

Кулінарні книги

***Презентацію підготував
студент групи ТХ-15
Вятчанов Антон***

Передмова

Кулінарна книга - вірний друг і супутник кожному, хто по справжньому захоплений кулінарним мистецтвом. Зараз таких книг дуже багато, і вибрати щось путнє деколи видається не таким вже простим завданням. А як з цим було в давнину? Не сто чи двісті років тому, а на світанку цивілізації? Чи було питання "як прогодувати себе і свою родину?" єдиним аспектом гастрономії, яке хвилювало наших древніх предків, або природне прагнення людини до надмірностей і витонченої насолоди проявляло себе в кулінарії вже тоді?

Найдавніша кулінарна книга СВІТУ



APICII COELII

DE
OPSONIIS
ET
CONDIMENTIS,

Sive
ARTE COQUINARIA,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus

MARTINI LISTER,

è Medicis domesticis Serenissimæ Majestatis Regiæ Annæ,

ET

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, BARTHII, REINESII,
A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,

ut & Variarum Lectionum Libello.

EDITIO SECUNDA,

Longe auctior atque emendatior.



AMSTELODAMI,
Apud JANSONIO-WAESBERGIOS.

MDCCIX.

Марк Габій Апіцій – відомий римський гурман, ім'я якого стало прозивним.

Апіцій збагатив кулінарне мистецтво багатьма новими кулінарними винаходами. Книга містить безліч різноманітних рецептів, навіть такі вишукані, як рагу з мов фламінго або суп зі спаржею з хвостів не народжених поросят, витягнутих з утроби матері.

Під авторством Апіція вийшла книга в десяти частинах лат. «De re coquinaria seu de obsoniis et condimentis»

Книга збереглася і кілька разів перевидавалася в XVIII-XIX століттях.

У Х столітті нашої ери в Багдаді була написана книга *Китаб аль-табікх*, або "Книга страв", яка довгий час вважалася єдиною середньовічної кулінарною книгою арабського світу. Її автор Ібн Сайяр Аль-Варрак зібрав у книзі понад 600 рецептів, серед яких кішкійя, надзвичайно дієвий засіб від похмілля. Це тушковане блюдо з м'яса, сочевиці і овочів, з додаванням особливого продукту під назвою "кишка", який готували з йогурту, молока і сироватки. Інші антипохмільні поради Ібн Сайярі включають рекомендації їсти капусту перед узливанням, закушувати кожен напій, а на наступний день випити води перед тим, як поправити своє здоров'я за допомогою кішкійї.



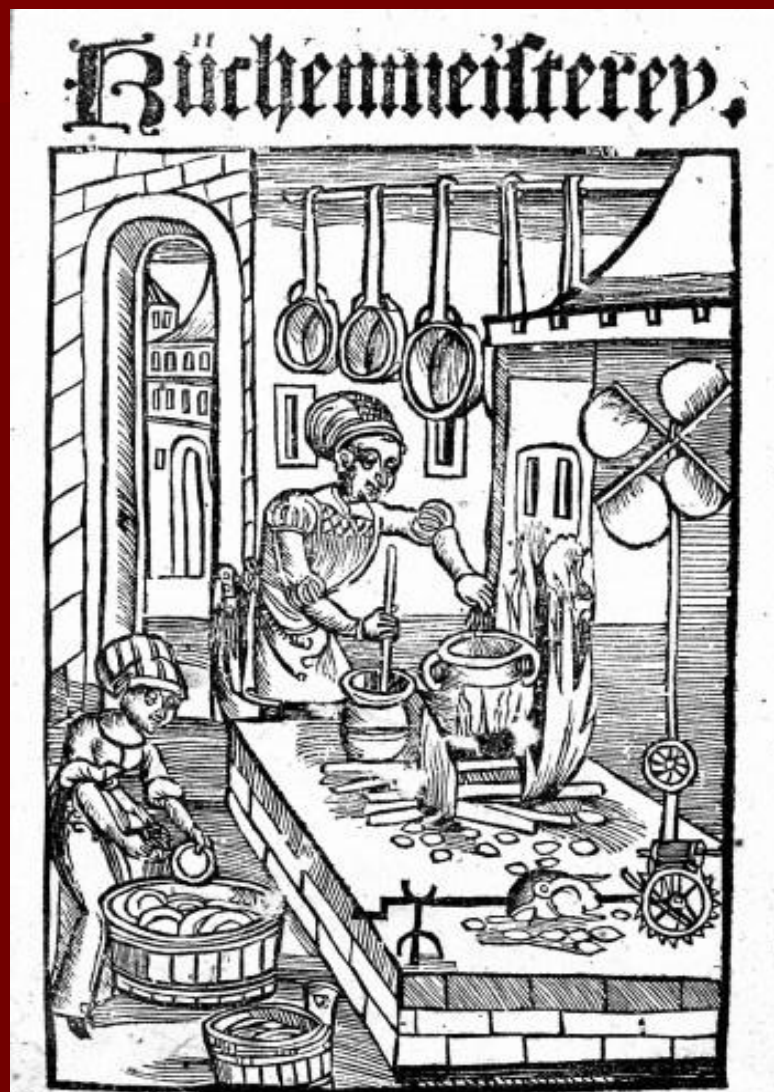
De quinquaginta curialitatibus ad mensam (творіння, між іншим, Бонвесіна де ла Ріва, італійського мудреця, поета, а за сумісництвом - ченця) і Antidotarium Mesuae. Остання представляє чималий інтерес насамперед для кондитерів - особливе місце в ній приділено меду і цукру і їх використанню в сиропах, консервуванні, медицині.



