

ЛУЧШИЕ КНИГИ ПО КУЛИНАРИИ 2014/2015



страсть начинается с книги

МЫ ЛЮБИМ КНИГИ, КОТОРЫЕ ИЗДАЕМ

Дорогие друзья,

мы рады, что вы выбрали именно нашу книгу. Почему? Да потому, что наши книги самые вкусные! К созданию каждой из них мы подходим основательно: выбираем тему, ищем автора, работаем над дизайном, придумываем обложку. Иногда эти процессы идут как по маслу, и буквально через пару недель мы уже можем увидеть результат. А порой приходится месяцами ломать голову над созданием книжного разворота – основы нового яркого издания, которое вы раз за разом будете открывать у себя на кухне, чтобы приготовить тот самый пирог «как у бабушки», сварить наваристый борщ, собрать легкий салат или вдоволь накормить детвору суперпиццей.

Мы считаем, что испещренные вашими пометками, местами даже запачканные страницы с загнутыми или слегка потрепанными уголками – лучшая награда для кулинарной книги, и искренне надеемся, что именно к нашим изданиям вы обращаетесь за помощью и советом и именно в них черпаете вдохновение.

Нам очень важно знать, что вы думаете о результатах нашей работы. И если вы располагаете парой свободных минут, вы можете оставить свой отзыв об этой книге на сайте www.eksmo.ru

НАМ ВАЖНО ВАШЕ МНЕНИЕ!

Если у вас есть пожелания или комментарии по поводу редакции, содержания или перевода, просьба писать сюда:

comment@eksmo.ru,

и мы обязательно внесем необходимые правки в следующее издание книги.

ИЩЕМ НОВЫХ АВТОРОВ!

Друзья, мы всегда рады, когда удастся найти нового яркого автора, поэтому если у вас есть талант, вы отлично готовите и уверены в себе, вам стоит написать сюда:

newtalents@eksmo.ru.

Возможно, именно вы станете новой кулинарной звездой!

МЫ РАДЫ НОВЫМ ИДЕЯМ!

Считаете, что нашу коллекцию кулинарных изданий необходимо пополнить книгой на интересующую вас тему? Напишите нам по адресу:

idea@eksmo.ru

Если тема, предложенная вами, придется нам по вкусу, мы обязательно возьмем ее в работу, а ваше имя будет указано в книге как имя автора идеи.



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Если вы держите в руках этот каталог, значит, мы с вами очень похожи. Значит, вы так же, как наша команда кулинарных проектов, любите это вкуснейшее из искусств — кулинарию. И неважно, готовите вы каждый день или колдуете у плиты и духовки только по особо торжественным случаям, какого уровня мастерства приготовления вы достигли, кухню и блюда какой страны вы предпочитаете, **мы благодарны вам за то, что разделяете нашу любовь и вдохновляете нас на создание лучших кулинарных изданий.** Даже если вы еще не уверены в том, что кулинария — это интересно, вкусно и здорово, или считаете, что хлопотать на кухне — не совсем ваше, значит, вы просто пока не нашли ту самую вкусную, аппетитную кулинарную книгу, рецепты и фотографии блюд и искрометные авторские комментарии которой разбудят в вас повара. Поверьте, когда я только возглавил Редакцию прикладной литературы, моими «коронными» блюдами были жареная картошка и омлет с помидорами. С приготовлением другой повседневной еды я тоже при необходимости справлялся легко и непринужденно, но на большее не замахивался, целиком и полностью доверяя мастерству жены или шефам ресторанов, в которых бывал. Но все изменилось, когда я начал работать над изданием кулинарных книг. О, сколько нового и интересного я узнал, сколько открытий для себя сделал и с каким удовольствием начал не только дегустировать блюда, приготовленные по понравившимся рецептам, но и осуществил свою давнюю мечту — научился создавать собственными руками необычные и красивые блюда, превращая при этом процесс приготовления в шоу. Теперь я не только знаю о восьми тысячах рецептах соусов, но и умею готовить несколько не самых простых из них, виртуозно (со слов тех, кому довелось отведать результаты моих гастрономических трудов) сочетая их с достаточно сложными мясными и рыбными блюдами. И дело тут не только в том, что я считаю себя просто обязанным быть в теме, выпуская кулинарную литературу, но и в том, что **готовить для меня — ни с чем не сравнимое удовольствие.** Сегодня издательство «Эксмо» — **лидер на рынке кулинарной литературы.** Мы выпускаем книги на любой вкус, в разном ценовом диапазоне и различной тематики. Работаем над созданием новых ярких авторских проектов и даем вторую жизнь кулинарным изданиям, ставшим классикой. **Мы гордимся сотрудничеством со звездными авторами и открываем для вас новые имена.**

Чтобы вам было легче ориентироваться в колоссальном объеме наших кулинарных книг, мы собрали в этом каталоге самые яркие авторские проекты — новинки и книги, уже не первый год пользующиеся огромной популярностью любителей кулинарного искусства. Каталог — это ваш путеводитель в мире лучших кулинарных книг издательства «Эксмо». Надеемся, каждый найдет на его страницах книгу для себя или в подарок родным, близким, друзьям и коллегам, ведь мы собрали здесь издания, которые никого не оставят равнодушными.

*Директор редакции
non-fiction литературы
Евгений Камёв*



СОДЕРЖАНИЕ

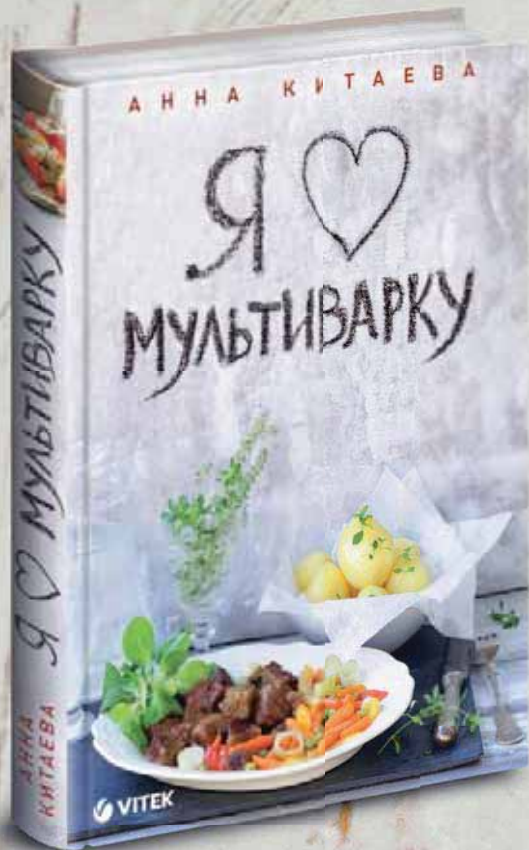
Слово главного редактора	2
«Я люблю мультиварку» А. Китаева	8
«Выпечка в мультиварке» А. Китаева	8
«Я и моя мультиварка» А. Китаева	9
«Мультиварка. Книга для записи рецептов» А. Китаева	9
«Мультиварка. Кулинарные хиты» А. Китаева	9
«Домашний хлеб» А. Китаева	12
«Я и моя хлебопечка» А. Китаева	12
«Вот блин!» В. Пискунов	14
«Forester. Большая книга. Гриль» В. Пискунов	14
«Все о том, как вкусно есть» В. Пискунов	14
«Моя одесская кухня» С. Либкин	16
«Одесское застолье от Привоза до Дерибасовской» С. Либкин	16
«Италия за праздничным столом» Э. Мартино	20
«Кулинарные секреты итальянской мамы» Э. Мартино	20
«Вкус Тосканы» Э. Мартино	20
«Сделано в Италии» Н. Белоцерковская	24
«Гастрономические рецепты» Н. Белоцерковская	24
«#Мясомясо» Н. Белоцерковская	25
«Про еду, про вино, Прованс» Н. Белоцерковская	25
«Детское питание от 6 месяцев до 3 лет» К. Ансель, Ч. Ферейра	26
«Детское питание от прикорма до 3 лет»	26
«Чудо-выпечка» И. Чадева	27
«Рецепты Арама Мнацаканова»	28
«Съедобное несъедобное» И. Шишкин	28
«Настоящая китайская кухня» Д. Журавлев	29
«Записки мясника» Г. Конюхов	29
«Бургеры» А. Третьякова	30
«Русская кухня. Версия 2.0» А. Белькович	30
«Ни рыбы. Ни мяса» К. Сушко	34
«Безумно сексуальная кухня» К. Карр, Ч. Сарно	35
«Нет времени готовить» Е. Колдунова	38
«Суши и роллы» С. Уколова	38
«Тапас» А. Кетглас	39
«Шашлыки» Х. Ганиев	40
«Восточный пир с Хакимом Ганиевым»	40
«Подробные пошаговые рецепты плова, шурпы, лагмана и шашлыка» М. Абдуллаев	40
«Энциклопедия узбекской кухни» Х. Ганиев	40
«Плов — дело тонкое» Х. Ганиев	40
«Диета по-итальянски» Д. Д`Кампо	42
«Buonissimo! Страсть и кулинария по-итальянски» Д. Д`Кампо	42
«Улица свежего хлеба» П. Аллам, Д. МакГиннес	42
«1000 соусов» Н. Арумагам	43

«Торт на миллион» Д. Сирр.....	43
«200 кулинарных навыков, которыми должен владеть каждый» К. Пол, Э. Трей.....	44
«Мастерство food-фотографии» Э. Дюжарден.....	44
«Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису» Ю. Высоцкая.....	52
«Детское питание от рождения и старше» Ю. Высоцкая.....	52
«Домашние рецепты. Плюшки для Лёлика» Ю. Высоцкая.....	52
«Большая кулинарная книга» Ю. Высоцкая.....	52
«Едим дома круглый год» Ю. Высоцкая.....	58
«Едим дома каждый день» Ю. Высоцкая.....	58
«Едим дома. Раз, два и готово!» Ю. Высоцкая.....	59
«Едим дома. Рецепты» Ю. Высоцкая.....	59
«Десерты» Ю. Высоцкая.....	62
«Овощи» Ю. Высоцкая.....	62
«Новогоднее меню» Ю. Высоцкая.....	62
«Быстрые завтраки» Ю. Высоцкая.....	63
«Салаты» Ю. Высоцкая.....	63
«365 рецептов на каждый день» Ю. Высоцкая.....	64
«Горячее» Ю. Высоцкая.....	64
«Стройные завтраки» Ю. Высоцкая.....	64
«Готовим детям» Ю. Высоцкая.....	64
«Рецепты здоровой и активной жизни» Ю. Высоцкая.....	64
«Праздничные рецепты» Ю. Высоцкая.....	64
«Я наугу вас готовить» Д. Чайлд.....	66
«Гастрономическое путешествие по Франции» Д. Чайлд.....	66
«Джулия Чайлд готовит со знаменитыми шеф-поварами».....	67
«Voilà! Кулинарная мудрость от Джулии Чайлд».....	68
«Bon appetite! Основы классической французской кухни» Д. Чайлд.....	68
«Лето в банке. Домашние заготовки».....	72
«Завтраки для удачного дня».....	72
«Датные рецепты для яркого лета».....	72
«Готовим в мультиварке каждый день».....	73
«50 блюд за двадцать минут».....	73
«Салаты для хорошего настроения».....	74
«Стейки на любой вкус».....	74
«Рецепты для яркого праздника».....	75
«50 блюд за десять минут».....	75
«Выпечка для любого случая».....	75
«Про еду и не только» П. Ёж.....	76
«Специи. Большая кулинарная книга».....	80
«Мясо. Большая кулинарная книга».....	80
«Десерты. Большая кулинарная книга».....	80
«Соусы. Большая кулинарная книга».....	80
«Водка».....	81

МЫ ВСЕ ЛЮБИМ, КОГДА НАМ ПОМОГАЮТ, ЭКОНОМЯТ НАШЕ ВРЕМЯ И СИЛЫ. Какое-то время назад на наших кухнях появился такой помощник, который полюбился хозяйкам и их домочадцам. Вы уже догадались, о чем речь? Конечно же, о мультиварке — приборе, который умеет готовить все. Будь то суп или десерт, салат, пирог, каша или йогурт — мультиварка справится с чем угодно! А вот научиться пользоваться этим великолепным прибором и создавать в нем кулинарные шедевры помогут книги Анны Китаевой.







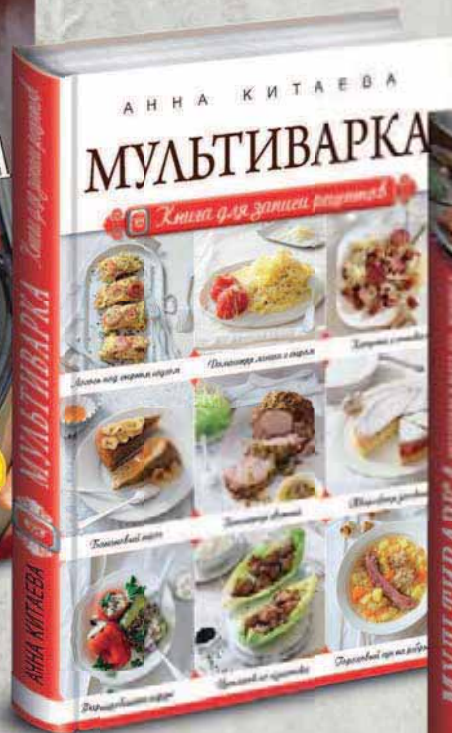
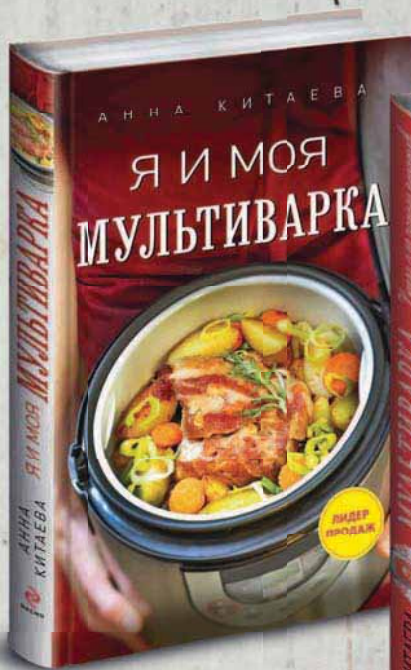
А. Китаева
Я люблю мультиварку
ISBN 978-5-699-66010-0
19,7×25,5 см
224 стр.

А. Китаева
Выпечка в мультиварке
ISBN 978-5-699-69159-3
19,7×25,5 см
216 стр.



АННА КИТАЕВА — УНИКАЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК И ТАЛАНТЛИВЫЙ БЛОГЕР. ЕЕ КНИГИ — НАСТОЯЩИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ В МИРЕ ВКУСНОЙ ПИЩИ. «Я и моя мультиварка», «Я люблю мультиварку» и «Выпечка в мультиварке» раскрывают все секреты приготовления в чудо-кастрюльке, помогают разобраться в ее режимах и способах приготовления.

В первой книге Анны вы найдете подробные описания рецептов, ответы на самые главные вопросы по использованию мультиварки, точный состав ингредиентов и, конечно, более 90 рецептов, предназначенных для любой модели прибора. С рецептами из второй книги Анны вы научитесь готовить в мультиварке не только вкусно, но и полезно. Блюда, приготовленные по ним, никого не оставят



равнодушным, так как они просты в приготовлении и отлично подходят тем, кто заботится о своем здоровье. Третья книга посвящена выпечке. Да-да, вы не ослышались! Воздушный бисквит, который не опадает, потрясающий чизкейк, наливной пирог с овощами и мясом — все проще простого. Автор собрала лучшие рецепты и готова делиться ими с читателями.

Мы уверены, что книги Анны сделают мультиварку вашим другом. Вам захочется готовить еще и еще, а с этими рецептами о нехватке разнообразия можно не беспокоиться! Здесь вы найдете рецепты различных супов, хлеба, блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладкой и несладкой выпечки, блюд для детей. Попробуйте, и у вас все получится!

А. Китаева
Я и моя мультиварка
ISBN 978-5-699-60607-8
19,7×25,5 см
224 стр.

А. Китаева
Мультиварка.
Книга для записи рецептов
ISBN 978-5-699-72613-4
16,5×24 см
176 стр.

А. Китаева
Мультиварка.
Кулинарные хиты
ISBN 978-5-699-72569-4
19,7×25,5 см
192 стр.

