

# ВЧИМОСЯ

# СМАЧНО ГОТУВАТИ



Віртуальна книжкова  
виставка  
До зимового циклу свят

Мистецтво кулінарії- невід'ємна і важлива риса самобутності народу. Створені ними кулінарні рецепти не випадкові, вони мають відбиток тієї чи іншої епохи і культури і дають нам чудові приклади правильного поєднання продуктів.

Приготування їжі – це творчість. А у творчості не буває дрібниць. Тому дотримуйтесь рецептів, але і проявляйте фантазію. Навчіться швидко та смачно готувати. Головне, мати бажання, настрій і терпіння.



**Ростовський, В. С.**

Сучасна українська кухня [Текст] :  
[навчальний посібник]  
/ В. С. Ростовський. – Київ : Кондор,  
2016. – 132, [2] с. : табл., рис.



**Доцяк, В. С.**

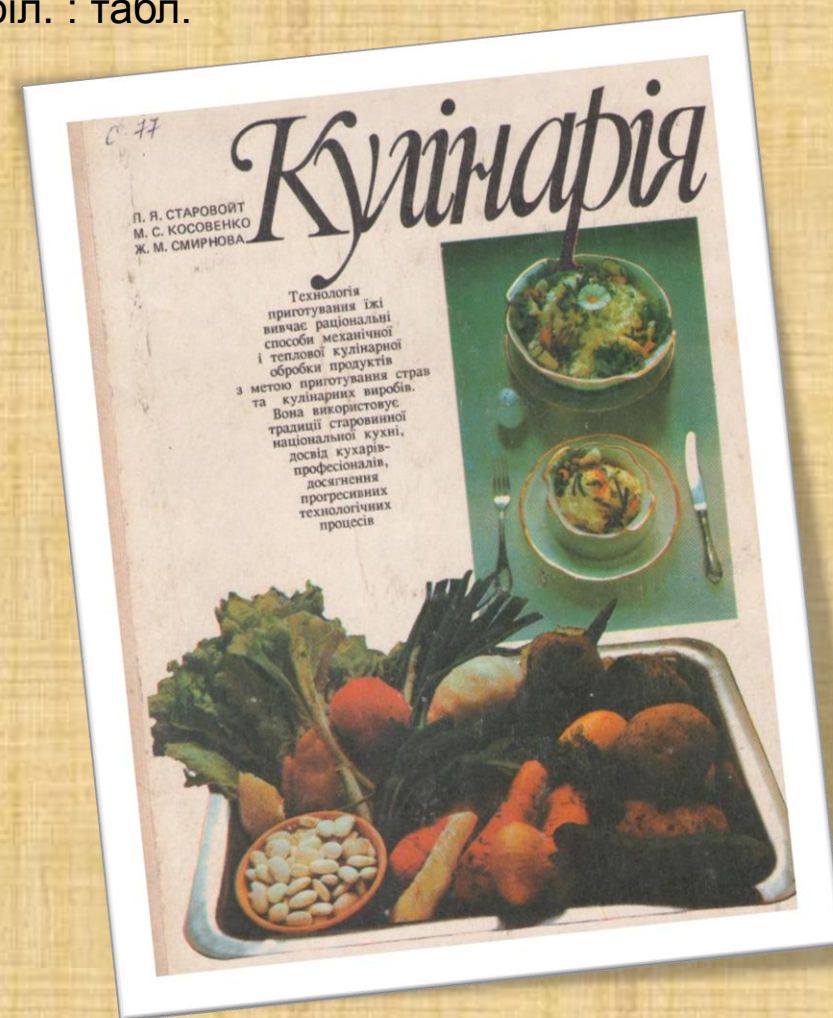
Українська кухня: Технологія приготування страв  
[Текст] : доп. М-вом освіти України як підручник для учнів  
професійно-технічних училищ з інтегрованим навчанням  
/ В. С. Доцяк. – Київ : Вища школа, 1995. – 549, [2] с., [8]  
арк. фотоіл. : іл., табл.



