



# РЕЦЕПТЫ ЛЕТА

Подборка книг летней тематики

**Блюда и напитки на всея вкусы / составители А. Уркушкин, Н. Уркушкина. – Самара : Самар. Дом печати, 1992. – 447 с.**



Инвентарный № 6353928

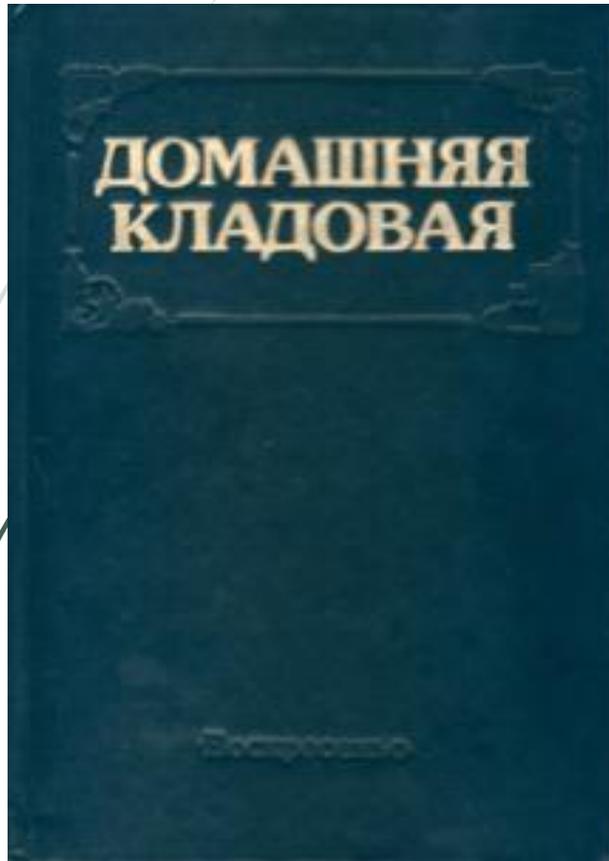
Книга издана на основе старинного русского дореволюционного издания Елены Малаховец. В ней расшифрована терминология, даны меры весов, соответствующие современным требованиям. Книга содержит рецепты, которые давно позабыты, из самых разных разделов кулинарии: виноделия, хлебопечения, кондитерское производство и т. д. Рассчитана на широкий круг читателей: новичков кулинарного искусства, профессиональных поваров, рестораторов.

## Соус из свежих огурцов



- Огурцы очищают, выбирают зёрна, режут на кусочки, солят и дают постоять, пока они не дадут из себя сок, который сливают прочь, а огурцы поджаривают в масле под крышкой в кастрюле, куда прибавляют по вкусу уксуса, сахара и перца. Когда всё хорошо пропарится, прибавляют немного сухого бульона и белого портвейна.
- Подают к жаркому.

**Домашняя кладовая / редактор-составитель В. Бакланов и др. – Москва : Воскресенье, 1993.– 429 с. : ил.**



Инвентарный № 6349521

В сборник входят традиционные и новейшие наставления и рекомендации по хранению и переработке фруктов, овощей, ягод, грибов, мяса, рыбы и молока в домашних условиях. Специальные разделы посвящены выпечке хлеба, сбору, хранению и применению целебных растений.

