



ЛЕТТО В БАЖКЕ

Выставка состоит из трех разделов:

- Заготовки и консервирование
- Овощи и фрукты на столе
- Советы хозяйкам





Заготовки и консервирование

«Ешь простую еду, и ты сможешь всё»



64

Д60 Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов. – К.: Молодь, 1992. – 224 с.



В книге содержится более 300 оригинальных рецептов различных консервов из овощей, ягод и фруктов, которые можно приготовить в домашних условиях, а также способы хранения овощей, плодов, мясо – молочных и рыбных изделий, разнообразных пищевых продуктов.



64

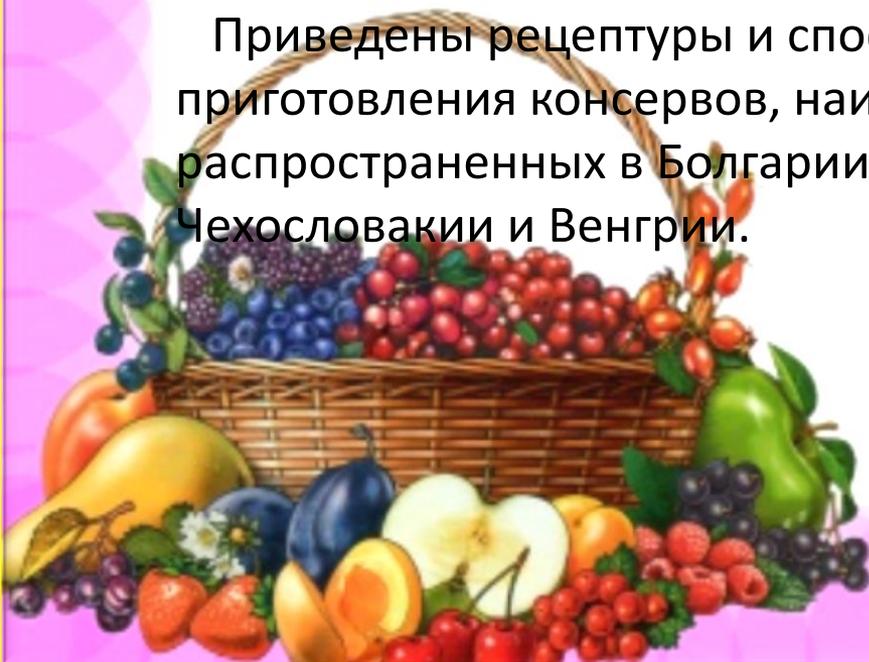
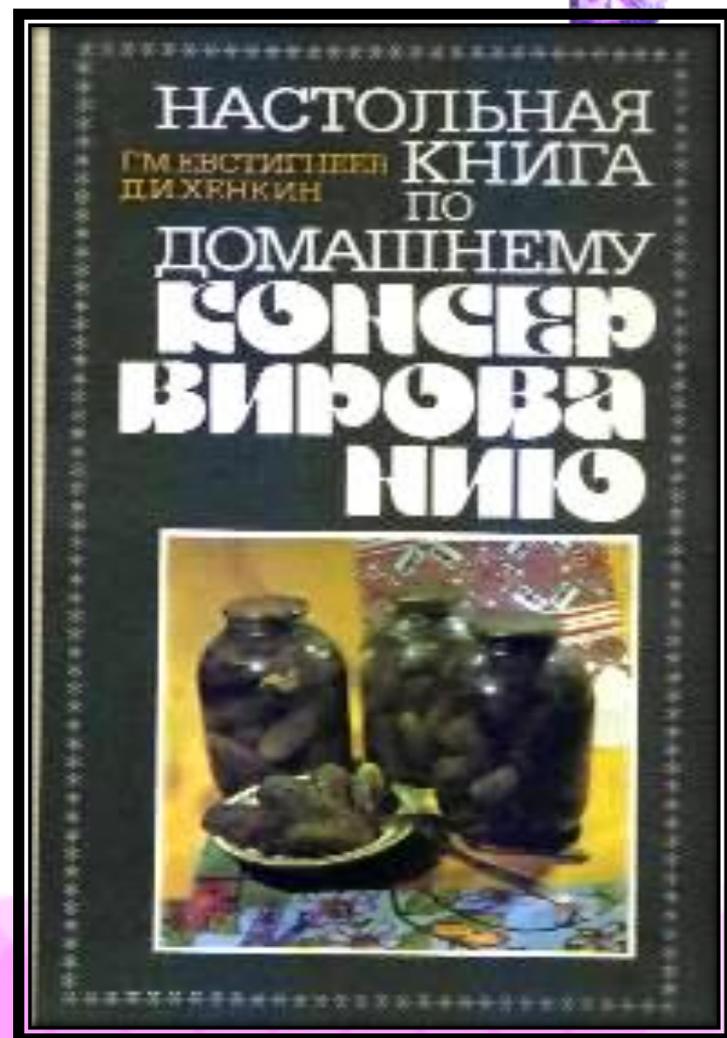
Е26 Евстигнеев Г.М., Хенкин Д.И.

Настольная книга по домашнему консервированию :
справочник – К.: Урожай, 1989. – 176 с.



Описаны способы консервирования фруктов, ягод, овощей, мяса, молока, а также рецептура приготовления консервов из них в домашних условиях, способы соления плодов и овощей.

Приведены рецептуры и способы приготовления консервов, наиболее распространенных в Болгарии, Чехословакии и Венгрии.

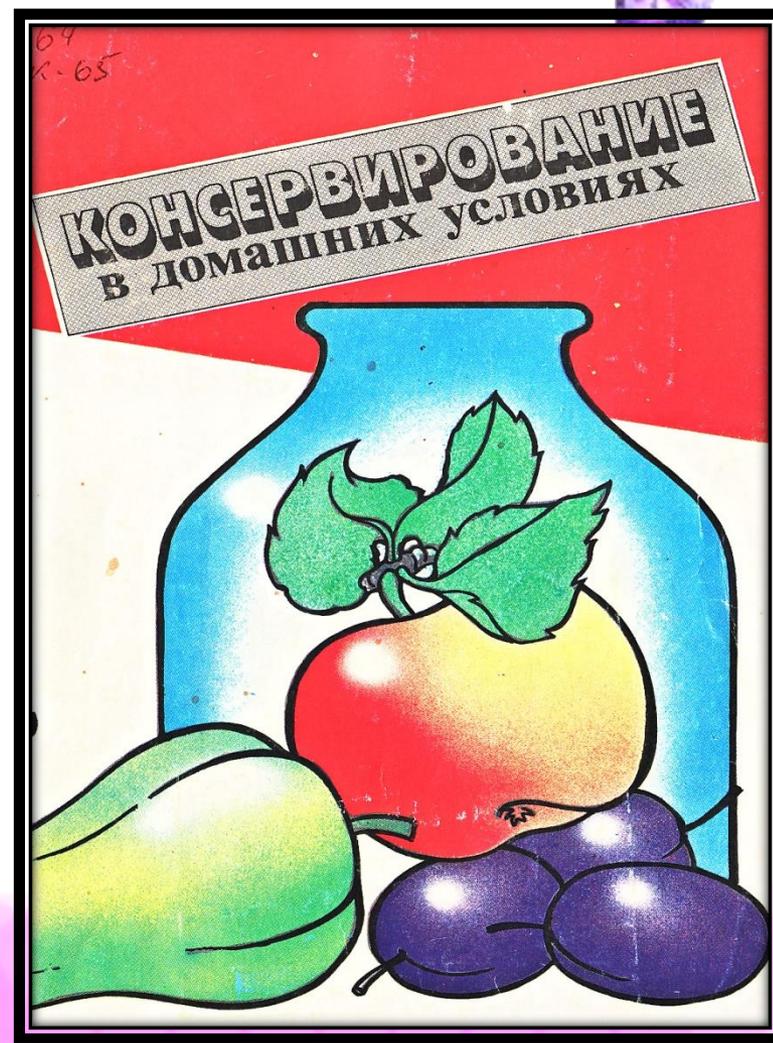
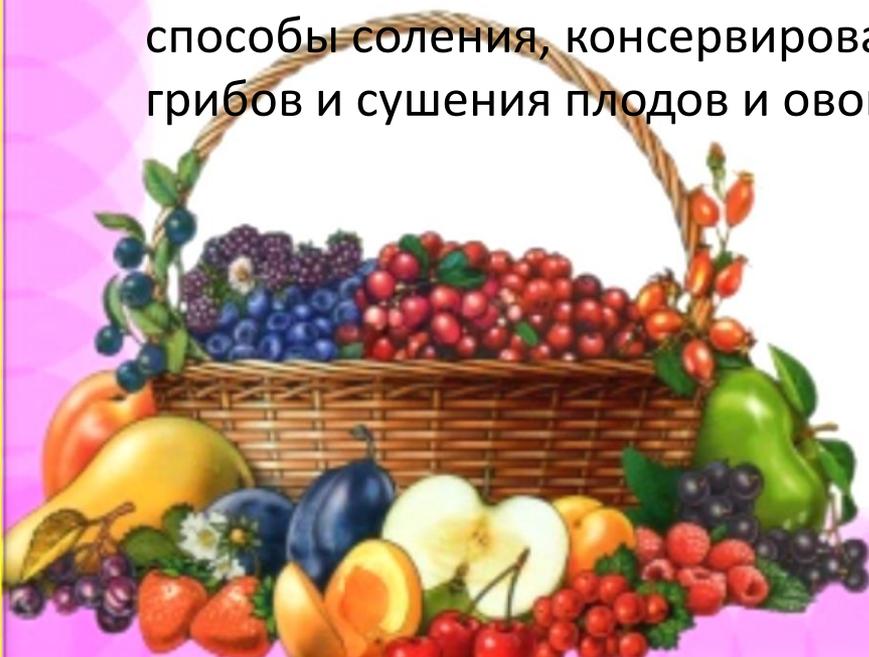


64

К65 Консервирование в домашних условиях. (Рецепты и практические советы по заготовке продуктов впрок). – Чернигов : Десна, 1992. – 80 с.



В настоящей книге описаны способы консервирования пищевых продуктов (овощей, фруктов, ягод, мяса и рыбы) в домашних условиях, а также поданы рецепты приготовления мясных, овощных и фруктовых консервов, способы соления, консервирования грибов и сушения плодов и овощей.



64

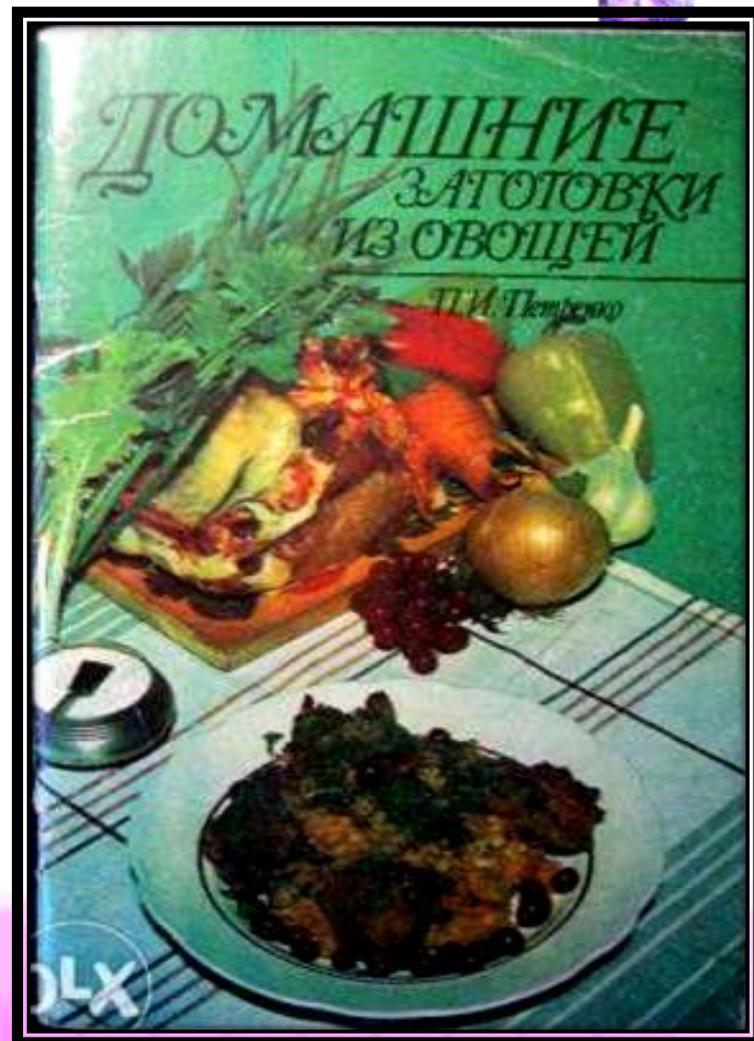
ПЗ0 Петренко. П.И.