У 1485 році в Німеччині була видана перша друкована кулінарна книга **Kuchemaistrey**.



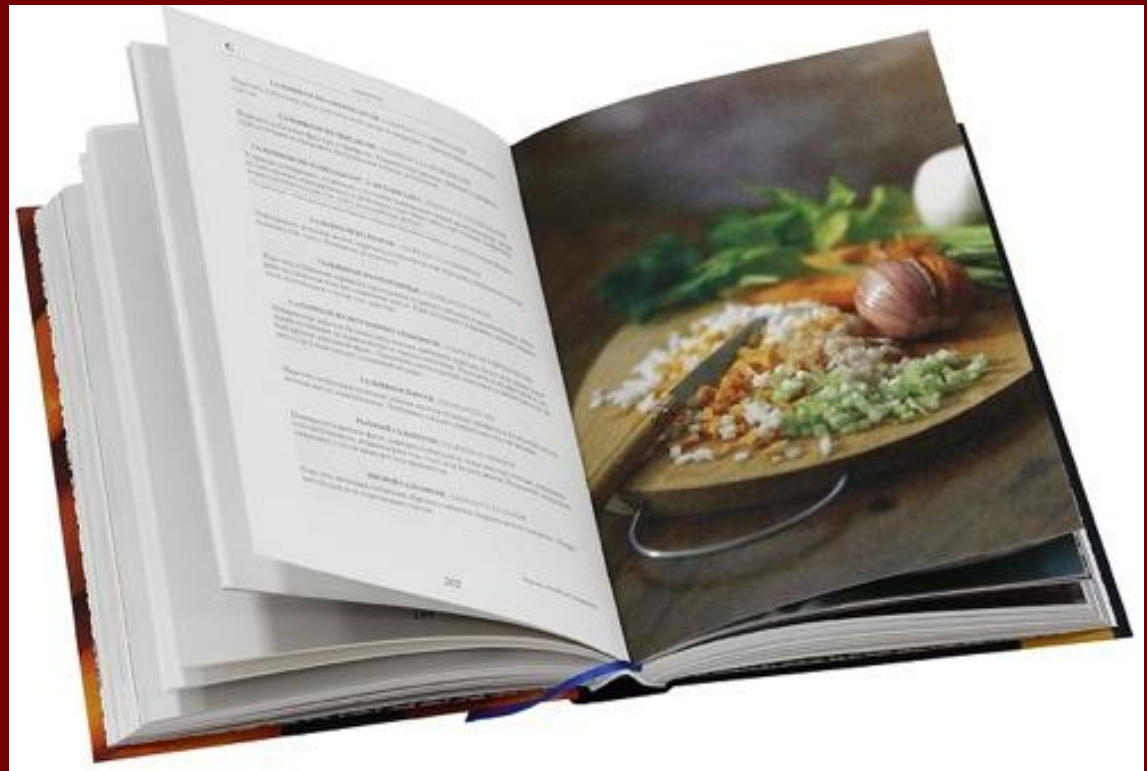
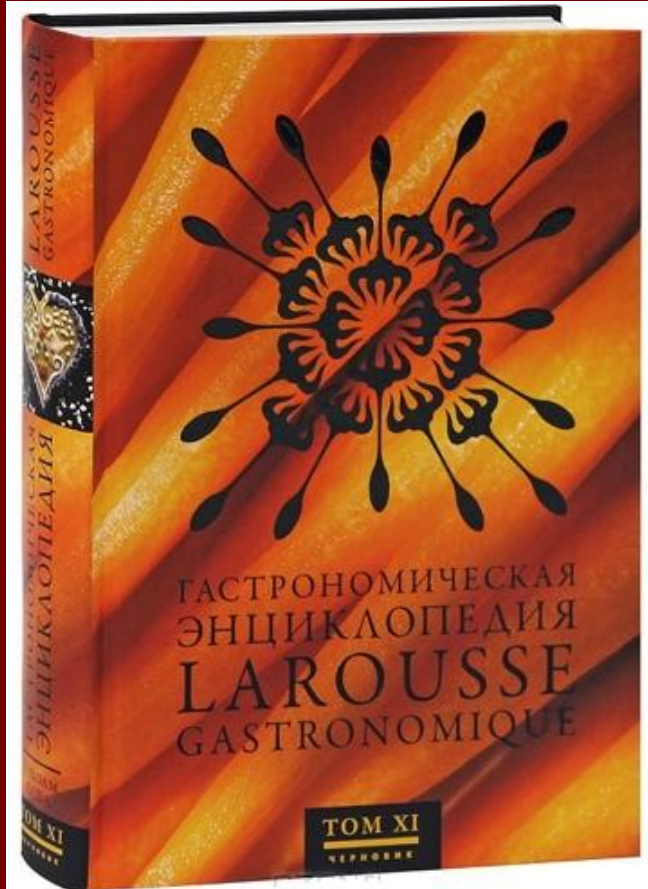
Abb. 100. Bratenwender mit Schwungkugeln,
1507.