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ИНДЕЙКОЙ

500 г свинины
500 г филе индейки
2 ч.л. соли
2 ч.л. смеси прованских трав
2 ч.л. смеси молотого черного
и душистого перца
2 ч.л. паприки

Для начинки:

80 г твердого сыра типа
Российского, Гауды
5–7 шт. вяленых помидоров
1–2 зубка чеснока
1 ст.л. горчицы с зернами

Для приготовления:

1–2 луковицы (100–200 г)
2–3 ст.л. растительного масла

- Прямоугольный кусок свинины без жира и пленок промойте и обсушите. Разрежьте мясо по толщине вдоль, немного не доходя до конца, и раскройте, как книгу. Положите на мясо пищевую пленку и отбейте его через пленку с обеих сторон, так чтобы пласт оказался примерно одинаковым по толщине.
- Точно так же поступите с филе индейки.
- Натрите свинину и индейку солью и специями с обеих сторон, заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике мариноваться 2–3 часа, а можно и дольше.
- Твердый сыр натрите на крупной терке. Вяленые помидоры промокните от масла бумажным полотенцем и нарежьте соломкой. Чеснок выдавите через пресс.
- Разложите на пленке отбитый пласт свинины, сверху уложите отбитый пласт индейки.
- Смажьте пласт индейки горчицей и чесноком. Положите натертый сыр и нарезанные помидоры полосой вдоль одного края пласта.
- Заверните мясо рулетом и перевяжите кулинарным шпагатом или белой хлопчатобумажной нитью.
- Включите программу Жарка/Выпечка с открытой крышкой на 20 минут (*) и обжарьте рулет на растительном масле 12 минут с одной стороны, а затем переверните на другую сторону и обжаривайте до окончания программы.
- Очистите лук и нарежьте полукольцами.
- Извлеките рулет из чаши МВ, положите на дно чаши нарезанный лук, а поверх лука — рулет.
- Включите программу Тушение на 1,5 часа (**).
- За полчаса до окончания программы аккуратно переверните рулет на другую сторону при помощи двух вилок или щипцов с силиконовыми наконечниками.

СОВЕТ

Чтобы рулет хорошо держал форму, еще теплым плотно заверните его в кулинарную фольгу и оставьте остывать до комнатной температуры, а затем выдержите несколько часов в холодильнике.



Рецепт из новой книги
А. Китаевой «Мультиварка.
Кулинарные хиты»

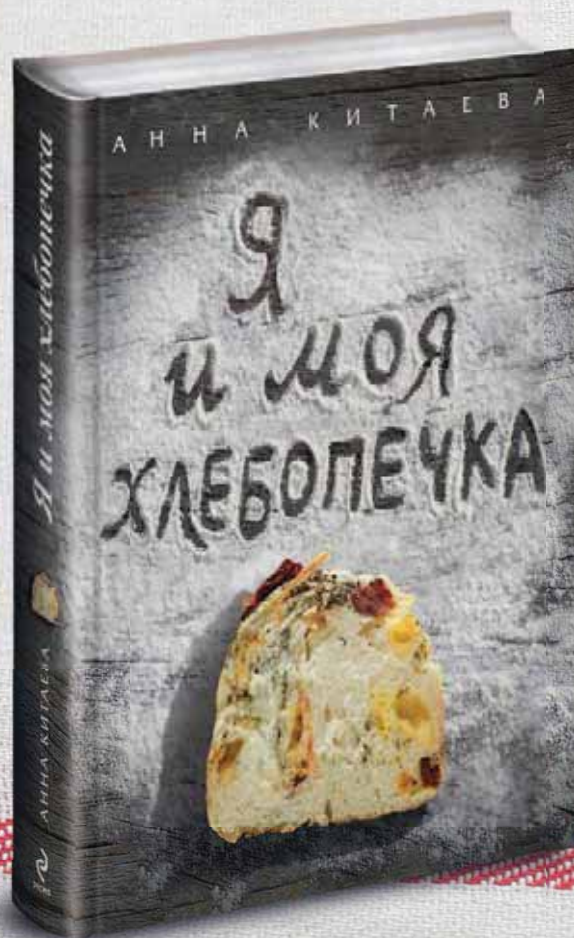


*А. Китаева
Домашний хлеб*

Белое оформление
ISBN 978-5-699-57554-1
Темное оформление
ISBN 978-5-699-59872-4
19,7×25,5 см
224 стр.

*А. Китаева
Я и моя хлебопечка*

ISBN 978-5-699-49619-8
19,7×25,5 см
224 стр.



ЗАПАХ СВЕЖЕИСПЕЧЕННОГО ХЛЕБА НЕЛЬЗЯ ОПИСАТЬ СЛОВАМИ. Помните, как в детстве мама отправляла в ближайший магазин за хлебом и как было здорово на обратном пути кусать хрустящую горбушку? А какой был аромат! Помните? Этот вкус и запах навсегда записались на подкорку, жаль, что найти хороший хлеб сейчас становится все сложнее и сложнее. Найти сложно, а вот приготовить самому вполне осуществимо. Процесс, безусловно, не из простых, придется настроиться, найти хорошие ингредиенты, повозиться с приготовлением. Но момент, когда хлебный запах поплывет по квартире, покажет, что все старания были не зря. Не зря долго выбирали муку, приручали дрожжи, выстаивали закваску, не зря оберегали дышащее тесто от сквозняка.

Значительно облегчить процесс может хлебопечка, которая возьмет на себя всю самую сложную работу.

Осваивая такой замысловатый процесс, как выпечка домашнего хлеба, очень важно иметь под рукой опытного советчика — такого, как Анна Китаева. Автор блога «Я и моя хлебопечка» знает о хлебе все и даже больше. В книгах Анны можно найти ответ практически на любой вопрос: какую муку выбрать, как вырастить закваску, как получить красивые разрезы на корочке. С удивительной точностью Анна рассказывает о том, как приспособиться к новой хлебопечке и как правильно вымешивать ржаное тесто, как получить тот самый вкус бородинского и как рассчитать рецепт именно для вашей хлебопечки.

Пеките настоящий хлеб с книгами Анны Китаевой.

Запах
свежеиспечённого
хлеба Нелвзя
описать
словами





В.Пискунов
Вот блин!
 ISBN 978-5-699-54319-9
 21×26,5 см
 224 стр.

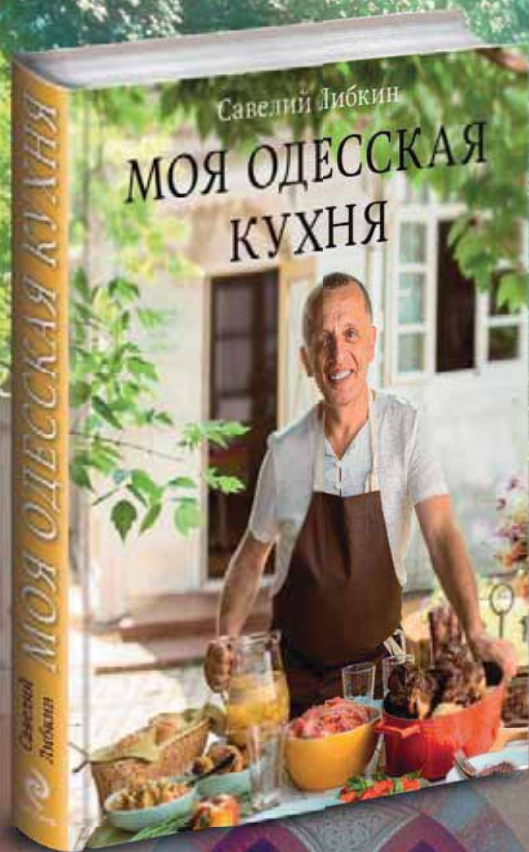
В.Пискунов
Forester. Большая книга. Гриль
 ISBN 978-5-699-65921-0
 22,5×29 см
 260 стр.

В.Пискунов
Всё о том, как вкусно есть
 ISBN 978-5-699-43731-3
 19,7×25,5 см
 256 стр.

ВЛАДА ПИСКУНОВА НЕЛЬЗЯ ОБВИНИТЬ В ЗАИГРЫВАНИИ С ЧИТАТЕЛЯМИ, он не гонится за переменчивой кулинарной модой, его нельзя представить настраивающим режим мультитварки, зато у него потрясающее чувство юмора и огромный кулинарный талант. Он с одинаковой доходчивостью объясняет рецепт лукового супа и лимонного кёрда, а если уж он занялся грилем, то этот процесс занимает целое лето — никаких полумер. В портфеле у Влада уже три книги, и каждая — не просто сборник авторских рецептов, а погружение в тему, поэтому все рецепты предельно честные и не могут не получиться. Поверьте, Влад плохого не посоветует!

Все рецензии
предварительно
читайте
и не можете
не поучиться.





С.Либкин
Моя одесская кухня
ISBN 978-5-699-63635-8
22,5×29 см
256 стр.

С.Либкин
Одесское застолье от
Привоза до Дерибасовской
ISBN 978-5-699-73781-9
22,5×29 см
224 стр.



СОЛНЦЕ, МОРЕ, КРИКИ БАЗАРНЫХ ТОРГОВОК, ЗАПАХ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА ПО ВСЕМ УЛИЦАМ, ГОЛУБЦЫ С МИЗИНЧИК, ВАРЕНИКИ С ПРАВИЛЬНОЙ ЧЕРЕШНЕЙ. ОДЕССА! Интересная, многонациональная, кипучая, яркая. Кухня Одессы собрана, как пазл, из десятков, а то и сотен хитросплетений вкусов, традиций, поворотов истории. Просеяв через частое сито, эта кухня оставила себе только самые удачные рецепты, те, что вы будете вспоминать и вспоминать, те, которые созданы, чтобы готовить на целую семью, и которые лучше выносить во двор, на простой дощатый стол, тот самый, что стоит прямо под виноградной лозой. И кушать такие блюда лучше всем вместе, не спеша, рассказывая «почем были нынче синенькие» и «как правильно делать базар».



Савелий Либкин с легкостью делится как секретами семейных рецептов, так и историями из жизни города. Он профессионально и с юмором препарирует кулинарные приемы, привычки и типажи одесситов с таким аппетитом, что не начать готовить невозможно. Выбирайте самые толстобокие баклажаны, ищите самый ароматный перец, покупайте только правильный чернослив (он должен быть матовым) для жаркого из говядины и начинайте готовить.

ЦИМЕС С КУРИНЫМИ ТЕФТЕЛЯМИ

У одесситов своя метафора сладкой жизни — «самый цимес». Когда-то это было праздничное блюдо в еврейских семьях — сейчас его готовят редко где. Большинство одесситов скажут вам, что «самый цимес» — значит «самое вкусное», «самый смак», то-то наподобие «изюминки». И потом все удивляются, узнав, что блюдо готовится из фасоли или моркови — не самых деликатесных продуктов на земле. Овощи эти не так вкусны сами по себе, но то, как их готовят и что добавляют, делает блюдо изумительно вкусным. «Цимес» значит «смесь». То есть выражение «самый цимес» означает «правильно смешали, соединили». Что говорит об искусности создателя — блюда или ситуации.

НА 4 ПОРЦИИ

Для цимеса:

70 мл оливкового масла
20 г чеснока
40 г засахаренного имбиря
800 г молодой моркови
1 палочка корицы
10 г мускатного ореха
70 г меда акации
70 г светлого изюма без косточек
250 мл куриного бульона
соль и свежемолотый черный перец
по вкусу

Для тефтелей:

300 г куриного мяса без костей
150 г репчатого лука
50 г моркови
20 г чеснока
3 желтка
50 г белой черствой булочки
100 мл молока
соль и свежемолотый черный перец
по вкусу
50 г кинзы
100 мл растительного масла для
обжарки тефтелей

Сначала готовим тефтели.

- Лук нарезаем ломтиками, морковь натираем на самой мелкой терке, а чеснок давим через чеснокодавилку.
- Зелень кинзы мелко рубим.
- Булочку замачиваем в молоке и отжимаем.
- Для приготовления тефтелек пропускаем через мясорубку мясо курицы вместе с остальными ингредиентами и добавляем желтки и специи. Все вымешиваем до однородности фарша.
- Делаем тефтели диаметром 2,5–3 сантиметра.

Готовим цимес.

- Прогреваем в казанчике (сотейнике) оливковое масло и кидаем в него чеснок и имбирь, нашинкованные тонкими ломтиками. Через 5 минут пассерования добавляем мытую и очищенную морковь, нарезанную ломтиками, и палочку корицы и пассеруем 5–10 минут, пока морковь не начнет поджариваться.
- Добавляем бульон, мед, мускатный орех, изюм, соль и черный перец. Тушим 10 минут под не плотно закрытой крышкой. Треть бульона должна выпариться.
- Тефтели обжариваем в растительном масле со всех сторон несколько минут.
- Добавляем тефтели к цимесу и тушим вместе еще минут 10, почти до полного выкипания бульона.
- Быстро подаем нарядное блюдо к столу с сухим белым вином.



Рецепт из новой книги Савелия
«Одесское застолье
от Привоза до Дерибасовской»



Э. Мартино
Италия за
праздничным столом
ISBN 978-5-699-58615-8,
21×26,5 см
360 стр.

Э. Мартино
Кулинарные секреты
итальянской мамы
ISBN 978-5-699-53102-8
21×26,5 см
304 стр.

Э. Мартино
Вкус Тосканы
ISBN 978-5-699-48382-2
20,5×26 см
336 стр.

ЭЛЛА МАРТИНО — ПИСАТЕЛЬНИЦА, ШЕФ-ПОВАР, ДИПЛОМИРОВАННЫЙ ДЕГУСТАТОР ОЛИВКОВОГО МАСЛА, ИЗВЕСТНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ БЛОГЕР. На этом профессии Эллы не заканчиваются. Элла живет в Тоскане, любит этот край всем сердцем, чувствует его, живет им, дышит им. Элла написала прекрасную книгу «Вкус Тосканы» и мгновенно стала знаменитой писательницей. Ее рецепты, ее фото объемны, необыкновенно красивы, полезны, информативны, а главное — очень-очень живые. Для первого путешествия по Тоскане эта книга незаменима. Далее Элла приготовила, сняла и написала книгу «Кулинарные секреты итальянской мамы» — душевную, уютную, домашнюю итальянскую книгу. И затем Элла создала шедевр «Италия за праздничным столом» — потрясающий альманах всей Италии, пирующей, работающей, наслаждающейся своей историей, природными богатствами и обожающей свою семью.

Элла — настоящий мастер своего дела: профессиональна, креативна, талантлива, скрупулезна. У нее нет ошибок и нет заигрываний с читателем. Она любит свою Италию и дарит этот край нам через свои уникальные книги.

Эта — настоящая
мастер своего дела,
профессиональна,
креативна,
талантлива!

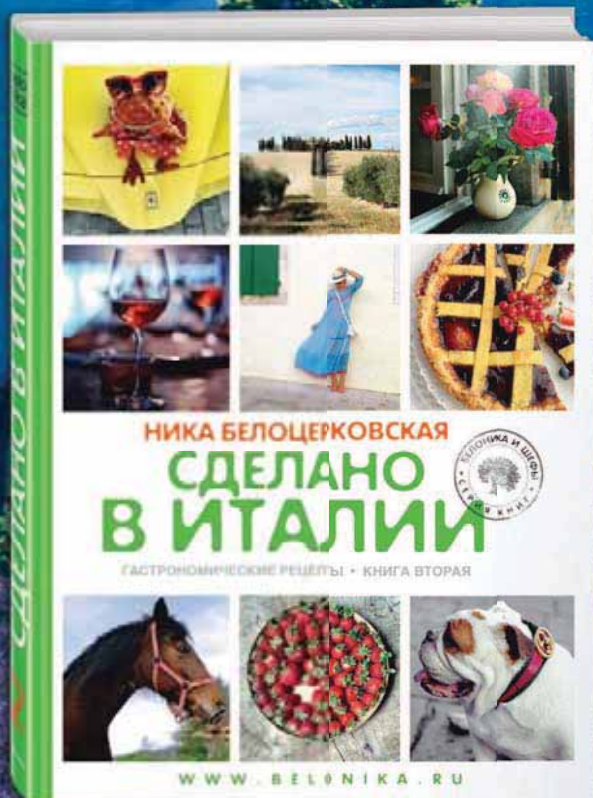


РАНЬШЕ МЫ ГОВОРИЛИ ПРО ЕДУ: КАК ВКУСНО!
А ТЕПЕРЬ ВСЕ ЧАЩЕ: КАК КРАСИВО! И ВСЕ
БЛАГОДАРЯ НАШИМ КУЛИНАРНЫМ КНИГАМ.