Консервы домашнего приготовления. 2-е изд. –
К.: Техника, 1989. – 64 с.



Описаны способы консервирования многих видов плодовоовощного сырья в домашних условиях. Приведена рецептура различных консервов.

Значительная часть рецептов является оригинальной и приводится впервые.

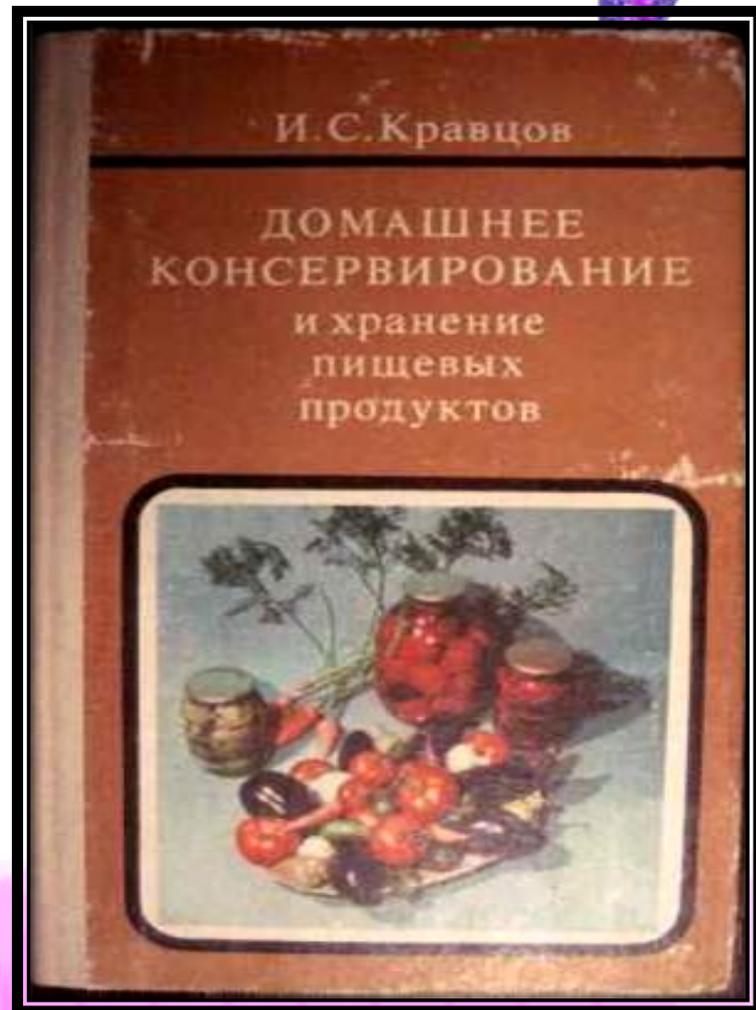
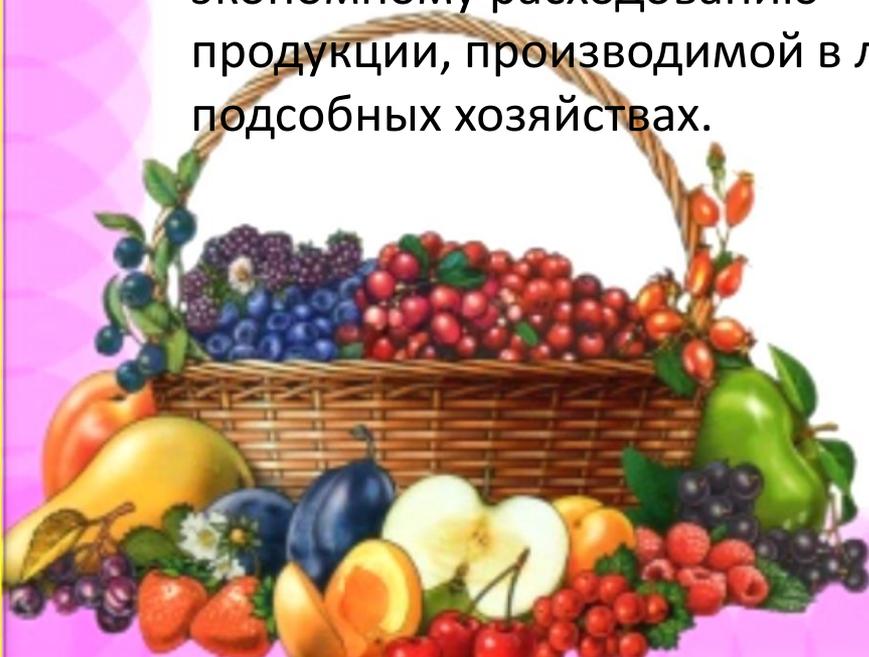


64

К77 Кравцов И.С.

Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов/ под общ. ред. С.М. Ястребова. – 11 изд., исп. – Одесса: Маяк, 1985. – 280 с.

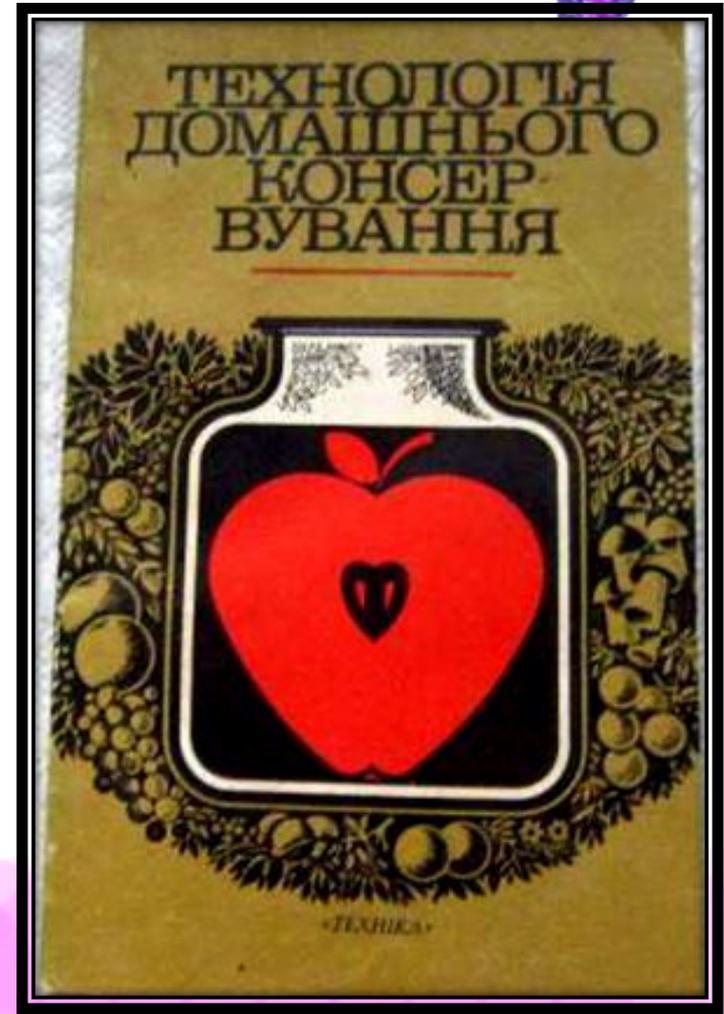
В книге рассказывается о способах консервирования овощей, фруктов, мяса и рыбы в домашних условиях, хранения пищевых продуктов на дому. Особое внимание уделено экономному расходованию продукции, производимой в личных подсобных хозяйствах.



64

ТЗ8 Технологія домашнього консервування./ А.С. Жвалевський , Г.М. Євстигнєєв, З.П. Камнева . – 6 вид., випр. і доп . – К.: Техніка, 1986. – 136 с.

В практическом пособии изложены способы консервирования пищевых продуктов, а также рецептуры приготовления консервов из них в домашних условиях, способы соления и сушки плодов , овощей , грибов и рыбы. Описана стеклянная тара, применяемая в процессе домашнего консервирования.



64

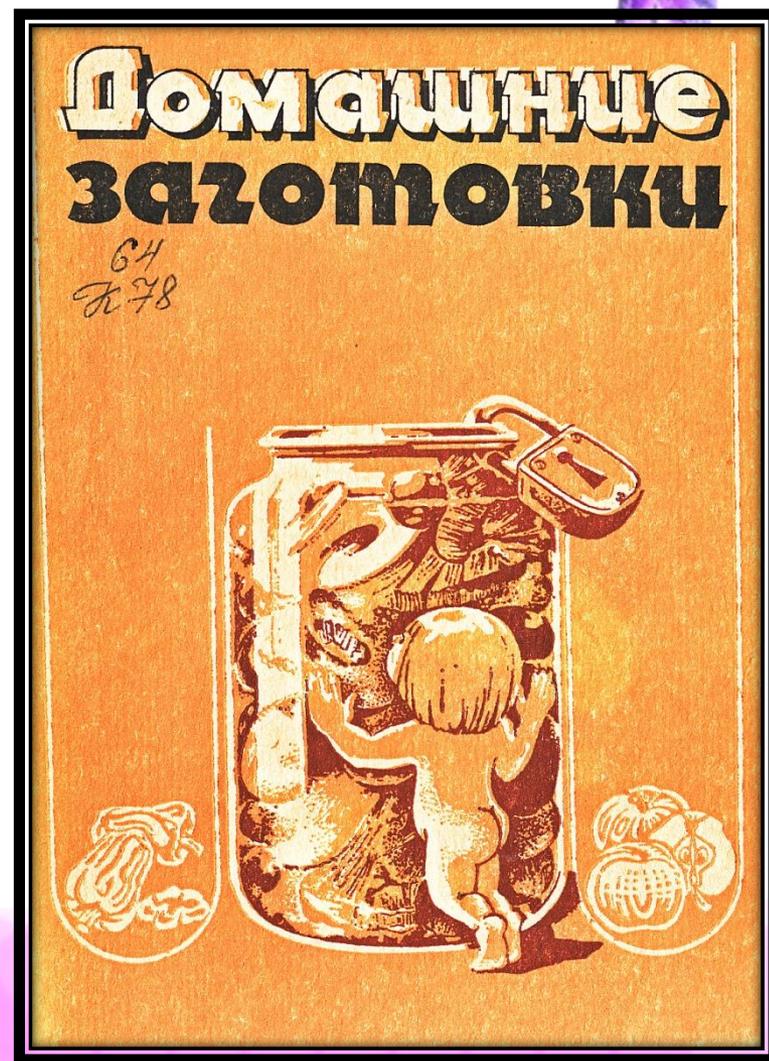
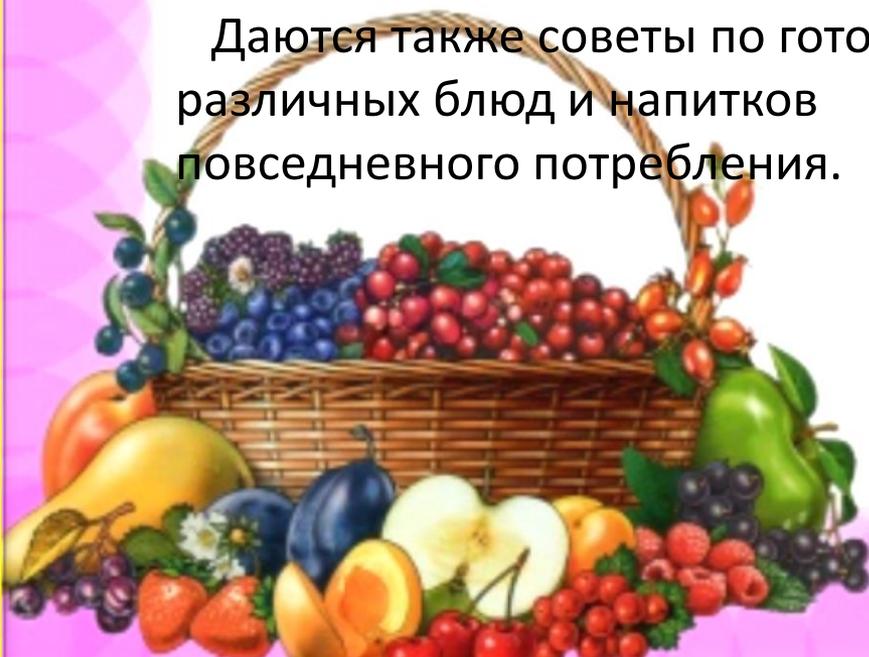
К78 Крджиева Л.

Домашние заготовки: пер. с болг. – К.: София, 1992.
– 112 с.



Книга содержит рекомендации и рецепты приготовления в домашних условиях для длительного хранения широкого ассортимента ягод, фруктов и овощей, рыбы и мяса.