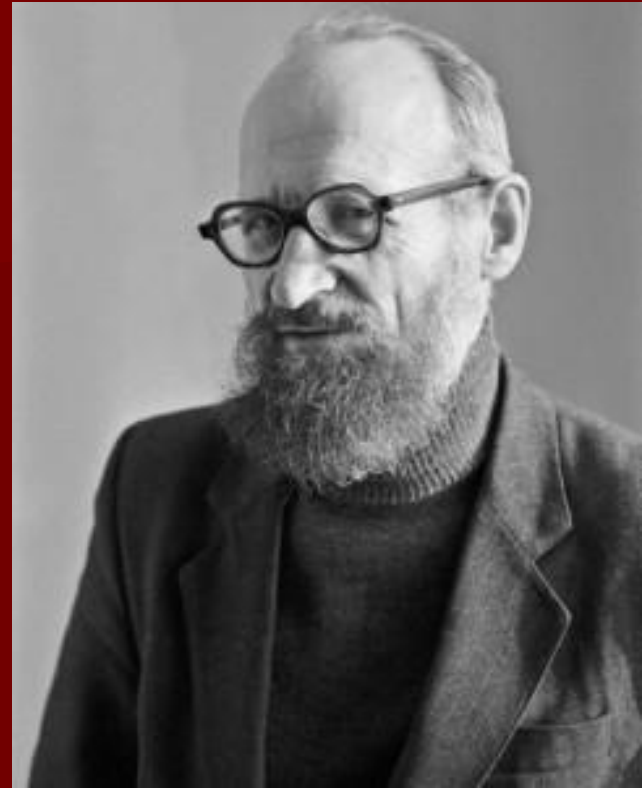
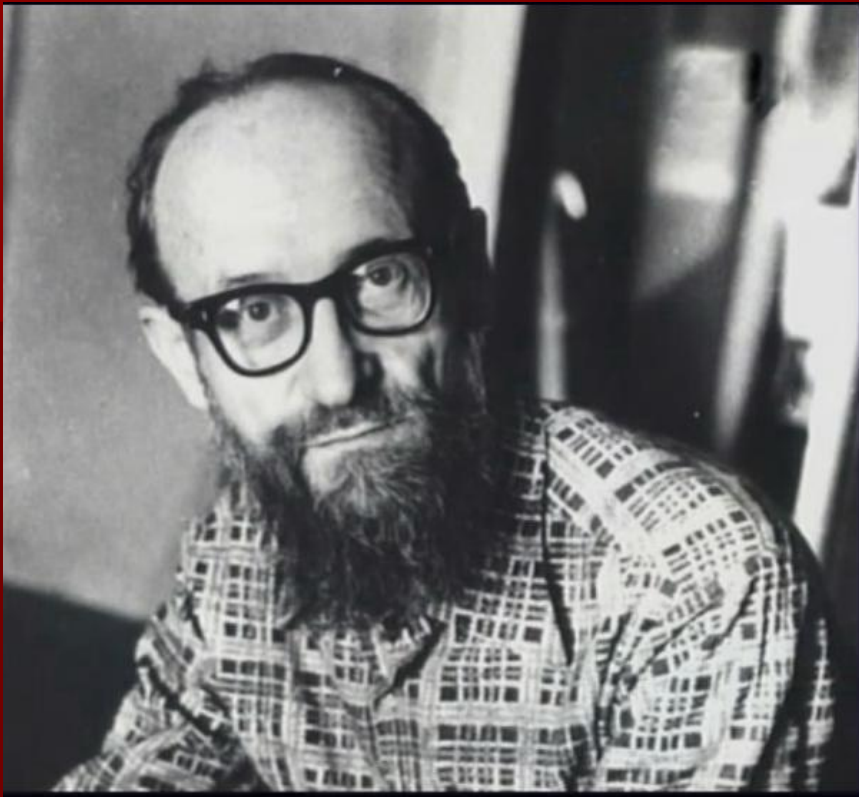