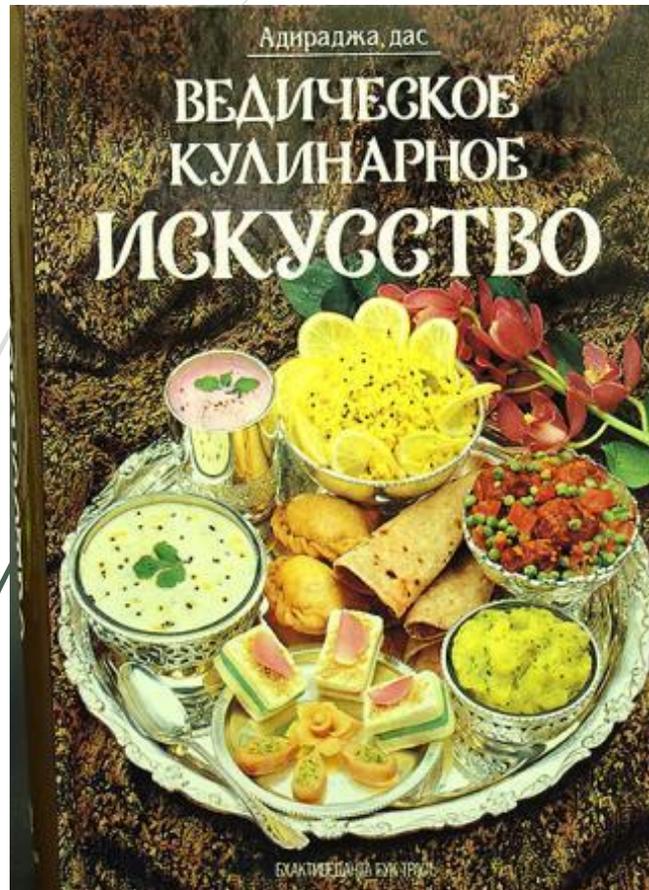
В книге содержатся старинные и современные рецепты сушки плодов, ягод и овощей; приготовления компотов, варенья, соков, квасов, водок, ликеров, вин, фруктовых, овощных и мясных консервов, многих других продуктов.

## Салат из репы с морковью (на зиму)



- Репу и морковь моют, чистят, варят до полуготовности и режут на кубики. Бланшируют красный сладкий перец и режут на пластинки. Моют и режут лук, чеснок и пряную зелень. Подготовленные овощи перемешивают.
- На дно 0,5 литровой банки кладут 4 горошка душистого перца, лавровый лист и наливают 1 ст. л. 50% уксуса.
- Укладывают смесь овощей, добавляют 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли и заливают кипятком. Стерилизуют: 0,5 – 5 мин., 1 л – 10 мин.

**Адираджа дас. Ведическое кулинарное искусство :  
133 рецепта экзотических вегетарианских блюд. – Москва :  
Бхактиведанта Бук Траст, 1997. – 334 с. : ил., цв. ил.**



Уникальное собрание рецептов экзотических вегетарианских блюд. Знакомство с древнейшей философской традицией, лежащей в основе знаменитой индийской вегетарианской кухни. Практически неизвестные в России кулинарные приёмы. Сочетания продуктов, смеси специй и пряностей, советы по приготовлению, например, грамотная подготовка риса перед варкой, чтобы он получился прозрачный и рассыпчатый, в зависимости от сорта. Словарь имён и терминов. Практическое руководство по кулинарии, которое научит вас готовить настоящие индийские блюда у себя дома.

