

Муниципальное казённое учреждение культуры
«Новощербиновская сельская библиотека»
Новощербиновского сельского поселения
Щербиновского района

Книжный фуршет

«Лето в банке»

ст.Новощербиновская
2020 год



Вы собрали хороший урожай? Ура! Но расслабляться рано. Нужно все это богатство еще умудриться сохранить. Казалось бы, прошли те времена, когда человек жил по принципу: «что припасёшь, то и на стол понесёшь», а интерес к домашним заготовкам не ослабевает. Почему? Вероятно, потому, что консервированные продукты давно стали самостоятельными блюдами, вкус которых порой затмевает исходный продукт. Заготовки, консервы, сделанные своими руками, не могут сравниться с покупными. Ведь каждая баночка - это ваш секрет, потому что рецепт рецептом, но отнестись к нему творчески вам ничто не мешает!





Вы любите экспериментировать, пробовать новое, сочетать несочетаемое, и в то же время цените классический вкус знакомых блюд? У вас нет много времени на эксперименты на кухне, но есть желание приготовить что-то вкусное, необычное, удивить друзей и близких и порадовать себя? Если вы хотите разнообразить свою повседневную жизнь яркими вкусами и свежими решениями, то эта книга — для вас!



Каждая хозяйка непременно хранит свой секрет самых хрустящих огурчиков и самых нежных помидоров. В новой книге из серии «100 лучших рецептов» мы раскроем все тайны приготовления самых вкусных заготовок. Здесь вы найдете рецепты любимейшей классики, а также новые, оригинальные рецепты. Вяленые помидоры, чатни из тыквы, варенье из клубники с базиликом, грибная сальса и не только. Экспериментируйте, фантазируйте и удивляйте близких!



Книга Марины Ярославцевой «Домашние заготовки для современных хозяек. Самые подробные рецепты» — не обычный сборник рецептов, какими заставлены целые стеллажи в магазинах. Это самая настоящая «живая» книга по консервированию. Современные технологии в ней сочетаются с традициями прошлого, а рецепты, полученные от наших прабабушек, соседствуют со взятыми у нынешних блогеров-кулинаров.



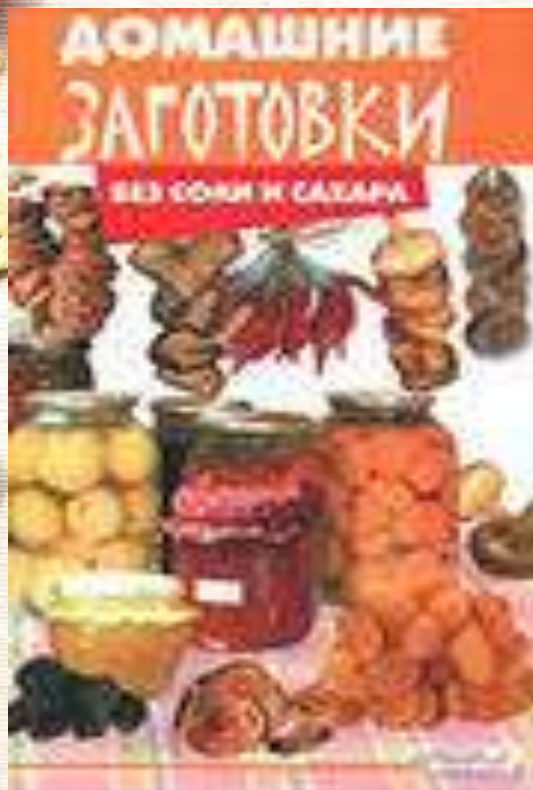
Для кого-то консервирование – способ сохранить выращенный урожай, необходимость, а для кого-то – приятное хобби. В книге М. К. Костюкова «Консервируем по-новому» представлены наиболее интересные рецепты, учитывающие самые современные мировые тенденции консервирования.



Домашние заготовки – это отличный способ удивить гостей и побаловать родных круглый год. Р. Савкова в своей книге «Консервирование. 60 рецептов, которые вы еще не знаете» с любовью отобрала для читателей только лучшие и проверенные рецепты: классические способы консервирования, соления, мочения и маринования; богатые витаминами и пахнущие летом соки и компоты; сладкие джемы и варенья; острые и пикантные салаты, лечо, рагу, аджики; квашеная капуста и хрустящие соленые огурчики; эксклюзивные и экзотические заготовки.



В книге «1000 рецептов домашних заготовок» изложены основы домашних заготовок овощей, фруктов, ягод, грибов и зелени (консервирование, соление, маринование, сушка, замораживание), приведены правила их переработки и указан нужный инвентарь. Такие заготовки помогут разнообразить как ежедневные обеды, так и праздничный стол и обеспечат всю семью необходимыми питательными веществами и витаминами.



Из книги Т. В. Плотниковой «Домашние заготовки без соли и сахара» вы узнаете, как сохранить урожай без использования соли и сахара. Автор книги научит, как засушить ягоды и фрукты, как правильно высушить грибы или баклажаны и даже помидоры. А кто откажется от сушеного перца или укропа? Помимо этого, автор делится секретами заморозки собранных овощей и фруктов.

