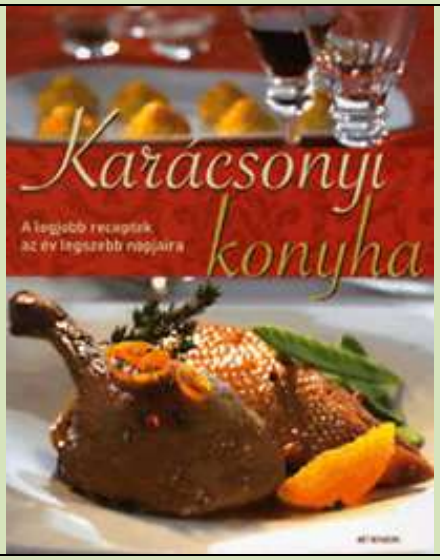
Készíts magad karácsonyi étkeket!

Tematikus könyvajánló

Grüneklee, Susanne: Karácsonyi konyha



Az év legszebb időszaka a karácsony. Végre együtt lehetünk szeretteinkkel, az otthonunkat meseszép díszek ékesítik az asztalon sok-sok ínycsiklandó étel sorakozik. Ennek a könyvnek a receptjeivel felejthetetlenné varázsolhatjuk az ünnepeket, a készülődést segítő tanácsok pedig az egész család életét megkönnyítik.
A szentestére készíthető egyszerű főételek mellett mesés karácsonyi menükről is olvashatunk. A recepteket gazdagító brilliáns fényképek, az ötletes összeállítások és a dekorációs tippek miatt ez a kötet nélkülözhetetlen segítség a karácsonyi készülődés idején.

Raktári jelzet: 641 G 69

Móczár István: Ételek adventtől vízkeresztig

Régi konyhák házias ízeit, vidéki ételek utánozhatatlan gazdagságát mutatja be a közkedvelt „Ízőrzők” című televíziós ismeretterjesztő sorozat. Az ország legügyesebb háziasszonyaitól és házigazdáitól könnyen kedvet kaphatnak, hogy meglepjék családjukat, barátaikat a régi idők felejthetetlen ízeivel. Vendégváró falatok, egyszerű, gyorsan elkészíthető, ízletes ételek, helyi különlegességek, hasznos tanácsok egyaránt helyet kapnak a könyvekben.

Az első kötetben rögtön sok hasznos, jó ötletet kínálunk Adventtől Vízkeresztig. A böjti időszak ételeitől az ünnepi pulykasülteken, egészséges halételeken és süteményeken át a szilveszteri sós perecig számos „ennivaló” érdekességet találnak a könyvben.

Raktári jelzet: 641 M 73

Fülöp Zsuzsanna: keresztény ünnepek, ünnepi asztalok az Európai Unió országaiban

A keresztény ünnepek lényege a nemzetek mélyen elraktározott tudatából nem veszett ki, még akkor sem, ha a felszínen zajló folyamatok ennek ellene mondanak.

Az ünnep kiemelkedik a hétköznapokból az étkezés révén is, amely a családi és a társadalmi élet szerves velejárója. Kötetem célja ennek bemutatása: a keresztény ünnepekhez szinte kivétel nélkül ünnepi asztalt terítenek az EU országaiban.

Raktári jelzet: 641 F 98

Telegdi Ágnes: Karácsonyi készülődés

Varázslatos, adventi és karácsonyváró könyv. Csodálatos fotókkal, az ünnephez kötődő hagyományok leírásával, legendákkal, melyek még izgalmasabbá teszik a mesebeli várakozást. Ünnepi szokások, vásárok a nagyvilágban. Szépséges dekorációk, ajándékötletek, csomagolástechnikák. Karácsonyi finomságok és történetük. Kedves, közvetlen hangvételű tanácsok az időbeosztáshoz, ajándékválasztáshoz, az ünnep teljes megéléséhez. Ahhoz a csodához, mely három napig tart, ám a készülődés, a várakozás sok-sok hétig melengeti szívünket. Üljünk le egy karosszékbe, mélyedjünk el az ünnep történetében, szokásaiban, gyönyörködjünk a fotókban!

