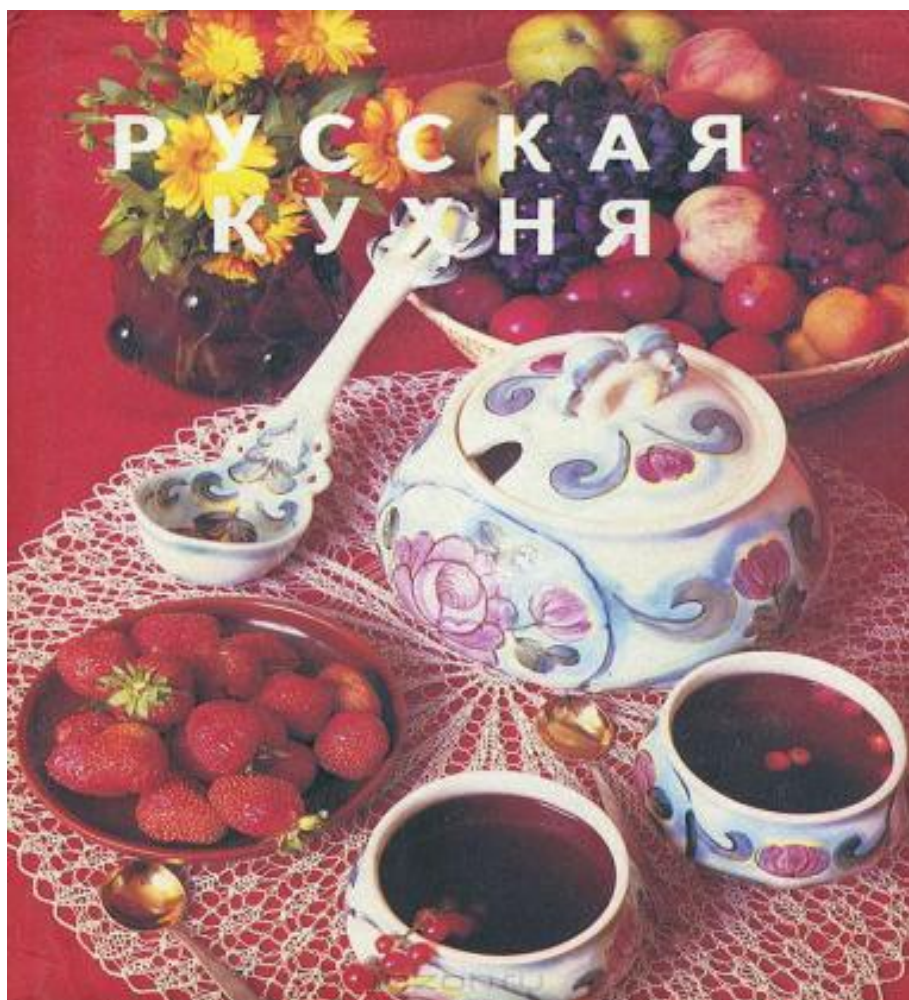


Челябинская областная универсальная научная библиотека

Информационно-библиографический отдел

# Старинные рецепты русской кухни

*Рекомендательный список*



Челябинск  
2014

ББК

36.997

**Старинные** рецепты русской кухни : рек. список лит. / Челяб. обл. универс. науч. б-ка, Информ.-библиогр. отд.; [сост.: Н. И. Удовицкая]. – Челябинск, 2014. – 7 с.

## Старинные рецепты русской кухни

Истоки русского кулинарного искусства уходят своими корнями в глубь веков, и русская кухня в том виде, в каком мы сегодня знаем ее, прошла огромный путь в своем развитии. Первоначально сформировавшиеся кулинарные пристрастия русичей с течением времени менялись и совершенствовались. Кухня русского народа – живое воплощение его истории, культуры, традиций и обычаев. В ней отразились смекалка и находчивость русского человека. А то, что блюда, приготовленные по этим рецептам, до сих пор радуют наш вкус, доказывает: современные способы обработки и приготовления продуктов не отменяют, а только подчеркивают оригинальность русских блюд.

Вашему вниманию предлагается краткий список литературы из фонда ЧОУНБ о старинных рецептах русской кухни. Представлена история блюд русской самобытной кухни, православная и монастырская кухня, способы приготовления самых разнообразных блюд, которые любили и ценили наши предки.

