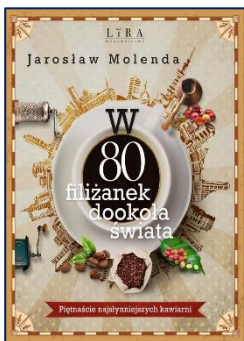
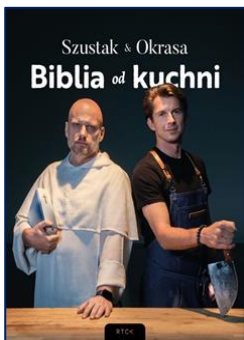


Nowości wydawnicze w bibliotece – KULINARIA



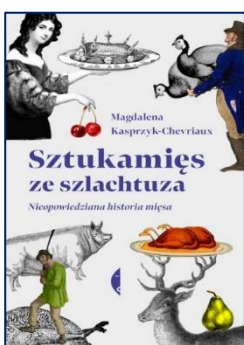
W swojej najnowszej bogato ilustrowanej książce Jarosław Molenda zabiera nas w podróż do piętnastu najslynniejszych kawiarni świata. Podczas niej przyglądamy się różnym rodzajom kawiarni, w tym wiedeńskiej, tureckiej, hotelowej czy pałacowej oraz kawiarni -ciastkarni. Każdy z tych rodzajów charakteryzuje się specyficznym wystrojem, oświetleniem, rozmieszczeniem miejsc siedzących, menu oraz kulturalną atmosferą.



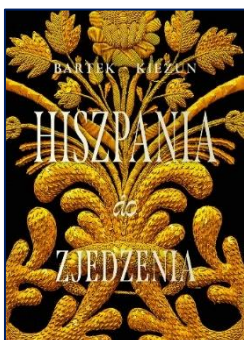
„Biblia od kuchni” to kulinarna podróż przez sześć krain. Po świecie biblijnym, oglądanym przez pryzmat potraw, oprowadza nas o. Adam Szustak, a Karol Okrasa „komentuje” te historie swoimi nowymi autorskimi przepisami zainspirowanymi biblijnymi opowieściami.



Magdalena i Piotr Kucharscy z pasją zachęcają do przygotowywania potraw z warzyw i owoców zgodnie z cyklem pór roku. Skutecznie przekonują, że warto samemu piec chleb, uprawiać własne zioła. Proponują balans pomiędzy tym, co zdrowe, a odrobiną kulinarnego szaleństwa. Dania zachwycają innowacyjnością. W przepisach króluje różnorodność, a na talerzach – kolory.



Pytanie o zasadność jedzenia mięsa nigdy nie było bardziej aktualne. Jedni twierdzą, że jest ono *passé*, inni uważają, że to nasza polska tradycja. Jak jest naprawdę? Jako „obywatele świata” powinniśmy znać naszą historię. Zanim więc sięgniecie po smażoną pierś brojlera lub grillowaną karkówkę, poznajcie prawdziwą historię polskiego mięsa i odkryjcie dawny świat polskiej kuchni, w której pekefleisz, pierśnik czy kapłon królowały nie tylko od święta.



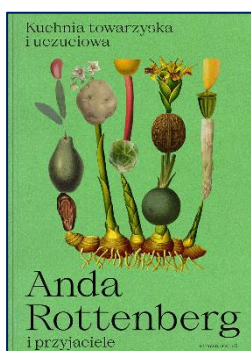
Hiszpania do zjedzenia to połączenie książki kulinarnej z subiektywnym przewodnikiem po nieoczywistych zakątkach kraju. Autor zabiera nas w podróż, która niekoniecznie skończy się w kuchni, bo książkę tę można smakować na wiele sposobów. Ciekawe przepisy, wciągające opowieści z podróży i fascynujący rozmówcy, którzy oprowadzają po swoim kraju – wszystko to okraszone pysznymi fotografiami.



Książka pełna miłości, ciepła, inspiracji, z przepisami na dania zarówno dla wegetarian, jak i dla tych, którzy jedzą drób zagrodowy czy dzikie ryby, czyli dla osób w różnym wieku i o różnych preferencjach. Książka zawiera przepisy na cztery pory roku, dla całej rodziny, na wszystkie okazje.



Od pyz sprzedawanych w słoikach na kultowym Bazarze Różyckiego po słodką „Zygmuntówkę”. Od anchois sprowadzonego przez królową Marię Gonzagę de Nevers po zupę pho, która przyjechała do nas wraz z Wietnamczykami. Od powstańczej „plujki” po krem z białych warzyw a la Magda Gessler. Przez 900 lat od założenia miasta stołeczna kuchnia ulegała różnym wpływom. Wszystko to tworzy zaskakująco eklektyczny, ale i wyjątkowo smakowity misz masz. Ta książka to podsumowanie tego, za co kochają stolicę nasze podniebienia.



To pozycja z pogranicza kulinariów i sztuki. Książka o sztuce towarzyskiego gotowania. Znacznicy sztuki współczesnej, Anda Rottenberg, zaprasza przyjaciół do wspólnej, bardzo pożytecznej zabawy, dzielenia się ulubionymi przepisami i uwagami o gotowaniu. W zabawie biorą udział artyści, pisarze, aktorzy, politycy - przepisy są dopracowane i wzięte prosto z życia, ich autorzy tak właśnie gotują.

Źródło recenzji - portal.lubimyczytać.pl