*Татьяна Радина,
нагельник отдела кулинарии*

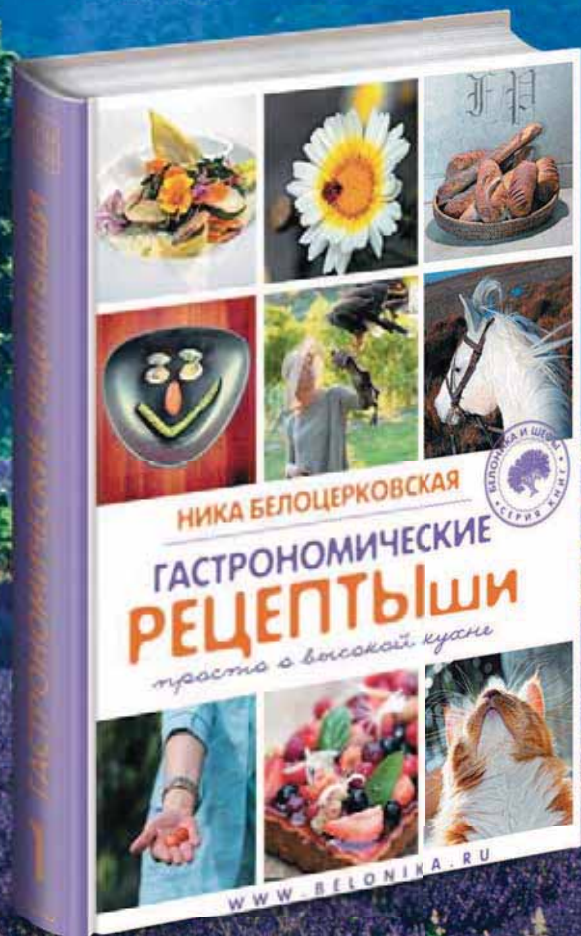






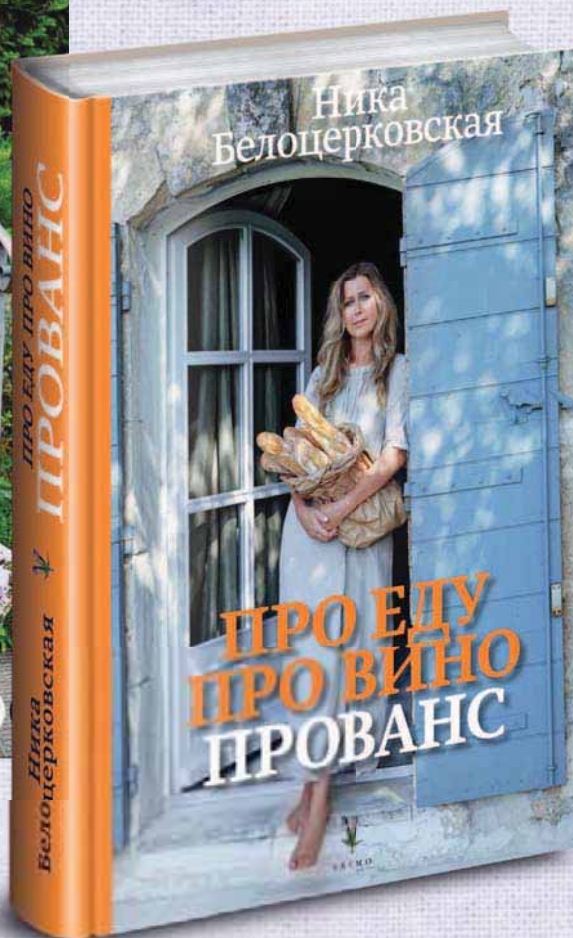
Н. Белоцерковская
Сделано в Италии
 ISBN 978-5-699-66869-4
 20,5×26,5 см
 256 стр.

Н. Белоцерковская
Гастрономические
рецептыши
 ISBN 978-5-699-58598-4
 20,5×26,5 см
 256 стр.



ПРЕДСТАВЛЯТЬ НИКУ БЕЛОЦЕРКОВСКУЮ НЕТРУДНО — кто не знает популярнейшую писательницу, фотографа, владелицу заморских кулинарных и фотешкол, лидера инстаграма, главную фэшн-икону столичных девушек? Ника — женщина-бизнесмен, владелица крупнейших женских интернет-порталов, издатель глянцевого журнала. Все это ее светские регалии, личностные же — характер, стиль, маркетинговое чутье, убивающая наповал сила слова.

Ника первая завела потрясающий кулинарный блог и создала новую эпоху гламурной гастрономии, с необыкновенными фотографиями и фантастическими блюдами у вас дома на тему Прованса, Тосканы,



Лазурного побережья. Ника выпустила «Рецептыши», «Диетыши», «Про еду, про вино, Прованс», «Гастрономические рецептыши 1 (Франция)», «Гастрономические рецепты 2 (Сделано в Италии)». География ее поклонников — весь мир. Она и ее Жанна каждый раз удачно находят общую болевую точку желаний и предлагают от нее красивые таблетки: одевайтесь, готовьте, путешествуйте, фотографируйте. Сама Ника пересекает земной шар, как будто это московская подземка, — и каждый раз репортирует с места в красивейших нарядах и с прекрасной едой. Ее книги — своеобразные отчеты о таких путешествиях, о работе в школах, о собственных эмоциях и опыте. Для читателей — это возможность жить такой же восхитительной, редкой, настоящей жизнью.

Н.Белоцерковская
#Мясомясо
 ISBN 978-5-699-74683-5
 22×28 см
 224 стр.

Н.Белоцерковская
Про еду. Про вино.
Прованс
 ISBN 978-5-699-53546-0
 22,5×29 см
 368 стр.



*Карен Ансель,
Черити Феррейра
Детское питание*

от 6 месяцев до 3 лет

ISBN 978-5-699-54222-2, комплект:

книга+тарелка на присоске
144 стр.

*Е. Кожушко
Детское питание*

от прикорма до 3 лет

ISBN 978-5-699-64821-4

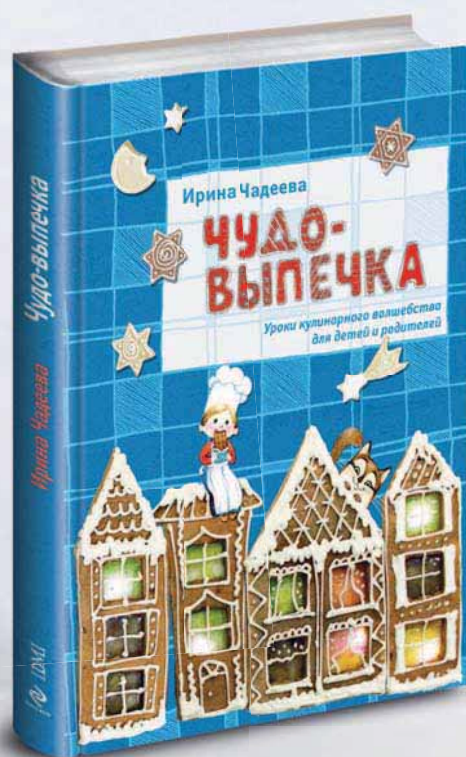
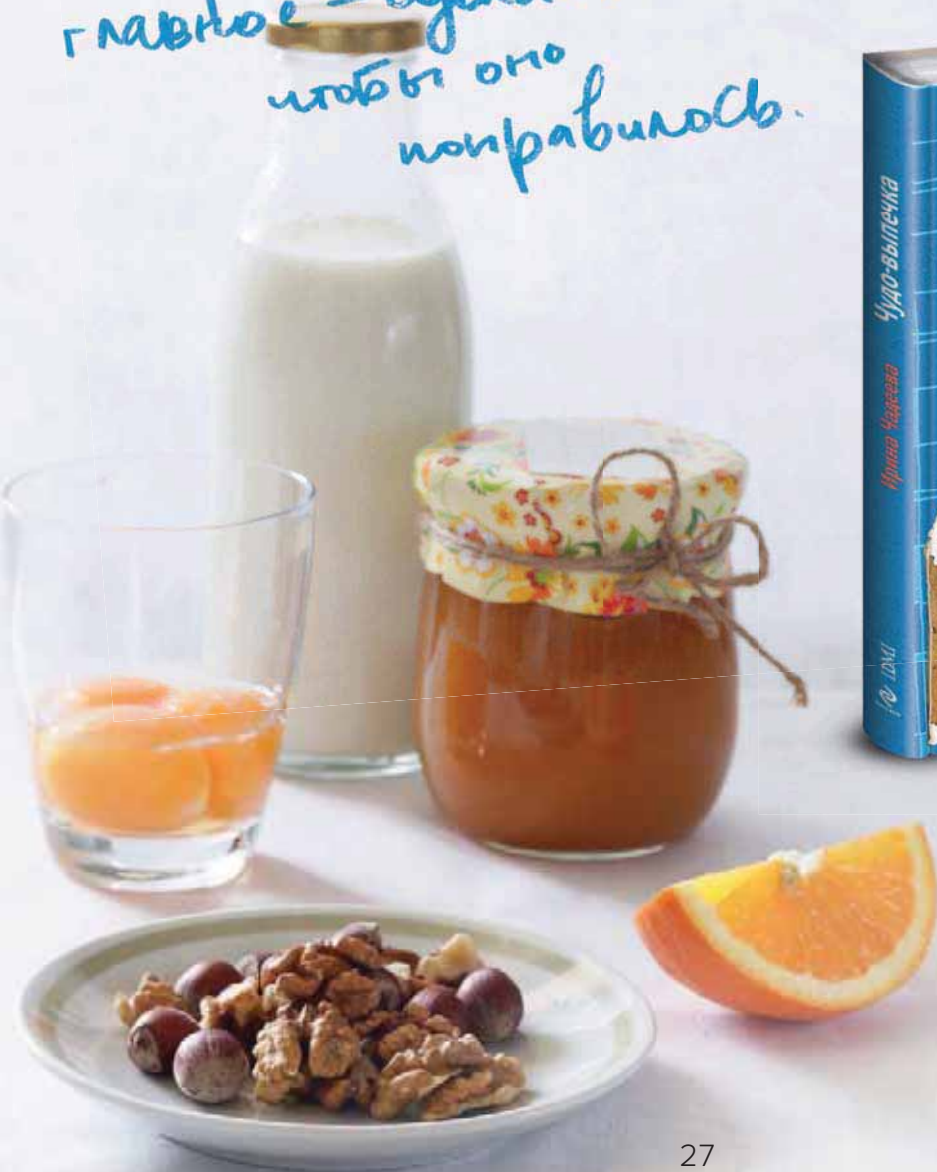
19,7×25,5 см

224 стр.



ВСЕ ЛЮБЯТ МАКАРОНЫ, И НИКТО НЕ ЛЮБИТ ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКА И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. И тут бесполезно говорить о микроэлементах кабачка и капусты и их пользе, потому что кормить этим пюре приходится маленьких Нехочух и Капризулек. В ход идут фантастические превращения: запеканка в виде мишек, пюре в виде солнышка, омлет в виде пчелки и цветочка. Самое главное — не просто приготовить блюдо, главное — сделать так, чтобы оно понравилось, закрепилось во вкусовой памяти, стало хорошей базой для малыша. В наших книгах много полезных советов от мам и педиатров, каждый из этих опытов бесценен, т.к. наработывался по крупицам. Каждая из книг способна стать настольной, может подсказать, научить, открыть, напомнить. Пусть каждое новое блюдо будет приятным открытием для вашего малыша. А если ваш малыш уже достаточно самостоятелен и самосидетелен, то можно занять его маленькие ручки лепкой печений по книге Ирины Чадаевой — будет здорово!

Самое главное —
не просто
приготовить блюдо,
главное — сделать так,
чтобы оно
понравилось.



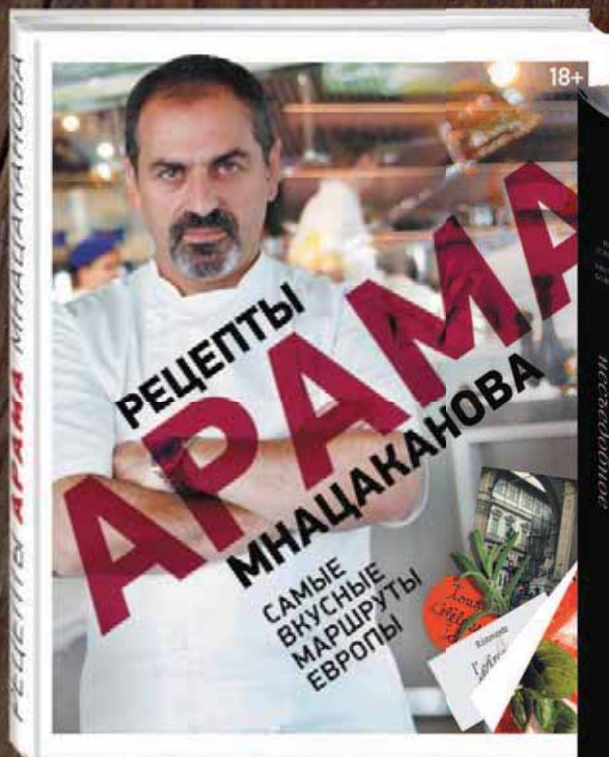
И. Чадеева

Чудо-выпечка

ISBN 978-5-9104-5671-0

19,7×25,5 см

192 стр.



*Рецепты Арама
Мнацаканова*

ISBN 978-5-699-60519-4
19,7×24 см
192 стр.

*И. Шишкин
Съедобное несъедобное*

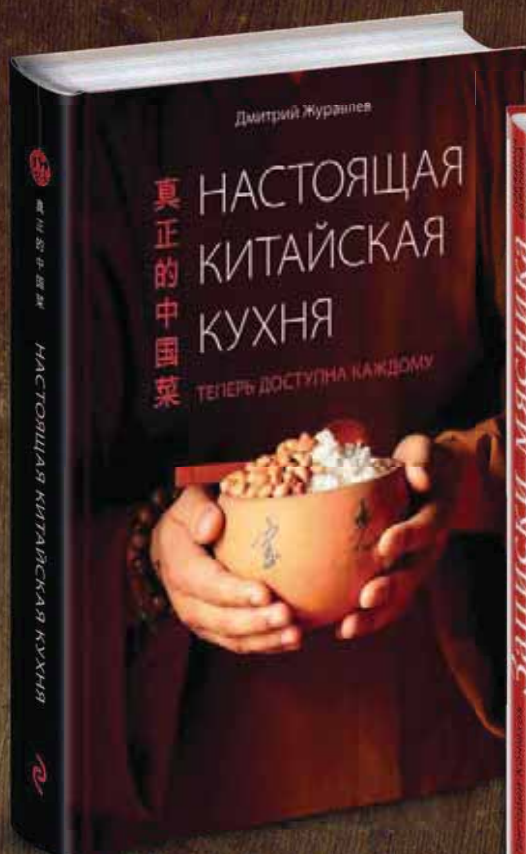
ISBN 978-5-699-70954-0
22×28 см
208 стр.



ГОВОРЯТ, ЛУЧШИЕ ПОВАРА — ЭТО МУЖЧИНЫ. Спорить с этим трудно, да и не-
зачем. Лучше доверить весь процесс профессионалам и наслаждаться
результатами.

Искрометный ведущий «Адской кухни» и ресторатор Арам Мнацаканов пред-
ставляет гастрономический обзор по Италии, Франции, Испании. Немного
иронии, немного истории, щепотка рецептов, приправить кулинарными марш-
рутами, все взболтать, но не смешивать. Как результат — книга «Рецепты
Арама Мнацаканова. Самые вкусные маршруты Европы».

Идем дальше, а дальше — китайская кухня по версии Дмитрия Журавлева.
История, традиции, культура, все — от куайды до дим-самов, шаг за шагом
все тайны кухни Поднебесной.

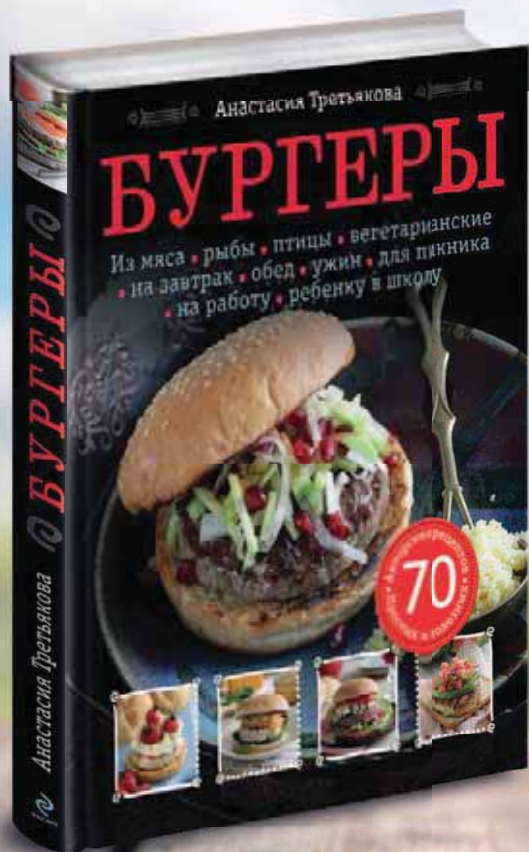


Мужчина и мясо — союз, созданный задолго до того, как человечество одомашнило первого горного козла и оделось в шкуру леопарда (этот принт с тех пор в моде). Наша коллекция была бы неполной, не будь в ней мясника. Да, да, именно так он себя называет — мясник. «Попахивает Тарантино», — скажете вы. Но нет, профессия мясника древняя (не смеяться) и уважаемая. Простой русский парень Григорий работает топором, как скальпелем, на большом мясокомбинате в Монреале и способен с закрытыми глазами отличить телятину от говядины.

