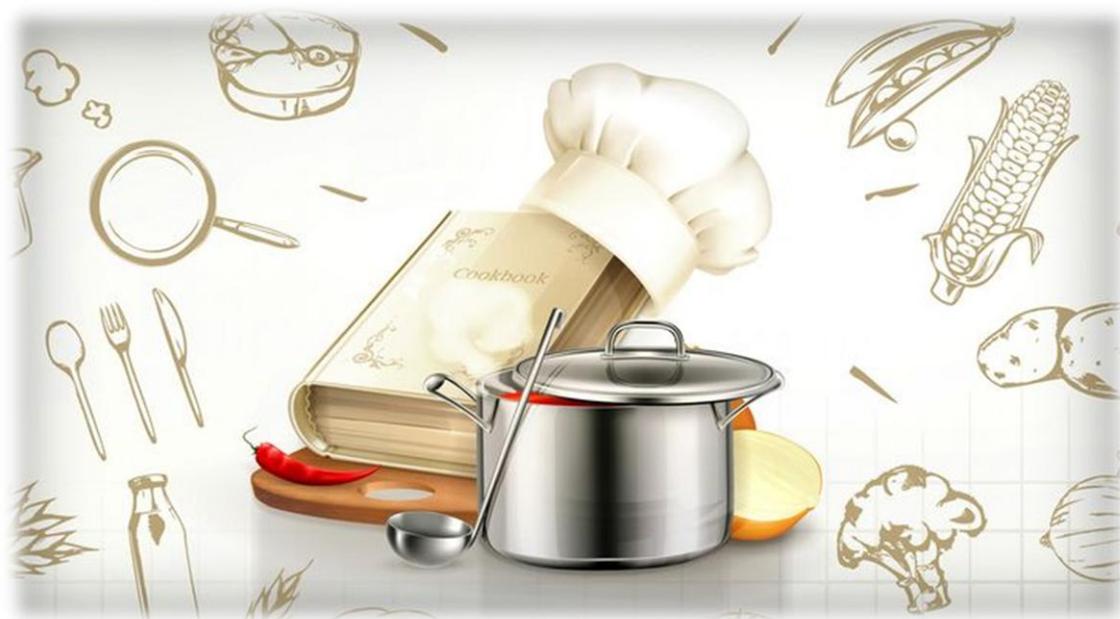


**Государственное казенное учреждение
«Централизованная библиотечная система»
Центральная городская библиотека
Информационно-библиографический отдел**



«Пусть всегда будет вкусно»

**Библиографический обзор популярных
электронных изданий по кулинарии**

Байконур 2025

«Чтобы хорошо готовить, недостаточно любить покушать. Надо полюбить сам процесс, вкладывать в каждую его минуту любовь. Любовь — это основа всей жизни, в том числе и кулинарии».

Эльчин Сафарли

Кулинария — это уникальное сочетание науки и искусства, обретение которого возможно лишь через опыт, творчество и страсть к вкусам.

Кулинарное искусство не только удовлетворяет наши вкусовые предпочтения, но и способствует самовыражению. В поисках вдохновения и новых гастрономических приключений принято обращаться к книгам.

Представляем Вам обзор электронных изданий по кулинарии «Пусть всегда будет вкусно», в котором представлены книги рецептов и кулинарных традиций разных стран и личных предпочтений умелых и заслуженных кулинаров, а так же книги по приготовлению блюд в мультиварке и сборник рецептов постной кухни.

Библиографическое пособие рекомендуем широкому кругу читателей. Если Вы любите готовить и пробовать новое эта подборка из лучших изданий по кулинарии придется Вам по вкусу.

Приготовьтесь погрузиться в мир вкусов и ароматов, чтобы обрести новые и улучшить старые навыки готовки.



Мартынов, В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: [текст]/ В. Мартынов.- Москва: ЛитРес, 2020.- 209 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/-vladimir-martynov-21551972/-bolshaya-enciklopediya-kulinarnogo-iskusstva-51860852/> (дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

Большая энциклопедия кулинарного искусства – это бесценный подарок всем любителям отведать вкусную домашнюю пищу, приготовленную своими руками.

В данную энциклопедию вошли традиционные рецепты блюд различных стран мира, что позволит вам у себя дома разнообразить свое меню. Рецептура блюд в издании удобно сгруппирована в отдельные разделы в зависимости от вида продуктов и способа их обработки, кроме того, даны пошаговые инструкции по приготовлению каждого блюда.



