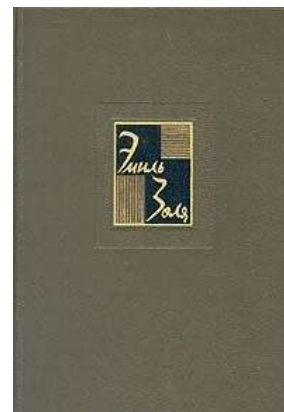
книга покорила сердца миллионов читателей, собрала огромное количество литературных премий, переводится на 36 языков и по ней уже снят фильм (с Одри Тоту в главной роли).

Золя Э. Собрание сочинений: в 26 т. / Э. Золя. – М.: Худож. лит., 1960-1967. – Т.4.: Ругон-Маккары: Чрево Парижа; Завоевание Плассана. – 1962. – 755 с.

Центральный парижский рынок «Чрево Парижа», где в любое время дня и ночи можно было купить все, что угодно, сталкивает разных персонажей - художника, беглого каторжника, колбасника, торговков. А вокруг - знаменитые дворы чудес - притоны парижского дна.

Буйство запахов, красок и звуков потрясает. Горы, потоки, лавины снеди, разнообразнейшей и богатейшей. От Описаний еды в ней не деться никуда: овощной рынок, колбасная лавка, рыбные ряды и т.д.

Все это, а также прихотливые узоры судеб, связавшие героев, блистательно запечатлено на страницах романа Золя. Это совершенно прекрасная «сочная» книга!



Ричардсон П. Испания: поздний обед: пер. с англ. / П. Ричардсон. – СПб.: Амфора, 2009. – 413 с. – (Амфора Travel).

Увлекательный кулинарный путеводитель по Испании, составленный известным английским путешественником и признанным знатоком кухни Полем Ричардсоном.

Чем обедал Дон-Кихот по пятницам?

Из чего готовилось кушанье "горести и страдания"?

Почему высшая степень чёрной зависти называется - свиная зависть?

На какой грядке растут земляные креветки?

Что вместо мороженого кавалеры провинции Мурсия покупают для своих дам в жаркий день? (Не могу молчать! Зелёный салат!)

Этот кулинарный роман может стать вашим личным средством повышения настроения и интереса к плите. Великолепный язык, тонкий мягкий юмор, мимоходом брошенные афоризмы: "Победители не только пишут исторические романы, они составляют и кулинарные книги"... Но самое основное - непоколебимая авторская доброжелательность. С одинаковым вниманием и уважением Ричардсон пробует и крестьянскую похлёбку, сваренную из чего ни попадя, и замысловатые изыски молекулярной кухни, изобретённой, кстати, каталонцем Ферраном Адриа. Звёзды кулинарного искусства и безвестные хранители - чаще хранительницы - традиций откровенно рассказывают о своём нелёгком труде и поощряют к неожиданным экспериментам. Не лишне отметить, что сия рецензия пишется после собственноручно приготовленных креветочных

оладьев и гаспачо с клубникой. Дерзать, искать, найти и не сдаваться! Кухня для Ричардсона и его соавторов - это не преисподняя, где в духоте и чаду томятся рабы, а место творчества, радости, красоты и взаимопомощи. Приятно соприкоснуться с великой испанской культурой и с внутренней культурой замечательного писателя-путешественника.



Глисон Д. Чаша Бланшара: роман / Д. Глисон. – М.: РИПКЛАССИК, 2008. – 415 с.

Агнесс Мидоус - повариха в доме знаменитых ювелиров Бланшаров на Фостер-лейн. Она блестяще готовит суп с мускатным орехом и апельсиновый пудинг, но приготовление обеда придется отложить. Кража серебряной чаши для охлаждения вина, изготовленной Бланшарами, положила начало цепи ужасных событий. По поручению хозяев девушка начинает свое расследование и медленно погружается в страшный мир лондонской преступности. Агнесс придется изобрести собственный рецепт, чтобы вывести преступников на чистую воду.