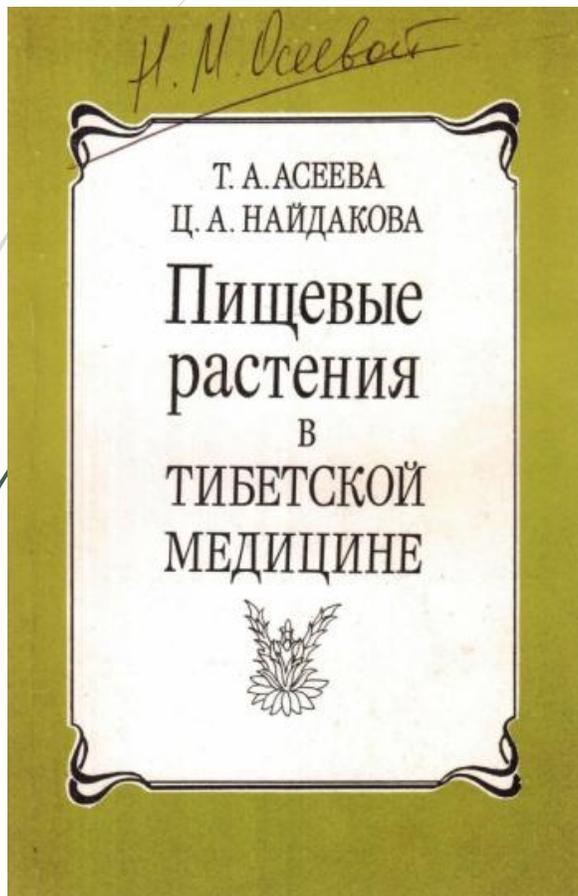
Инвентарный № 6436272

## Таматар панир малай (жареные помидоры с сыром)



- Это блюдо может подаваться отдельно или вместе с другими блюдами. Готовить его лучше всего в кархае (казане).
- 450 г панира (свежий домашний творог), 6 средних помидоров, 3 ст. л. топлёного или растительного масла, 2 ч. л. семян кумина, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. куркумы,  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого чёрного перца, 150 мл сметаны, 2 ст. л. нарубленных листьев кориандра или петрушки.
- Завёрнутый в марлю панир промыть под струёй холодной воды в течение 1 минуты и отжать. Разломить панир на крупные кусочки (по 2,5 см). Помидоры разрезать на 8 долек.
- Нагреть масло в кархае, насыпать семена кумина, и как только они потемнеют, добавить помидоры. Осторожно переворачивать их, пока они слегка не зарумянятся.
- Добавить кусочки сыра. Приправить это куркумой, солью и перцем, поджарить, осторожно помешивая, в течение 2-3 мин. Перед снятием с огня, залить содержимое сметаной.
- Подавать горячим, украсив кориандром или петрушкой.

**Асеева Т. А. Пищевые растения в тибетской медицине / Т. А. Асеева ; отв. ред. С. М. Николаев. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Наука : Сибирское отд-ние, 1991. – 128 с. : ил.**



Инвентарный № 6335769

Книга содержит сведения о лечебных свойствах пищевых растений, применявшихся в практике тибетской медицины и описанных в тибетских медицинских трактатах. Изучая тибетские тексты с описанием лекарственных растений, авторы попытались выяснить, что же тибетцы знали о растениях, их лечебных свойствах, какие растения использовали в пищу. Рассматриваются описания лекарственных растений как на основе трактата Вайдурья-Онбо, так и через призму современной науки. Издание рассчитано на фармакологов, ботаников, историков медицины и всех интересующихся данной проблемой.

## КХУР-МАН – одуванчик лекарственный



- Кхур-ман – одуванчик лекарственный.
- Распространение. Это сорное растение произрастает в умеренной зоне обоих полушарий. Но культивируют во Франции, Германии, Японии, США, Австрии, Голландии.
- Химический состав. Дается описание химического состава корней, соцветий, стеблей и листьев.
- Применение. Описывается применение отдельно в современной медицине, затем в китайской и в народной.

Игнатьева И. П. Плодовые и овощные культуры СССР / И. П. Игнатьева, А. Н. Постников, Н. В. Борисов. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 181 с. : ил.



В альбоме представлены плодовые и овощные культуры, возделываемые в СССР. На цветных таблицах показаны общий вид растения, строение вегетативных и репродуктивных органов. Рассказано о происхождении, распространении, биологических и ботанических особенностях, приведена урожайность. Книга напечатана на высококачественной мелованной бумаге. Есть многочисленные цветные иллюстрации.