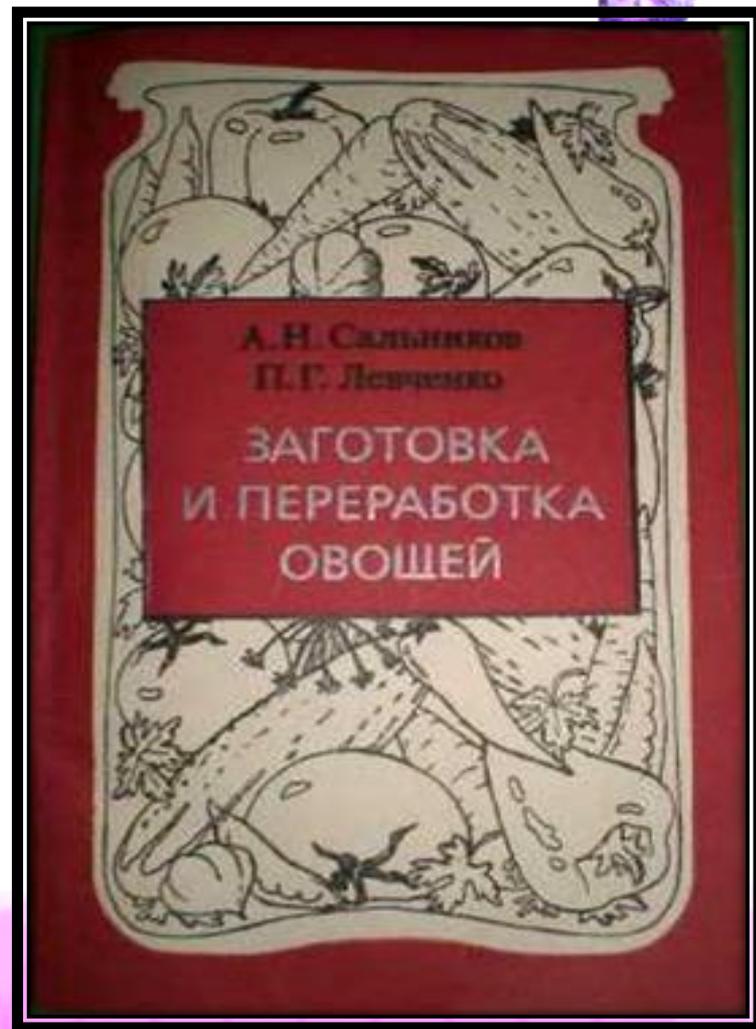
Даются также советы по готовке различных блюд и напитков повседневного потребления.



64

С16 Сальников А.Н., Левченко П.Г.
Заготовка и переработка овощей: справ. пособие. –
Донецк: Донбасс, 1988. – 128 с.

В книге приведены сведения о заготовках, пищевой ценности, народнохозяйственном значении картофеля и овощей. Дана характеристика прогрессивных технологий их хранения и переработки на производстве.



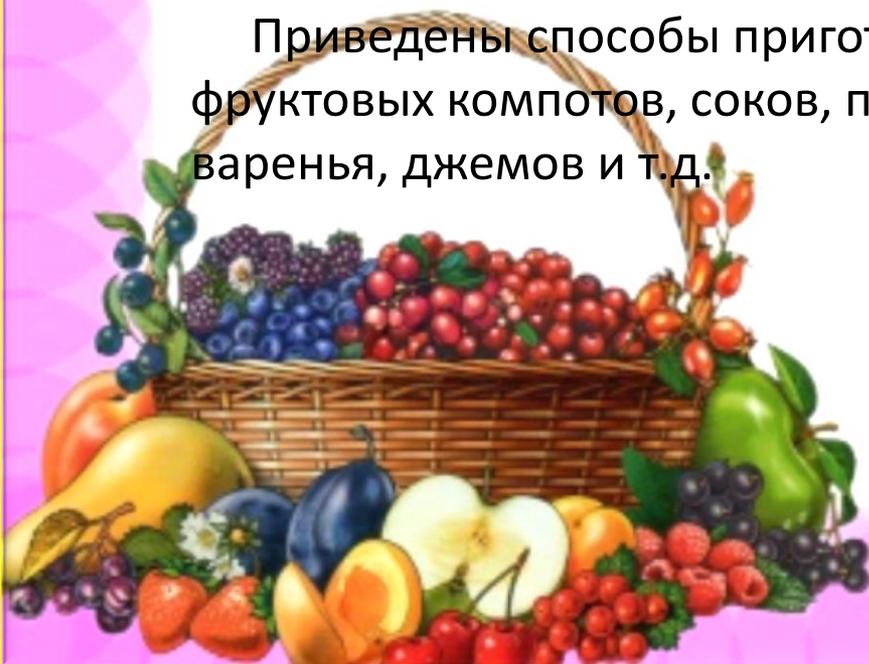
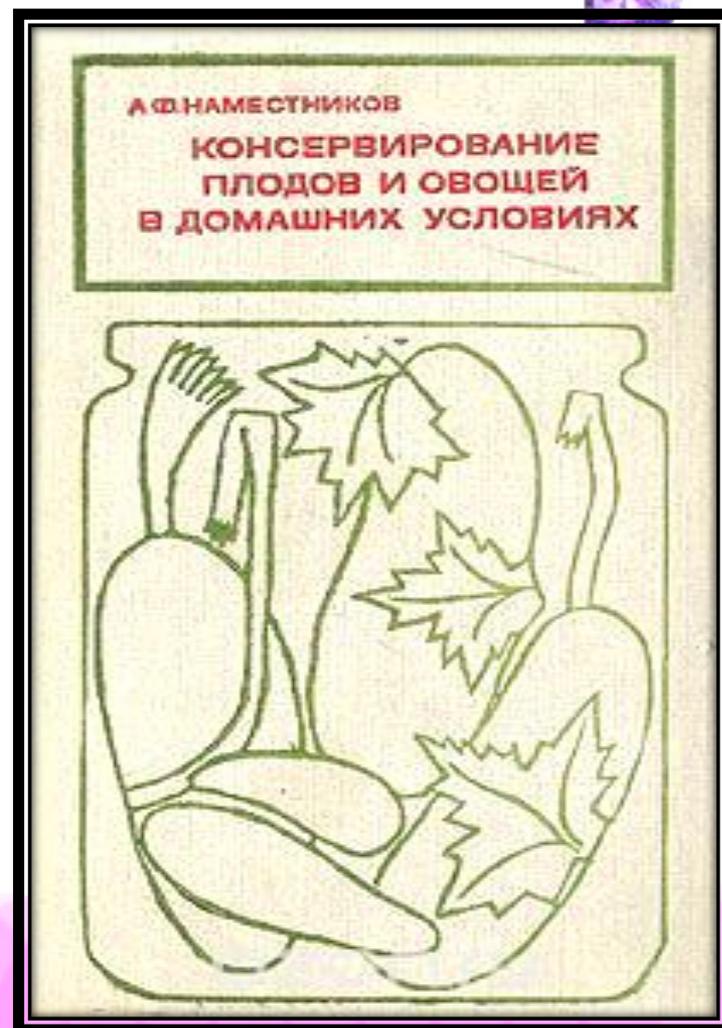
64

Н24 Наместников А.Ф.

Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. – 7-е изд. – М.: Пищевая промышленность, 1978. – 280 с.

В книге популярно изложены основы консервирования плодов и овощей, общие приемы домашнего консервирования. Описаны тара и инвентарь, применяемые при домашнем консервировании.

Приведены способы приготовления фруктовых компотов, соков, пюре, варенья, джемов и т.д.



64

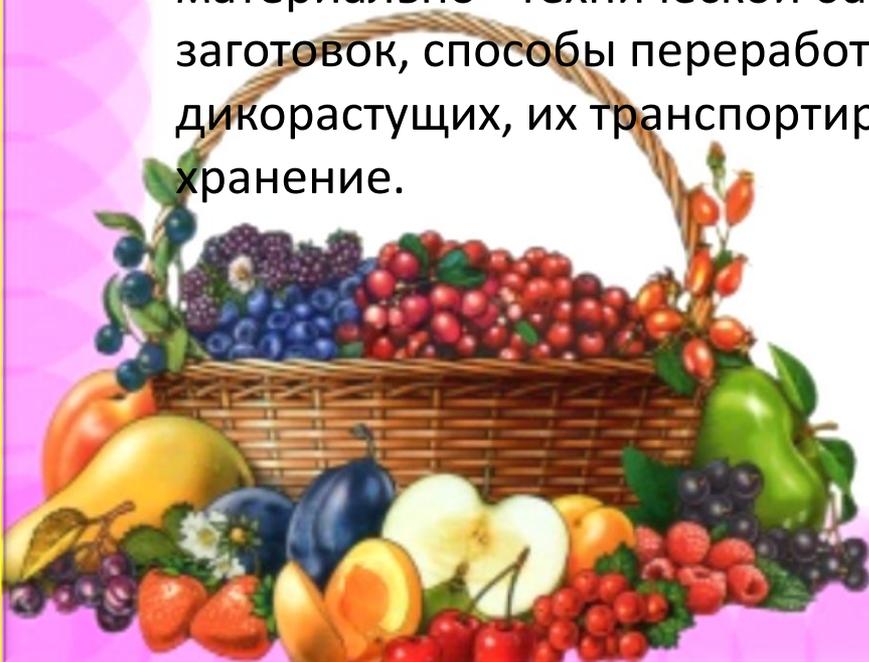
Л93 Лютковский В.С.

Заготовка дикорастущих грибов, ягод, орехов
и плодов. – М.: Экономика, 1973. – 128 с.



В брошюре рассказывается об организации, технике и экономике заготовок дикорастущих грибов, ягод, орехов и плодов.

Рассмотрены современное состояние материально - технической базы заготовок, способы переработки дикорастущих, их транспортирование и хранение.



64

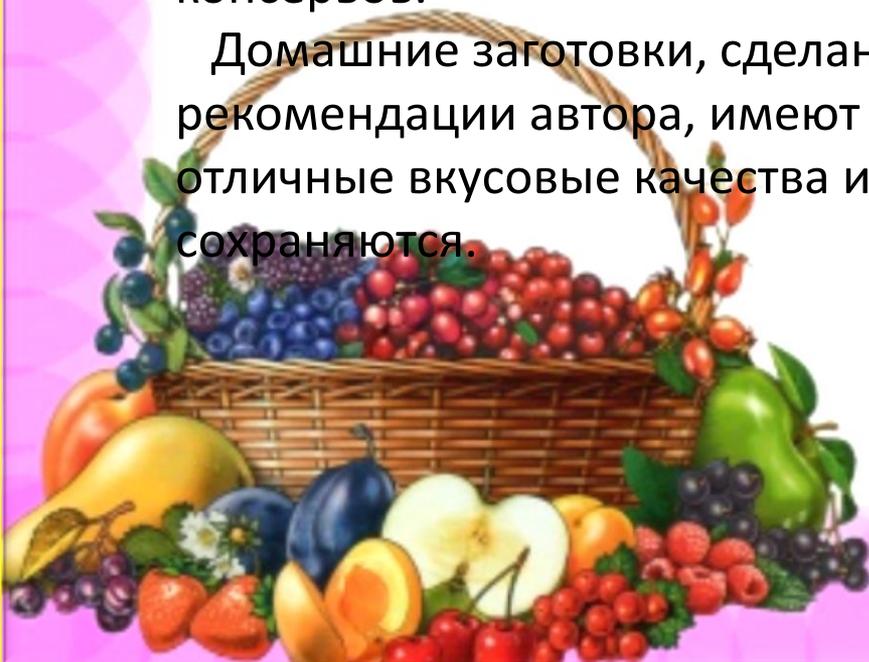
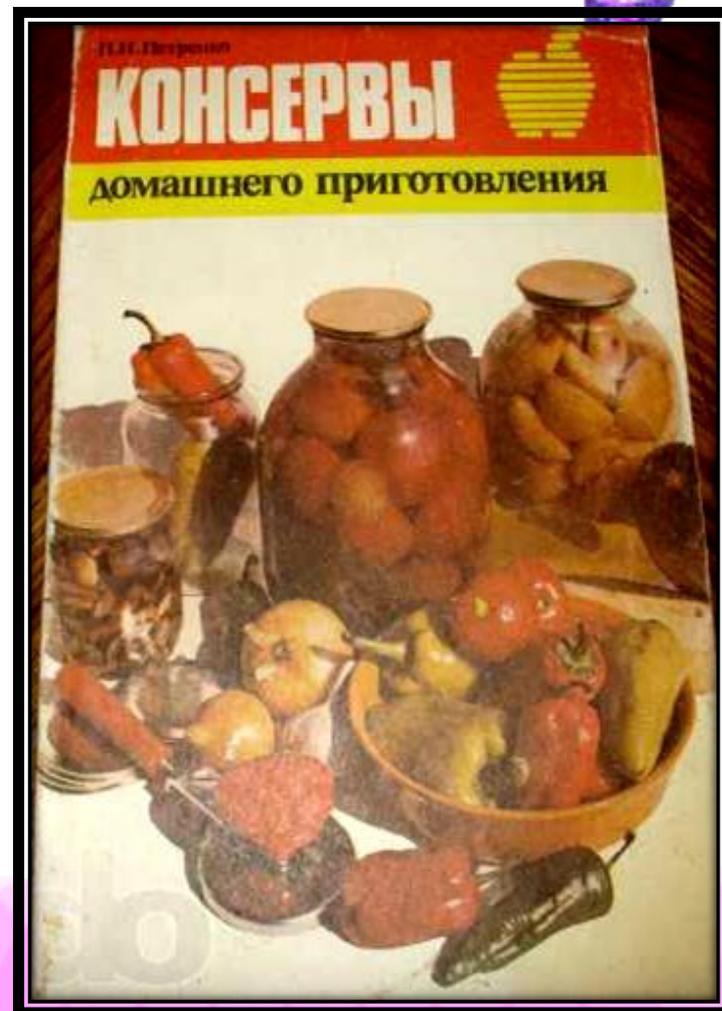
ПЗО Петренко П.И.