В список включены книги и статьи из периодических изданий. Записи снабжены аннотациями, расположены в алфавите авторов и заглавий. Для книг указаны sigлы хранения. Список предназначен для широкого круга читателей.



**Вайль, П. Л.** Русская кухня в изгнании / П. Вайль, А. Генис ; вступ. ст. Л. Лосева. – 4-е изд., стер. – Москва : Независимая газ., 2002. – 171 с. : ил. – (Эссеистика).

*Сборник очерков и эссе на гастрономические темы – настоящий, проверенный временем, собравший огромную армию почитателей литературный памятник истории и культуры. Каждая из глав увенчана простым, но изящным и колоритным кулинарным рецептом. Очерки посвящены не только русской кухне, но и русским людям, русской жизни и русским временам. Каждое из этих остроумных эссе предлагает еще и сугубо гастрономическое открытие – подарок, приготовленный щедрыми авторами.*

**К-537106-КХ**

**Друг хозяйки:** новейшая полная поваренная книга. Т. 1. – Санкт-Петербург : Каспари, [Б. г.] – 440, [24], [16] с.: ил.

*Редкое издание по кулинарии с иллюстрациями. Представлена подборка дореволюционных рецептов, собранных Софией Ивановной Воскресенской в 1908–1909 гг., одна из популярных в то время книг по домоводству и кулинарии. Полная поваренная книга с многочисленными отделами скоромного, постного, вегетарианского и диетического стола, а также – заготовки припасов впрок.*



**К-409280-ДХ**



**Из кулинарных советов графини Елены Молоховец :** вегетариан. стол. Постный стол. Куличи и пасхи. – Москва : [б. и.], 1989. – 80 с. – (Советы молодым хозяйкам).

*По материалам книги «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», очень популярной в дореволюционной России и выдержавшей 35 изданий. Собраны рецепты традиционной русской кухни, даны советы, как уменьшить расходы в домашнем хозяйстве, что необходимо включать в меню вегетарианцам и тем, кто соблюдает пост. Как сварить пиво и сделать квас, приготовить куличи и пасхи. Приведены редкие рецепты приготовления пасхи и выпечки куличей, которые знали наши бабушки, но которые в настоящее время почти утеряны. Много полезных советов, которые пригодятся как домашним хозяйкам, так и профессиональным поварам.*

**М-463695-**

**КХ**



**Ковалев, Н. И.** Рассказы о русской кухне: о блюдах, их истории, названии и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола / Н. И. Ковалев. – Москва : Исидра, 1994. – 196 с. : ил.

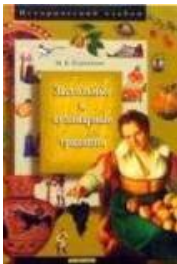
*Автор использовал редкие письменные исторические источники – летописи X–XV вв., «Домострой» (XVI в.), «Роспись царским кушаньям» (XVII в.); описание блюд и рецептуры из старинных поваренных книг – В. Левшина «Народная поварня» (1793), К. Авдеевой «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1841) и др., а также произведения художественной литературы русских и советских писателей. Представлены незаслуженно забытые вкусные и питательные блюда русской кухни, которые дают возможность лучше представить себе далекое и близкое прошлое русского народа.*

36.997; К 56; Д-268776-БО, Д-268563-ОЧЗ

**Ковченок, В. М.** Московская кухня / В. М. Ковченок. – Москва : Моск. рабочий, 1981. – 96 с.

*О лучших ресторанах Москвы и Подмосковья, имеющих свои давние традиции, свою историю и славящихся фирменными блюдами. Приведены традиционные старинные рецепты ресторана: похлебка по-суворовски, солянка сборная мясная старомосковская, жаркое по-русски, столичный рулет, фруктовый суп и новые рецепты русской кухни.*

М-330087-КХ



**Короткова, М. В.** Застольные и кулинарные традиции : энциклопедия / М. В. Короткова. – Москва : Дрофа-Плюс, 2005. – 286 с. : ил. – (Исторический альбом). – Библиогр.: с. 285–286.