А вы когда-нибудь думали, насколько богат внутренний мир животных? Или вы, как и большинство, встречаете по одежке? А вот Иван Шишкин, ресторатор, основатель кулинарного клуба и просто блогер, способен раскрыть всю красоту бараньих почек, с нежностью рассказать о мозгах и хвостах, приготовить хрустящие уши и говяжьи щеки. Короче, чем сто раз прочитать, лучше один раз приготовить. Уверены, вам захочется повторить!

Д. Журавлев
Настоящая
китайская кухня
ISBN 978-5-699-67456-5
19,7×25,5 см
160 стр.

Г. Конюхов
Записки мясника
ISBN 978-5-699-71599-2
19,7×25,5 см
270 стр.

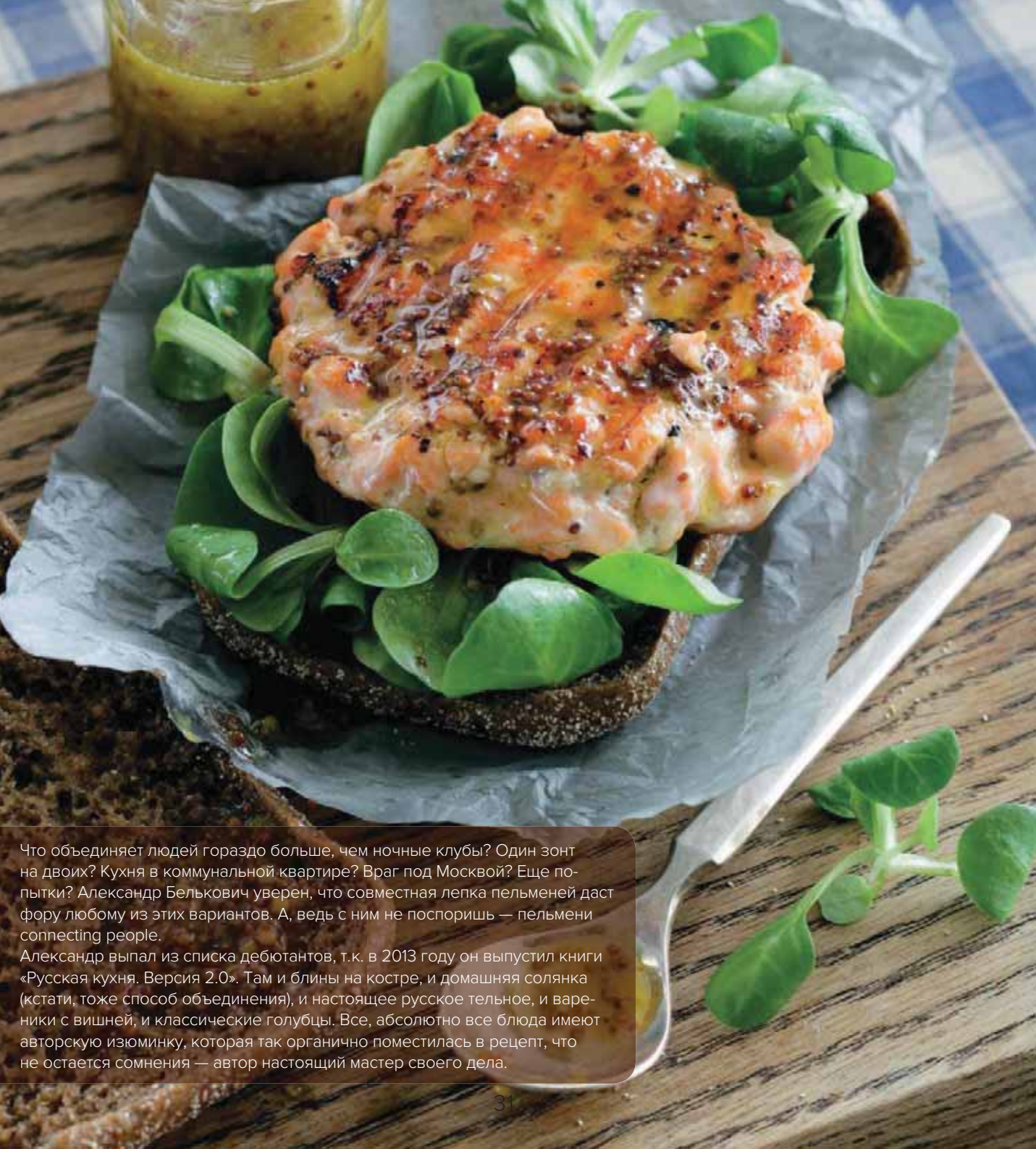


А. Третьякова
Бургеры
ISBN 978-5-699-69204-0
19,7×25,5 см
192 стр.

А. Белькович
Русская кухня. Версия 2.0
ISBN 978-5-699-64623-4
18,7×24,4 см
128 стр.



КРЕВЕТКИ И МАНГО, КУРИЦА И АЙВА... КАК ДУМАЕТЕ, О ЧЕМ ИДЕТ РЕЧЬ? Нет, не о диетических невесомых салатах. Речь пойдет о вполне себе brutальных бургерах. Последние пару лет бургеры отмыли от негатива свою репутацию и стали не только едой хипстеров, но и бескрайним полем для реализации самых смелых кулинарных фантазий. Анастасия Третьякова решила посвятить свою дебютную книгу именно этому, теперь уже национальному, американскому блюду. Тут и бургеры с прошутто и перцем, и мексиканский бургер, и в стиле «а-ля русс», и, конечно, же классическое сочетание котлеты из говядины, сыра и томатного соуса... А какой вкусноты индийский фисташковый соус — это нужно пробовать! Собственно, ничего другого мы и не предлагаем — открыл книгу, прочитал, приготовил. Алгоритм понятен?



Что объединяет людей гораздо больше, чем ночные клубы? Один зонтик на двоих? Кухня в коммунальной квартире? Враг под Москвой? Еще попытки? Александр Белькович уверен, что совместная лепка пельменей даст фору любому из этих вариантов. А, ведь с ним не поспоришь — пельмени connecting people.

Александр выпал из списка дебютантов, т.к. в 2013 году он выпустил книги «Русская кухня. Версия 2.0». Там и блины на костре, и домашняя солянка (кстати, тоже способ объединения), и настоящее русское тельное, и вареники с вишней, и классические голубцы. Все, абсолютно все блюда имеют авторскую изюминку, которая так органично поместилась в рецепт, что не остается сомнения — автор настоящий мастер своего дела.



Я ВЕРЮ, ЧТО В КУЛИНАРИИ МНОГО БЕЛЫХ
ПЯТЕН, НЕИЗВЕДАННЫХ ТЕМ, КОТОРЫЕ НАМ ЕЩЕ
ПРЕДСТОИТ ОТКРЫТЬ!

*Елена Левашева,
ведущий редактор отдела кулинарии*





Катерина Сушко
Ни рыбы, ни мяса
ISBN 978-5-699-71819-1
19,7×25,5 см
192 стр.

НЕ ТО ЧТОБЫ МЫ ХОТЕЛИ НАЛОЖИТЬ ОГРАНИЧЕНИЯ НА ВАШ РАЦИОН, не то чтобы мы хотели поучать вас и ругать за количество майонеза в вашем салате с крабовыми палочками. Нет. Мы просто хотим вместе с вами восхититься двумя очаровательными девушками, которые выбрали вегетарианский стиль жизни и результатом остались довольны. Судите сами. Стройная, активная, с ослепительной улыбкой, яркая и безусловно счастливая Крисс Карр — автор книги «Безумно сексуальная кухня». Крис уверена, что абсолютно любая



кухня имеет сердце, душу и мощный целительный потенциал. Именно в ней зарождаются бодрость и оптимизм, которые наполняют вас невероятной энергией. Стоит только начать, и не захочется расставаться с легкостью и стройностью, которые не заставят себя ждать. Наша соотечественница Катя — вегетарианка с трехлетним стажем. Она взяла на себя миссию рассказать, что вегетарианство — это не больно. Вдумчивые рецепты, грамотные альтернативы, вкусные сочетания и море обаяния в дебютной книге «Ни рыбы, ни мяса».

Крис Карр, Чед Сарно
Безумно сексуальная
кухня

ISBN 978-5-699-67203-5
20,5×26,5 см
288 стр.



ЭТО ЛИ НЕ СЧАСТЬЕ, КОГДА ХОББИ СТАНОВИТСЯ
ТВОЕЙ ПРОФЕССИЕЙ!

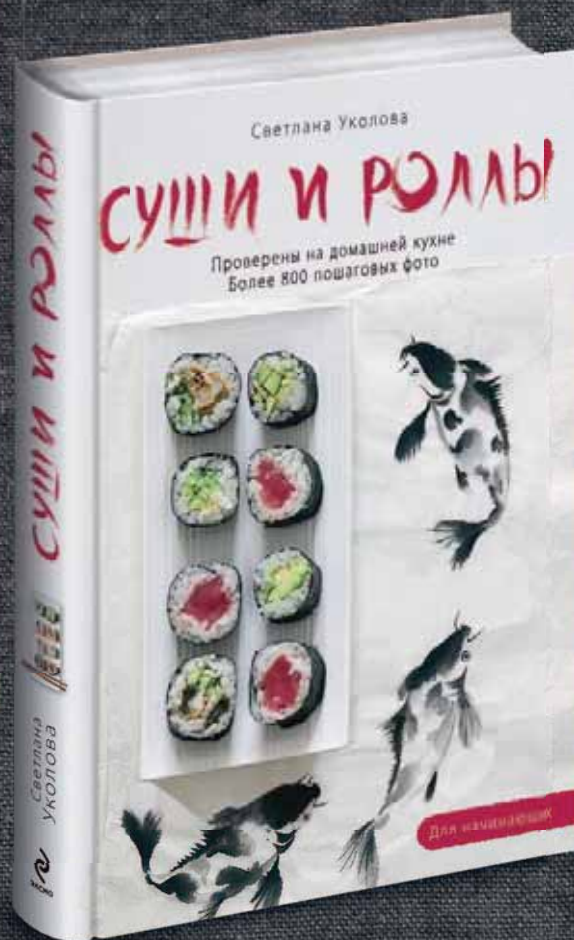
*Светлана Ильишева,
ведущий редактор отдела кулинарии*





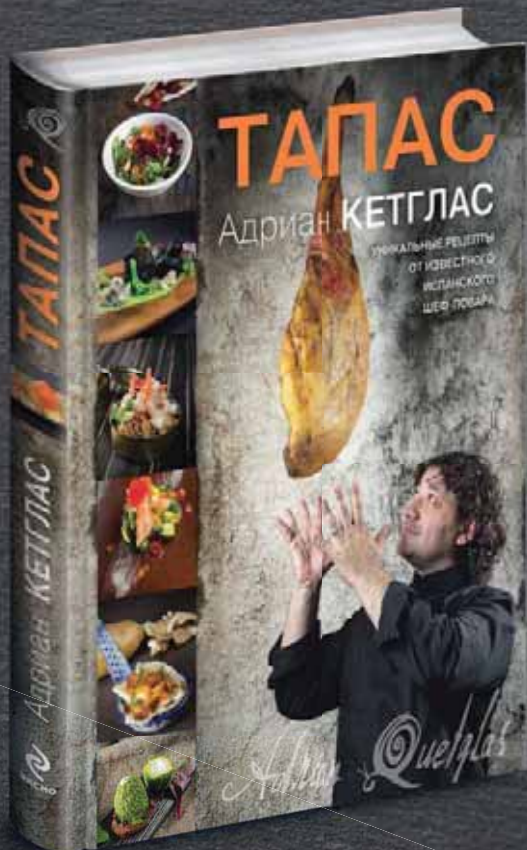
Е. Колдунова
Нет времени готовить?
 ISBN 978-5-699-62416-4
 22,5×28,5
 288 стр.

С. Уколова
Суши и роллы
 ISBN 978-5-699-58634-9
 19,7×25,5 см
 336 стр.



НАЧИНАЮЩИЙ НАЧИНАЮЩЕМУ РОЗНЬ. Есть те, кто только приноравливается к своей кухне, кастрюлькам и сковородкам, те, кто ставит на полку книги с названием «... для молодых хозяек», а есть те, кто, достигнув определенного уровня, не против преодолеть новую преграду в виде макису и оси-бако или испанских тапас. И для первых, и для вторых у нас есть книги, которые станут не просто помощниками, они помогут развенчать миф о том, что готовить адски сложно. Возьмите хотя бы Елену Колдунову — одного из лучших фуд-фотографов столицы, прекрасно готовит, — и ей есть что рассказать начинающим кулинарам.

Светлана Уколова готова не только поделиться секретами приготовления суши, она готова разложить процесс на атомы, шаг за шагом объясняя, что к чему. И результат, поверьте, превзойдет все ваши ожидания, главное — следовать советам мастера.



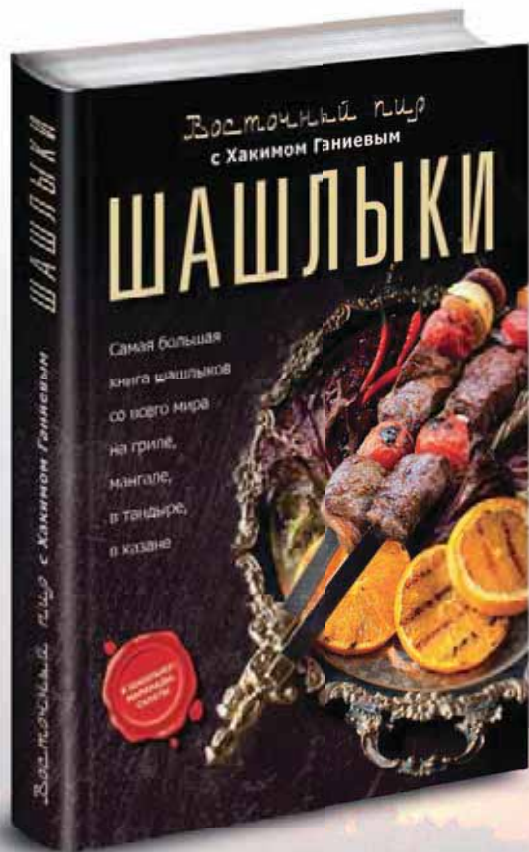
¡Bien
provescno!

К советам Адриана стоит прислушаться и открыть для себя кухню солнечной Испании. 60 рецептов, созданных на основе испанской кухни, с неповторимым авторским флером. Все очень подробно, очень понятно — невозможно не приготовить!



А. Кетглас
Тапас

ISBN 978-5-699-73918-9
19,7×25,5 см
160 стр.



*Восточный плов
с Хакимом Ганиевым
Шашлыки*

ISBN 978-5-699-67499-2

21,5×29 см

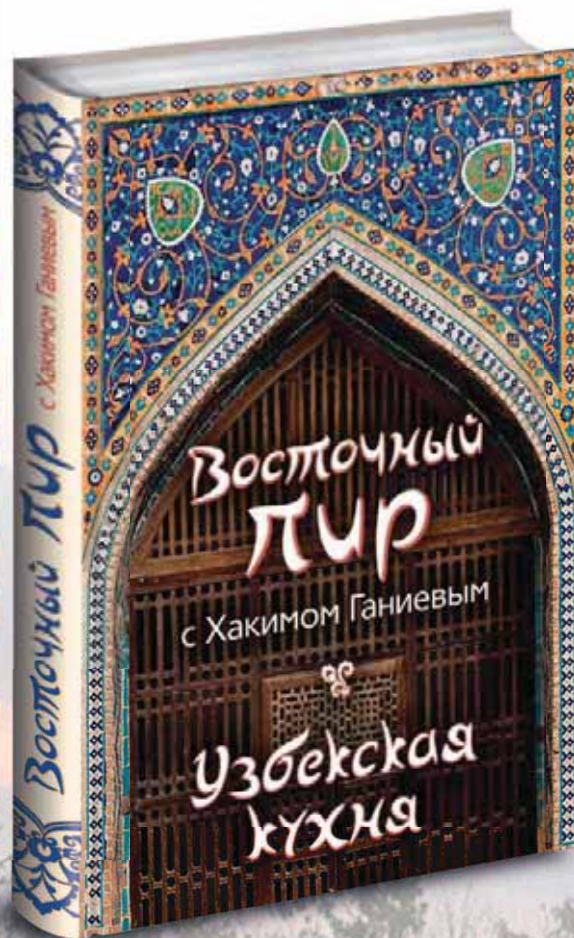
144 стр.