Энциклопедия быстрых блюд за 15 минут и меньше. От закусок и горячих блюд до десертов и напитков, от мяса и рыбы до овощей и фруктов: [текст]/ отв. ред. Е. Левашева.- Москва: ЛитРес, 2022.- 285 с.: ил.- URL: <https://www.litres.ru/book/-raznoe/-enciklopediya-bystryh-blud-za-15-minut-i-menshe-ot-zakusok-i-goryac-68278354/> (дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

В этой книге собрано большое количество рецептов блюд, которые можно приготовить за 15 минут и меньше. И это не только бутерброды, яичницы, сырники, блинчики, салаты, но и супы, горячие блюда, гарниры, соусы. Секрет быстрого приготовления – в умении заранее приготовить заготовки, а также воспользоваться кухонными помощниками или иметь в своей «кладовочке» консервированные запасы. Об этом умении рассказывается в начале книги. Сами же рецепты поделены на блюда из мяса, рыбы, овощей и грибов, молочных и мучных продуктов, на десерты и напитки.

Салаты и закуски. Большая книга рецептов. Сборник кулинарных рецептов: [текст]/сост. И.Пивоварова.- Москва: ЛитРес, 2024.- 431 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/sbornik-receptov/salaty-i-zakuski-bolshaya-kniga-receptov-71232598/> (дата обращения: 22.07.2025). – Текст: электронный.

В книге представлены более 900 рецептов салатов и закусок! Они собраны, отредактированы, упорядочены, со своей навигацией и рекомендациями. В разделе салатов вы найдете салаты с овощами и бобовыми, с рыбой и морепродуктами, с разного рода мясом и птицей, фруктами и ягодами. В разделе закусок вам будут предложены разнообразные боулы, бутерброды, канапе, тарталетки, жульены, рулеты, паштеты, всевозможные фаршированные изделия. А также для салатов и закусок необходимы соусы, заправки, бутербродные намазки, сальсы, кремы, начинки.



Осепчук, В. Доброе утро, страны!: [текст]/ Венера Осепчук, Сергей Осепчук.- Москва: ЛитРес, 2023.- 210 с.: ил.- URL:<https://www.litres.ru/book/-venera-osepchuk/dobroe-utro-strany-100-i-1-recept-dlya-vkusnyh-zavtrakov-69408820/> (дата обращения: 22.07.2025). – Текст: электронный.

В книге Венеры и Сергея Осепчук собрано более 100 рецептов быстрых, вкусных и полезных завтраков: разные виды омлетов, глазуний и запеченных яиц, блины, оладьи, каши, сэндвичи, вафли, завтраки с йогуртом и паштетами.

Потрясающие идеи и полезные советы, впрочем, как и всегда, у авторов бестселлеров «Семейная кухня» и «Люблю и пеку». Каждый найдет лакомство по душе, причем из доступных продуктов, которые всегда есть в холодильнике. Рецептов хватит на три месяца! Подарите себе и родным вкусный завтрак, приготовленный с любовью. Пусть ваш день удастся с самого утра.

Саидов, Г. Кулинария от Голиба: [текст]/ Голиб Саидов. – Москва: ЛитРес, 2015.- 320 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/golib-saidov/kulinariya-ot-goliba-8920608/>

(дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

Данную книгу сложно отнести к чисто кулинарному жанру, так как, здесь присутствуют и юмор, и байки, и серьезные размышления над жизнью, с экскурсом в историю, этнографию, фольклор, а также в наше советское прошлое.

Это книга, как уютный вечер в компании с шеф-поваром, в течение которого он творит волшебство на кухне, посвящая слушателя во все секреты кулинарного искусства Востока.



Борисова, З. Кухня гор. Невероятные кулинарные приключения: [текст]/ Залина Борисова.- Москва: ЛитРес, 2025.- 194 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/zalina-borisova/kuhnya-gor-neveroyatnye-kulinarnye-priklucheniya-71863870/> (дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.



Эта книга большое и вкусное путешествие по Кавказу. Вместе с автором – Залиной Борисовой – читатели познакомятся с кулинарным колоритом семи российских регионов.

