

А эти рецепты помогут каждый день удивлять домочадцев новыми ароматными пирогами, салатами, закусками, супами и основными блюдами.



### Кухни народов мира:

[Электронный ресурс]. - Москва : Директ Медиа Паблишинг, 2007.



Готовим на пару / [авт.-сост. Е. С. Негодаева]. - Москва : АСТ, 2009. - 287 с.



Ратушный, А. С. Все о еде от А до Я : сведения о продуктах, рецептуры и технология приготовления блюд, приготовление пицци для детей, диет. и лечеб.-профилакт. питания, безопасность пицци, правил. питание и актив. долголетие : энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2016. - 437 с. : ил.



Чаботько, Н. Оригинальные рецепты любящей жены / Наталья Чаботько. - Москва [и др.] : Питер, 2012. - 95 с. : цв. ил.

Представленные книги имеются в фондах библиотек Северного района и Новосибирской области.

# Кулинарный калейдоскоп



**Необычные закуски:**  
более 200 Оригинальных рецептов / [Сост. С.П. Алешина]. - Санкт-Петербург : Невский проспект, 2003. - 159 с. : ил.

Закусочные столы популярны во многих странах. Например, в Швеции к закусочному столу «сморгосбурдету» - относят в основном бутерброды. В Дании хозяйки на закусочном бутерброде, по датски он называется «смерребред», художественно устраивают рыбу, кусочки ветчины, майонез и салаты. В Норвегии излюбленной закуской с читается саленая сельдь, форель и лосось. В странах Средиземноморья к закусочному столу чаще всего подают рыбу и морепродукты. В Испании, где между довольно скромным обычно обедом и обильным ужином большой перерыв, принято употреблять закуски «на зубок», или, как их называют сами испанцы, - «тапас». В такие закуски входят оливки, ветчина, морские раки, зажаренные в кляре. В Италии закуски называют антипасты, они включают в себя помимо рыбы и морепродуктов различные приправы, возбуждающие аппетит. За французами прочно закрепилось одно из закусочных блюд — это устрицы.

С помощью представленной книги вы сможете самостоятельно приготовить эти и другие блюда.