Кинселла С. Богиня на кухне / С. Кинселла. – М.: АСТ: Хранитель, 2007. – 445 с.

Саманта Свитинг работает адвокатом в лондонской юридической фирме. По воле случая девушка, которая не умеет пришивать пуговицы и единственный кулинарный навык которой заключается в приготовлении тостов, становится домашней прислугой. Как она справится со своими новыми обязанностями?



Лихтенштейн О. Замужество и как с ним бороться. Рецепты Хлои Живаго: роман / О. Лихтенштейн. – М.: Иностранка, 2012. – 397 с. – (О чем мечтают женщины).

Куда после многих лет брака уходит пылкая любовь юности и можно ли ее вернуть? А главное, стоит ли ее возвращать? Узнаваемые типажи, знакомые ситуации, достоверные характеры... Автор романа английская писательница Оливия Лихтенштейн с улыбкой говорит об очень серьезных вещах, создавая живой портрет современной женщины - сильной, уверенной в себе, но по-прежнему мечтающей о том, чтобы рядом был мужчина, готовый носить ее на руках. Читатель найдет в книге блестящее исследование человеческой природы, сделанное с добротой и искрометным юмором, а, кроме того - несколько эксклюзивных кулинарных рецептов еврейской, испанской, русской и английской кухонь.



Таунсенд С. Адриан Моул: годы капучино / С. Таунсенд. – М.: Фантом Пресс, 2002. – 413 с.

Хроники Адриана Моула закрывают XX век, вытаскивая на свет божий самую скандальную и самую смешную правду о нашем времени. Но главное – Адриан Моул стабилен, как английская корона, он – зеркало британской нации и самый смешной герой нашего времени.

В этой книге разбираясь со своими проблемами, Адриан потихоньку продвигается по социальной лестнице. Он уже не прежний прыщавый подросток, теперь Адриан – шеф-повар модного кафе и звезда кулинарного шоу; он строгаёт овощи и открывает консервные банки, он шинкует овечьи головы и разделявает потроха. А вечерами продолжает свой нелегкий писательский труд – на этот раз он корпит над великой пьесой из жизни королевской семьи.





Харрис Д. Ежевичное вино / Д. Харрис. – СПб.: Домино; М.: Эксмо, 2010. – 414 с. – (Мона Лиза).

Вино способно творить чудеса и новые миры. Джей Макинтош, писатель, который не пишет, безнадежно застряв в прошлом, находит шесть бутылок домашнего вина, чудом сохранившихся со времен его детства, о котором он вспоминает с острой ностальгией, наслаждением и горечью. Чудаковатый старик-садовод, навсегда перевернувший жизнь Джея, а потом исчезнувший без следа, создал вино, которое переворачивает жизнь. Поиск себя, своего места в мире, своего потерянного таланта гонит Джея прочь из Лондона во Францию, где он находит то, что, казалось, было навеки утрачено.

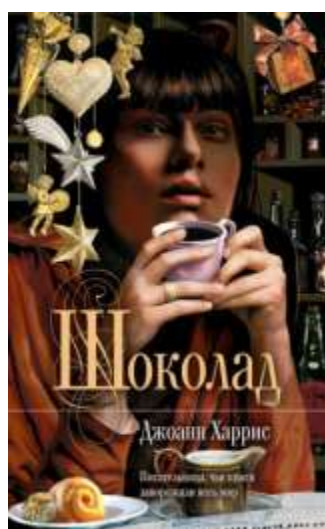
Проникнутый тонким лиризмом и щемящей ностальгией по детству, роман английской писательницы Джоанн Харрис повествует о том, насколько важно бывает иногда круто изменить привычный ход жизни, взглянув по-новому на себя и на свое место в мире. И вино в нем тоже говорит. Вино ежевичное, темное, терпкое, урожая 75 года.