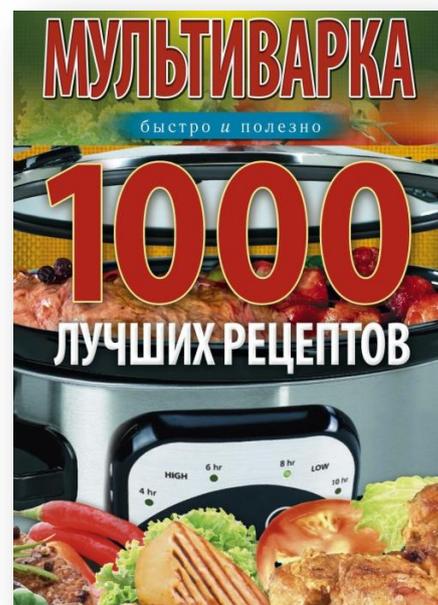
Радужные горянки поделятся тонкостями изготовления знаменитых на весь мир осетинских пирогов, разнообразных хинкалов, хычинов, домашнего хлеба, нежнейшей пастилы и янтарной халвы. Под одной обложкой увлекательные рассказы про древние обычаи и гостеприимство горцев, рецепты легендарной кухни, неожиданные трактовки блюд в современном исполнении и много-много тепла и вкусных ароматов супов, черкесских пирожков, лакумов и румяного хвороста, вкуснейшего сыра, горной форели и сочного шашлыка.

Вечерская, И. Мультиварка. 1000 лучших рецептов. Быстро и полезно: [текст]/ Ирина Вечерская.- Москва: ЛитРес, 2014.- 201 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/irina-vecherskaya/multivarka-1000-luchshih-receptov-bystro-i-polezno-8484088/>

(дата обращения: 22.07.2025). - Текст: электронный.

Мультиварки появились на наших кухнях не так давно и их обладатели уже успели по достоинству оценить этот предмет.

Мультиварка может варить, жарить, печь, тушить и готовить на пару. В ней можно делать «блюда-дуэты», когда в кастрюле что-либо варится или тушится, а в это время на решетке для варки на пару томится другое блюдо. Вещь, несомненно, очень нужная, но! Перед каждым, купившим это устройство, встает вопрос, как адаптировать знакомые и любимые рецепты к новому методу готовки. Вот тут-то и пригодится эта книга, на страницах которой вы найдете огромное количество рецептов предельно простых, вкусных, а главное здоровых блюд.



Лучшие рецепты мировой кухни для мультиварки: [текст]/ ред. И.Резько.- Москва: ЛитРес, 2014.- 161 с.: ил. - URL:

<https://www.litres.ru/book/raznoe/-luchshie-recepty-mirovoy-kuhni-dlya-multivarki-6598756/>

(дата обращения: 21.07.2025). - Текст: электронный.

На страницах издания представлены статьи о характеристиках мультиварки, её основных режимах и дополнительных функциях, а также множество простых советов, которые будут полезны не только новичкам, но и опытным пользователям.

Здесь же содержится большое количество проверенных рецептов русской, французской, итальянской, китайской, немецкой и других кухонь. Все они представлены пошагово, поэтому вам не составит труда приготовить даже самые сложные блюда.

Бувайлова, М. Как испечь любовь. Завтраки. Чаепития. Праздники: [текст]/ Марина Бувайлова. – Москва: ЛитРес, 2025. – 178 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/marina-buvaylova/kak-ispech-lubov-zavtraki-chaepitiya-prazdniki-72100123/>

(дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

Эта книга поможет удивить и порадовать любимых домашней выпечкой по проверенным рецептам Марины Бувайловой.

К завтраку румяные хачапури и пышки на кефире, быстрые творожные булочки и нежная запеканка. К чаю – «Ракушки» с безе, медовые пряники, молочные коржики, яблочный штрудель, меренговый рулет, трубочки с заварным кремом, пироги «Волны Дуная», слоёный тыквенный, трансильванский яблочный, с рикоттой и грушами и ещё множество лакомств. Дома всё самое вкусное!