Домашние заготовки из овощей. – К.: Техника,
1989. – 208 с.



Описаны способы консервирования многих видов овощей (кабачков, огурцов, баклажанов, перца, томатов и др.) в домашних условиях. Приведена рецептура различных консервов.

Домашние заготовки, сделанные по рекомендации автора, имеют отличные вкусовые качества и хорошо сохраняются.



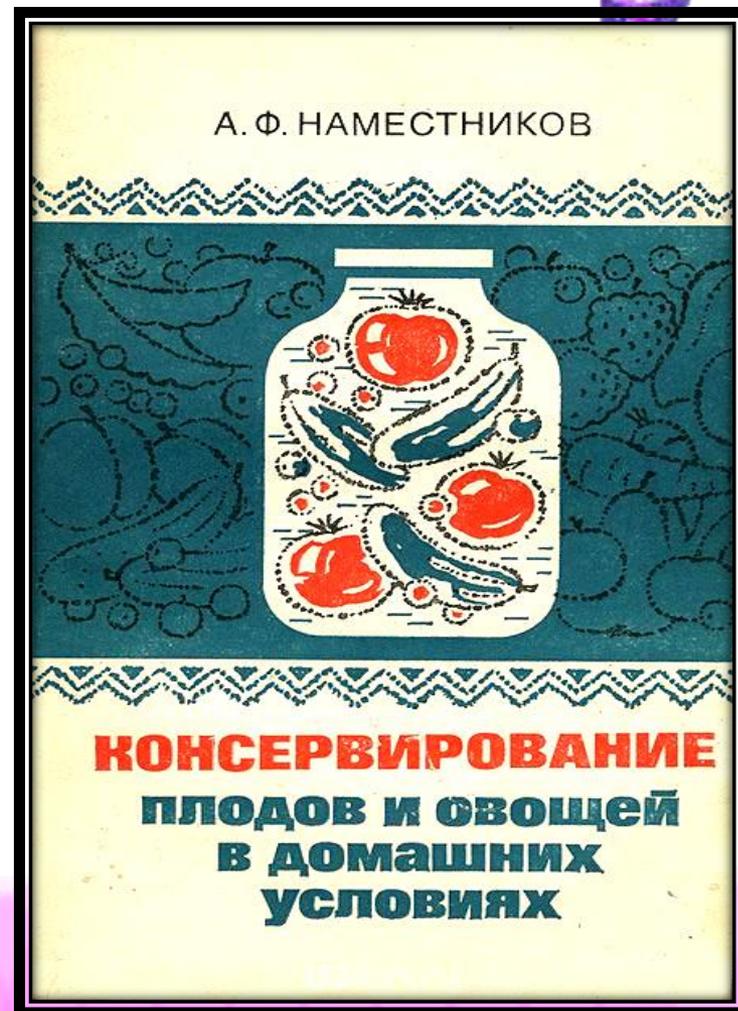
64

Н24 Наместников А.Ф.

Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1985. – 240 с.

В книге изложены основы консервирования плодов и овощей. Показаны общие приемы домашнего консервирования, описаны применяемые тара и инвентарь.

Приведены способы сушки и замораживания плодов и овощей, качество консервов домашнего приготовления, условия их хранения.





**Овощи и
фрукты
на столе**



*«Готовить нужно не спеша,
с чувством, из самых
свежих органических
продуктов, и есть с теми,
кого любишь, за одним
большим столом.
Бесконечно ускоряя ритм
жизни, мы лишаем себя
самой жизни»*

64

ПЗ5 Питание для всех/ А.И.Кочерга, Л.Я. Ковтуненко, В.И.Егорова и др.; под общ. ред. А.И.Кочерги. – 5-е изд. – К.: Реклама, 1983. – 335 с.



Главная тема книги – культура питания. В популярной форме излагаются основы рационального питания, организованного с учетом физиологических потребностей человека, пищевой ценности продуктов, количества и качества пищи в зависимости от пола, возраста, рода занятий и т.д.

Приводятся рекомендации по домашнему консервированию, а также правила сервировки стола и подачи блюд.



64

О-11 О продуктах и культуре потребления/ Е.М. Каневский, Э.В. Краснянский, М.М. Лысов и др. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 224 с.



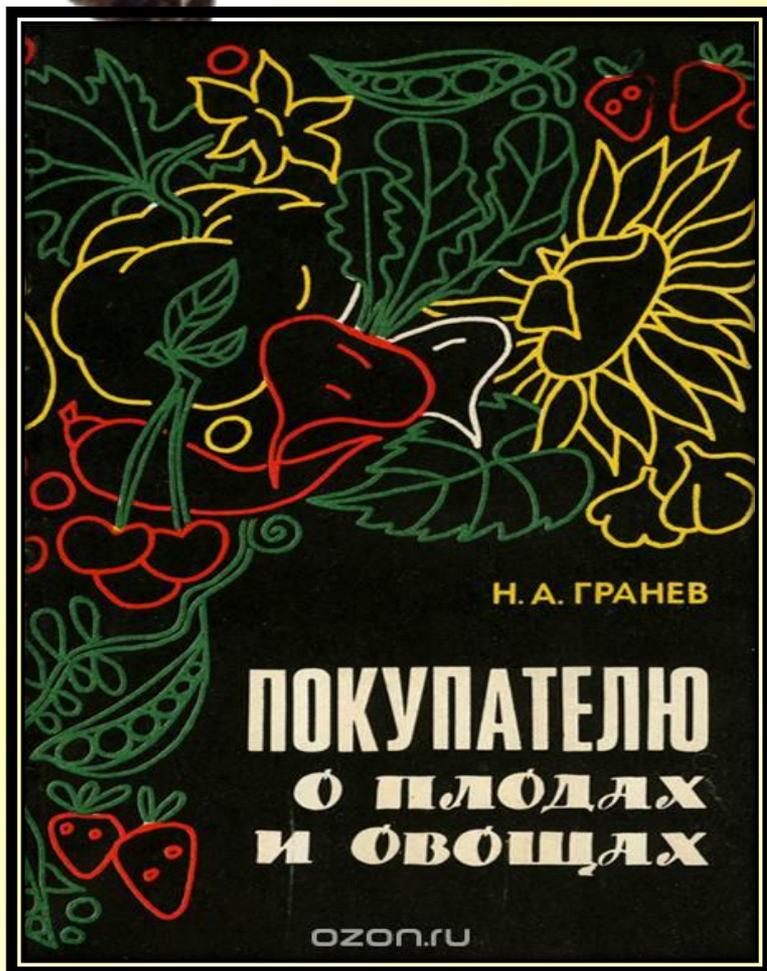
В популярной форме авторы рассказывают о том, как разумно и экономно обращаться с продуктами в домашнем хозяйстве. Книга знакомит с наиболее рациональными приемами приготовления пищи, в ней даются полезные советы по консервированию продуктов в домашних условиях, заготовке их в прок.



64

Г77 Гранев Н.А.

Покупателю о плодах и овощах. – 2-е изд.,
перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. – 96 с.



Книга в популярной форме рассказывает покупателям об ассортименте плодов и овощей, их питательной ценности, правилах и сроках хранения, способах переработки, рациональных нормах потребления.

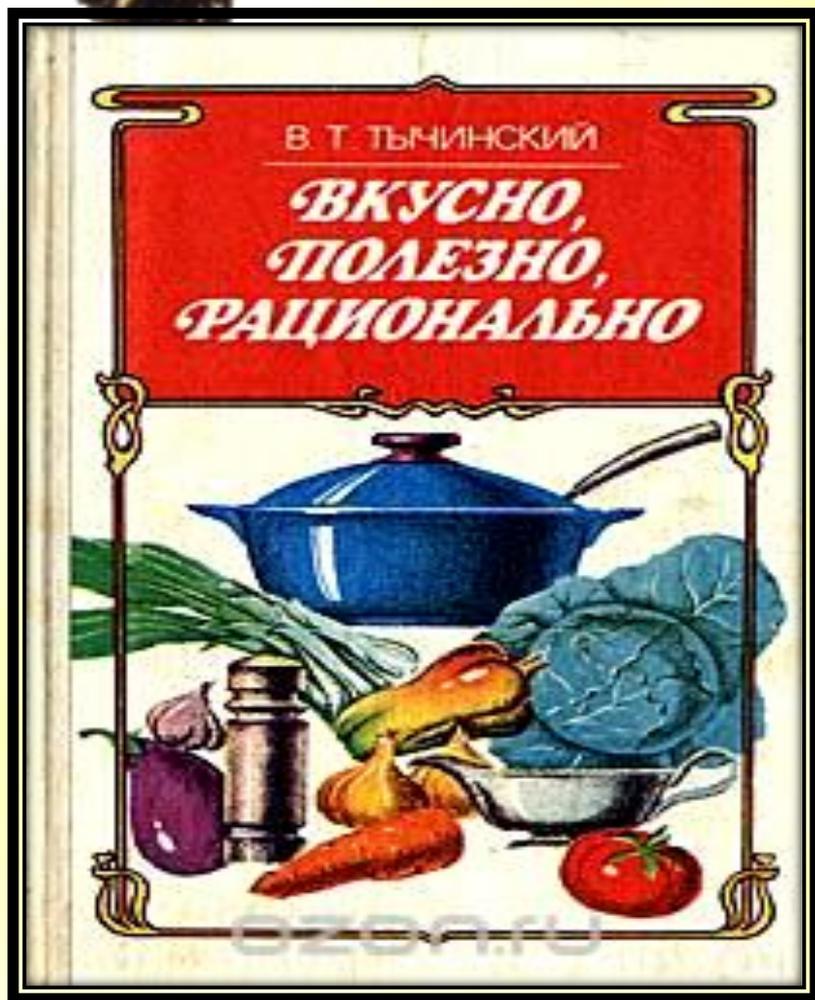
В книге даются советы по домашнему консервированию.



64

Т93 Тычинский В.Т.

Вкусно, полезно, рационально. – К.: Рэклама, 1989. – 256 с.



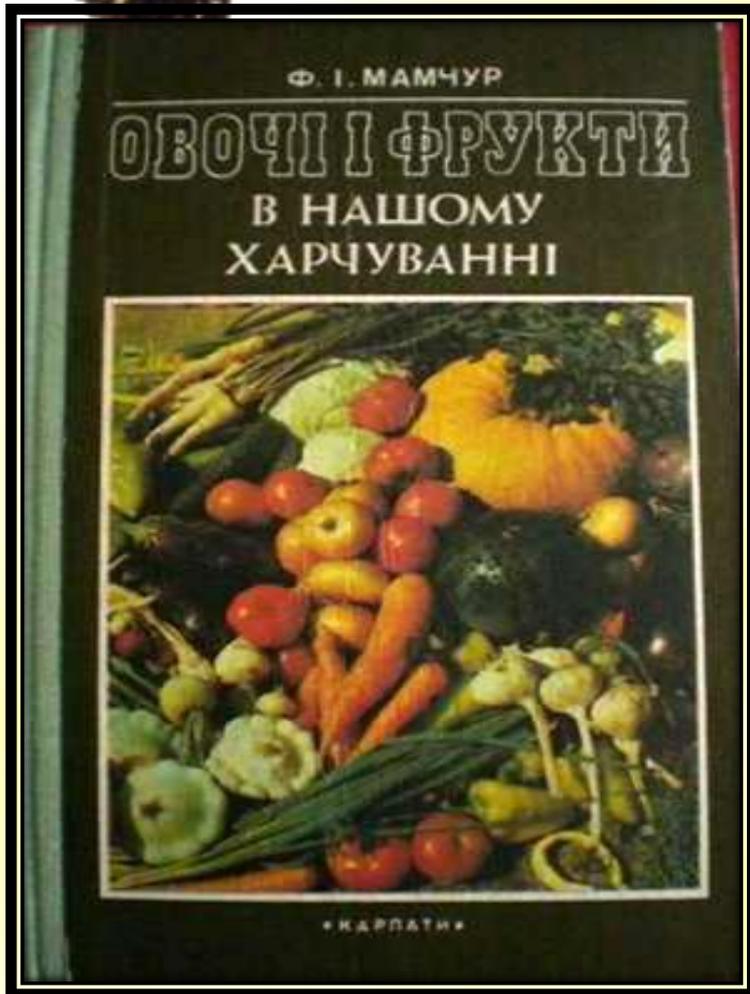
В книге приводятся советы по обработке продуктов, консервации, хранению готовых кулинарных изделий. Даются рекомендации по приготовлению и оформлению блюд из разных продуктов.