Харрис Д. Пять четвертинок апельсина: роман / Д. Харрис. – СПб.: Домино; М.: Эксмо, 2010. – 431 с. – (Мона Лиза).

От матери в наследство Фрамбуаз получила альбом с кулинарными рецептами - негусто, если учесть, что ее брату Кассису досталась ферма, а старшей сестре Рен-Клод - винный погреб со всем содержимым. Но весь фокус в том, что на полях альбома, рядом с рецептами разных блюд и травяных снадобий, мать записывала свои мысли и признания относительно некоторых событий ее жизни - словом, вела своеобразный дневник. И в этом дневнике Фрамбуаз пытается найти ответы на мрачные загадки прошлого.

Действие происходит в оккупированной фашистами французской деревушке. В течение стольких лет каждый ребенок из этой семьи хранил свои неприятные тайны. И самой младшей дочери, которая уже находится к тому времени в довольно преклонном возрасте, приходится их раскрыть.

Но «Пять четвертинок» - это не роман Харрис-гурмэ, хотя в её канву вплетены вполне себе конкретные рецепты (которые, разумеется, не помешает выписать и опробовать на практике).



Харрис Д. Шоколад: роман / Д. Харрис. – СПб.: Домино; М.: Эксмо, 2008. – 379. – (Мона Лиза).

Сонное спокойствие маленького французского городка нарушено приездом молодой женщины Вианн и ее дочери. Они появились вместе с шумным и ярким карнавальным шествием, а когда карнавал закончился, его светлая радость осталась в глазах Вианн, открывшей здесь свой шоколадный магазин. Каким-то чудесным образом она узнает о сокровенных желаниях жителей городка и предлагает каждому именно такое шоколадное лакомство, которое заставляет его вновь почувствовать вкус к жизни.

Запах шоколада обволакивает, как густая коричневая патока, запах шоколада дурманит, пикантные привкусы наслаиваются один на другой, как букет тонкого вина – легкая горечь, терпкий дух молотого кофе. Не желаете ли испробовать горький шоколад, приправленный ликером «Калуа» из высокого бокала, а трюфель со вкусом шампанского, а не откажитесь ли от шоколадных фигурок зверей, которые так обожают дети. В кафе, под названием «Небесный миндаль», творятся чудеса, сюда манит еле уловимый дух греховности, секретов, шепотом озвученных бед. Здесь учатся быть счастливыми, здесь начинают улыбаться, смеяться и

пытаться жить новой счастливой жизнью. И друзей становится больше. Шоколадница продает мечты, маленькие удовольствия, сладкие безвредные соблазны. Разве это так плохо?

Если плохое настроение, если душит усталость, если на сердце тоска – возьмите эту книгу, читая, оглянитесь вокруг, все становится иначе. Если вы любите шоколад, если вы поклонник красивой прозы, то, несомненно, эта книга для вас!



Круди Д. Избранное: пер. с венг. / Д. Круди. - М.: Худож. лит., 1987. – 383 с.

Сборник популярного венгерского писателя Дюлы Круди (1878-1933) включает роман «Семь сов», повести и рассказы о жизни венгерского общества конца XIX - начала XX века.

В книгу также вошел рассказ с выраженным гастрономическим мотивом «Последняя сигара в «**Прежнем арабском сером**». Что же едят герои писателя, бедные и богатые, сытые и голодные, грустные и веселые?

«...он молча развернул перед собой кулек со шкварками и прохладной паприкой, с наслаждением отрезал кусок серого хлеба и уже готов был приступить к трапезе...» «Вижу, здесь знают толк в приготовлении пёркелта, я про то, что в соусе помидоры чувствуются, а ведь

их не везде в пёркелт кладут. Зеленая паприка и картошка, так вот прижаренные, тоже сказываются».

У Д. Круди пища – символ самой жизни.

Эсквель Л. Шоколад на крутом кипятке: пер. с исп. / Л. Эсквель. – СПб.: Амфора, 2003. – 447 с.