*Восточный плов
с Хакимом Ганиевым.
Узбекская кухня*

ISBN 978-5-699-51124-2

21,5×29 см

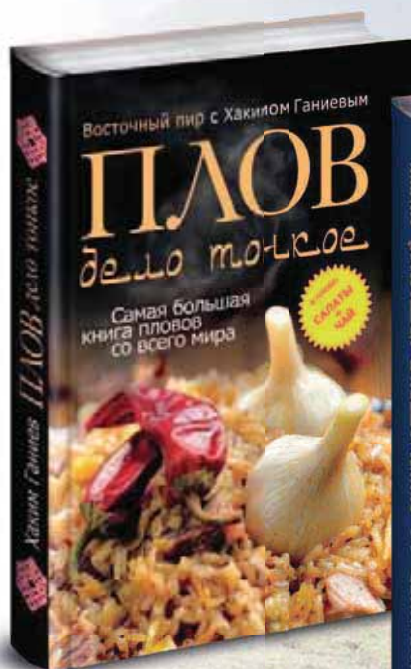
272 стр.



ЧТО ГОТОВЯТ МУЖЧИНЫ, КОГДА СОБИРАЮТСЯ OUT DOOR? ПРАВИЛЬНО — МЯСО!

А еще что? Конечно же, плов! В казане, на огне, по всем правилам, с нужными специями. Чтобы потом с чувством знатока оценить вкус, качество риса, удачно ли выбрано мясо, время закладки овощей, поделиться рецептом, вспомнить, что однажды друг, служивший в Узбекистане, такой плов приготовил.

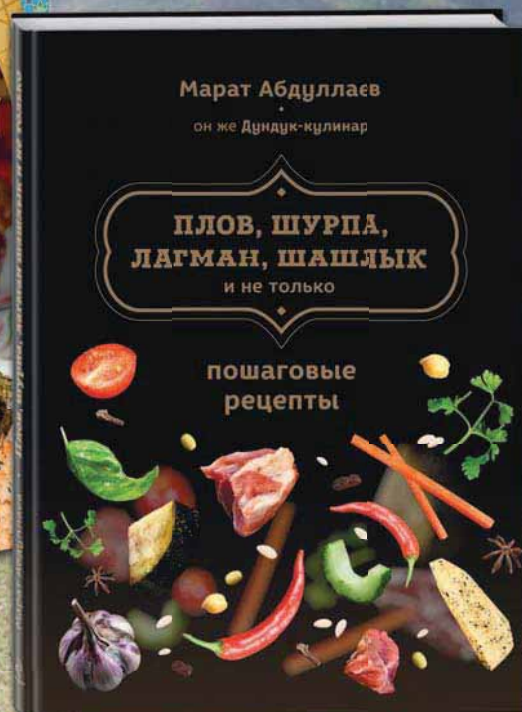
Восточная кухня — яркая, витиеватая, с нюансами, деталями и оговорками, тонкая, как рисунок на изразцах, насыщенная, как аромат шафрана. Она не ограничивается пловом. А у кого узнавать секреты, как не у истинных знатоков этой кухни. Шеф-повар Хаким Ганиев и блогер Марат Абдуллаев рассказывают истории, делятся рецептами, открывают сокровищницу настоящей восточной кухни.



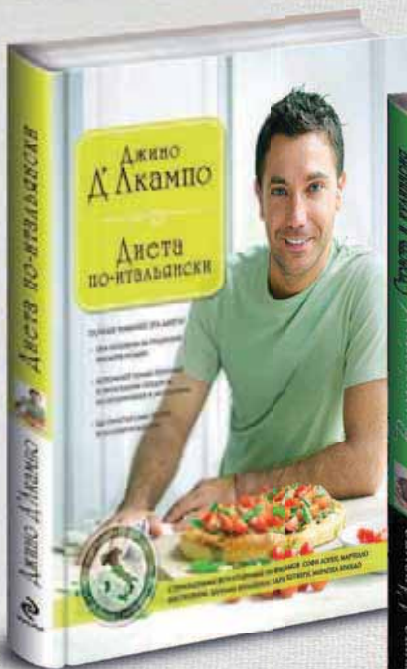
*Восточный пир
с Хакимом Ганиевым
Плов – дело тонкое*
ISBN 978-5-699-59131-2
21,5×29 см
272 стр.



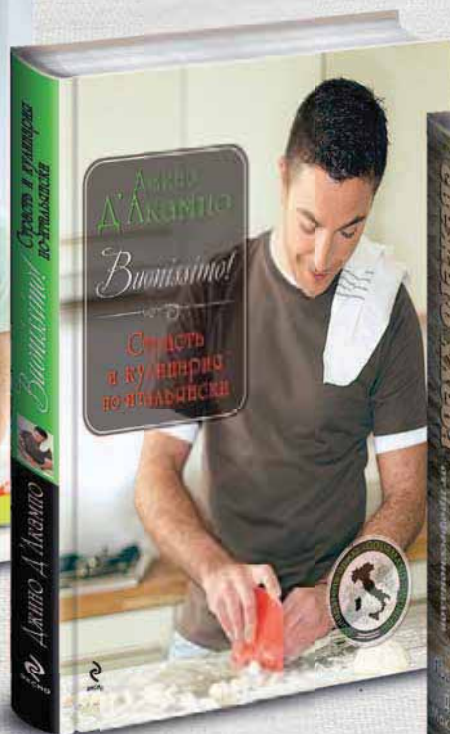
*Х. Ганиев
Энциклопедия узбекской
кухни*
ISBN 978-5-699-76669-7
21×28 см
288 стр.



*М. Абдуллаев
Плов, шурпа, лагман, шашлык
и не только*
ISBN 978-5-699-72578-6
19,7×22,5 см
184 стр.



Джино Д'Акампо
Диета по-итальянски
ISBN 978-5-699-58842-8
20×26 см
176 стр.

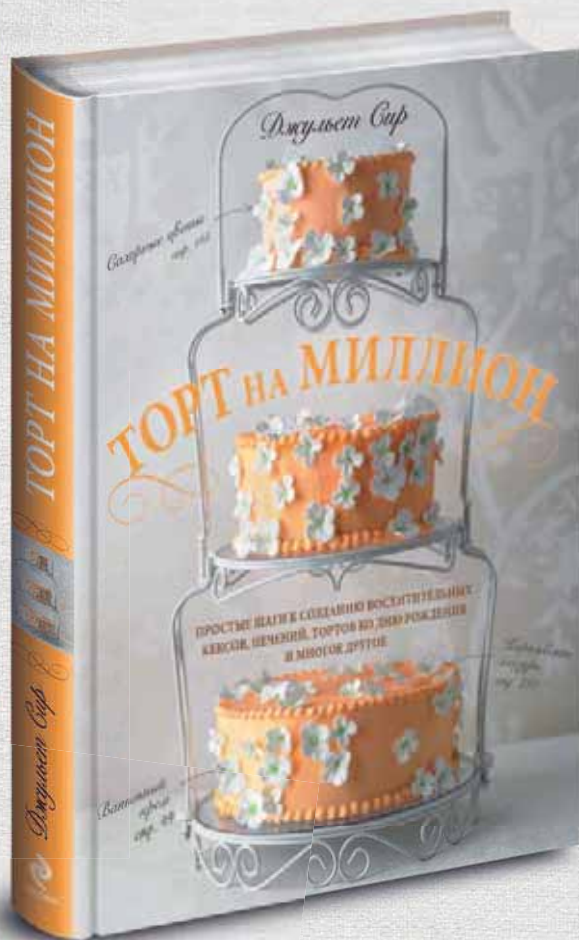
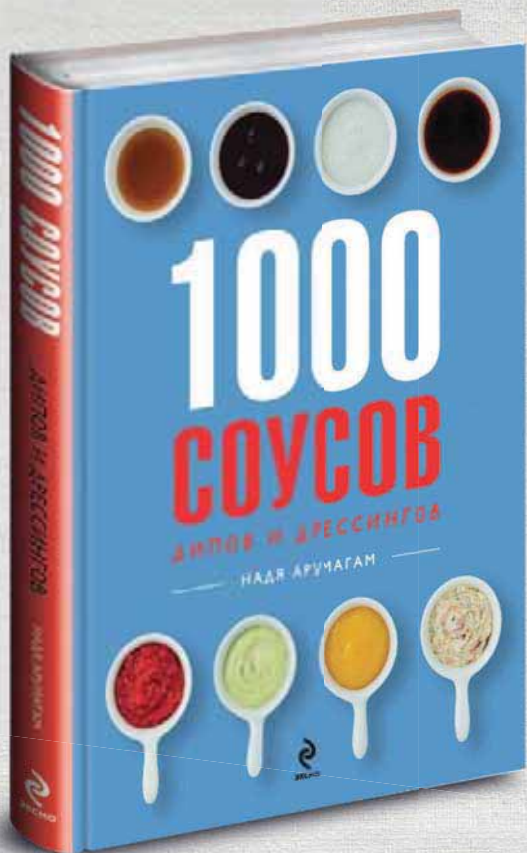


Джино Д'Акампо
Buonissimo! Страсть
и кулинария по-итальянски
ISBN 978-5-699-58366-9
20×26 см
176 стр.



Пол Аллам и Дэвид
МакГиннесс
Улица свежего хлеба
ISBN 978-5-699-59037-2
5×26,5 см
368 стр.

КОГДА ЛЮБИМОЕ ДЕЛО СТАНОВИТСЯ ПРОФЕССИЕЙ, ТО НЕ ОСТАЕТСЯ СОМНЕНИЯ, ЧТО РЕЗУЛЬТАТ БУДЕТ ВЫШЕ ВСЯКИХ ПОХВАЛ. Открываете ли вы пекарню или хотите рассказать всему миру про итальянскую кухню, колдуете ли вы над тортами небывалой красоты или соусы — ваша страсть — любой из этих сценариев обречен на успех, если вы отдаетесь своему увлечению полностью, как Пол Аллам и Дэвид Гиннесс на Бурке-стрит, как Джино Д'Акампо, как Надя Арумагам и ее потрясающие 1000 соусов или Джульет Сир и ее уютная кондитерская Fancy Nansy. Возможно, для вас одна из этих книг станет началом чего-то большого и интересного. Мы, как никто другой, верим в то, что страсть начинается с книги.



Сложное блюдо
+ соус
= исключительный
деликатес
для бурмана

Надя Арумагам
1000 соусов

ISBN 978-5-699-68301-7

17,7×23,2 см

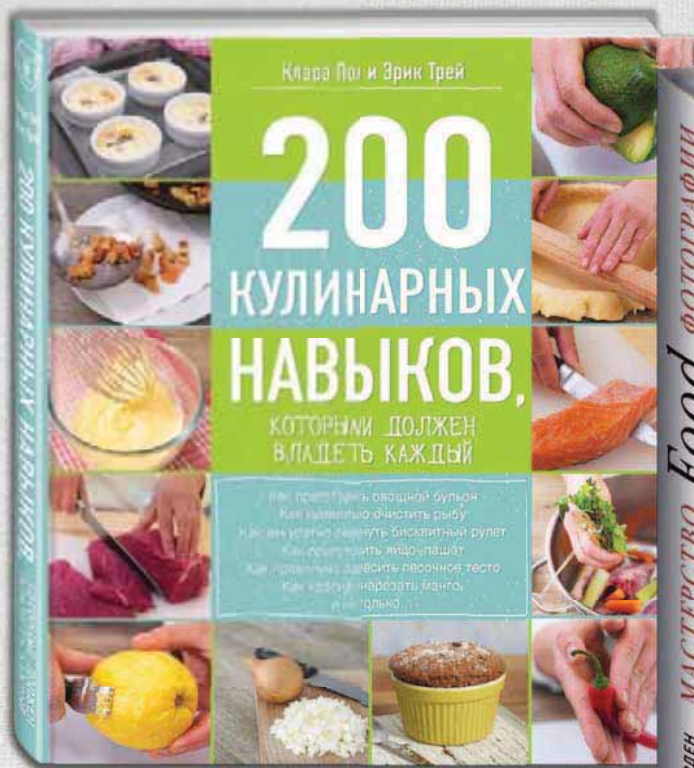
288 стр.

Джульетт Сир
Торт на миллион

ISBN 978-5-699-65309-6

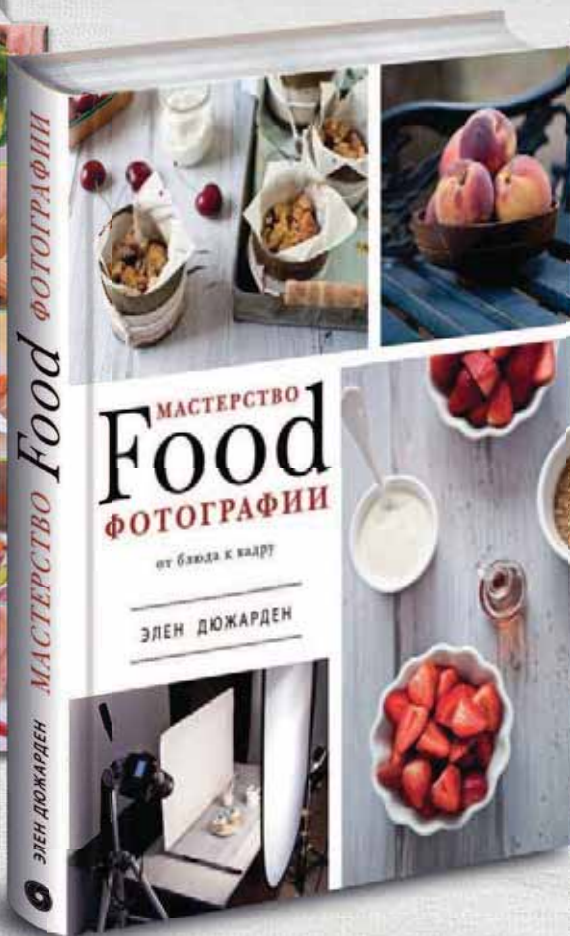
20,5×26 см

240 стр.



Клара Пол и Эрик Трей
200 кулинарных навыков, которыми должен владеть каждый
 ISBN 978-5-699-71929-7
 20,5×22,5 см
 256 стр.

Элен Дюжарден
Мастерство фуд-фотографии
 ISBN 978-5-699-72346-1
 19×24 см
 272 стр.



Разделить курицу — целая наука, однако овладеть ею несложно, для этого нужна бабушка (1 штука) и курица (1 штука): бабушка разделяет курицу, при этом давая ценные советы и пояснения (на бабушкиных советах выросло не одно поколение шеф-поваров), вы смотрите и впитываете бесценный опыт. Почистить ананас или авокадо так, чтобы они не скакали у тебя по кухне, — возможно! Для этого нужен опытный шеф (1 штука), ананас или авокадо (1 штука). Алгоритм идентичен с бабушкой и курицей. Что делать, если под рукой нет бабушки и шефа, но есть курица и ананас? Тогда самое время прибегнуть к помощи хорошего пособия, в котором есть все кулинарные приемы и хитрости — «200 кулинарных навыков, которыми должен владеть каждый».

Снимать фуд-фото, как художник, вас научит Элен Дюжарден. Цвет, свет, аксессуары — все тонкости и секреты раскрываются максимально подробно и понятно, есть примеры до и после, советы и рекомендации, нюансы и инструкции. Если вы начинающий фотограф, то советы Элен для вас будут бесценны.

ЛЕПЕШКИ С ТОППИНГАМИ

1 кг оливкового теста
(см. рецепт в книге «Улица свежего хлеба» на стр. 122–123)

- Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и равномерно надавливайте, чтобы получился прямоугольник размером 25х10 см толщиной 2 см. Поделите тесто на две равные части, по 500 г, и обрежьте, чтобы получились два прямоугольника размером 25х5 см. Обрезки можно убрать в морозилку и использовать в дальнейшем.
- Уложите лепешки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и пальцами слегка надавите на тесто по всей поверхности, чтобы остались неглубокие выемки. Поставьте заготовки в теплое место (25°C) для расстойки на 15 минут.
- Приготовьте топпинг по своему выбору, замесите его в заготовки лепешек и оставьте для расстойки еще на 15 минут. Нагрейте духовку до 180°C. Поставьте противни с лепешками в духовку, сбрызните стены духовки водой. Выпекайте 25–30 минут, перевернув лепешки по истечении 15 минут. Выньте из духовки, остудите.
- Топпинг может быть розмариново-оливковый, из стручкового перца и копченой паприки, из сумака и жареного чеснока, с томатами черри и базиликом.





Рецепты лепешки и топпингов
из книги «Улица свежего хлеба».

ГРИССИНИ

1 кг оливкового теста
(см. рецепт в книге «Улица свежего хлеба» на стр. 122–123)
100 мл оливкового масла
25 веточек розмарина, листья снять и порубить
2 1/2 ст.л. семян фенхеля, смолоть

- Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и скалкой равномерно раскатайте до толщины примерно 5 мм. Если тесто порвется, склейте его и оставьте на пару минут, прежде чем снова взяться за скалку. Затем оставьте тесто на 5 минут для расстойки.
- Нагрейте духовку до 170 °С. Нарезьте тесто вдоль на полосы шириной 1 см. Полоски получатся длиной 25–30 см. Уложите их на противень, застеленный пергаментом, и смажьте маслом. Посыпьте розмарином или молотым фенхелем. Поставьте в теплое место (25 °С) на 20–30 минут.
- Убавьте температуру до 150 °С и выпекайте без пара 30 минут или пока гриссини не станут бледно-золотистыми.