## Старовойт, Л. Я.

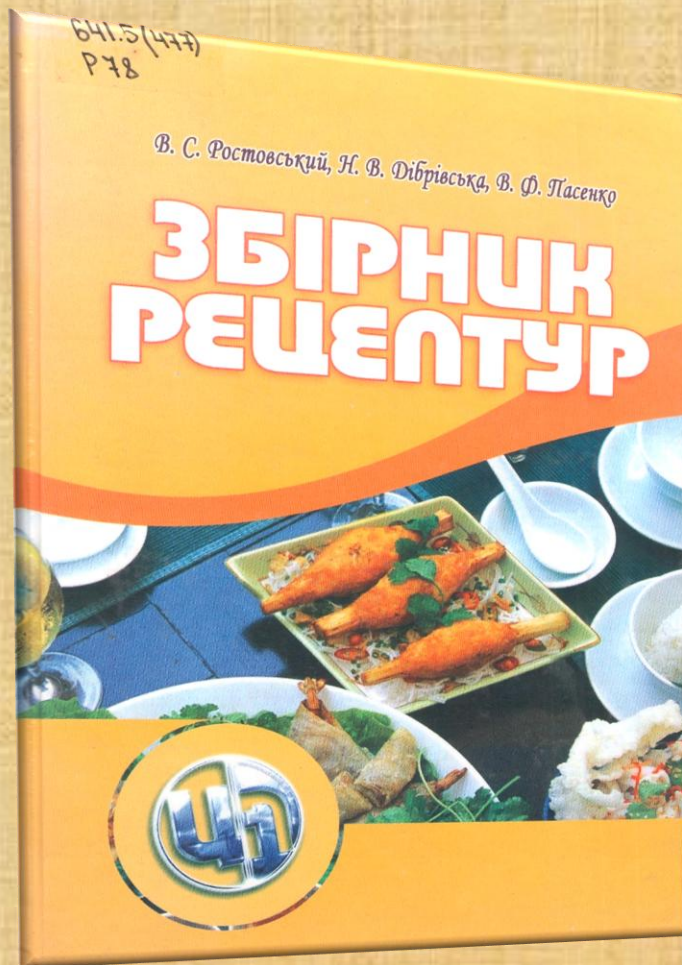
Кулінарія [Текст] : доп. М-ом народної освіти України як підручник для учнів професійно-технічних училищ / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – 2-ге вид., стереотип. – Київ : Вища школа, 1992. – 257, [7] с., [24] вкл. арк. фотоіл. : табл.

В підручнику викладено питання механічної та теплової обробки продуктів, технології приготування страв і кулінарних виробів. Використані традиції старовинної національної кухні, досвід кухарів-професіоналів.



**Ростовський, В. С.**

Збірник рецептур [Текст] : [кулінарні рецепти]  
/ В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко ;  
УКООПСпілка, Полтавський університет кооперації  
України. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. –  
323, [1] с.



Авторами зібрано матеріали, які висвітлюють все краще, що було накопичено в області кулінарного мистецтва України за роки її незалежності. Наводяться рецептури й технології приготування принципово нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих і розроблених кращими майстрами-кухарями, та майстрами-кондитерами.





**Сирохман, І. В.**

Асортимент і якість кондитерських виробів [Текст] : рек. МОН України як навч. посібник для студ. ВНЗ / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець ; МОН України, Львівська комерційна академія. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 634, [1] с. : іл., табл., схеми. – Бібліогр.: с. 633–634.

**Циганенко, В. О.**

Домашні кондитерські вироби [Текст] : [рецепти кондитерських виробів] / В. О. Циганенко, А. Т. Ратушенко, О. І. Здобнов. – Київ : Кондор, 2011. – 249, [2] с. : іл., табл.