Сучасні кулінарні книги

1. Гастрономічна енциклопедія Larousse Gastronomique

Оскільки це енциклопедія, розраховувати потрібно на зібрання (одноразовий або поступовий, адже книга не з дешевих) всіх 12 томів. Видається регулярно з 1938 року, перекладена на 8 мов. У книзі зібрані більше 4000 понять і понад 3000 рецептів, а також виноски та коментарі. Тут можна знайти буквально все. Від А до Я розписані всі основні продукти, інгредієнти, класичні рецептури. Мати на полиці обов'язково всім, хто хоч трохи цікавиться гастрономією. Інакше де ще ви підглянете значення найдивніших продуктів і рідкісних кулінарних термінів.





2. Вільям Похльобкін, «Правила і тонкощі кухні» , також всі інші книги Похлебкіна. Вільям Васильович - дивовижна людина, історик-скандинавіст. І це не завадило, а може і допомогло, написати йому одні з найбільших книг з російської кулінарії. Він вивчав гастрономічну історію і кулінарну антропологію. Глибоко копнувши вглиб, у своїх книгах він висвітлює суть, основи, все найцікавіше. У «Правилах і тонкощах» В.В. Похлебкін розповідає про витoki - звідки пішло поняття «перших» і «других» страв, яку птицю коли доречно готувати (і готували раніше), правила використання начиння, варіння в киплячій воді, як готують овочі , тисячолітні основи російської кухні, технологічні процеси з історичними виносками.