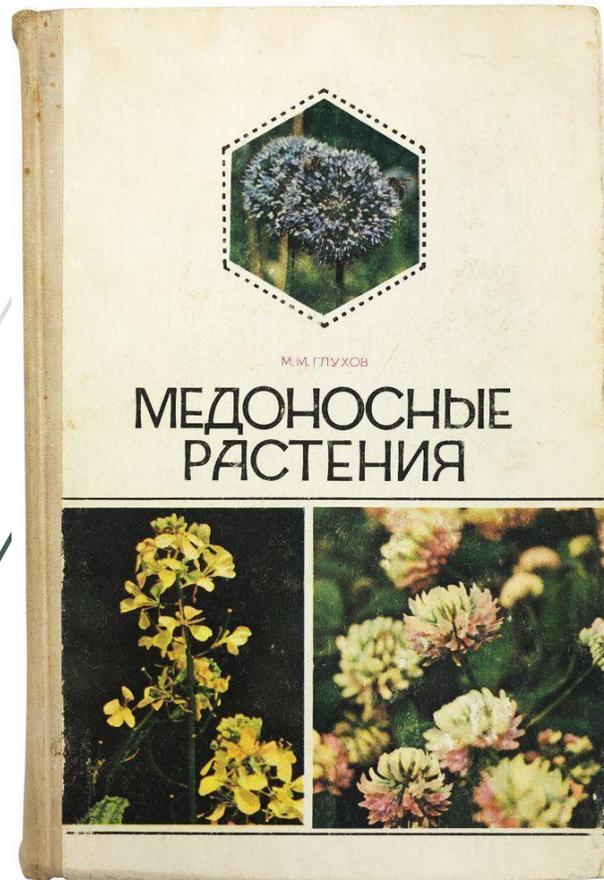
Инвентарный № 6304271

# СМОРОДИНА



- Жизненная форма этого растения – кустарник. Оно относится к семейству Крыжовниковых. Смородина отличается небольшими размерами. В высоту куст вырастает до 1-2 метров. Корневая система у растения мощная, листорасположение – очередное. Листы обычно имеют тёмно-зелёный цвет.
- Большой плюс смородины заключается в том, что она цветёт и плодоносит уже на следующий год после высадки. Через месяц после его окончания ветки покрываются плодами. Созревают они в течение ещё нескольких недель. Ягоды у смородины очень вкусные. Плоды богаты витамином С, поэтому употреблять их в пищу очень полезно.
- Смородина отлично растёт как в тёплых регионах, так и в холодных. Растение является долгожителем. Если правильно за ним ухаживать, куст будет активно плодоносить в течение 10-15 лет.

**Глухов М. М. Медоносные растения / М. М. Глухов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1974. – 304 с. : ил.**



Инвентарный № 873136

В книге рассказано о значении пчеловодства, продуктах, собираемых пчёлами с растений, об условиях, определяющих величину медосбора. Описаны важнейшие медоносные растения и особенности их возделывания в различных зонах нашей страны. Рекомендованы способы увеличения медосбора и улучшения пчелиных пастбищ. Книга излагает природу, экономику и технику возделывания важнейших медоносных растений СССР. Всего описано около 200 растений, являющихся основным кормовым фондом пчеловодства. Особое внимание обращено на характеристику условий и методику изучения местности в медоносной отношении.

## ЛИПА – королева медоносов



- Цветение липы начинается во второй половине июня – начале июля и, как правило, продолжается в течение 12-15 дней (в некоторых регионах этот период увеличивается до 20-30 дней). Душистые цветки медоноса собраны в полусонтичные соцветия, характеризующиеся светло-жёлтым или жёлтым цветом.
- Пчёлы предпочитают посещать деревья в утренние или вечерние часы (именно в это время наблюдается наиболее активное выделение нектара).
- Продуктивность липовых насаждений может несколько колебаться в зависимости от вида и погодных условий. С одного гектара чистых насаждений пасеки могут собирать от 800 до 1000 кг качественного продукта. Одно дерево может снабдить 30–40 кг нектара в сезон.
- В самых благоприятных условиях регистрировались сборы до 1,5 т/га. Год от года выделение нектара может меняться.

Мишин М. В. Самоделки для сада и огорода / М. В. Мишин. – 2-е изд. – Москва : Патриот, 1992. – 160 с. : ил.



Инвентарный № 6363138

В этой книжке, рассчитанной как на новичков, так и на опытных земледельцев, описаны различные любительские приспособления, оригинальные инструменты и рецепты. Одни из них уже завоевали себе широкую популярность, другие ещё нуждаются в дополнительной практической проверке.

Книжка не претендует на исчерпывающую полноту, материал для неё подбирался без какой-либо строго определенной системы. Простота в изготовлении, остроумное решение проблемы, практичность рекомендаций - вот основные критерии, которыми старался руководствоваться автор в первую очередь.

# БАССЕЙН ИЗ ВАННЫ