**Новікова, О. В.**

Технологія приготування їжі: Українська кухня [Текст] : навч. посіб. : рек. МОНмолодьспорту України як навч. посіб. для студ. ВНЗ / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – (Вид. 2-ге, випр. та допов.). – Харків : Світ книг, 2020. – 678, [1] с. : рис., табл. – Бібліогр.: с. 673.

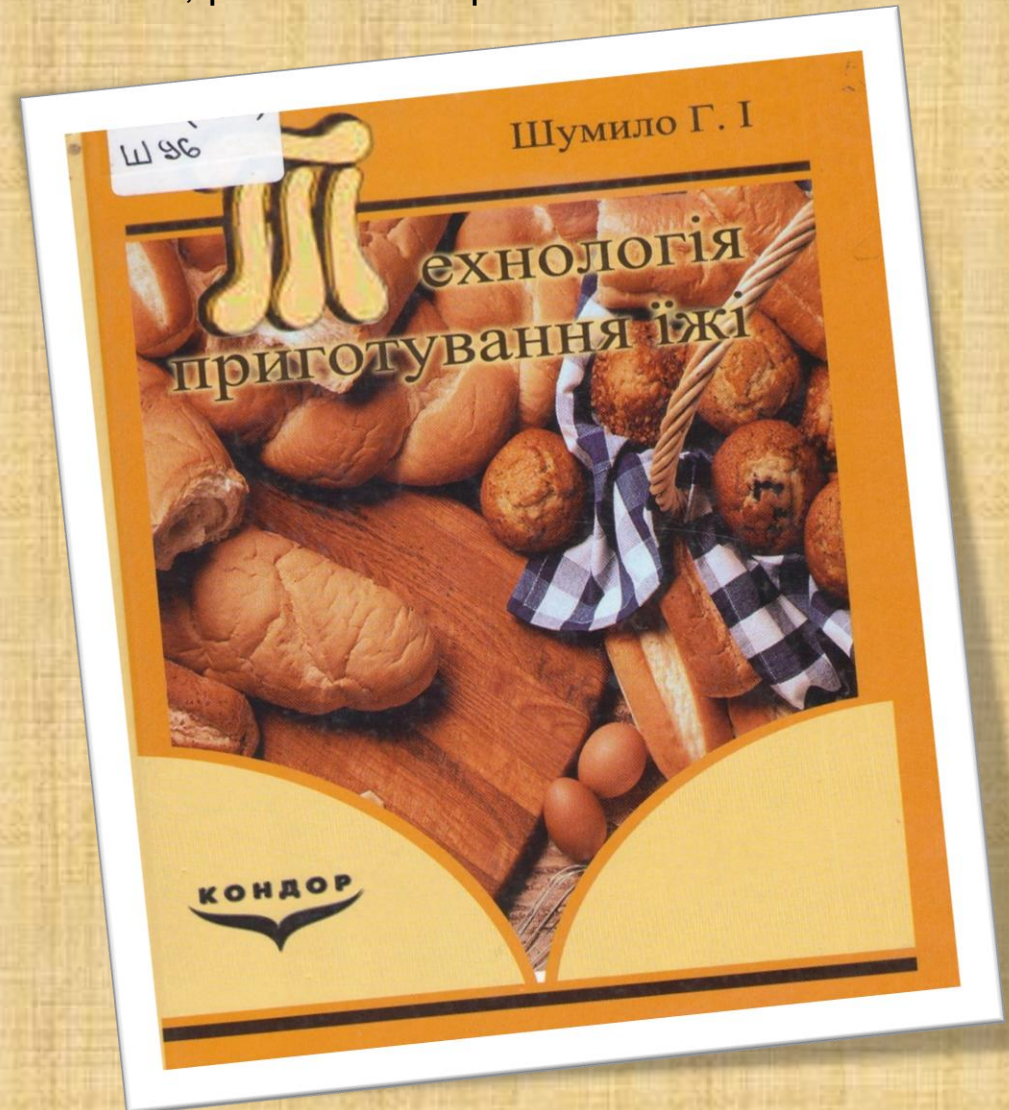


В книзі повною мірою відображено всю технологію приготування чудових українських страв. Досконало описано санітарні вимоги до якості продуктів, їх обробку, повноцінне приготування страви та подача до столу.