М. М. Мухоморов



ПРАВИЛА И ТОНКОСТИ КУХНИ

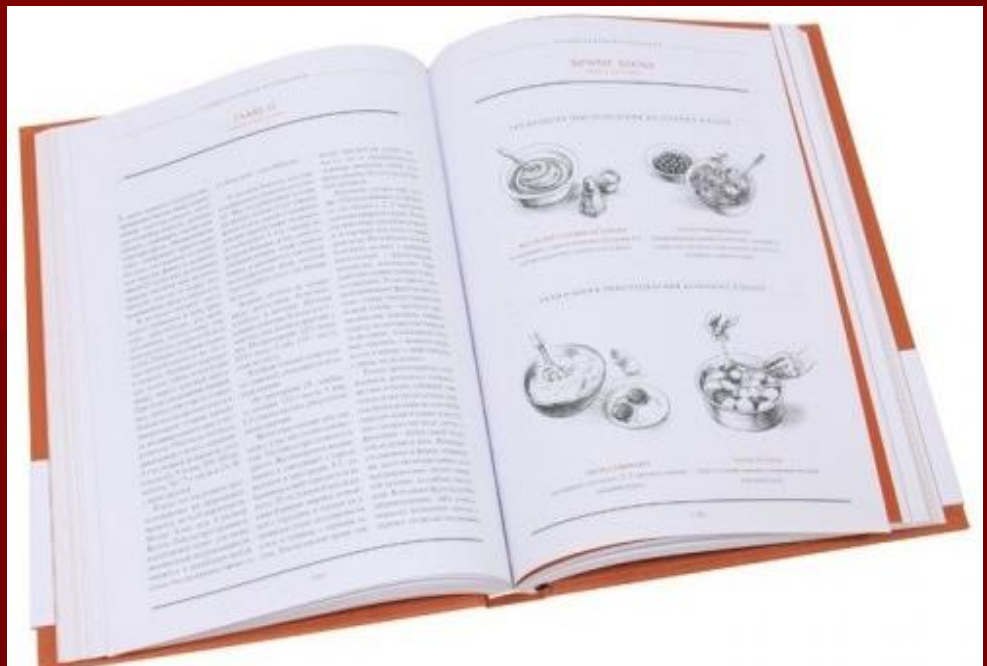
Все статьи обработаны программой

Соблюдение авторских
прав и интеллектуальной собственности

Книга, которая изменит
ваше представление

10 000 000
ЭЛЕКТРОННЫХ
СОПРОВОЖДАЮЩИХ
ТЕРРАЖ КНИГ
ВО ВСЕМ МИРЕ

ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ
МОЯ КУХНЯ





З.Александрова-Игнатъева П. П., «Практические основы кулинарного искусства»(1906 р.)

Кулінарний раритет, який зараз став доступний (як у папері, так і онлайн). Для закоханих у готування і гастрономію порада - вивчити книгу повністю, вивчити і практикуватися, неухильно дотримуючись всіх рецептами і порад. Це столітнє керівництво для кулінарних шкіл і самонавчання (з ухилом на курс м'ясоведення, якщо бути відвертими, так як автор Ігнатъєва - магістр ветеринарних наук) дозволить вам, після вивчення, утерти ніс практично будь-якому шефові або ресторатору, як мінімум в обговоренні страв. На тисячу сторінок описані старі класичні рецепти, а також дані докладні вказівки по вибору продуктів, їх сезонності, тонкощах поводження з ними.

ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА.

СОСТАВЛЕНО ПРИБОДАВАТЕЛЬНОЙ КОММУНАЛЬНОГО ИСКУССТВА № 6 С.-ПЕТЕРБУРГЪ
П. П. Александровой-Игнатьевой.

РУКОВОДСТВО
ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ И ДЛЯ САМООБУЧЕНІЯ

СЪ 108 РИСУНКАМИ

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО
КУРСА МЯСОВѢДЕНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ
М. А. ИГНАТЬЕВА

ИЗДАНИЕ ЧЕТВЕРТОЕ



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія М. М. Суздальскаго, Вып. Остр. 5-й лин., 28
1906.

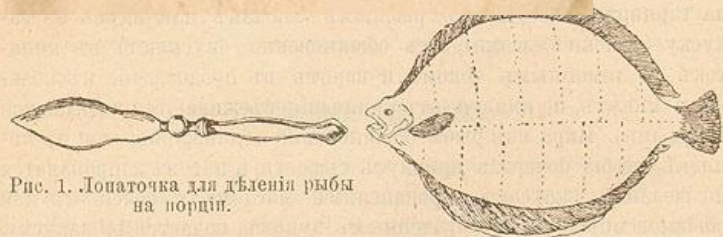


Рис. 1. Лопаточка для дѣленія рыбы на порціи.

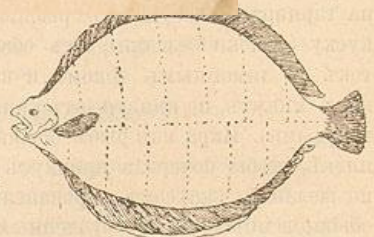


Рис. 2. Раздѣленіе широкой и короткой рыбы.

