**Барышня и кулинар**

Выставка в Естественнонаучном информационном центре ЗНБ УрФУ (март, 2021 г.)

1. Блейз А. И. Самая полная энциклопедия лечебных овощей, фруктов, ягод и орехов / А. И. Блейз. – Москва : Рипол классик : Престиж книга, 2005. – 574 с. – (Домашняя медицинская энциклопедия). – ISBN 5-7905-3564-X.
2. Блины. Куличи. Пироги : 700 любимых рецептов / сост. М. Лежнева. – Москва : Эксмо, 2005. – 319 с. – (Золотая библиотека хозяйки). – ISBN 5-699-11283-9.
3. Большая книга соусов / отв. за вып. Н. В. Торопцева. – Санкт-Петербург : Весь, 2002. – 319 с. – ISBN 5-94435-079-2.
4. Бузари А. Ингредиенты. Химия и алхимия гастрономического творчества / А. Бузари ; пер. с англ. М. Кульневой. – 2-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. – 263 с. – ISBN 978-5-9614-6774-1.
5. Бюттнер Д. Диета долгожителей / Д. Бюттнер // National Geographic Россия. – 2020. – № 1. – С. 52–69.
6. Волконская А. Русская кухня по-домашнему. Поваренная книга. Подлинные рецепты. Вкусные традиции / А. Волконская. – Москва : АСТ ; Санкт-Петербург : Курбацких : Полигон, 2013. – 127 с. – ISBN 978-5-17-079292-4. – ISBN 978-5-89173-613-9.
7. Воронин Н. Секреты кулинарного искусства от Никиты Воронина / Н. Воронин ; сост. Н. Тюленева, В. Бобков. – Москва : Премьера, 2006. – 191 с. – (Кто в доме хозяин?). – ISBN 5-94719-147-4.
8. Все о здоровом образе жизни : пер. с англ. / гл. ред. Н. Ярошенко. – Москва : Ридерз Дайджест, 1998. – 404 с. – ISBN 5-89355-004-8.
9. Добровольская М. В. Человек и его пища / М. В. Добровольская. – Москва : Научный мир, 2005. – 368 с. – ISBN 5-89176-324-9.
10. Дробат Е. М. Простые истины о питании и здоровье / Е. М. Дробат. – Минск : Книжный дом, 2004. – 607 с. – (Домашний справочник). – ISBN 985-428-840-4.
11. Иванов А. И. Съедобные, ядовитые, лекарственные и культивируемые грибы средней полосы европейской части России / А. И. Иванов. – Пенза : РИО ПГСХА, 2012. – 151 с. –ISBN 978-5-94338-555-1.
12. Козлов А. И. Пища людей / А. И. Козлов. – Фрязино : Век 2, 2005. – 269 с. – (Наука для всех). – ISBN 5-85099-155-7.
13. Кулинария. – Москва : Дабахов, Ткачев, Димов, 1992. – 383 с. – ISBN 5-8438-0004-0.
14. Кулинарная коллекция Наталии Брагиной / сост. Н. М. Брагина ; худож. Д. Черногаев. – Москва : Новое литературное обозрение, 2001. – 504 с. – ISBN 5-86793-147-1.
15. Кулинарная энциклопедия. В 40 т. Т. 1. А ля карт – Аэрофритюрница / сост. М. Захарова, Н. Шинкарева. – Москва : Комсомольская правда, 2015. – ISBN 978-5-4470-0020-2. – 2015. – 159 с.
16. Макеева А. Г. История отечественной культуры питания в портретах / А. Г. Макеева, И. В. Казарина // Биология в школе. – 2017. – № 1. – С. 59–65.
17. Николайчук Л. В. Целебные растения. Лекарственные свойства. Кулинарные рецепты. Применение в косметике / Л. В. Николайчук, Ж. М. Петровна. – Харьков : Прапор,  
    1991. – 239 с. – ISBN 5-7766-0302-1.
18. Питание в борьбе за выживание / В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, М. М. Г. Гаппаров, В. А. Кудашева. – Москва : Академкнига, 2003. – 438 с. – (Прикладная медицина). –  
    ISBN 5-94628-039-2.
19. Похлебкин В. В. Поваренное искусство и поварские приклады / В. В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2008. – 571 с. – (Классика кулинарного искусства). – ISBN 978-5-9524-3561-2.
20. Рубальская Л. А. Готовим с Ларисой Рубальской / Л. А. Рубальская. – Москва : Эксмо, 2006. – 256 с. – ISBN 5-699-17894-5.
21. Русская кухня / авт. рецептов Т. Киреева ; фот. А. Кузнецов. – Москва : Директ-Медиа : Комсомольская правда, 2010. – 69 с. – (Кухни народов мира ; т. 1). – ISBN 978-5-7475-0084-6.
22. Ручкина Н. Тесто / Н. Ручкина ; худож. Н. Колпакова // Химия и жизнь – XXI век. –  
    2016. – № 12. – С. 54–55.
23. Ручкина Н. Чиа, шалфей испанский / Н. Ручкина ; худож. Н. Колпакова // Химия и  
    жизнь – XXI век. – 2017. – № 1. – С. 54-55.— ISSN 1727-5903.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практ. пособие / под ред. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078 (дата обращения: 10.03.2021). – ISBN 978-5-394-02385-9. – Режим доступа: по подписке.
25. Стоппард М. Семейный медицинский справочник / М. Стоппард ; пер. с англ. В. Г. Болотнова. – Москва : АСТ : Астрель, 2004. – 592 с. – ISBN 5-17-022336-6. – ISBN 5-271-08912-6.
26. Японская кухня / авт.-сост. М. Распутина ; гл. ред. А. Барагамян. – Москва : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2010. – 70 с. – (Кухни народов мира ; т. 8). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230866 (дата обращения: 10.03.2021). – ISBN 978-5-7475-0091-4. – ISBN 978-5-4475-4244-3. – Режим доступа: по подписке.
27. Толмачева О. В. Кондитерское дело. Инструкционные карты / О. В. Толмачева. –  
    Минск : РИПО, 2019. – 149 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600124 (дата обращения: 10.03.2021). – ISBN 978-985-503-916-8. – Режим доступа: по подписке.
28. Федоров Ф. В. Грибы / Ф. В. Федоров. – Изд. 2-е, перераб. – Москва : Россельхозиздат, 1985. – 255 с.
29. Целебные чаи. Целебные и тонизирующие чаи для здоровья, красоты, хорошего физического и душевного самочувствия. Природные силы лекарственных растений в составе чая. Рецепты приготовления различных видов чая, настоев, отваров. Искусство составления чая, смесей и сборов. Варианты травяных композиций – Москва : Эксмо : Лик Пресс Эксмо-Пресс, 2001. – 208 с. – (Медицина XXI века). – ISBN 5-04-006838-7.
30. Эткер. Печенье / Эткер. – Москва : ТЕРРА, 1994. – 96 с. – ISBN 5-85255-445-6.
31. Яблочный стол / сост. В. Ф. Морскова, Н. А. Сливинская. – Алма-Ата : Кайнар, 1989. – 303 с. – ISBN 5-620-00374-4.

Составители В. П. Беклемышева, Е. Г. Половинко