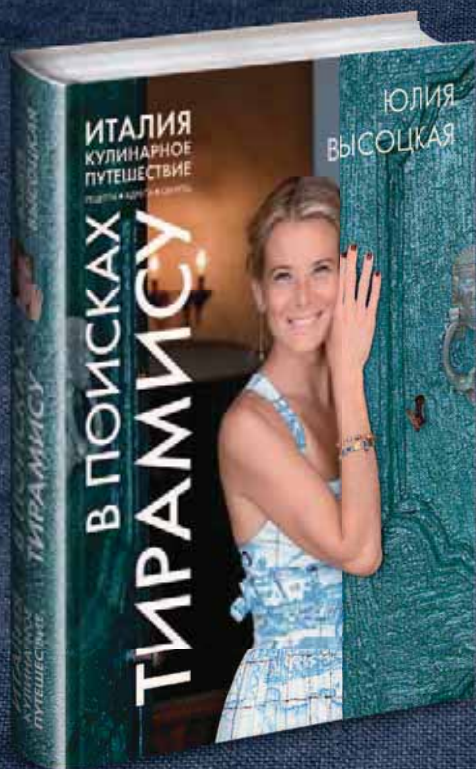
Рецепты гриссини из книги
«Улица свежего хлеба».

БОЮСЬ РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ НАЧИНАЮТСЯ
СЛОВАМИ «ВОЗЬМИТЕ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ
И ХЕРЕС 50-ЛЕТНЕЙ ВЫДЕРЖКИ».

*Анна Братушева,
ведущий редактор отдела кулинарии*





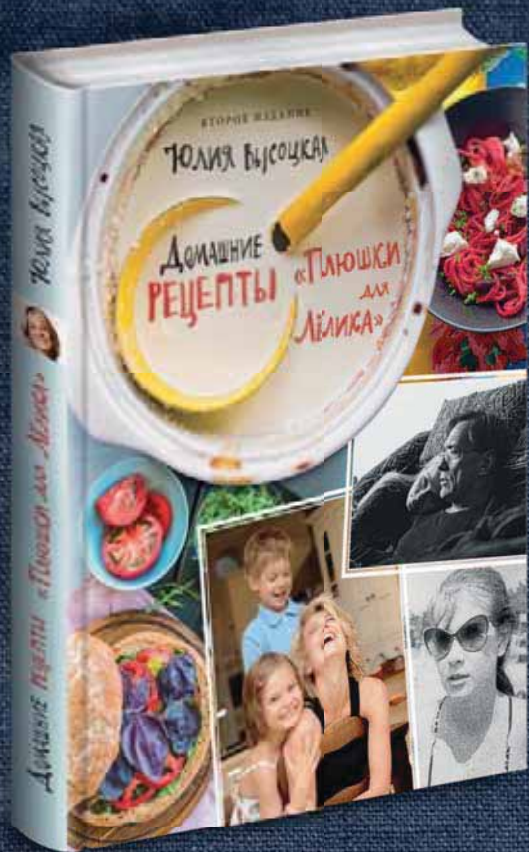


Юлия Высоцкая
Италия. Кулинарное
путешествие. В поисках
тирамису
ISBN 978-5-699-68713-8
19×25,5 см
336 стр.

Юлия Высоцкая
Детское питание
от рождения и старше
ISBN 978-5-699-61011-2
19×25,5 см
296 стр.



Книги Юлии Высоцкой —
прекрасный подарок для всех,
кто уважает свою итальянскую
и успешную кухню,
разделит с ней свои выгоды
и впечатления и просто хочет
иметь у себя на кухне
добрую и вкусную итальянскую
книгу



Выбор огромен. «Детское питание от рождения и старше» — книга, посвященная питанию детей. Содержит не только рецепты, но и рекомендации для разных возрастных категорий — начиная от периода грудного вскармливания и до подросткового возраста. «Плюшки для Лёлика. Домашние рецепты» — отчасти биографическое издание, в котором Юлия предлагает приготовить блюда, с которыми она знакома в разные моменты своей жизни, и рассказывает любопытные истории, связанные с появлением этих блюд в ее кулинарном арсенале. В книгах «Едим дома. Рецепты Юлии Высоцкой», «Едим дома круглый год», «Едим дома каждый день» и «Едим дома. Раз, два, и готово!» автор собрала полюбившиеся рецепты из телепередачи «Едим дома», неоднократно приготовленные блюда: простые и быстрые, на каждый день и на особый случай, для детей и капризных взрослых.

Юлия Высоцкая
Плюшки для Лёлика.
Домашние рецепты
 ISBN 978-5-699-69182-1
 22×28 см
 208 стр.

Юлия Высоцкая
Большая кулинарная
книга. Лучшие рецепты
 ISBN 978-5-699-68874-6
 21×28 см
 584 стр.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА

с оливками по-средиземноморски

Летом в Италии мясо, как правило, подают совсем просто: готовят бифштекс или тальяту. А вот зимой итальянцы любят соусы, любят запекать, томить, тушить. Такие ребрышки ягненка с оливками чаще готовят в феврале или марте. В Тоскане почти в каждой trattoria, локанде и остерии есть свой рецепт, по которому готовят ребрышки ягненка.

1 кг ребрышек молочного ягненка
1 большой помидор
1 сладкий перец
1 луковица
100 г зеленых оливок
небольшой пучок петрушки
3–4 зубчика чеснока
3 ст. ложки оливкового масла
1 пеперончино или 1/2 свежего
перца чили
морская соль

- Чеснок почистить и растереть в ступке.
- Лук почистить и крупно нарезать.
- Разогреть в сковороде 2 ст. ложки оливкового масла и обжарить лук.
- Сладкий перец, удалив семена, мелко нарезать.
- Пеперончино раскрошить, если используете перец чили — удалить семена и мелко его порубить.
- Помидор нарезать кубиками.
- Оливки раздавить плоской стороной ножа или дном стакана и удалить косточки. Не измельчать, оставить целиком.
- Петрушку мелко порубить.
- Перец, помидор, пеперончино, оливки, две трети петрушки и чеснок добавить в сковороду к луку. Посолить и тушить на среднем огне 10 минут.
- Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло и обжаривать ребрышки в течение 3 минут с каждой стороны до золотистой корочки.
- На мясо сверху выложить овощи, присыпать оставшейся петрушкой и подавать.



Рецепт из книги Ю. Высоцкой
«Италия. Кулинарное путешествие.
В поисках тирамису»

ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

600–700 г абрикосов
50 г сахарной пудры

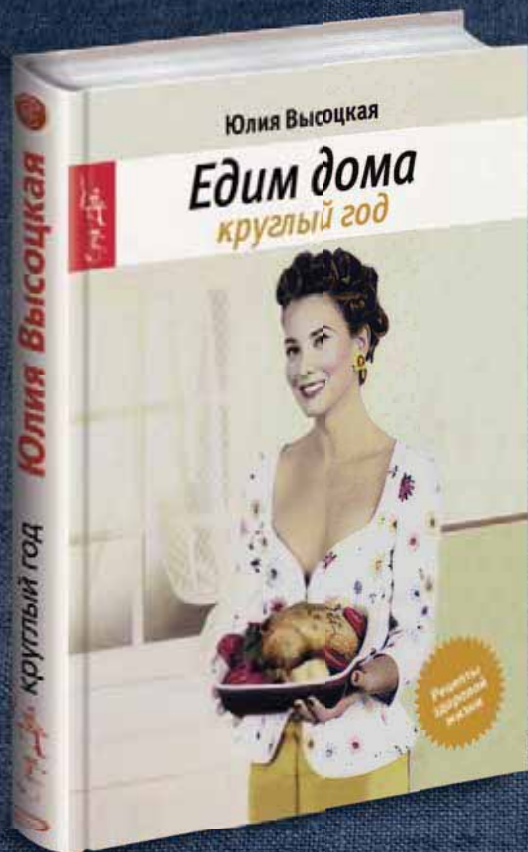
Для теста:

200 г муки
110 г размягченного сливочного масла
100 г сахара
1 желток
½ ч. л. ванильного экстракта
щепотка морской соли

- Приготовить тесто: муку, 100 г сливочного масла, сахар, желток, соль и экстракт ванили вымесить в комбайне в однородную крошку.
- Сформировать из теста шар.
- В невысокую, смазанную оставшимся маслом форму для выпечки выложить тесто, распределяя его равномерно по дну формы, сделать бортик.
- Поставить форму в холодильник на 30 минут.
- Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки.
- Плотнo уложить половинки абрикосов на тесто срезом вниз, присыпать сахарной пудрой и выпекать в разогретой духовке 45 минут.

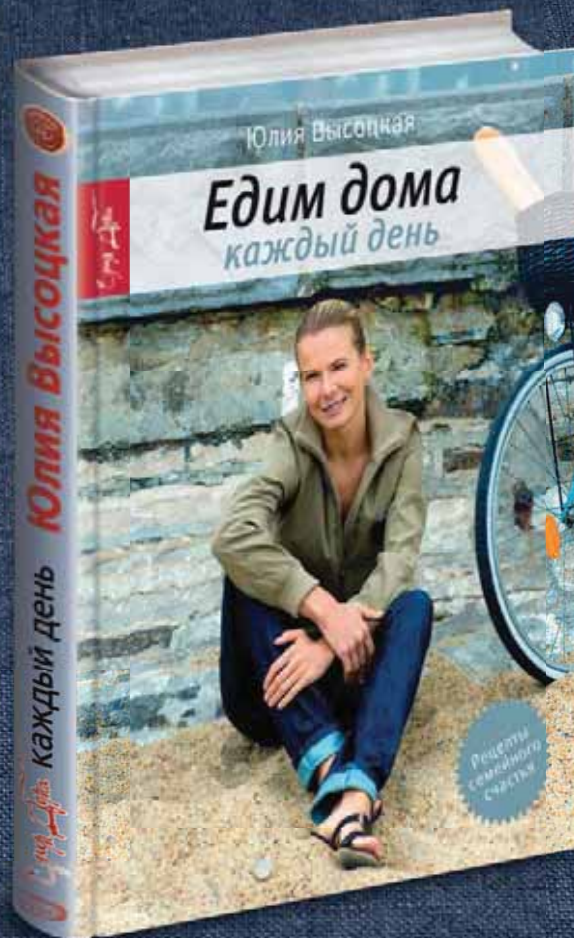


Рецепт из книги Ю. Высоцкой
«Италия. Кулинарное путешествие.
В поисках тирамису»

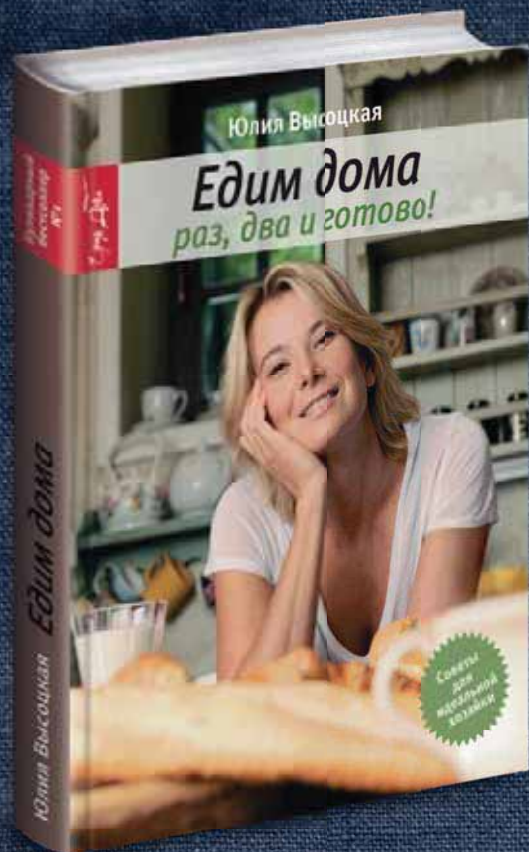


Юлия Высоцкая
Едим дома круглый год
ISBN 978-5-669-47018-1
19,7×25,5 см
352 стр.

Юлия Высоцкая
Едим дома каждый день
ISBN 978-5-699-69075-6
19,7×25,5 см
336 стр.



А вот «Большая кулинарная книга. Лучшие рецепты» станет настоящей находкой для тех, кто хотел собрать все рецепты Юли воедино. Ставшие столь популярными, они объединены в один большой кулинарный сборник, в котором читатели найдут сотни рецептов на все случаи жизни: салаты, супы, блюда из овощей, мяса, птицы и рыбы, а также десерты, напитки и выпечку. «Для меня кулинария — не просто хобби и даже не страсть, это настоящее творчество, — говорит Юлия Высоцкая. И если вы, листая страницы этой книги, захотите что-то приготовить, значит, у вас тоже возникло желание творить». Действительно уникальна новая книга автора «Италия. Кулинарное путешествие.



«В поисках тирамису» — это рассказ о счастливых днях в Италии, полных эмоций и красок, это кулинарный гид, в котором Юлия раскрывает кулинарные секреты — свои и своих друзей, лучших итальянских шеф-поваров. Это книга-путешествие в поисках рецепта идеального тирамису, идеального ризотто, идеальной пасты, идеального мороженого... Перелистывая страницы, оказываешься в той неповторимой стране, где уютные ресторанчики и запахи удивительных блюд сводят с ума. В книгах Юлии Высоцкой каждый читатель найдет что-то свое, что создаст ему настроение. С ними приготовление любимого блюда станет доступным, а уют домашних праздников или просто ужинов надолго останется в воспоминаниях и сердцах близких.

Юлия Высоцкая
Едим дома. Раз, два и готово
ISBN 978-5-699-45554-6
19,7×25,5 см
280 стр.

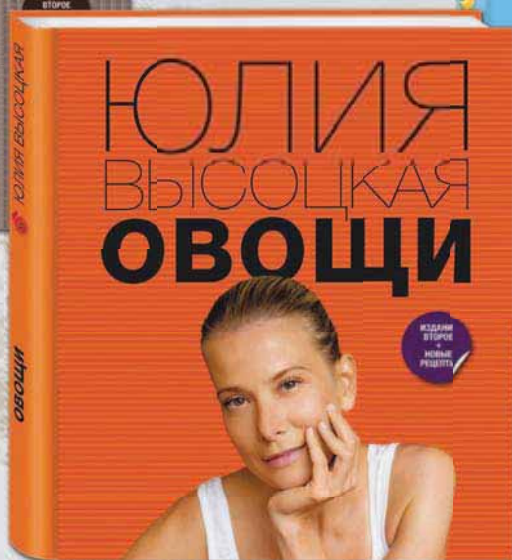
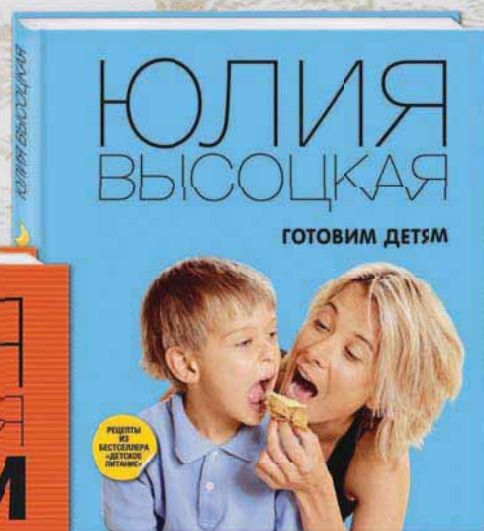
Юлия Высоцкая
Едим дома. Рецепты
ISBN 978-5-699-46017-5
19,7×25,5 см
280 стр.



ЕДА — ЭТО НЕ ПРОСТО СПОСОБ НАБИТЬ ЖЕЛУДОК,
ЭТО ЭСТЕТИКА И ИСКУССТВО.
ЧИТАТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КНИГИ — ЭТО КАК
РАССМАТРИВАТЬ АЛЬБОМ С РЕПРОДУКЦИЯМИ
ИЗВЕСТНЫХ КАРТИН. ПРИ ЭТОМ НАШИ КНИГИ
СПОСОБНЫ СДЕЛАТЬ ИЗ ПРОСТОЙ ДОМОХОЗЯЙКИ
КУЛИНАРНОГО ХУДОЖНИКА. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА
ЧИСТКИ АРТИШОКОВ ЛУЧШЕ ЛЮБОВНОГО РОМАНА.