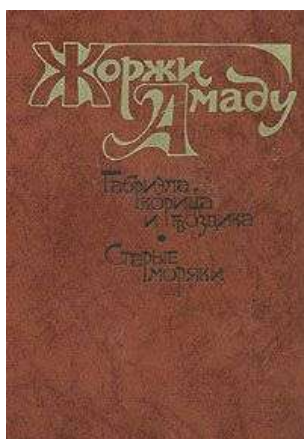
Оригинальное изложение через рецепты, захватывающий сюжет – книга, от которой невозможно оторваться!

Книги известной мексиканской писательницы Лауры Эскивель с одинаковым интересом могут читать женщины и мужчины, люди разных поколений и разных вкусов. Потому что любовь и голод – темы, которые волнуют всех. «Шоколад на крутом кипятке» - это абсолютно оригинальное и беспроегрешное сочетание любовного романа, календаря и поваренной книги.

Представление о мексиканских сериалах вы, наверняка, имеете: он любит ее, она любит его, но по каким-то сложным причинам они много-много лет не могут быть вместе. Зато потом воссоединяются с такой силой страсти...

Приправлено все это – на радость читателю – острым юмором. И – на радость кулинарам – бесконечными рецептами мексиканской кухни, кои изготавливаются главной героиней, прирожденной кухаркой, пылкой и верной единственной любви Титой, по ходу действия. Эта книга поможет вспомнить, что каждая женщина в душе немножечко ведьма... Ведьма - которая ведает, как с помощью «обыкновенной стряпни» влюбить в себя мужчину, заставить плакать всю деревню или вылечить безнадежно влюбленное сердце.

Каждой главе в этом романе предшествует рецепт одного из блюд, но его очень сложно вычленишь, не разорвав поэтическую вязь текста. Читайте книгу и готовьте!



Амаду Ж. Габриэла, корица и гвоздика. Старые моряки. – М.: Правда, 1987. – 751 с.

Роман о Габриэле - девушке «цвета корицы и аромата гвоздики» - принес Жоржи Амаду мировую славу. События, описанные в романе, происходят в двадцатые годы в одном из небольших портовых городов Бразилии.

Хозяин бара араб Насиб ищет кухарку, и находит на невольничьем рынке, куда прибывают беженцы из засушливых земель, дитя земли Габриэлу, которая как птица не может жить в клетке. Как полевой цветок,

если его сорвать не сможет благоухать в вазе. Она принадлежит никому и всем одновременно, она – жизнь, любовь и страсть.

«Сладости закуски Габриэлы с первых дней прославились среди любителей аперитивов... Её акараже, ее жаркое из рубленого мяса с крабами, залитое яйцами и завернутое в банановые листья, острые пирожки с мясом были воспеты в прозе и в стихах...» А шиншин, приготовленный ее руками? А каруру? А эфо?..

Героиня любит жизнь во всех ее проявлениях, несет людям добро, стремится к свободе, ее любовь, на первый взгляд, бесхитростна, но совершенно необычна для провинциального города, его патриархального общества.

А детали далекой незнакомой жизни увлекают. Блюда с немислемыми названиями, вроде «акараже» или «мокека», грандиозный презепо, празднование Нового года по-бразильски, подробности афробразильских культов и техника сбора какао.

И да – это солнечная книга.

Брэдбери Р. Вино из одуванчиков: роман / Р. Брэдбери. – М.: Эксмо, 2014. – 319 с. – (Pocket book).

В своей во многом автобиографической повести «Вино из одуванчиков» Рэй Брэдбери описал события, произошедшие жарким летом 1928 года в провинциальном маленьком городке. Какое, казалось бы, дело русскому подростку до двенадцатилетнего Дугласа, то покупающего какие-то теннисные туфли, то помогающего своему деду делать вино из одуванчиков? Прочтите эту повесть, и вы увидите, что она написана о вас.