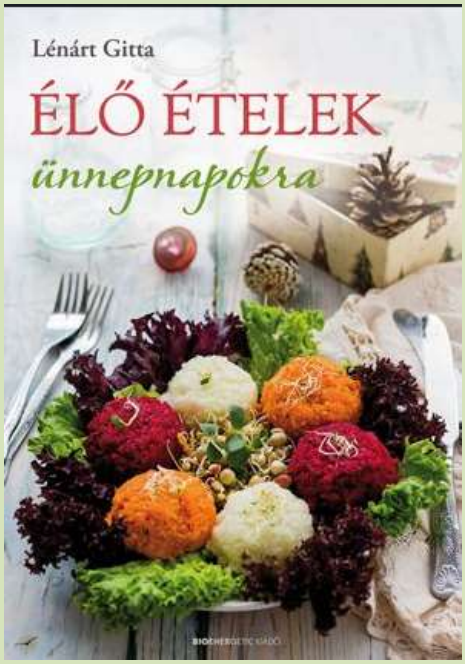
Raktári jelzet: 398 T 39 (Gyermekkönyvtár)

Csizmadia András: Ünnepi menük: különleges étel-összeállítások jeles napokra

Lassan elérkezett az ideje, hogy az elmúlt évtizedek mennyiségi szemléletéről áttérjünk a minőségire, lehetőleg minden területen, így az étkezésben és az italfogyasztásban is. Álljunk meg néha rövid időre, és az egyformán rohanó hétköznapokat szakítsuk meg egy-egy ünneppel! Az ünnephez hozzátartozik az elegánsabb öltözet, a szebben terített és díszített asztal, a választékosabban megkomponált többfogásos menü, amelynek fontos alkotóeleme a megfelelően kiválasztott, hűtött és felszolgált ital. Díszítsük az ünnepi asztalt gazdagon virággal, az ünnephez igazodóan akár egy-egy virágzó ággal.

Raktári jelzet: 641 C 75

Lénárt Gitta: Élő ételek ünnepnapokra



Jó, hogy vannak ünnepeink. Megszakítják a hétköznapok egyhangúságát, ilyenkor megpihenünk kicsit, többet vagyunk szeretteinkkel, és lelkileg is átadjuk magunkat az ünnepi hangulatnak. Látjuk mások örömét, és hagyjuk, hogy nekünk is örömet szerezzenek. Ünnepekre szükség van.
Az ételkészítés maga is ünnep, különleges kapcsolati élmény, egyfajta párbeszéd, az örömszerzés egy kifinomult módja.

A nyerskonyha színek, formák és ízek olyan hihetetlen sokszínűségét rejti, hogy akár mindennapra juthatna ünnepi fogás az asztalunkra. A természet egy csoda, az alapanyagok tárháza pedig szinte kimeríthetetlen. Lénárt Gitta, a nyers táplálkozás magyarországi szakértője legújabb könyvében bemutatja, hogy a természet kincseiből a tálalással és díszítéssel hogyan tudunk valódi művészi alkotásokat varázsolni az ünnepi asztalra, és hogyan tehetjük különlegessé ezeket az alkalmakat anélkül, hogy kompromisszumot kellene kötnünk az étkezés terén. Különleges, ünnepi receptjeit művészi fotók gazdagítják.

Raktári jelzet: 641 L 48

Szakál László: Áldd meg urunk asztalunkat

Isten és ember találkozásának legszebb helye az asztal. Ezeknek a találkozásoknak legszebb pillanatait – ünnepeinket – örökíti meg a szerző könyvében. Karácsonytól karácsonyig a naptár liturgikus sorrendjében, a hozzáfűződő népszokásokkal vonultatja fel előttünk a régi magyar konyha jellegzetes ételeit a karácsonyi mákosgubától, a húsvéti sonkán keresztül egészen a lakodalmas ételekig.

A receptek előtt és után étkezési imákat találunk, amelyek szorosan kapcsolódnak az ünnep jellegéhez.

Raktári jelzet: 641 Sz 24

Csörgő Anikó: Adventtől karácsonyig

Jeles napjaink közül a karácsony a legszebb és minden család számára az egyik legnagyobb ünnep. Hogyan varázsoljunk bensőséges karácsonyi hangulatot otthonunkba? Hogyan díszítsük fel a lakás különböző helyiségeit és a fenyőfát? Mi legyen a karácsonyi menü? Hogyan csomagoljuk be ajándékainkat? Sok remek ötlettel és színes képpel lesz segítségünkre ez a könyv.