*Альбина Байжанова,
редактор отдела кулинарии*

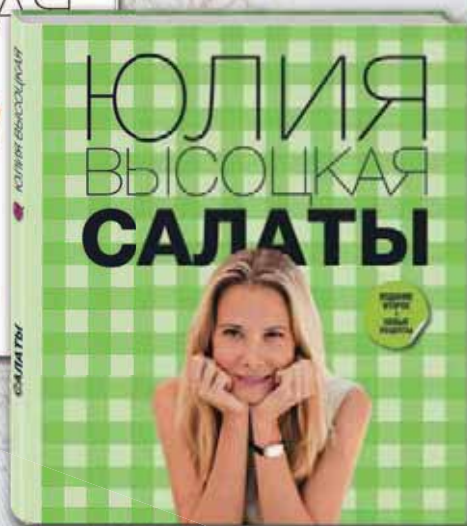




Юлия Высоцкая
Готовим детям
ISBN 978-5-699-65253-2
19,7×22,5 см
144 стр.

Юлия Высоцкая
Десерты
ISBN 978-5-669-55277-1
19,7×22,5 см
144 стр.

Юлия Высоцкая
Овощи
ISBN 978-5-699-55274-4
19,7×22,5 см
144 стр.



Тематические книги
Юлии в стиле
«Coffee table book»
станут настоящей находкой
для тех, кто не хочет
тратить время на
поиск салата
или десерта.

Юлия Высоцкая
Рецепты здоровой
и активной жизни
ISBN 978-5-699-57302-8
19,7×22,5 см
144 стр.

Юлия Высоцкая
Быстрые завтраки
ISBN 978-5-699-52786-1
19,7×22,5 см
144 стр.

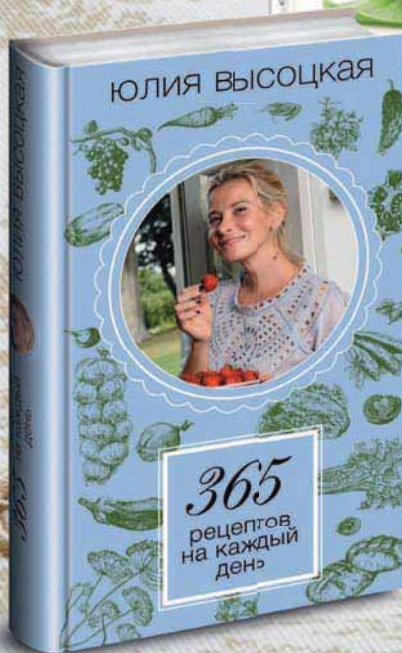
Юлия Высоцкая
Салаты
ISBN 978-5-699-52911-7
19,7×22,5 см
144 стр.

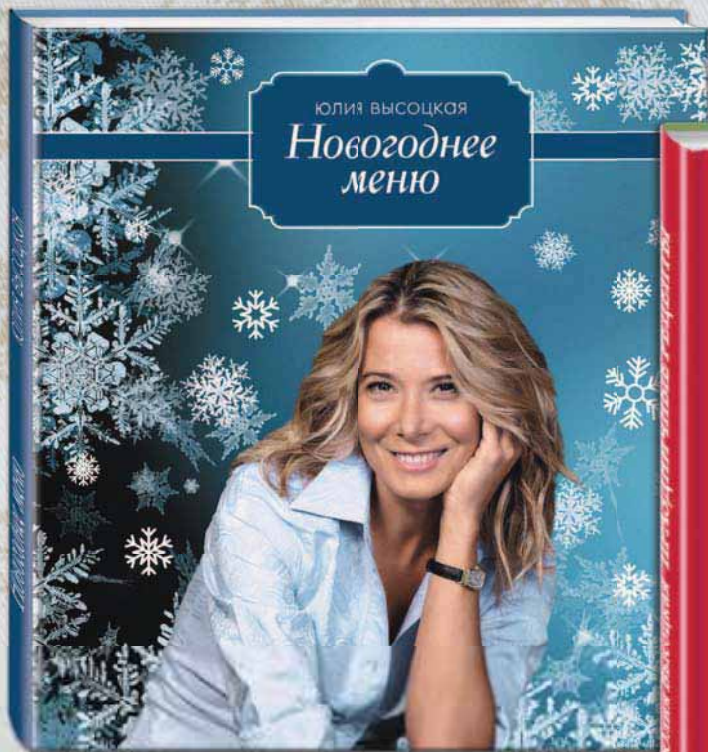


Юлия Высоцкая
365 рецептов на каждый день
 ISBN 978-5-699-60468-5
 11,6×19 см
 416 стр.

Юлия Высоцкая
Стройные завтраки
 ISBN 978-5-699-67005-5
 19,7×22,5 см
 144 стр.

Юлия Высоцкая
Горячее
 ISBN 978-5-699-52912-4
 19,7×22,5 см
 144 стр.

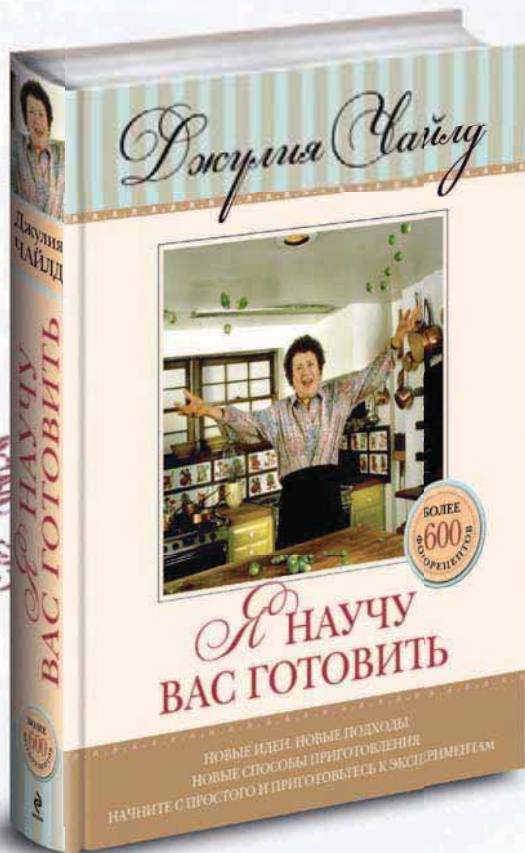




Подборка
самых
праздничных
рецептов

Юлия Высоцкая
Новогоднее меню
ISBN 978-5-699-60945-1
23×25,5 см
64 стр.

Юлия Высоцкая
Праздничные рецепты
ISBN 978-5-699-70162-9
23×25,5 см
72 стр.



Джулия Чайлд
Я научу вас готовить
 ISBN 978-5-699-58899-2
 18,7×25,5 см
 448 стр.

Джулия Чайлд
Гастрономическое
путешествие по Франции
 ISBN 978-5-699-56478-1
 16,2×23,5 см
 320 стр.

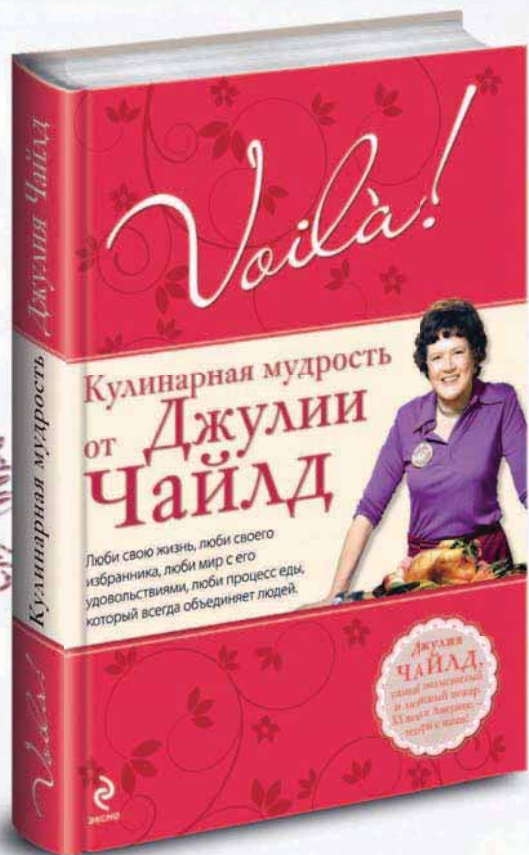


ДЖУЛИЯ ЧАЙЛД — ЯРКИЙ ПРИМЕР ТОГО, ЧТО УВЛЕЧЕНИЕ КУЛИНАРИЕЙ МОЖЕТ ПОЛНОСТЬЮ ИЗМЕНИТЬ ЖИЗНЬ. Начав изучать кулинарное искусство в 37 лет, Джулия стала не просто ведущей кулинарных шоу и писательницей, она стала легендой еще при жизни. Сделав французскую кухню понятной даже самой необразованной домохозяйке Америки, Джулия сделала больше, чем все французские повара, вместе взятые, — она разбудила аппетит. На момент восхождения ее кулинарной звезды основой питания американцев были полуфабрикаты, а многочасовое стояние у плиты считалось моветоном. После пары выпусков ее фуд-шоу народ потянулся на кухню, чтобы приготовить луковый суп и беф-бургиньон. Яркая, веселая, настоящая, с чуть хриплым голосом, Джулия влюбила в себя миллионы людей, показала, какое же это счастье — готовить, и неважно, что мусс не хочет выниматься из формы, а картофель прилипает к сковороде, ведь «один из секретов шеф-повара состоит в том, чтобы научиться что-либо исправлять, если это еще возможно, а если нет, то мириться с этим».

Если вы захотите научиться готовить, то лучшим выбором станут книги Джулии Чайлд, самое главное, чему они учат, — не бояться готовить!



Джулия Чайлд
Джулия Чайлд готовит вместе
со знаменитыми шеф-поварами
ISBN 978-5-699-54468-4
22×24 см
156 стр.



Джулия Чайлд
Voilà! Кулинарная
мудрость от
Джулии Чайлд
ISBN 978-5-699-43105-2
16,5×24 см
192 стр.

Джулия Чайлд
Bon appetit! Основы
классической французской
кухни
ISBN 978-5-699-46513-2
16,2×23,5 см
640 стр.



Вы на кухне
одни 1
кого Сестрица?

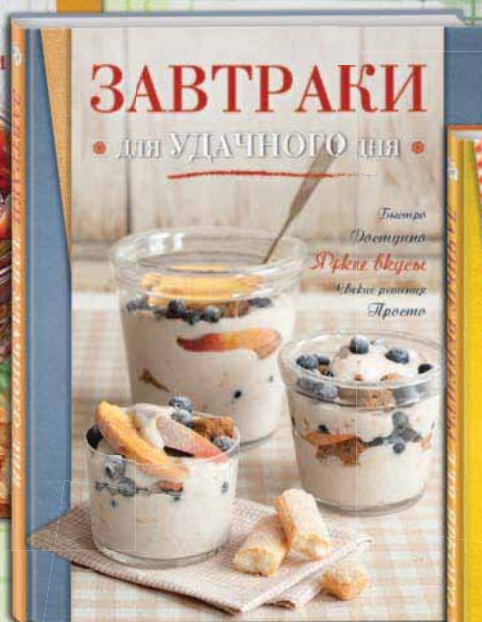
1 Чайлд

ПРИЯТНО ДУМАТЬ, ЧТО КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ
ПОМОГАЮТ ЛЮДЯМ ЗАБОТИТЬСЯ ДРУГ О ДРУГЕ.
ВКУСНАЯ ЕДА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С ЛЮБОВЬЮ, —
ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ?

*Инна Кудряцева,
выпускающий редактор отдела кулинарии*





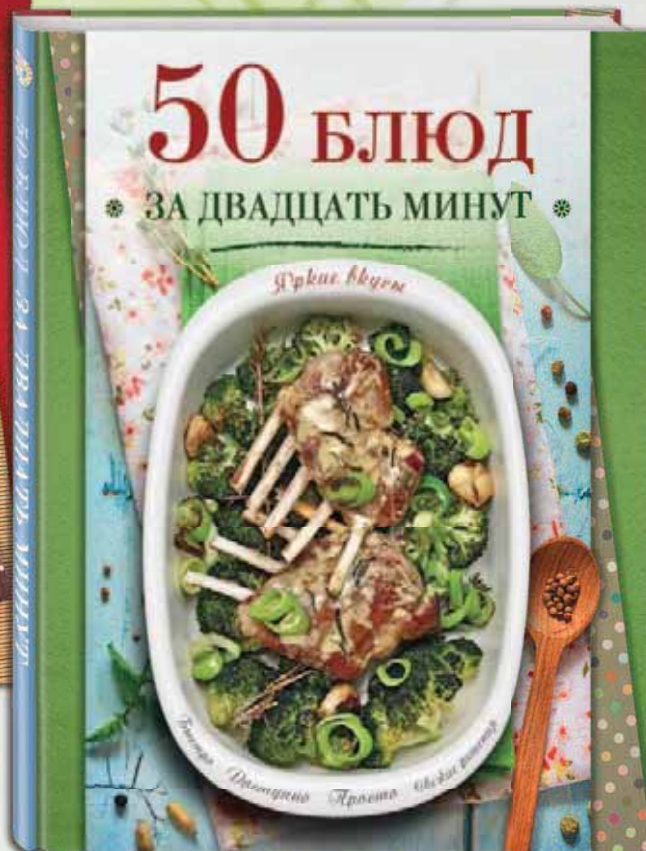


Лето в банке.
Домашние заготовки
 ISBN 978-5-699-71981-5
 19,7×25,5 см
 80 стр.

Завтраки для удачного дня
 ISBN 978-5-699-71490-2
 19,7×25,5 см
 80 стр.

Дачные рецепты для яркого лета
 ISBN 978-5-699-71487-2
 19,7×25,5 см
 80 стр.

*Яркие вкусы
 для яркого
 лета*



ЖИТЬ ЯРКО, ПОСТОЯННО ДВИГАТЬСЯ ВПЕРЕД, БЕЗ КОНЦА УЗНАВАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ — ВОТ ДЕВИЗ СОВРЕМЕННОГО МИРА! Быстро, просто, доступно и свежо — вот залог успеха на современной кухне! И нельзя не согласиться, такой подход к жизни и кулинарии вдохновляет на свершения и подвиги. Готовить можно легко и безумно вкусно, и неважно, кто вы на кухне — настоящий профи или только любитель. Просто надо знать пару беспроигрышных рецептов. И эту пару, а может, и не пару,

*Готовим в мультиварке
каждый день*

ISBN 978-5-699-74524-1

19,7×25,5 см

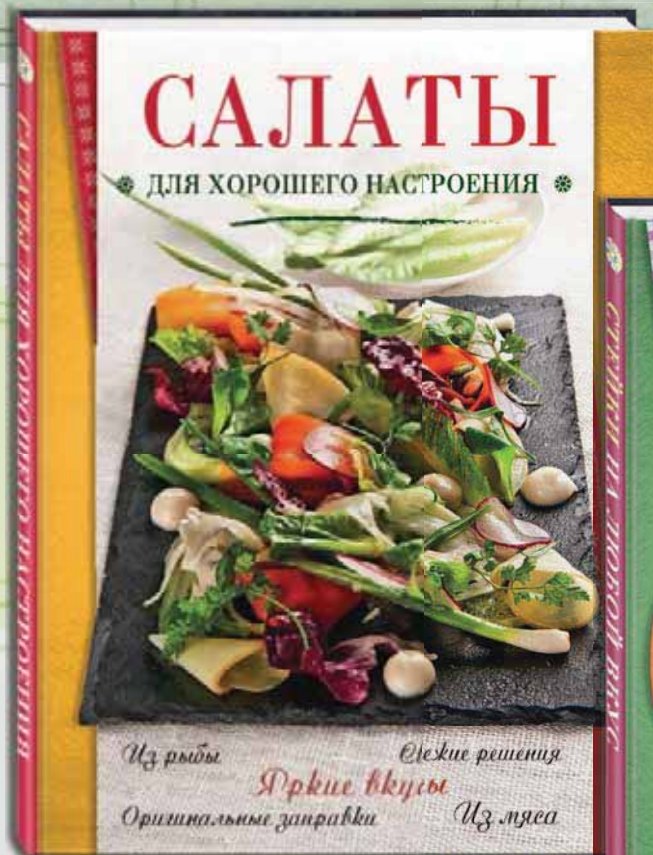
80 стр.

50 блюд за двадцать минут

ISBN 978-5-699-74520-3

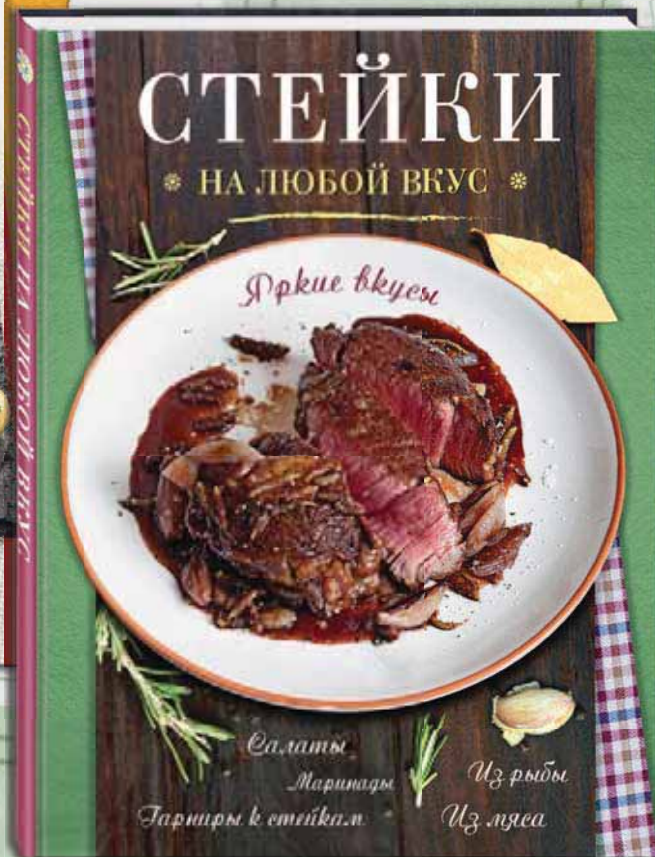
19,7×25,5 см

80 стр.