В посібнику описані різні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до наукових досягнень раціонального і дієтичного харчування

**Шумило, Г. І.**

Технологія приготування їжі [Текст] : навч. посіб. : рек. МОН України як навч. посіб. для студ. навч. закладів I-II рівнів акредитації / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2011. – 504, [1] с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 504.





Протягом століть у кожного народу складались свої традиції, способи приготування їжі, прийоми подачі страв.

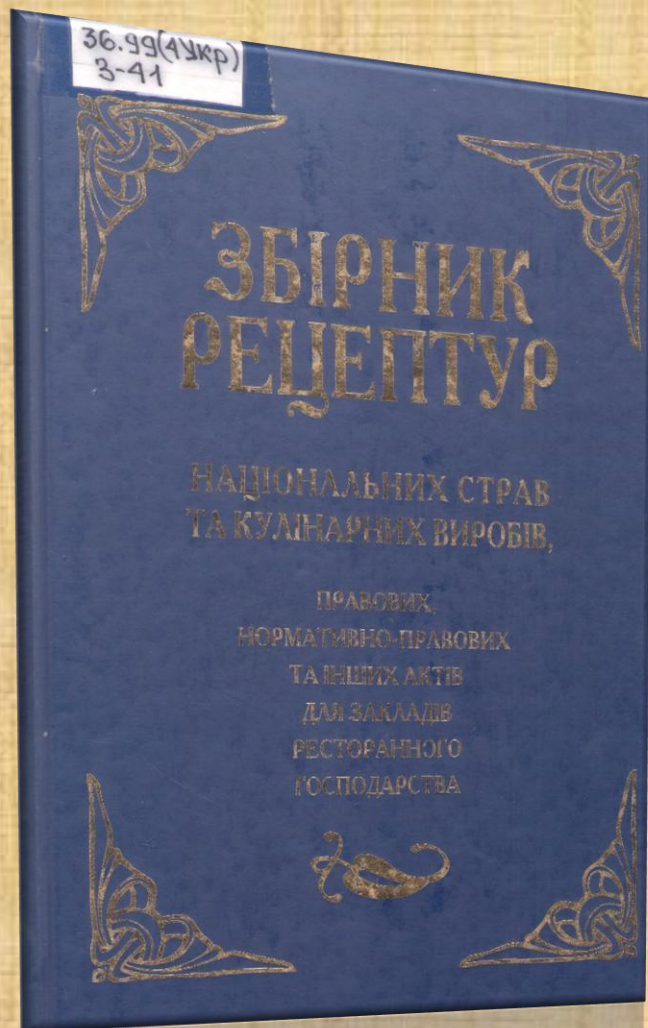
В збірнику розглядаються традиції харчування та гастрономічні звички різних етносів та представників різних релігійних напрямів світу.

**Неїленко, С.**

Кулінарна етнологія [Текст] : навч. посіб.  
/ Сергій Неїленко, Валентина Русавська ; МОН України, М-во культури України, Київський НУ культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2020. – 610, [2] с. : іл. – Бібліогр.: с. 591–606.



Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов]. – 2-ге вид., випр. та допов. – Київ : Арій, 2013. – 1006, [2] с. : табл., схеми. – Бібліогр.: с. 12 . та в тексті.



У збірнику пропонуються рецептури страв та кулінарних виробів кухонь народів України, Білорусії, Молдови, Естонії, Литви, Латвії, Грузії, Вірменії, Азербайджану, Узбекистану, Казахстану, Туркменістану, Киргизстану й Таджикистану.