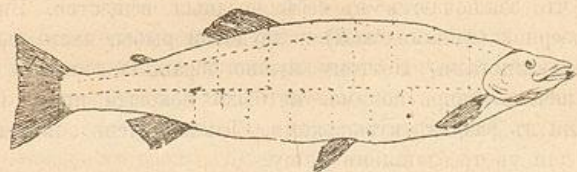


Рис. 3. Раздѣленіе узкой " длинной отварной рыбы на порціи.

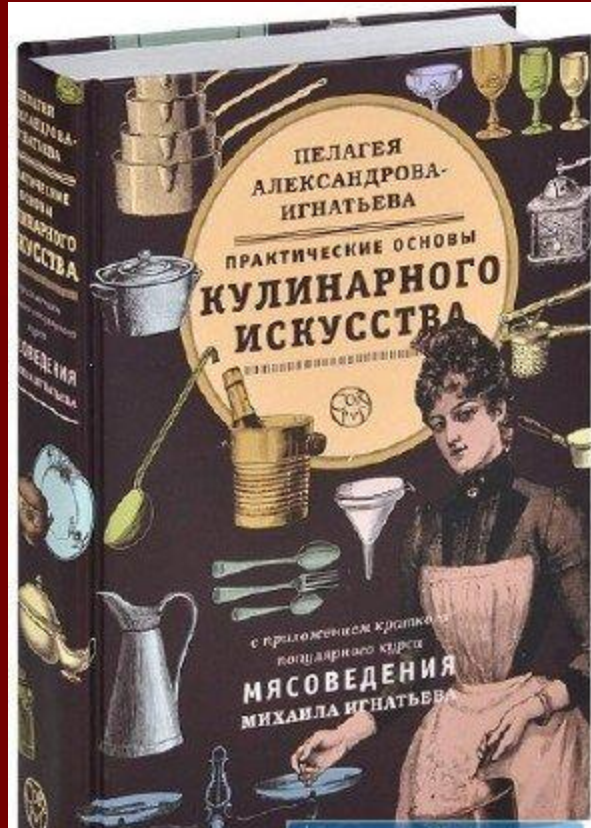
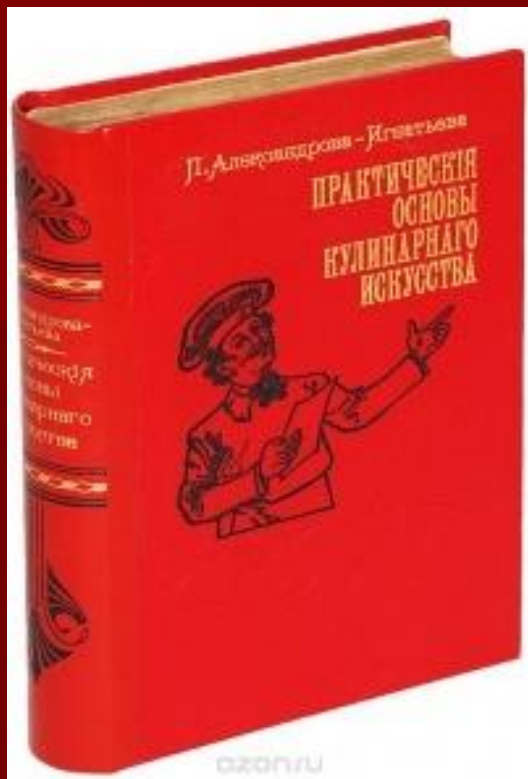
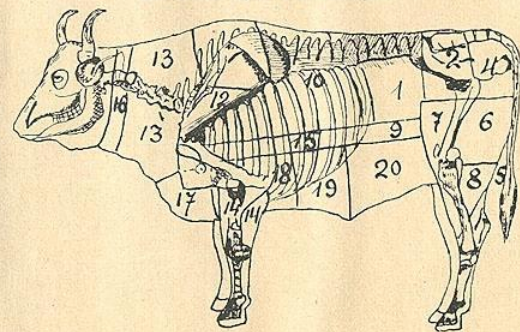


Рисунок № 2.

Схема сортировки мясной туши в Ленинграде.

Составил магистр ветеринарных наук М. А. Игнатьев.

Для мясного музея в г. Ленинграде.