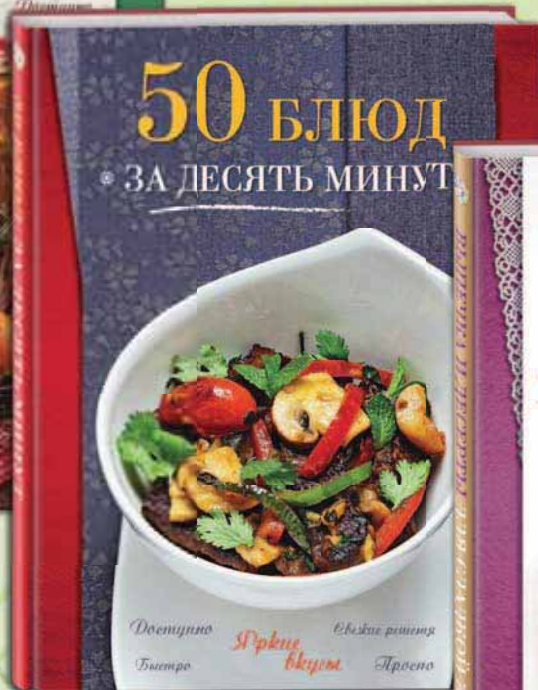


*Салаты для
хорошего настроения*
ISBN 978-5-699-74434-3
19,7×25,5 см
80 стр.

Стейки на любой вкус
ISBN 978-5-699-74518-0
19,7×25,5 см
80 стр.



а десятки рецептов, вы с легкостью найдете в книгах нашей серии «Яркие вкусы». Завтракайте так, чтобы удача не отступала от вас ни на шаг, а настроение было волшебным. Потратьте всего лишь 10, 20, 30 минут — и ваш стол будет как с картинки. Наслаждайтесь летними вкусами и ароматами круглый год. Готовьте дома и на даче, на сковороде и в мультиварке, по поводу и без. Пробуйте, экспериментируйте, совершенствуйтесь вместе с нашей серией кулинарных книг «Яркие вкусы». Пусть каждый ваш день будет ярким!



Рецепты для яркого праздника

ISBN 978-5-699-74531-9

19,7×25,5 см

80 стр.

50 блюд за десять минут

ISBN 978-5-699-71491-9

19,7×25,5 см

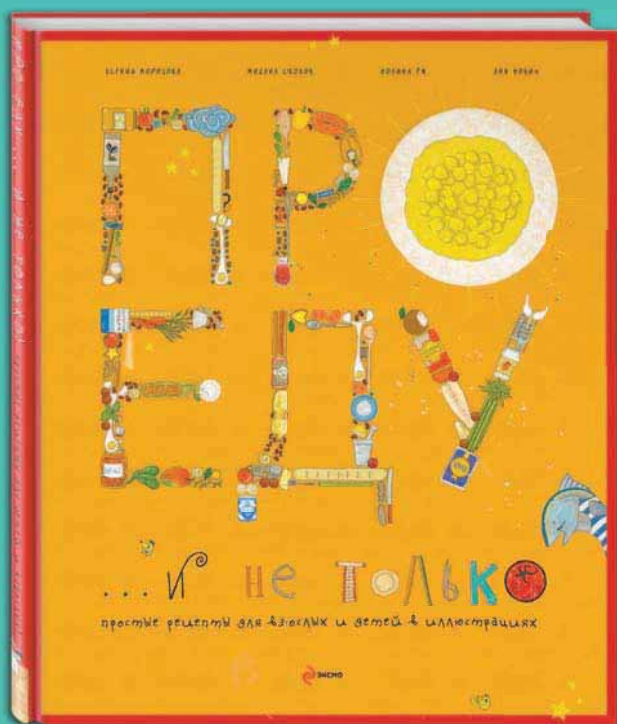
80 стр.

Выпечка для сладкой жизни

ISBN 978-5-699-74533-3

19,7×25,5 см

80 стр.



КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДЛЯ ДЕТЕЙ, КОТОРЫЕ СТАЛИ ВЗРОСЛЫМИ. Для детей, у которых есть взрослые. Для взрослых, у которых есть дети. Чтобы все они вместе готовили.

Рисованная суперкулинарная книга. Понятные пошаговые иллюстрации для взрослых и детей, которые превращают готовку в игру. Как приготовить тако из чего угодно, как сделать вулкан из ментоса и кока-колы, как устроить пикник, как приготовить быструю лазанью и испечь огромный торт — эта книга о том, как сделать жизнь праздником.

Для
детей
от 8 до
88

Про еду и не только
ISBN 978-5-699-75118-1
24,5×28 см
96 стр.

БАГЕТ С ТУНЦОМ



Інгредієнти

3 булочки	1 баночка тунца	2 помідори
1 баночка консервованого горошку	1 баночка майонезу	листья свіжого салатного листя
1 баночка консервованих яйця	1 баночка майонезу	листья свіжого салатного листя

Як і завжди, в рецепті цього рецепту потрібні всі інгредієнти. Не забувайте про салатні листочки, які додають смаку та свіжості. Також не забудьте про майонез.

ПОСІДІТИ НА ПІДСТАВКУ



1 Підготувати булочки, нарізати їх на 3 частини.

2 Підготувати салатні листочки, нарізати їх на частини, які будуть використовуватися.

3 Тунца, помідори, консервовані яйця, горошок, майонез розкласти по булочкам.

4 На булочки викласти салатні листочки, перемазати майонезом, додати салатні листочки.



ЖУРНИЦЬ С МАЙОНЕЗ



Складіть це печиво, як печиво, тільки печиво, тільки печиво. Не забудьте про майонез і про салатні листочки.

Майонез, салатні листочки, перемазати майонезом, додати салатні листочки.



Інгредієнти

2 булочки	1 баночка майонезу
1 баночка консервованого тунца	2 помідори
2 баночки консервованих яйця	1 баночка майонезу

- 1 Підготувати булочки, нарізати їх на 3 частини.
- 2 Підготувати салатні листочки, нарізати їх на частини, які будуть використовуватися.
- 3 Тунца, помідори, консервовані яйця, горошок, майонез розкласти по булочкам.
- 4 На булочки викласти салатні листочки, перемазати майонезом, додати салатні листочки.
- 5 Підготувати салатні листочки.

— як традиційно виходить —

ЯЙЦЮ ВСМЯТКУ

ГЛАВЬК ПРАВИЛА 3 ВАРКИ ЯЙЦІ



1 Підготувати яйця.

2 Підготувати воду.

3 Скласти яйця в воду, додати сіль.



- 1 Підготувати яйця, нарізати їх на частини, які будуть використовуватися.
- 2 Підготувати воду, додати сіль.
- 3 Скласти яйця в воду, додати сіль.



- 1 Підготувати яйця, нарізати їх на частини, які будуть використовуватися.
- 2 Підготувати воду, додати сіль.
- 3 Скласти яйця в воду, додати сіль.

КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ ПОМОГАЮТ ПОЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ КОЛДУНЬЕЙ. ПО КРУПИЦАМ, ИНГРЕДИЕНТ ЗА ИНГРЕДИЕНТОМ СОЗДАЕТСЯ ШЕДЕВР. ЭТО ЛИ НЕ ВОЛШЕБСТВО? Я ЛЮБЛЮ ВКУСНО ПОКУШАТЬ И ЛЮБЛЮ КНИГИ. МНЕ КАЖЕТСЯ, ЭТО ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ УСПЕХА В НАШЕМ НЕЛЕГКОМ ДЕЛЕ.

*Оксана Сушик,
младший редактор отдела кулинарии*





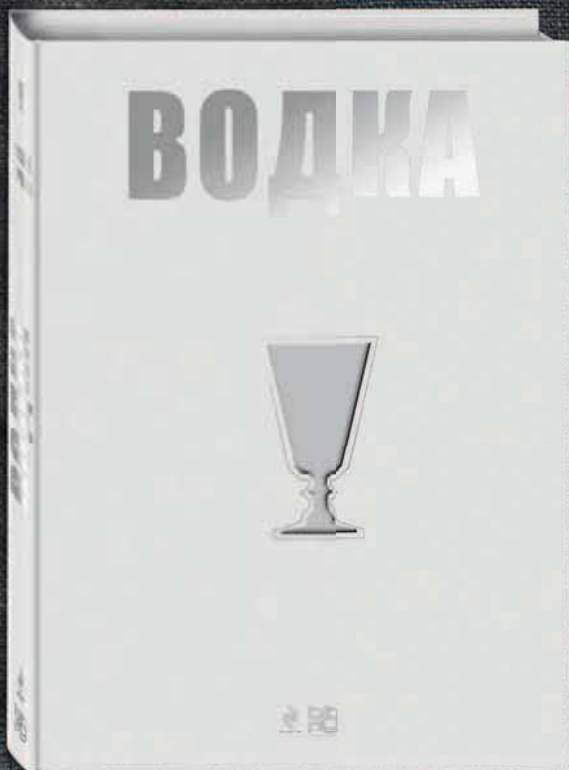


*Специи. Большая
кулинарная книга*
ISBN 978-5-93679-148-2
23×30 см
320 стр.

*Соусы. Большая
кулинарная книга*
ISBN 978-5-93679-136-9
23×30 см
320 стр.

*Десерты. Большая
кулинарная книга*
ISBN 978-5-936-79166-6
23×30 см
320 стр.





ВАМ КОГДА-НИБУДЬ ПРИХОДИЛО В ГОЛОВУ ПОДАРИТЬ ЛУЧШЕМУ ДРУГУ (вообразим, что он увлечен историей пива или заправки готовит соусы, а может в душе он волшебник-кондитер) ссылку на рецепт? Уверены, что нет. А приходило ли вам в голову, увидев достойную книгу, про себя сказать «О! Это то, что ему нужно»? Приходило? Тогда коллекция подарочных книг от издательства ВВРГ специально для вас (или вашего друга). Книги для ценителей, гурманов, профессионалов и просто увлеченных людей.

Водка

ISBN 978-5-93679-174-1
20,5×25,5 см
80 стр.

Мясо. Большая кулинарная книга

ISBN 978-5-93679-122-2
23×30 см
336 стр.

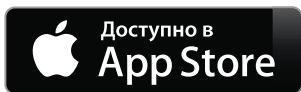
Кулинарный журнал «ХлебСоль» теперь и на iPad!



Подписка
на год всего
879 рублей



Читай любимый журнал по-новому



jamie

кулинарный журнал Джейми Оливера

16+

РЕКЛАМА

САЛАТЫ
БАРБЕКЮ
ТАРТАР
БРАУНИ
СОУСЫ
ПАСТА
СЫРЫ
БУРГЕРЫ
СДОБА
ЛАПША



www.jamiemagazine.ru
www.facebook.com/jamiemagazine.ru
www.vk.com/jamiemagazine

KitchenFire

Кулинарное агентство полного цикла

Полный комплекс рекламных услуг в кулинарной среде:

- Реклама на ведущих кулинарных сайтах
- Интеграция в кулинарные мобильные приложения
- Спецпроекты "под ключ" - конкурсы рецептов, фото-конкурсы, викторины, тест-драйвы и т.д.
- Production фото и видео рецептов с передачей авторского права
- Кулинарные мастер-классы и презентации

Наши контакты:

+7 (499) 398-04-45

r@novoemedia.ru

www.kfire.ru



По вопросам приобретения книг из каталога и книг в специальном оформлении обращайтесь в Отдел продаж, рекламы и корпоративных продаж (только для корпоративных клиентов). По вопросам сотрудничества обращайтесь в отдел маркетинга.

**Отдел корпоративных продаж -
Екатерина Иванова**
e-mail: ivanova.EY@eksmo.ru

**Отдел маркетинга -
Кузнецова Татьяна**
e-mail: kuznetsova.tp@eksmo.ru

Книжные магазины в Москве:
«Библио-Глобус», ул. Мясницкая, д.6, стр.3
тел.: (495) 781-19-00

«МДК», ул. Новый Арбат, д.8
тел.: (495) 238-50-01

ТД «Москва», ул. Тверская, д.8, стр.1
тел.: (495) 229-65-52, 796-94-12

«Молодая Гвардия»,
ул. Большая Полянка, д. 29
тел.: (495) 238-50-01

«Республика», ул. 1-я Тверская-Ямская, д. 10
тел.: (495) 251-65-27

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».
Телефон единой справочной службы:
8 (800) 444-84-44
Звонок по России бесплатный.

Книжные магазины в Санкт-Петербурге:
Санкт-Петербургский Дом Книги, Невский пр., д.28 тел.: (812) 448-23-55

**Сеть магазинов «Буквоед»
в Санкт-Петербурге:**
Единый справочный телефон (812) 601-0-601

**Крупнейшие магазины «Буквоед»
в Санкт-Петербурге:**
Главный книжный магазин города:
«Парк культуры и чтения
«Буквоед» на Невском,46

Книжный клуб «Буквоед»,
Лиговский пр-т, д. 10/118
Книжный супермаркет «Буквоед»,
пр-т Просвещения, 19

**Контакты региональных
дистрибутивных центров:
РДЦ Торговый Дом Москва**
Адрес: г. Видное, Белокаменное шоссе, д. 1
Телефон: +7 (495) 411-50-74
e-mail: reception@eksmo-sale.ru
Сайт: www.eksmo-sale.ru

РДЦ СЗКО
Адрес: 193029, г. Санкт-Петербург,
пр-т Обуховской Обороны, 84, лит. «Е»
Телефон: +7 (812) 365-46-03 / 04
E-mail: server@szko.ru
Сайт: www.site.szko.ru

Филиал в Нижнем Новгороде:
Адрес: 603074, г. Нижний Новгород,
ул. Маршала Воронова, д. 3
Телефон: +7 (831) 272-36-70,
243-00-20, 275-30-20
e-mail: reception@eksmonn.ru

РДЦ Самара

Адрес: 443052, г. Самара,
пр-т Кирова, д. 75/1, лит. «Е»
Телефон: +7 (846) 269-66-70 (71...79)
E-mail: RDC@samara.eksmo.ru

Филиал в Ростове-на-Дону

Адрес: 344091, г. Ростов-на-Дону,
пр-т Стачки, д. 243 А
Телефон: +7 (863) 220-1934, 218-4821, 218-4822
E-mail: info@rnd.eksmo.ru

РДЦ Новосибирск

Адрес: г. Новосибирск, Линейная, 114
Телефон: +7 (383) 289-91-42
E-mail: innapuzryakova@yandex.ru

Филиал в Екатеринбурге

Адрес: 620007, г. Екатеринбург,
ул. Прибалтийская, д. 24 А
Телефон: +7 (343) 378-49-45 (46...49)
E-mail: info@ekat.eksmo.ru

РДЦ Украина

Адрес: 04073, г. Киев,
Московский проспект, д. 9,
корп. 6, офис 6/101
Телефон: +38 (044) 495 79 80,
495 79 81
E-mail: sale@eksmo.com.ua

РДЦ Алматы

Адрес: 050039, г. Алматы,
ул. Домбровского, 3 «А»
Телефон: +7 (727) 251-58-12,
251-59-90 (91,92,99)
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Мы будем благодарны Вам за любую обратную связь как по данному изданию, так и по ассортименту представленных в нём книг. Любые Ваши замечания и предложения присылайте на нашу горячую линию **rukodelie@eksmo.ru**



ISBN 978-5-699-73608-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

ЛУЧШИЕ КНИГИ ПО КУЛИНАРИИ 2014/2015

Фото на переплете *Н. Серебряковой*
В оформлении использованы фото *Н. Серебряковой*
Ответственный редактор *А. Братушева*
Компьютерная верстка *С. Пяташ*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

© Philip Lee Harvey / Cultura RM / DIOMEDIA;

© Alamy / Bon Appetit / DIOMEDIA;

© Jean-Marc Blache, Hans-Peter Siffert / StockFood / Fotodom

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1, Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 22.10.2014. Формат 84×108¹/₁₆.

Гарнитура «Proxima Nova». Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,24.

Тираж

экз. Заказ



ISBN 978-5-699-73608-9



9 785699 736089 >