64

М22 Мамчур Ф.І.

Овочі і фрукти в нашому харчуванні. – Ужгород:
Карпати, 1988. – 206 с.



У довіднику розповідається про вплив біологічно активних речовин овочів, городньої зелені, фруктів, ягід та грибів на організм людини, застосування їх у профілактиці та лікуванні хвороб, а також у раціональному харчуванні. В книзі даються поради по заготівлі і переробці рослин та їх плодів.



64

Р93 Рыбак Г.И.

Приготовление фруктовых и овощных соков в домашних условиях / Г.И.Рыбак, Н.Ф. Бондаренко, Н.К.Чернозубенко. – К.: Урожай, 1988. – 176 с.

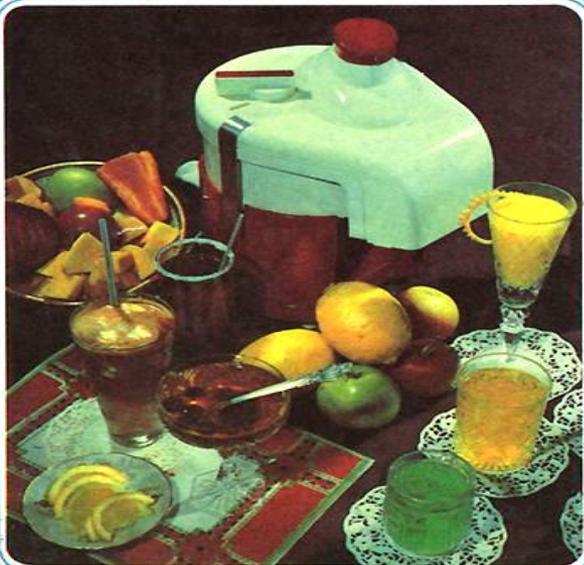
Г.М.Рыбак. Н.Ф.Бондаренко. Н.К.Чернозубенко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФРУКТОВЫХ
И ОВОЩНЫХ

СОКОВ

В ДОМАШНИХ
УСЛОВИЯХ



Большое внимание уделено технологии изготовления плодовых, ягодных, овощных соков и на их основе напитков в домашних условиях. Приведены разнообразные рецепты купажированных соков и коктейлей, а также соков для детского и диетического питания.

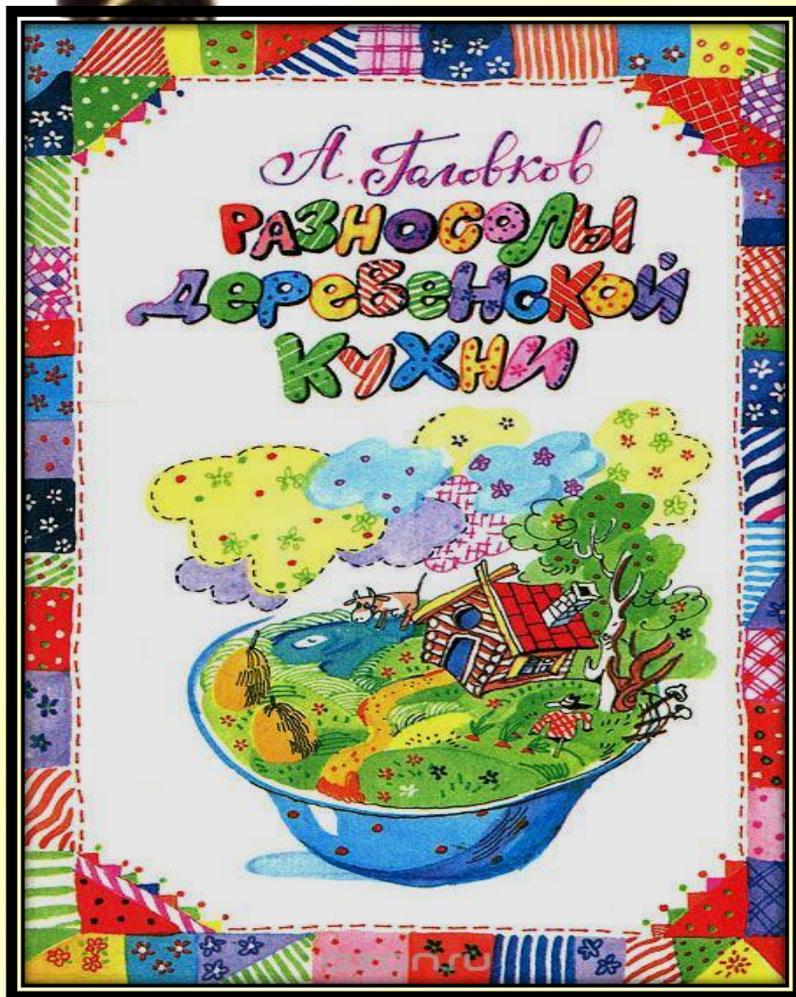


64

Г 61 Головкин А.Э.

Разносолы деревенской кухни. – Одесса.:

Вариант – Два слона, 1992. – 240 с.



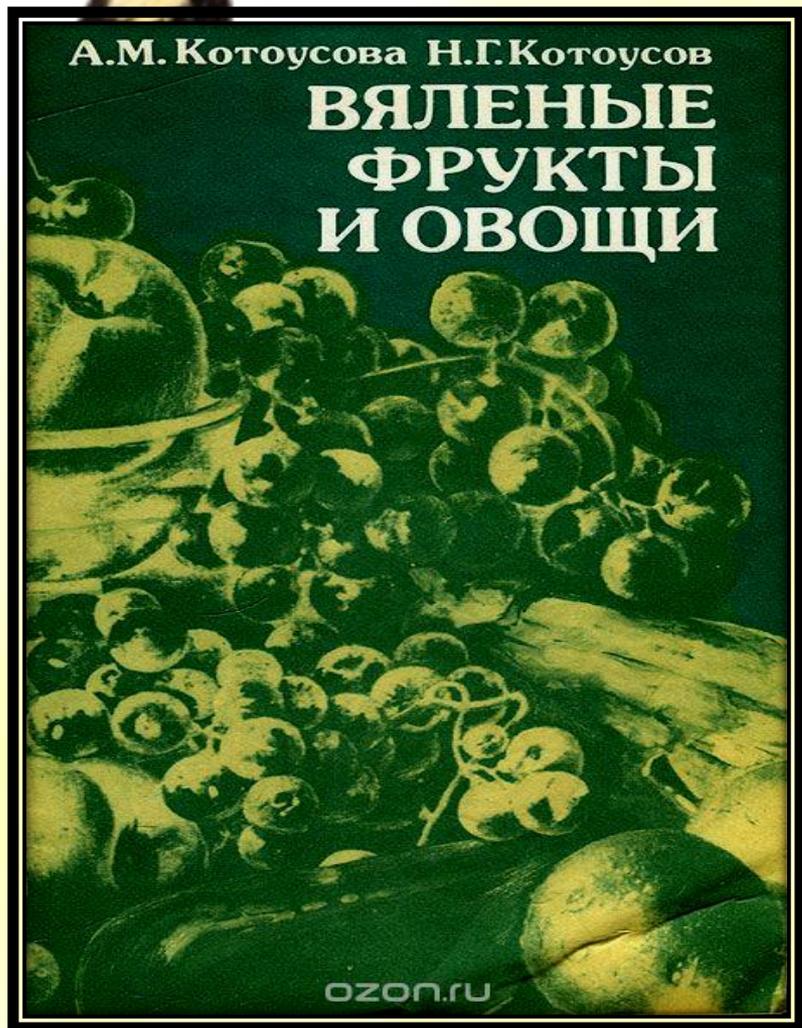
В этой книге рассказывается, как заготавливать, хранить и использовать в домашнем хозяйстве овощи, фрукты, ягоды, молочные и мясные продукты, как избегать потерь при их переработке, как готовить вкусную и разнообразную пищу; предлагаются рецепты старинной русской кухни.



64

К73 Котоусова А.М.

Вяленые фрукты и овощи / А.М.Котоусова, Н.Г. Котоусова – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Росагропромиздат, 1989. – 142 с.



В книге дано описание нового способа консервирования фруктов и овощей, который заключается в предварительном отделении сока и использовании оставшегося продукта для приготовления вяленого пюре, джема, цукатов, варенья и др., которые сохраняют питательные качества свежих фруктов и овощей.

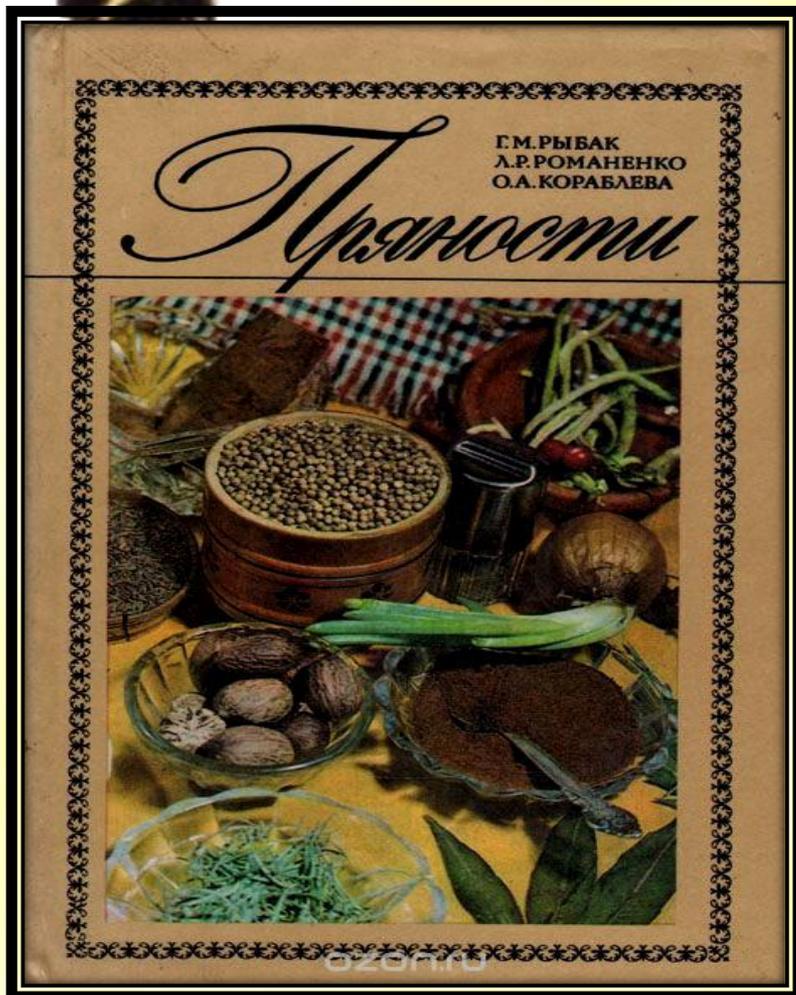
В этом издании книги дополнен перечень сортов и культур фруктов и овощей.



64

Р93 Рыбак Г.М.

Пряности / Г.М. Рыбак, Л.Р. Романенко, О.В. Кораблева –
К.: Урожай, 1989. – 191 с.



В книге в популярной форме изложены сведения о пряностях и пряноароматических растениях. Даны ботанико – биохимическая характеристика, а также пищевая и лечебная их ценность. Большой раздел посвящен использованию всевозможных пряностей в консервировании и при приготовлении различных блюд, заправок, соусов, напитков, даны их рецепты. Показана возможность использования пряноароматических растений для отдушек, зимних букетов, в косметике.



64

К76 Кощеев А.А.

Напитки из дикорастущих плодов и ягод. – М.:
Агропромиздат, 1991. – 64 с.

В альбоме в живой и интересной форме описаны дикорастущие плоды и ягоды, имеющие наибольшее значение с точки зрения кулинарного использования. Приведены рецепты различных напитков из дикорастущих плодов и ягод. Отмечено их стимулирующее воздействие на организм человека.