Войдите в светлый мир двенадцатилетнего мальчика и проживите вместе с ним одно лето, наполненное событиями радостными печальными, загадочными и тревожными; лето, когда каждый день совершаются удивительные открытия, главное из которых - ты живой, ты дышишь, ты чувствуешь!



Флэгг Ф. Жареные зелёные помидоры в кафе «Полустанок»: роман / Ф. Флэгг. – М.: Фантом Пресс, 2010. – 447 с.

Если приблизить роман Фэнни Флэгг, то наверняка можно услышать чей-то смех, плач, разговоры, шум поезда, шорох листвы, звяканье вилок и ложек. Прислушайтесь к звукам, пробивающимся через обложку, и вы узнаете историю одного маленького американского городка, в котором, как и везде в мире, переплелись любовь и боль, страхи и надежды, дружба и ненависть.

Принюхайтесь к запахам: пахнет зелеными жареными помидорами, пахнет лучшим в мире барбекю, углем и хлебом, который положили в печь, пахнет густым медом из сот и огромными рыбинами, пахнет дружбой в маленьком захудалом кафе, сумасшествием и сладостями в приюте для престарелых...

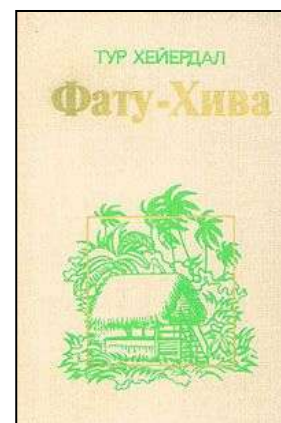
Попробуйте: вот первая земляника, первый летний дождь на губах, ночной тяжкий джин, это вкус соленых морских капель и сладкой почти зеленой еще кукурузы, это как-будто грызешь заусеницу или целуешь кого-то на ночь, тягучий вкус древесной смолы и почти стертое воспоминание о нашем с вами детстве.

Атмосфера и кулинарные рецепты этой книги позовут вас за собой и вызовут желание побаловать свою семью собственным кулинарным искусством.

История эта будет рассказана с такой искренностью, что запомнится на долгие годы, и роман Фэнни Флэгг станет одной из самых любимых книг - как стал он для очень многих во всем мире.

Хейердал Т. Фату-Хива: возврат к природе / Т. Хейердал. – М.: Мысль, 1980. – 303 с.

Книга известного исследователя и путешественника, написанная по материалам его первого путешествия на Маркизские острова. Книга с большим познавательным материалом в области географии, этнографии, антропологии, истории. Присутствуют в ней и экзотические элементы полинезийской кухни, а также отношение норвежских путешественников к ней.



Вайль П. Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис. – М.: Независимая газета, 2001. – 175 с.

Это сборник очерков и эссе на гастрономические темы, написанный журналистами Петром Вайлем и Александром Генисом в Нью-Йорке в конце 1980-х, - это ни в коем случае не поваренная книга, хотя практически каждая из ее глав увенчана простым, но изящным и колоритным кулинарным рецептом. Перед нами - настоящий, проверенный временем и собравший огромную армию почитателей литературный памятник истории и культуры. Монумент целой цивилизации, сначала сложившейся на далеких берегах "третьей волны" русской эмиграции, а потом удивительно органично влившейся в мир и строй, что родился в новой России.

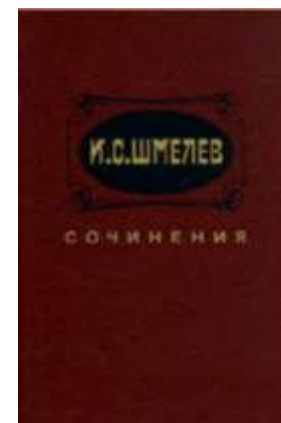
Вайль и Генис снова и снова поражают читателя точностью наблюдений и блестящей эрудицией. Их очерки посвящены, как становится все яснее по мере чтения, не столько русской кухне, сколько самим русским людям, русской жизни и русским временам. А то, что каждое из этих остроумных эссе предлагает нам еще и сугубо гастрономическое открытие, - дополнительный подарок, приготовленный нам щедрыми авторами.