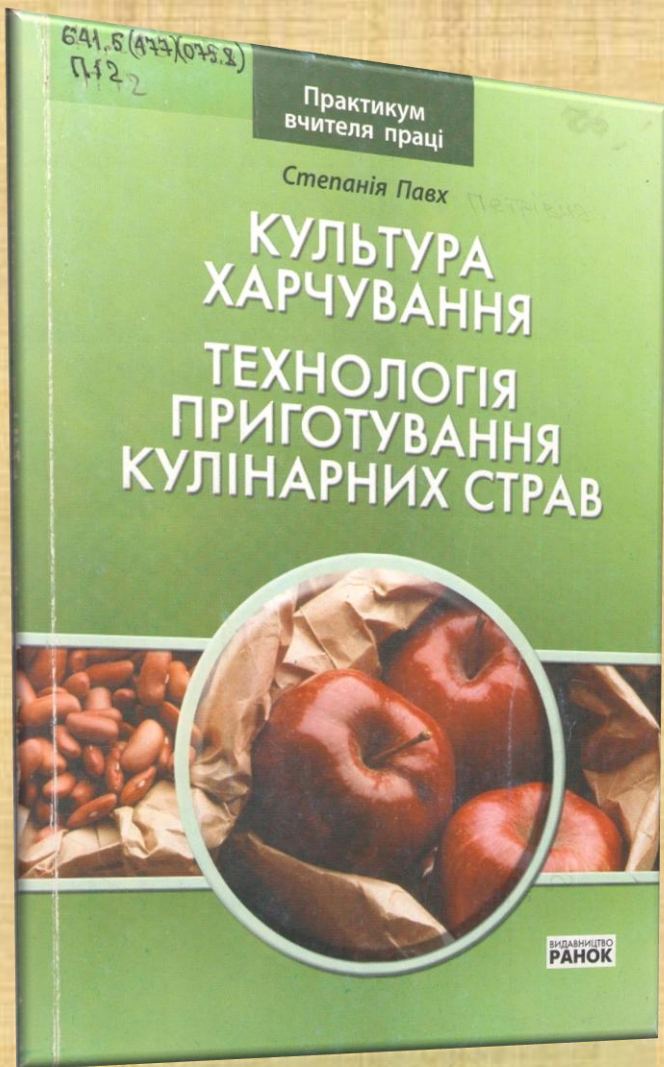


Фізіологія харчування [Текст] : підручник : затв. МОН України для студ. ВНЗ / [Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін [та ін.]. – Суми : Університетська книга, 2011. – 472, [1] с. – Бібліогр.: с. 470–472.

Їжа разом із повітрям є найважливішим біологічним фактором життєзабезпечення організму людини. В нинішніх екологічних та соціальних умовах потрібно дбати про те щоб, продукти якими ми харчуємось відповідали потребам організму в харчових речовинах та захисних компонентах.