Советы хозяйкам

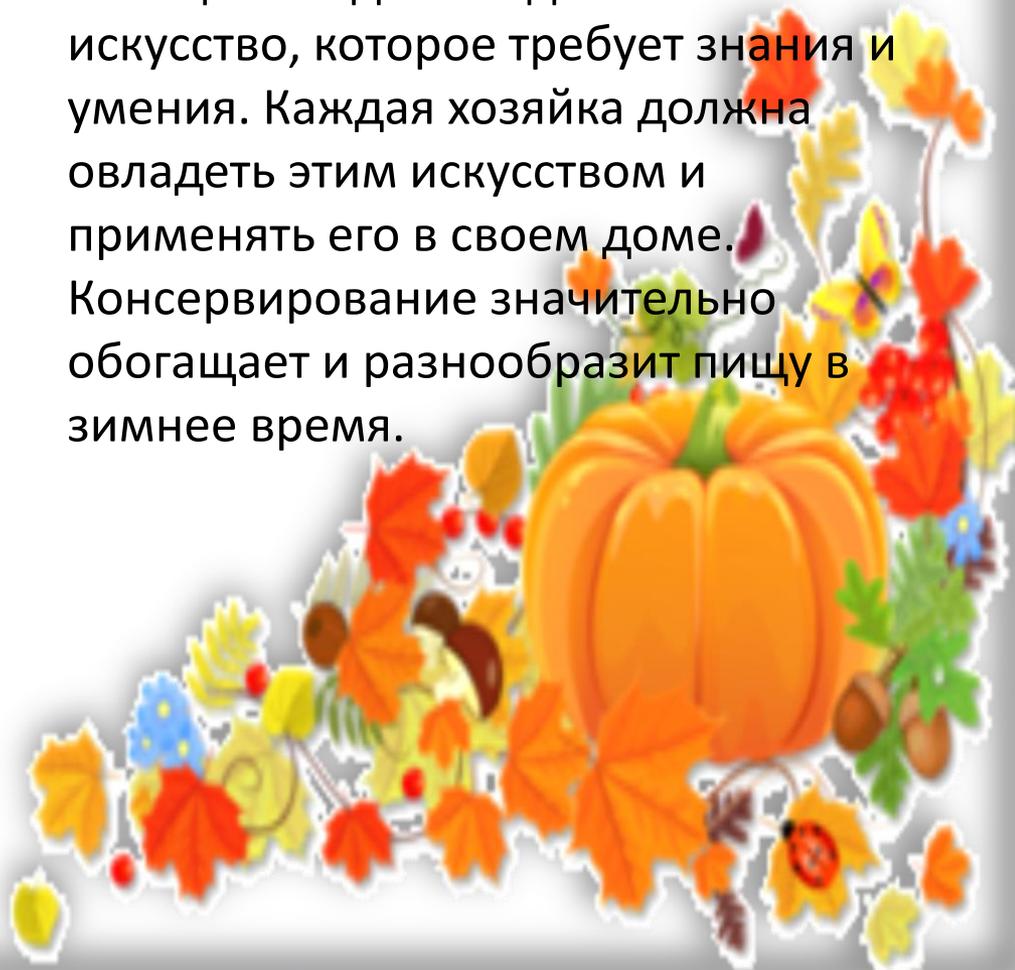


**«Не будь искусства
кулинарии, жестокость
реальности была бы
невыносима»**

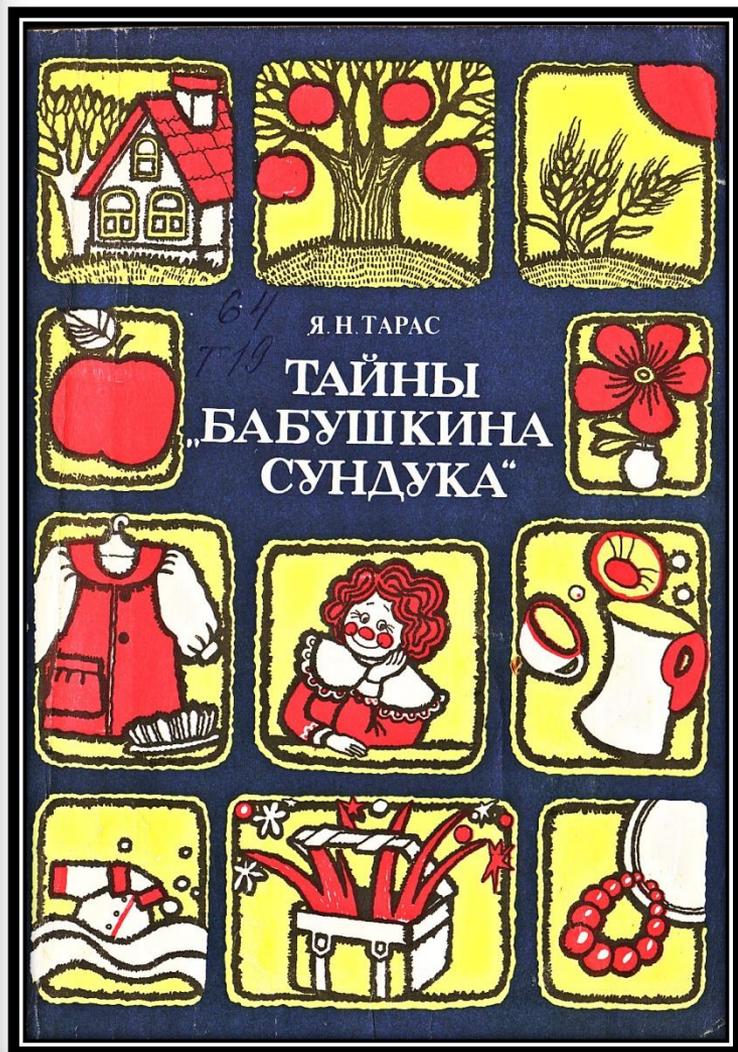
О-83 Открываем секреты консервации / сост. Григоращук П.Е. – Луганск:
АИДА, 1992. – 64 с.



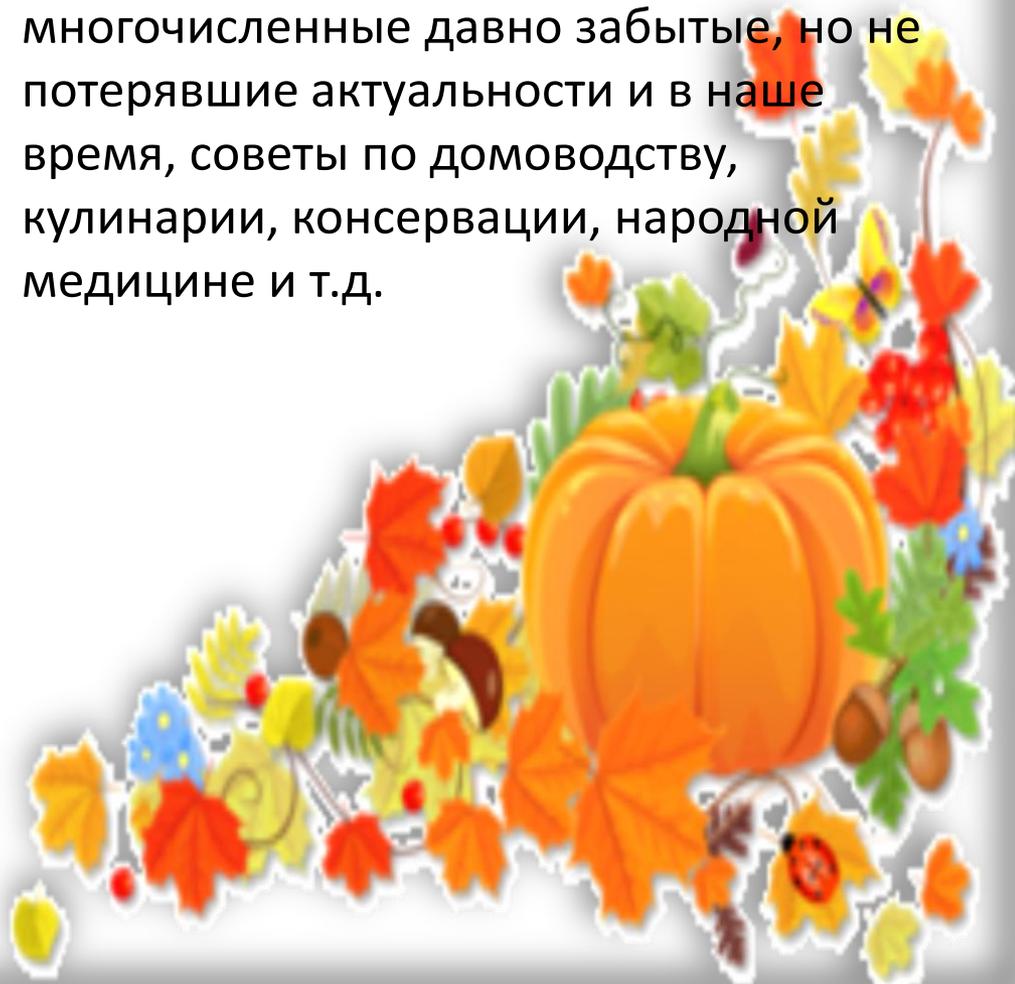
Сохранять плоды и овощи месяцами и даже годами – это искусство, которое требует знания и умения. Каждая хозяйка должна овладеть этим искусством и применять его в своем доме. Консервирование значительно обогащает и разнообразит пищу в зимнее время.



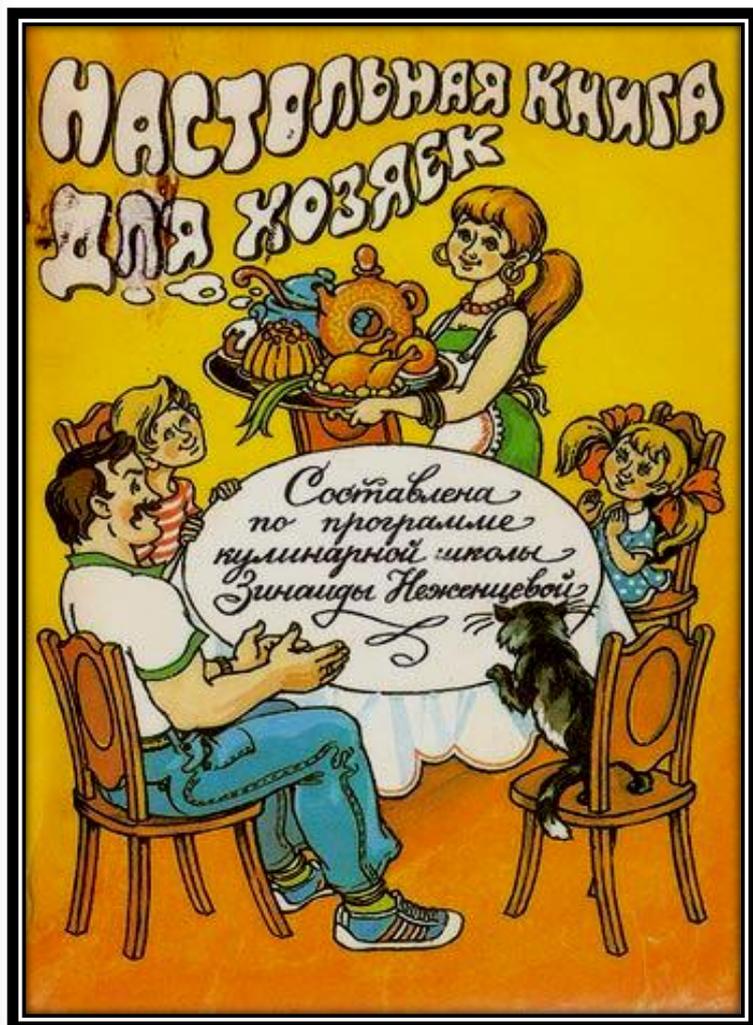
Тайны «бабушкина сундука». – Кишинев: Басарабия, 1991. – 204 с.



В предлагаемой книге собраны многочисленные давно забытые, но не потерявшие актуальности и в наше время, советы по домоводству, кулинарии, консервации, народной медицине и т.д.