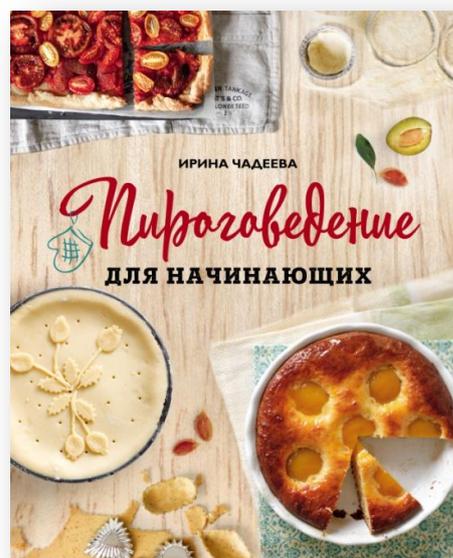


Схалинг, М. Несладкая выпечка: [текст]/Мейке Схалинг; пер. В.Антонова.- Москва: ЛитРес, 2022.- 178 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/meyke-shaling/nesladkaya-vypechka-69369775/> (дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

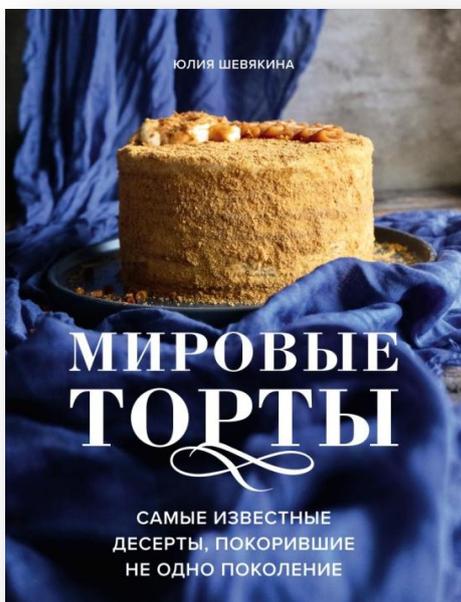
Мейке Схалинг, основатель Petit gateau, одной из самых популярных кондитерских Амстердама, и ее муж, французский повар Патрис Андриё, представляют коллекцию оригинальных рецептов несладкой выпечки.

Сочетая сыры и овощи, душистые травы и грибы, пряности и семечки, вы сможете приготовить незабываемые киши, кексы, тарталетки, бриоши, мадленки и другие гурманские закуски. Волованы со сливочным сыром и лососем или овощные тарталетки украсят праздничный стол, кекс с оливками или грибами станет сытным перекусом, слоеные бабочки и палочки порадуют гостей на вечеринке...

Чадеева, И. Пироговедение для начинающих [текст]/ Ирина Чадеева.- Москва: ЛитРес, 2019.- 283 с.: ил.- URL: <https://www.litres.ru/book/irina-chadeeva/pirogovedenie-dlya-nachinauschih-40213631/> (дата обращения: 21.07.2025). - Текст: электронный.



В магическом слове «пирог» столько уюта и тепла, что хочется сейчас же бросить все и побежать разогреть духовку. И вот тут начинается самое сложное: «сколько муки брать?», «почему мой пирог осел?», «как добиться воздушности теста?», «как понять, что сахарный сироп готов?» Кажется, что вопросов больше, чем ответов, но это просто потому, что не всегда можно найти правильный рецепт и четкое объяснение некоторых процессов. За правильным рецептом и хорошим советом в вопросах пирогов всегда лучше идти к тому, кто знает о пирогах всё и даже больше - к Ирине Чадеевой. Вам останется только подготовить все необходимые ингредиенты и внимательно прочитать рецепт.



Шевякина, Ю. Мировые торты. Самые известные десерты, покорившие не одно поколение: [текст]/ Юлия Шевякина.- Москва: ЛитРес, 2022.- 163 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/-uliya-shevyakina/mirovye-torty-samye-izvestnye-deserty-pokorivshie-ne-odno-68347885/> (дата обращения: 21.07.2025). - Текст: электронный.

Принято считать, что чизкейк – это классический американский десерт, но где же располагается его настоящая родина? А в честь кого назван австрийский торт «Эстерхази» и кем был тот человек, удостоившийся такой чести? И почему именно «Тирамису»?

Не обязательно быть знатоком истории и иностранных языков, все, что вам нужно – это вместе с Юлией Шевякиной и ее дебютной книгой совершить путешествие по разным странам и эпохам, где вы откроете что-то новое для себя о своем любимом торте. И, конечно, приготовить их!

Друэ, В. Десерты, а еще торты, пирожные, кексы и печенье: [текст]/Валери Друэ, Пьер-Луи Вьель.- Москва: ЛитРес, 2023.- 106 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/valeri-drue/deserty-a-esche-torty-pirozhnye-keksy-i-pechene-69607795/>

(дата обращения: 21.07.2025). – Текст: электронный.