*Как разобраться в необъятном разнообразии кулинарных традиций людей разных эпох, приготовить и оценить вкус «исторических блюд». Из рецептов древних русичей – блины гречневые (боярские), блины гречневые (крестьянские), блины царские, кулебяка русская, начинка для рыбника, пряник медовый, ватрушка и др. Представлены рецепты приготовления каш, киселей, рыбы, утки, грибов, варенья.*

63.5; К 687; Д-276757-Ч-6



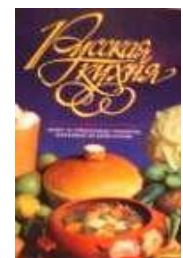
**Любимые** блюда любимых героев : Пушкина, Гоголя, Достоевского, Толстого, Чехова, Булгакова, Ильфа и Петрова, Диккенса, Конан-Дойля, Станислава Лема ... / [авт.-сост.: И. А. Михайлова, А. М. Михайлов]. – Москва : ЭКСМО, 2012. – 479 с. : ил. – (Кулинарное искусство).

*Чтение классической литературы – удовольствие. Зачастую от приключений любимых героев нас отвлекают встречающиеся в книгах кулинарные описания. Такой «поход» из библиотеки на кухню вполне способен обернуться ужином с Пушкиным или завтраком с Гоголем. Представлены рецепты блюд от писателей русской и зарубежной литературы.*

36.997; Л 932; Д-281901-БО

**Меджитова, Э. Д.** Русская кухня : более 700 уникал. рецептов, собр. по всей России / Э. Д. Меджитова. – Москва : ЭКСМО-Пресс, 2000. – 414 с. : цв. ил.

*История русской кухни и кулинарные рецепты с древнейших времен до наших дней. Блюда северных поморов и монастырской кухни, царского стола и дома Л. Н. Толстого; старинные и современные тверские, костромские, суздальские, псковские, рязанские, московские рецепты – всех не перечислить; история русской кухни, выдержки из произведений русских классиков,*



пословицы и поговорки; практические указания и полезные советы. Большинство рецептов проиллюстрированы цветными фотографиями, показывающими блюда, их оформление и подачу.

**Ф-17988-КХ**



**Молоховец, Е. И.** Старая кухня России / Е. И. Молоховец. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 671 с. : ил. – Алф. указ.: с. 633–660.

*Первое полное, адаптированное к современному языку и мерам измерения издание самой известной книги по русской кухне, впервые изданное в XIX веке. Книга Елены Молоховец так понравилась русским хозяйкам, что трудно было найти дом – от мещанского до дворянского, – в котором не стоял бы на почетном месте этот сборник рецептов и русской мудрости, накопленной за многие века. Поистине кухонный домострой,*

*который охватывает все стороны ведения домашнего хозяйства, приготовление традиционных русских блюд для любого случая, в том числе религиозных праздников, экономию в быту и даже управление прислужкой.*

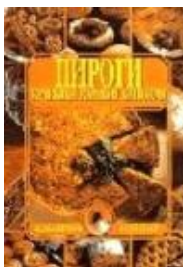
**Д-274729-КХ**

**Монастырская кухня** : молитвы, советы, рецепты приготовления простой, вкусной, здоровой пищи (из опыта рус. православ. монастырей). – Москва : Всерос. бюро

пропаганды худож. лит. СП РСФСР, 1991. – 63 с.

*Неоценимым собирателем и хранителем таинств простой, безыскусной, и одновременно вкусной, изобретательной и полезной пищи были монастыри с их патриархальным укладом. Тысячевековой монастырский опыт со строгим соблюдением постов, славными трапезами и величественными тризнами сбережен до наших дней. Представлены старинные рецепты супов и похлебок, вторых блюд, напитков, чая, отваров, настоев, киселей. Также – рецепты ритуальных блюд (куличей, пасхи, кутьи, яиц крашеных).*

**36.997; М 77; М-487460-ОЧЗ**



**Пирог**, кулебяки, караваи, крендели / сост. Л. И. Зданович. – Москва : Вече, 2000. – 189 с. – (Домашний кулинар).

*Книга об истинно русском кушанье, не имеющем себе подобных ни в одной из кухонь мира. Пирог, пирожки, ватрушки, крендели, каравай, кулебяки... Еще в старину искусством их приготовления владели не только профессиональные пекари, но и многие домашние хозяйки. Отсюда и пошло название «бабушкины пироги». Собранные в данной книге рецепты помогут каждому овладеть старинными и современными секретами приготовления*

*теста и изделий из него.*

**М-520593-**

**КХ**



**Похлебкин, В. В.** Большая энциклопедия кулинарного искусства : все рецепты В. В. Похлебкина / В. В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 974 с. : ил.