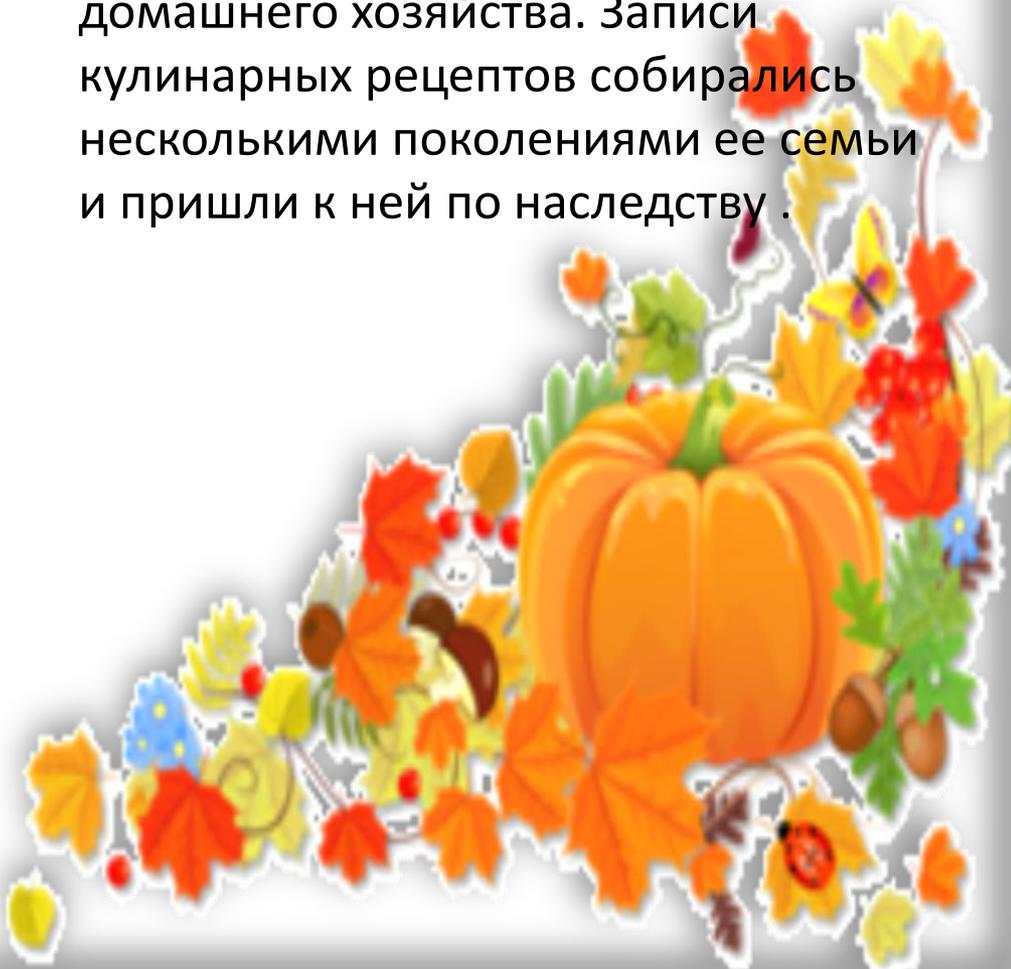
Н62 Настольная поваренная книга для хозяек / составлено по программе Б. кулинарной школы Зинаиды Неженцевой. – К.: Обереги, 1991. – 224 с.



Автор книги – Зинаида Неженцева – была широко известным в дореволюционной России мастером, теоретиком и методистом кулинарного искусства. Книга ценна уникальными данными о качестве различных кулинарных продуктов и очень точной, рациональной рецептуре приготовления широкого набора первых, вторых и сладких блюд, горячих и холодных закусок, выпечки, различных заготовок (варений, маринадов, солений, мочений), а также напитков, составления меню и т.д.

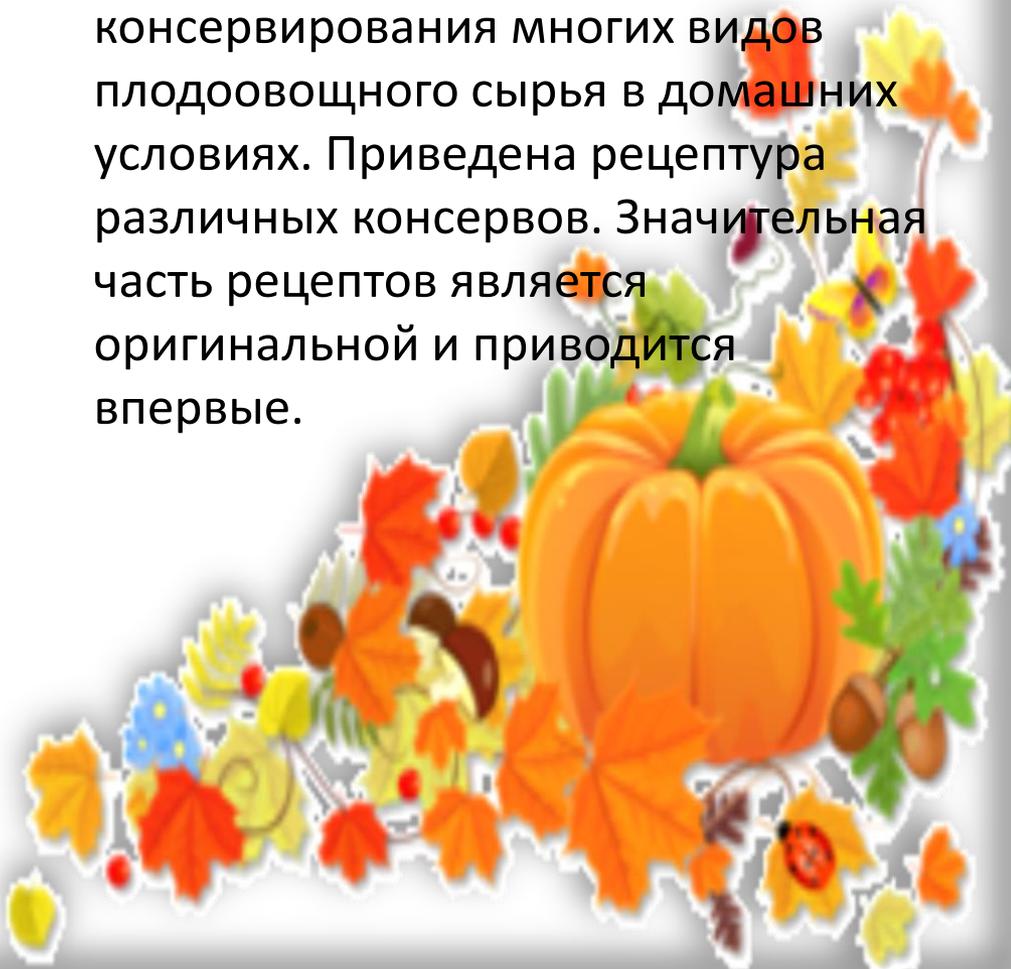


Автор делится секретами ведения домашнего хозяйства. Записи кулинарных рецептов собирались несколькими поколениями ее семьи и пришли к ней по наследству.

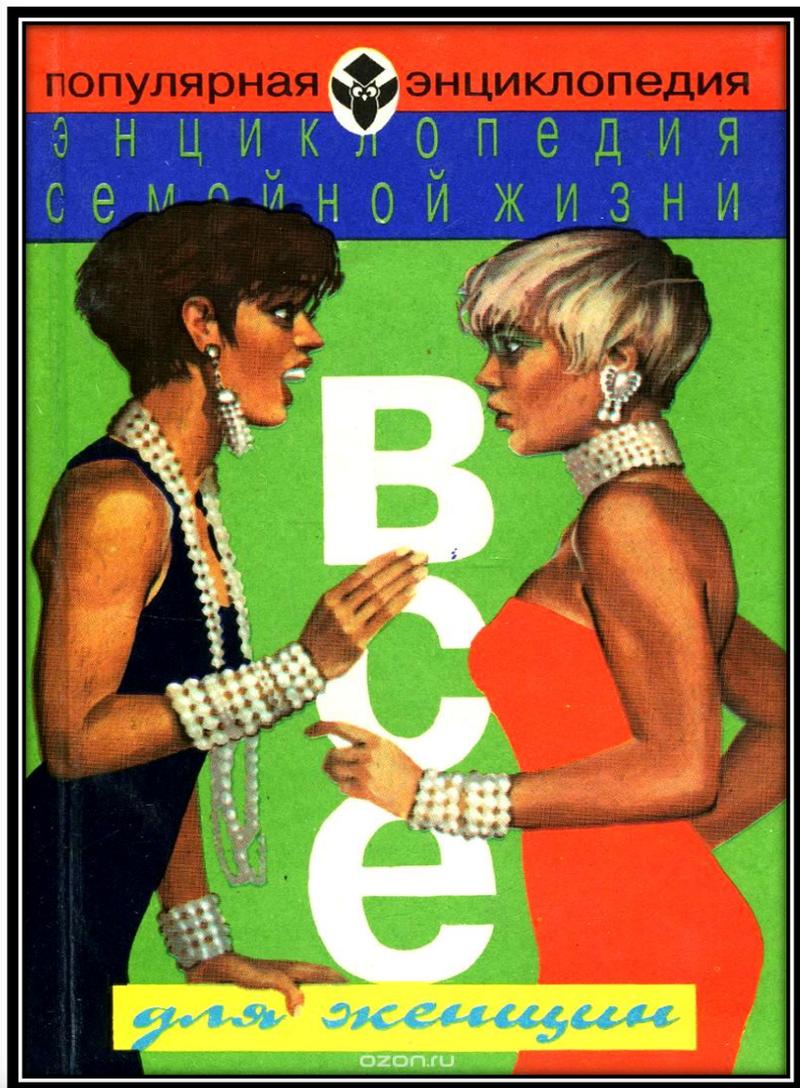




Описаны способы консервирования многих видов плодовоовощного сырья в домашних условиях. Приведена рецептура различных консервов. Значительная часть рецептов является оригинальной и приводится впервые.

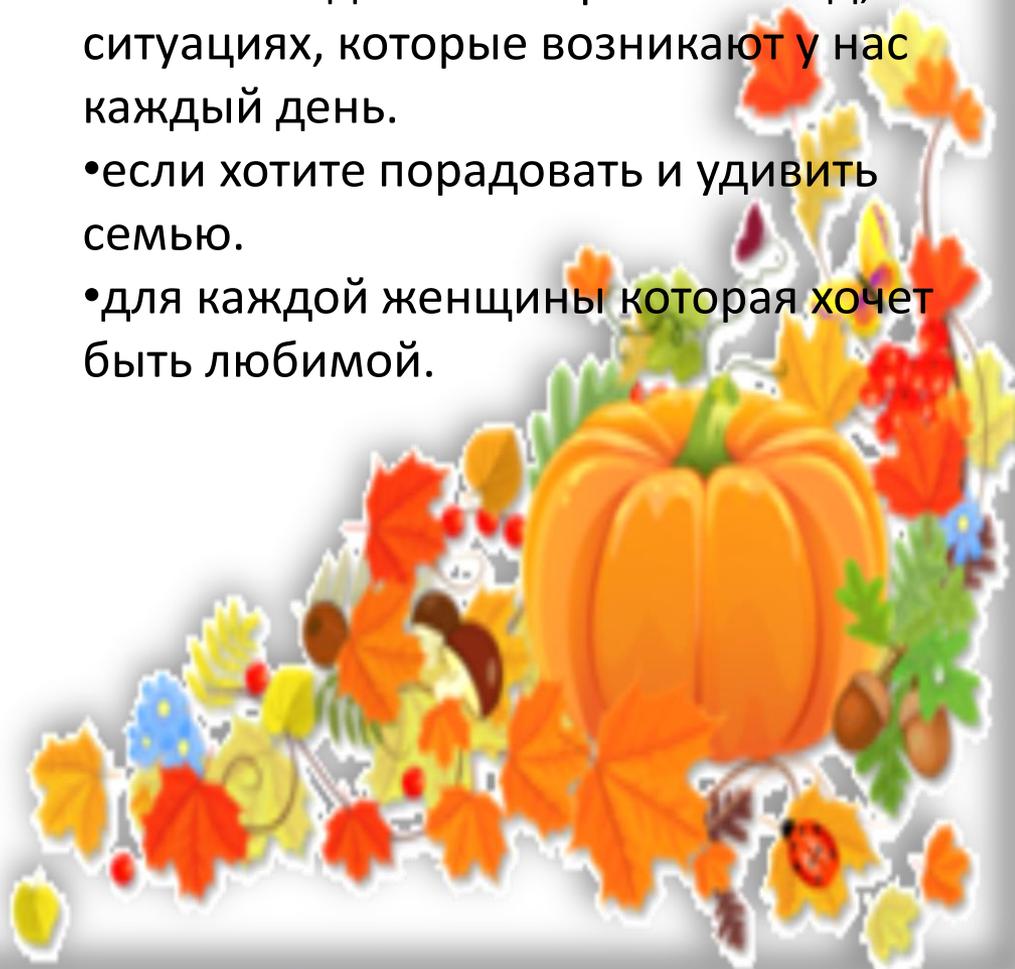


Э68 Энциклопедия семейной жизни : в 2 т. Т. 1: Все для женщин. –
Донецк: Отечество, 1994. – 446 с.



Эта книга незаменима:

- в безвыходных на первый взгляд, ситуациях, которые возникают у нас каждый день.
- если хотите порадовать и удивить семью.
- для каждой женщины которая хочет быть любимой.