А. Первые сорта—на жаркое.

- 1) Ростбиф.
- 2) Толстый филей.
- 3) Тонкий филей.
- 4) Огузок.
- 5) Сеек.

Б. Первые сорта—на горячие.

- 6) Бедро.
- 7) Кострец на рублен.

В. Второй и третий сорт—на горячие.

- 8) Подбедерок.
- 9) Филейная покрояка.

А. Второй сорт—на жаркое.

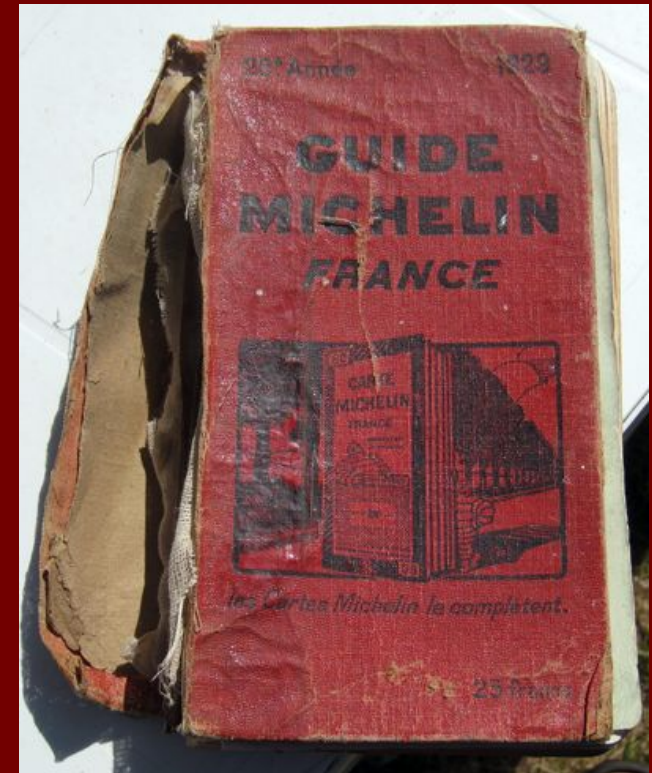
- 10) Тонкий край (вырезка).

В. Части туши только на горячие.

- 11) Толстый край.
- 12) Лопатка.
- 13) Шея.
- 14) Рулька с голяшкой.
- 15) Краевая покрояка.
- 16) Зарез.
- 17) Чельничко.
- 18) Срединка грудины.
- 19) Завиток.
- 20) Бочек.

5. Червоний гід Мішлен*

Спробуйте в кожній подорожі відвідувати хоча б один з рекомендованих ресторанів. Вивчіть, сплануйте вечерю. «Мішлен» - не завжди означає дорого. Наприклад, у Гонконгу ресторан з однією зіркою - звичайна, навіть трохи брудна вулична забігайлівка, в якій неймовірно смачно годують.



*Історія знаменитих мишленовських зірок бере свій початок в 1900 році, коли Андре Мішлен видає перший путівник по ресторанах Франції, щоб допомогти багатим, гастрономічно орієнтованим людям «правильно» вибирати ресторани під час автоподорожей. Саме цей путівник, який одержав згодом через свого оформлення назву «Червоного путівника» Мішлена, є найстарішим, найвідомішим і найвпливовішим гідом у світі європейської гастрономічної географії.

6. Книга о вкусной и здоровой пище

Книга о вкусной и здоровой пище» — радянський збірник кулінарних рецептів і порад з приготування їжі. У книзі розказано про основи раціонального харчування, викладені відомості про харчові товари, що виробляються в СРСР, а потім в Російській Федерації, і наведені рецепти різних страв. Зокрема, в ній можна знайти деякі рецепти дипломата і кулінара Вільяма Похльобкіна, що брав участь у створенні книги.

З 1939 по 1999 рік книгу випускало видавництво «Пищепромиздат», яке кілька разів реорганізовувалося і змінювало назву. Склад редколегії і кардинальні зміни у зміст вносилися кілька разів: у 51-му, 65-му, 76-му і 99-му роках. [2]

Права на останнє 12-е видання були продані. Різні видавництва продовжують видавати «Книгу про смачну і здорову їжу» практично без змін.