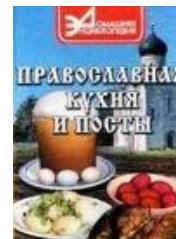
*В книге собраны все теоретические и практические произведения по кулинарии международно признанного мастера поваренного искусства. Раскрываются тайны хорошей кухни, история и удивительные свойства известных продуктов. Как удобно обустроить кухню, какими специями и в каких случаях пользоваться, как правильно составить меню, как научиться готовить не только по привычным рецептам, но и со знанием поварского дела и творчески.*

**36.997; П 648; Д-274728-ОЧЗ**

**Православная** кухня и посты / [сост. А. П. Маркова]. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. – 408 с. : ил. – (Домашняя энциклопедия).

*Цель книги – сохранить и донести до читателей старинные рецепты православной кухни, способы приготовления самых разнообразных блюд, которые любили и ценили наши предки.*

36.997; П 685; К-547564-ОЧЗ



**Практическая** энциклопедия русской кухни / [сост.: Н. В. Ильиных, И. Г. Ройтенберг, С. Е. Першина]. – [2-е изд.]. – Челябинск : Аркаим, 2010. – 205 с. : ил. – (Миллион меню. Для праздников и будней).

*Представлено более 100 рецептов русской и православной кухни.*

36.99; П 692; К-592261-КФ, К-592262-ОЧХ, К-592263-Ч-6

**Русский** стол : полное собр. старин. кулинар. рецептов / сост. Е. Молоховец. – Челябинск : Урал LTD, 2000. – 922 с. : цв. ил. – (Классическая книга).

*Книгу Елены Молоховец, вышедшую впервые полтора века тому назад, можно назвать уникальным явлением – только до революции ее собрание, насчитывающее более 3000 рецептов, переиздавалось 30 раз. В этой книге собрана вся история русской кухни.*

36.997; Р 894; Д-272994-КФ, Д-272995-ОЧЗ



**Савостьянов, А. В.** Маленькие истории великой кулинарии / Андрей Савостьянов. – Челябинск : Аркаим, 2004. – 285 с. : ил. – (Вкусный мир).

*Своеобразное литературно-художественное исследование занимательных, а порой и драматических событий истории мировой кулинарии. Описано рождение «Петербургской кухни». Приведены старинные рецепты начинок и рецепт теста для кулебяк.*

36.99; С 136; К-577022-КФ, К-577023-ОЧЗ, К-577024-Ч-6



**Усов, В. В.** Рыба на вашем столе / В. В. Усов. – Москва : Легкая и пищевая пром. – 1981. – 368 с.

*Наряду с рецептами современной рыбной кулинарии читатель найдет и старинные, незаслуженно забытые рецепты русской кухни: масло из анчоусов, ветчина из рыбы, всевозможные рыбные паштеты, соусы, супы, щи, уха, холодец и многое другое.*

К-286773-КХ

\*\*\*

**Водка**, которую мы потеряли : [старин. рецепты водки] // Родина. – 2001. – № 7. – С. 100–101: ил.

**Дараган, В.** Уха для опричника / Валерия Дараган // Крестьянка. – 2009. – № 1. – С. 98–99: фот. – (Архиерейская уха).

*О ресторане «Опричник», где учитываются все особенности старинной русской кухни. Дан фирменный рецепт ухи.*

**Киреевский, И.** «Мертвые души» : в гостях у провинциальных помещиков / Игорь Киреевский // Питание и общество. – 2013. – № 6. – С. 26–27. – (Обедаем с Гоголем). – Продолж. Начало: № 1–5.

*Рецепты блюд, упоминающихся в произведениях Н. В. Гоголя (старинные рецепты закусок: колбаса запеченная с луком, стерляжья уха с молоками и печенью налима, стерляжья уха без ершей и налимов).*

**Проще** пареной репы : старин. рецепты на соврем. кухне / подгот. Т. Грудкина // Славянка. – 2012. – № 5 (41). – С. 106–109: фот. – (Кулинария).

*Даны рецепты блюд из репы.*

**Старинные** рецепты // Наука и жизнь. – 2014. – № 9. – С. 104–105. – (Хозяйке – на заметку).

*Даны рецепты блюд, которые готовили в XIX веке: щи, гречневика, сальник.*

**Старинные** рецепты // Наука и жизнь. – 2006. – № 12. – С. 100. – (Хозяйке – на заметку).

*Рецепты таких мясных блюд, как зразы и сосиски.*