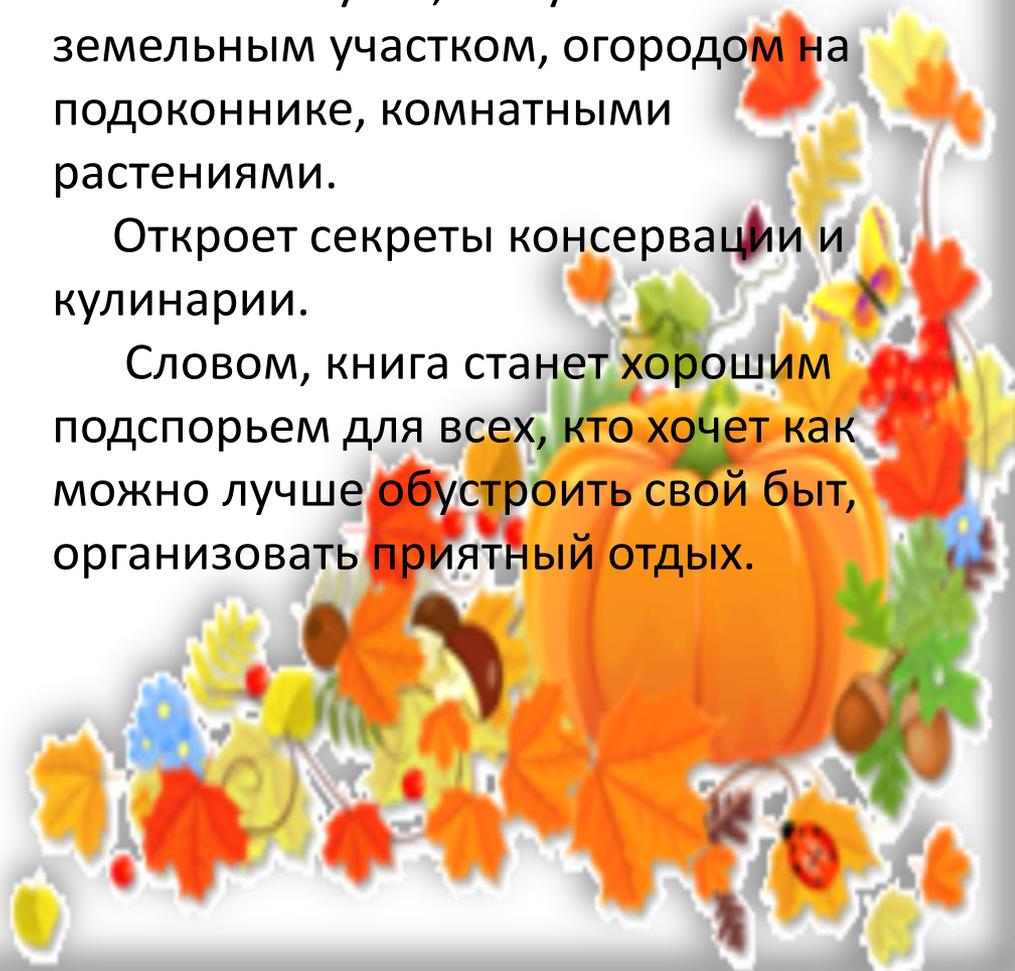




Эта книга подскажет вам, а во многом и научит, как ухаживать за земельным участком, огородом на подоконнике, комнатными растениями.

Откроет секреты консервации и кулинарии.

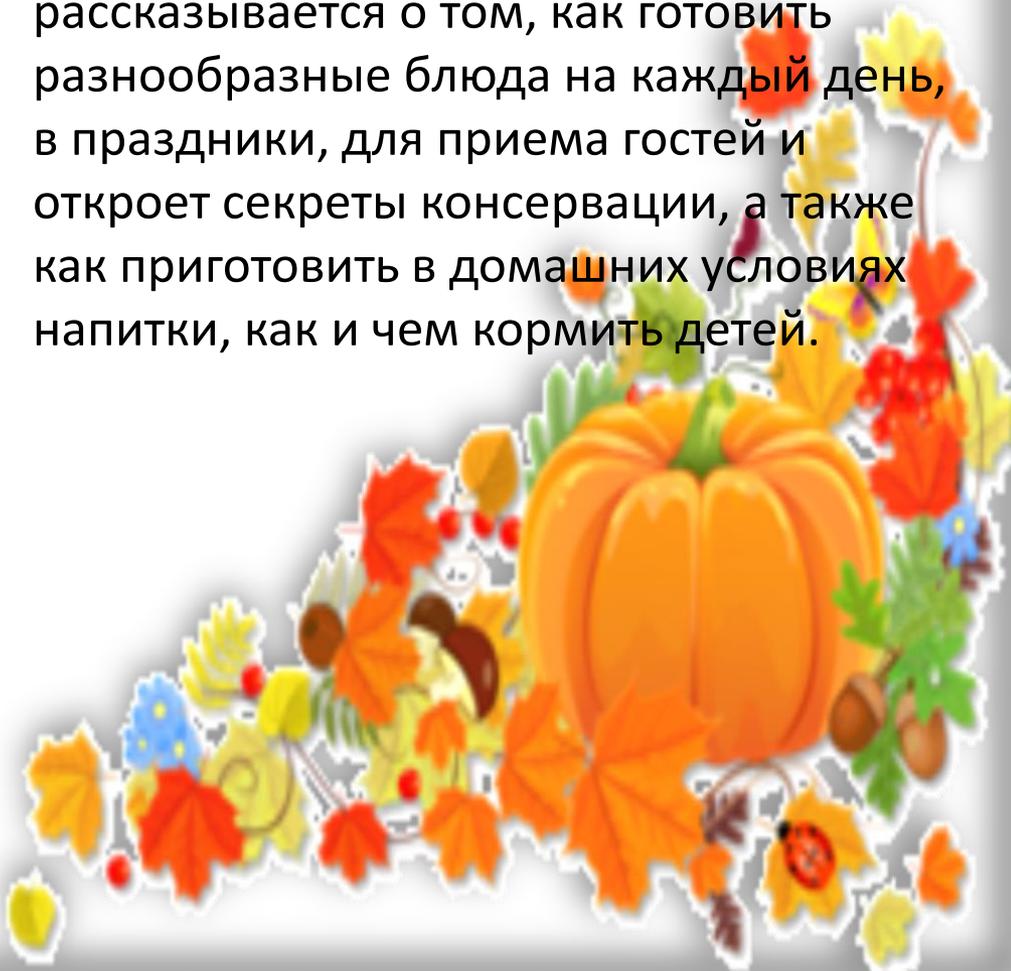
Словом, книга станет хорошим подспорьем для всех, кто хочет как можно лучше обустроить свой быт, организовать приятный отдых.



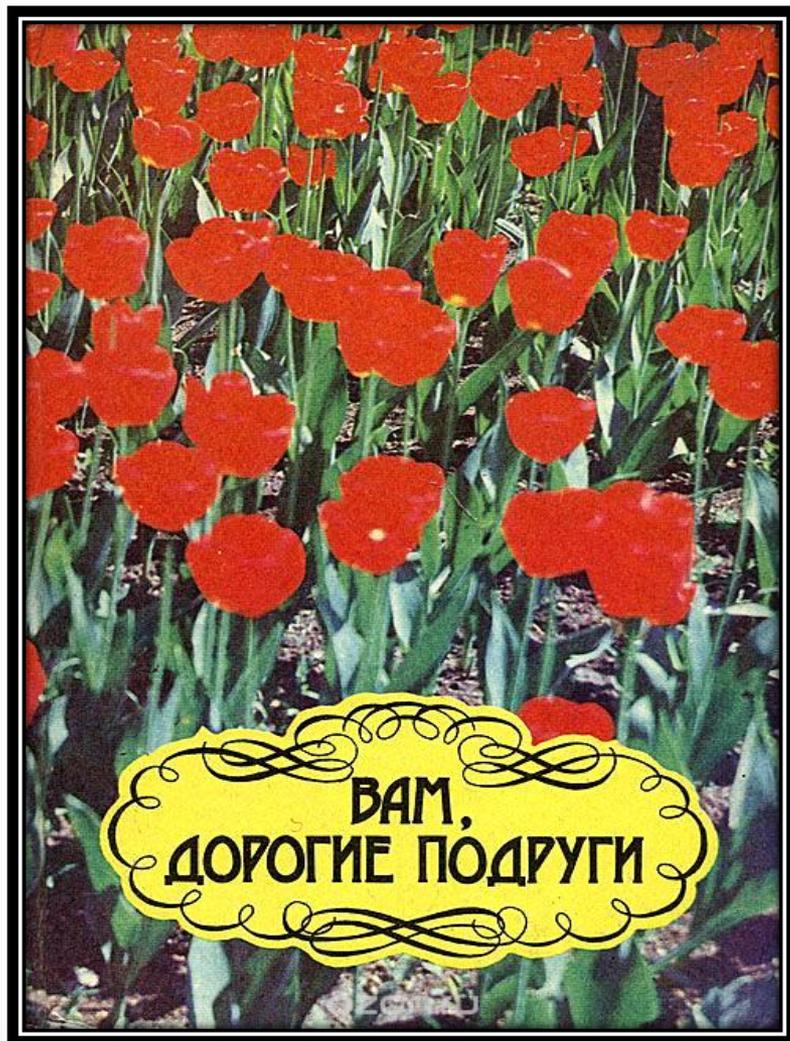
Ж74 Житейская энциклопедия: в 6 т. Т. 1: Ваш стол. – Тула: Перспектива, 1992. – 272 с.



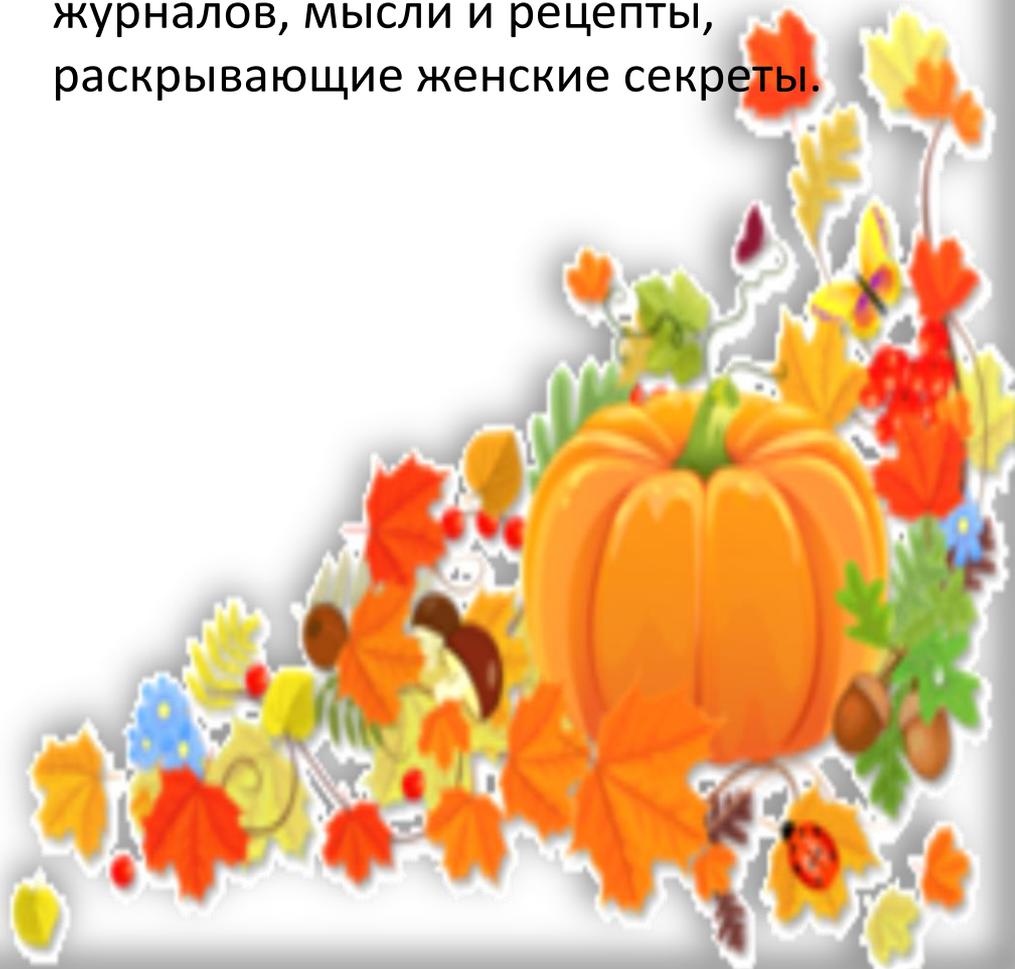
В этой книге детально рассказывается о том, как готовить разнообразные блюда на каждый день, в праздники, для приема гостей и откроет секреты консервации, а также как приготовить в домашних условиях напитки, как и чем кормить детей.



В16 Вам, дорогие подруги / сост.: Е.С. Батищева, Л.А. Суркова и др. – Киев:
Проза, 1992. – 163 с.



В книге использованы материалы из журналов, мысли и рецепты, раскрывающие женские секреты.



**Знать о еде человек должен не меньше,
чем о математике или о своём
родном языке.**





Спасибо за внимание!

Наш адрес: г. Алчевск, ул. Ленинградская, 45а
<http://library.dstu.education> Научная библиотека ДонГТУ (ауд. 203)