Шмелёв И.С. Сочинения: в 2 т. / И.С. Шмелёв. – М.: Худож. лит., 1989. – Т.2: Рассказы; Богомолье; Лето господне; Как я встречался с Чеховым. – 607 с.

Книга русского писателя Ивана Сергеевича Шмелева (1873 - 1950) написана в жанре автобиографической повести. Тонкий мастер стиля яркими живыми красками рисует автор картины русского быта начала XX века. «Богомолье» - повествование о паломничестве. Сюжет соткан из дорожных эпизодов, свидетелем которых становится мальчик Ваня, из описания судеб богомольцев.

В замечательной книге «Лето Господне» перед читателем предстает увиденный глазами ребенка старый московский быт, раскрывается мир русского человека, жизнь которого проникнута православным духом и согрета христианской верой.

Текст соединяет в себе и художественность и древнерусские черты. И весь он смотрится в Библию. На первом месте Вера, церковные праздники, обряды. Текст пропитан добротой, от чтения светлеет душа. А сколько мудрых слов и наставлений в тексте. Книга может укрепить в Вере, если у вас в этом есть необходимость. Вообще она из тех, которые читаются ни ради сюжета. Она читается ради текста. Старорусского стиля. Например, едят не с добавкой, а с подбавкой. Жуют неспешно. Вообще описание еды, трапез и всяких кушаний вызывает обильное слюноотделение. Можете прочесть книгу хотя бы ради этого. Гимн чревоугодию, хотя наши предки соблюдали все посты неукоснительно. Здесь быт дореволюционной Москвы как кажется он маленькому мальчику, живущему в дружном, уютном доме. Это как сказка, которая учит доброте, христианству, житейской мудрости. Кроме того, этот текст может обогатить ваш русский язык. Можете прочесть ради этого. «Лето Господне» как последний памятник ушедшей эпохе.





Вильмонт Е.Н. Курица в полете: роман / Е.Н. Вильмонт. – М.: АСТ: Астрель, 2004. – 301 с. – (Русский романс).

Она - прирожденная кулинарка, готовит так - пальчики оближешь! Вот только облизывать пальчики некому. Мужчины в жизни Эллы появляются и тают, как ее пирожки во рту. Да и стоит ли расточать свои способности, свою красоту на каждого встречного? Где тот единственный, который оценит ее и примет такой, какая она есть? Застенчивую, не слишком уверенную в себе, и все-таки прекрасную? Она готова ждать... Только для него - настоящий пир! А остальным - хватит и "курицы в полете".

Трауб М. Семейная кухня: рассказы / М. Трауб. – М.: Эксмо, 2012. – 283 с.

В этой книге собраны истории – смешные и грустные, счастливые и трагические, – которые объединяет одно – еда.

«Семейная кухня» – это книга о тех вкусовых рецепторах, которые отзываются в памяти. Книга о жизни, рассмотренной сквозь призму еды. Друзья, близкие, родственники, сослуживцы, соседи, дети – со всеми связаны те или иные кулинарные воспоминания и истории. Здесь нет рецептов, но есть чувства. Так, обычные глазированные сырки могут стать проводником в детство. Пироги свекрови – недостижимым идеалом. А мамины беляши – поводом для предложения руки и сердца. Чем накормить будущего мужа, так, чтобы наверняка сразу позвал замуж? Как выдержать диету? Может ли котлета, спущенная на ниточке с верхнего этажа, стать оплотом большой дружбы? Эти и другие забавные, грустные, трогательные и невероятные истории рассказала Маша Трауб в своей книге.



Составитель: Макарцова Н.Н., главный библиограф
информационно-библиографического отдела
ЦГБ им. С.А. Есенина