Коллекция сладких рецептов для взыскательных сладкоежек: тирамису с бретонским печеньем и карамелью понравится ценителям итальянской классики, замороженная нуга с фисташками освежит в жаркий день, а эффектная пирамида из шу украсит праздничный стол. Пирог-перевертыш с малиной, кофейный дакуаз, баскский пирог с черешней, апельсиновая ромовая баба, пирожное «Колодец любви», разноцветные мини-маффины, канеле, морковный кекс с грецкими орехами и шафраном, нежнейший тарт-татен... более 40 рецептов на любой вкус и случай! А еще авторы приготовили для вас рецепты соусов, кули, карамели и кремов, которые станут отличным дополнением к десерту.



Назарук,Т. Простая выпечка. Быстрые кексы, пироги и печенье. Когда хочется вкусного прямо сейчас: [текст]/Татьяна Назарук.- Москва: ЛитРес, 2020.- 115 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/tatiana-nazaruk/prostaya-vypechka-bystrye-keksy-pirogi-i-pechene-63537183/>

(дата обращения: 22.07.2025). – Текст: электронный.

Эта книга для всех, кто хотя бы раз по неопытности путал сахарную пудру с разрыхлителем, сжигал целый противень печенья, плакал над сдувшимся бисквитом.

Тех, кто только начал и сомневается в своих силах, глядя на фото пирога в кулинарном журнале. И тех, кто уже прошел долгий путь и постоянно ищет новые варианты выпечки, чтобы порадовать себя и своих близких. Здесь нет рецептов, которые не получатся. Ведь каждый из них много раз проверен – сначала лично автором, а потом читателями ее блога.

С этой книгой легко и приятно начинать свой путь в кондитерский мир. Помимо рецептов вы найдете здесь подробные инструкции по работе с бисквитным и кексовым тестом, советы, как каждый раз выпекать идеальное печенье, как совладать с духовкой и как правильно хранить домашнюю выпечку.

Войнова, О. Вкусный пост. Более 60 рецептов, которые вы будете готовить даже после поста: [текст]/ Ольга Войнова.- Москва: ЛитРес, 2024.- 131 с.: ил. - URL: <https://www.litres.ru/book/olga-voynova/vkusnyy-post-bolee-60-receptov-kotorye-vy-budete-gotovit-dazh-70184527/> (дата обращения: 21.07.2025). - Текст: электронный.



Какой должна быть постная пища? Вкусной и сытной, а еще разнообразной. Этим правил уже давно придерживается Ольга Войнова, автор бестселлера «Ремесленный хлеб и сдоба на закваске».

В новой книге она с открытой душой делится не только рецептами вкусных постных блюд, но и раскрывает секреты, как сделать каждое из них еще разнообразнее. Поэтому идей хватит надолго!

Что ждет вас в книге:

- рецепты базовых продуктов, от домашнего разрыхлителя теста до проростков зелени и сейтана – пшеничного «мяса»;
- яркие салаты и закуски, например «Шуба» без сельди, икра из семян чиа, паштеты из бобовых;
- сытные и согревающие супы, от борща до тыквенного крем-супа на кокосовом молоке;
- вкусная консервация: квашеная капуста, семейные рецепты салатов в банках, помидоров в собственном соку, лечо и конфитюров;
- сытная и сладкая выпечка: лепешки с зеленью и без, постные чебуреки, печенье и даже два великолепных торта.

Уверены, эти рецепты станут вашими фирменными. Пусть вам будет вкусно и в пост, и после него!

**Ждем вас в библиотеках
Централизованной библиотечной системы,
в наших группах в социальных сетях: «ВКонтакте»
<https://vk.com/cbsbaikonur>
и «Одноклассники»: «Библиотеки космического
города» <https://ok.ru/vbibliotek>
Центральная городская библиотека
тел. для справок: 5-13-61
(информационно-библиографический отдел)**

**Составитель: методист информационно-библиографического отдела
Центральной городской библиотеки А.Ю.Юнсова.**

ББК 91.9

П-89

«Пусть всегда будет вкусно» библиографический обзор популярных электронных изданий по кулинарным [15 док.] /ГКУ ЦБС; ЦГБ; Информационно-библиографический отдел; сост.: методист А.Ю.Юнусова.– Байконур, 2025. – 11 с.