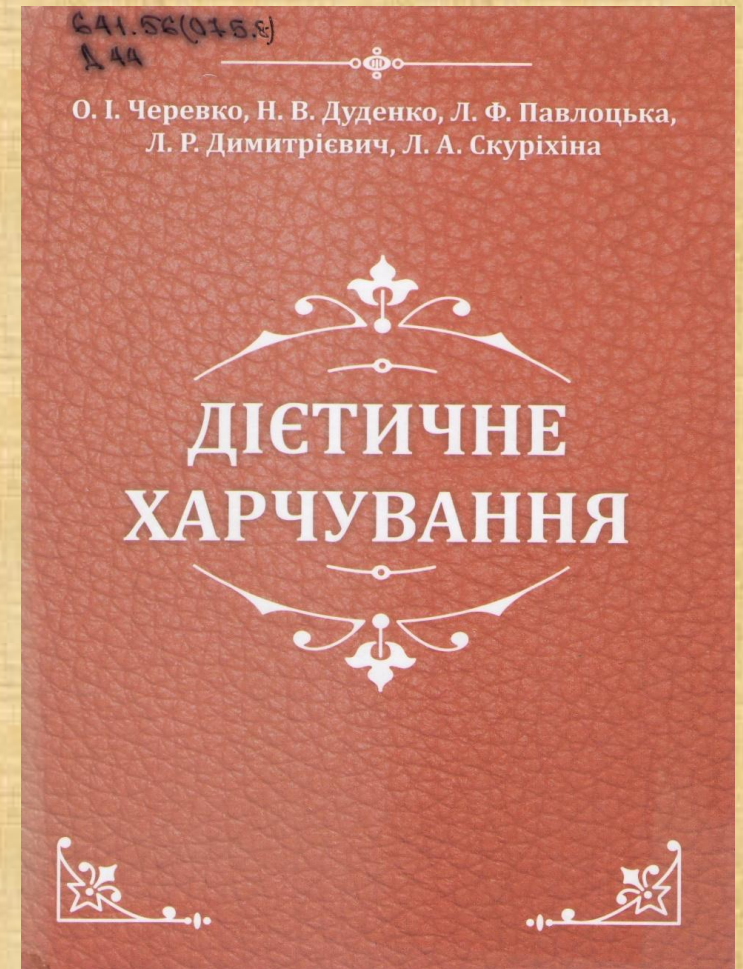




**Павх, С. П.**

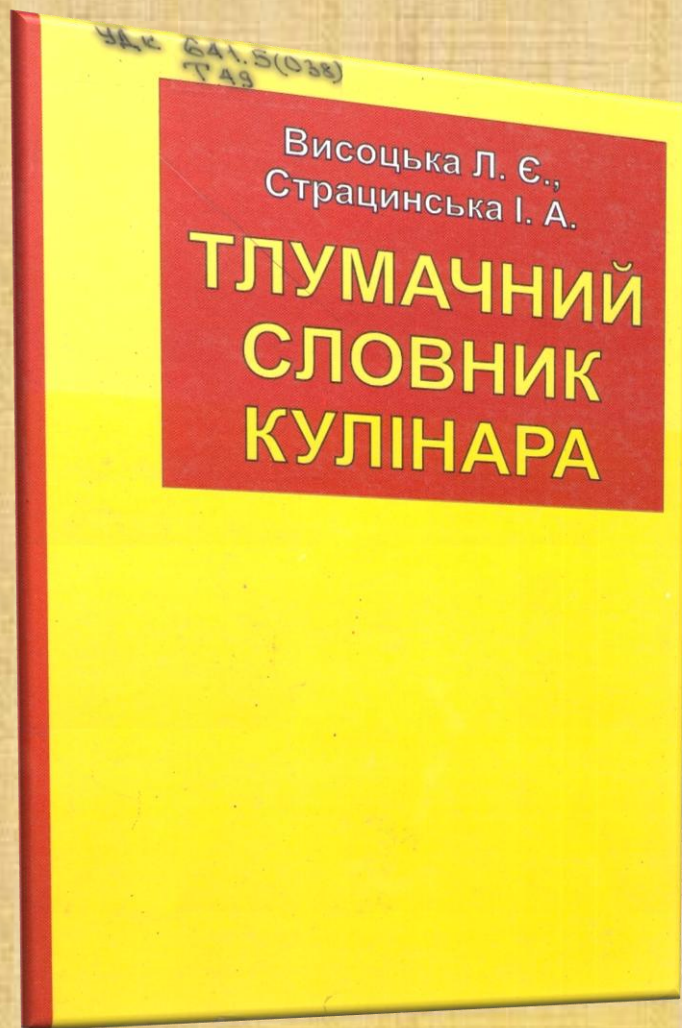
Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв [Текст] : [навч.-методичний посібник] / Степанія Павх. – Тернопіль ; Х. : Ранок, 2009. – 187, [4] с. : іл. – (Практикум вчителя праці). – Бібліогр.: с. 186–187.

Дієтичне харчування [Текст] : підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька [та ін.] ; МОН України, Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : Світ Книг, 2016. – 359, [1] с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 358–359.





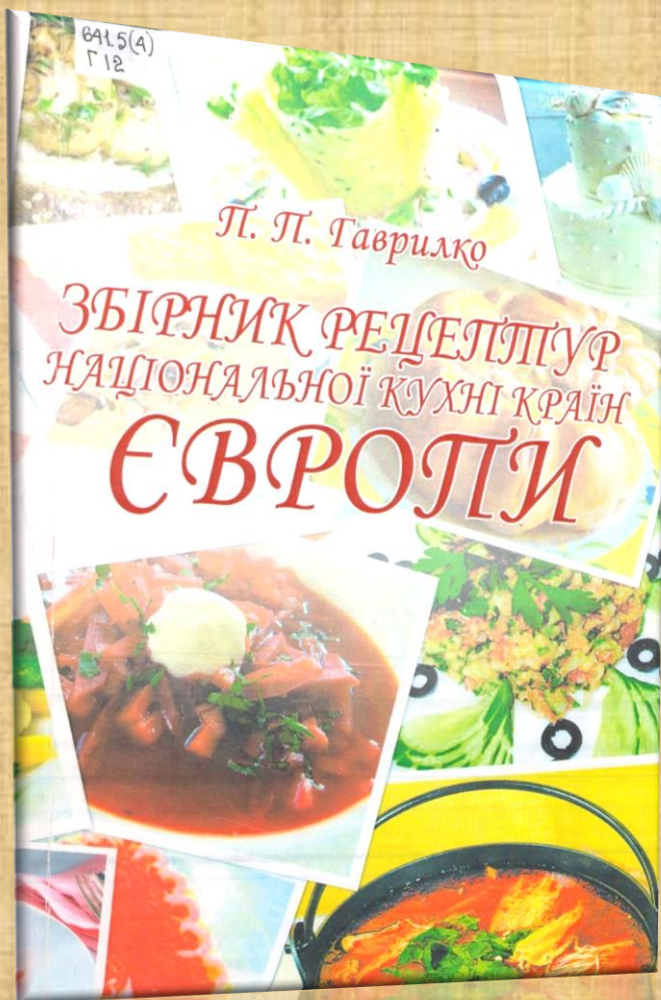
Тлумачний словник кулінара [Текст] : навчальний посібник / МОН України, Академія пед. наук України, Ін-т професійно-технічної освіти ; [автори-укладачі Висоцька Л. Є., Страцинська І. А.] ; за ред. В. О. Радкевич. – Львів : Новий світ-2000, 2010. – 415, [1] с. : табл. – Бібліогр.: с. 346–349.



Україномовне інформаційно-дидактичне видання розкриває зміст найбільш уживаних термінів, понять та категорій, які зустрічаються у практичній діяльності. Призначене для учнів, студентів, викладачів, а також може використовуватись з метою поглиблення власних знань, для самоосвіти.

**Гаврилко, П. П.**

Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст]  
/ П. П. Гаврилко. – 2-ге видання. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 619, [1] с. : табл.



Автор у своєму виданні пропонує близько 2000 тис. кращих рецептів національних кухонь країн Європи.

Завдяки правильному поєднанню продуктів вони входять до «золотого фонду» світової кухні.

Багато національних страв вже сьогодні стали інтернаціональними.





Романтична вечеря – кращий момент, щоб ненав'язливо вразити вашого коханого чи кохану кулінарною майстерністю, про яку він або вона навіть не підозрювали.

Сподіваємось, що у приготуванні простих та вишуканих страв вам допоможуть поради та рецепти, викладені в книгах, які подані у нашій книжковій виставці.

Готуйте з любов'ю, готуйте і ще раз готуйте! Запрошуйте до Вашого святкового розкішного столу рідних, друзів, коханих. Порадуйте їх різноманіттям вишуканих страв і смачних десертів. Ми сподіваємося, що Ваше частування буде їм до душі і доставить справжню насолоду.

Виставку підготувала:  
Олена Захаревич, провідний бібліотекар