Raktári jelzet: 394 C 83

Kiss Gyula: Karácsonyi ételek: az előételektől a desszertekig

Az esztendő legfontosabb ünnepén különös figyelmet szentelünk annak, hogy a szépen terített asztalunkra a legfinomabb ételsor kerüljön. Szokásos ilyenkor a többfogásos lakoma, a kiadós ételek és az illatos, finom sütemények. E könyv segítségével remek ízeket varázsolhatunk az ünnepi asztalra, kezdve az előételektől a leveseken és főfogásokon át egészen a desszertekig, süteményekig. A hagyományos fogások receptjei mellett számtalan ínyencséget, különlegességet fedezhetünk fel. Érdemes eddig még nem készített ételekkel kísérletezni, ahogy a gyönyörű ételfotók is mutatják, fantasztikus küllemű, fenséges ízű fogásokat alkothatunk! Izgalmas főzőcskét boldog karácsonyt kívánunk!

Raktári jelzet: 641 K 53

Boldog karácsonyt!: barkácsötletek, dekorációk, ajándéktippek, receptek

A könyv segítséget nyújt azok számára, akik a karácsonyt egyéni ötleteikkel, fantáziájukkal és tehetségük, kézügyességük igénybe vételével kívánják meghitté és emlékezetessé tenni.
* Javaslatok a karácsonyi díszek készítésére, a fenyőfa és az ünnepi asztal díszítésére
* Ajándékötletek kicsiknek és nagyoknak
* Útmutató a karácsonyi ajándékok díszes csomagolásához
* Hasznos tanácsok az ünnepi est rendezéséhez, dalok, játékok, mesék segítségével
* Tippek, trükkök az adventi barkácsoláshoz, adventi koszorúk, gyertyatartók készítéséhez
* Különleges karácsonyi receptek sütéshez, főzéshez, ünnepi menük összeállításához
* Mintarajzok, sablonok játékokhoz, díszekhez a függelékben és a mellékleten
Boldog ünnepeket, jó szórakozást!

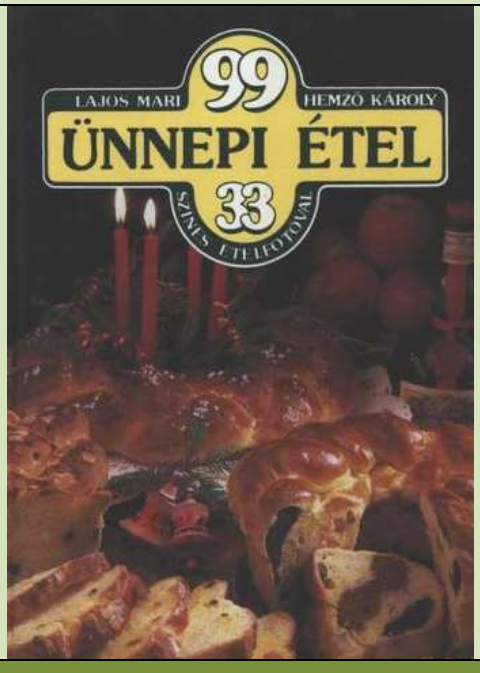
Raktári jelzet: 689 B 76

Új karácsonyi receptek kincsestára: nagyszerű karácsonyi és újévi finomságok

A karácsonyfa díszítése, a karácsonyi dalok zengése, az ünnepi hangulat megnyitja az otthonok ajtaját a nagy családi és baráti összejövetelek előtt. De mit is tegyünk az asztalra, szeretteink elé? Ne törje ezen sokáig a fejét! Ezt a gondját megoldja a Karácsonyi receptek kincsestára. A pikáns előételek és a különleges italok már előkészítik az ünnepi hangulatot. Az ínyencek is találnak ebben a receptgyűjteményben fogukra való főételt az ahhoz illő körettel és salátával. Vagy választhatunk speciális ünnepi ételt is. Természetesen a desszert – a sütemény vagy egyéb nyalánkság – sem maradhat le a karácsonyi asztalról. Könyvünk ezt a teljes ünnepi repertoárt tartalmazza. Reméljük, Ön is megtalálja benne kedvenc ételeit.

Raktári jelzet: 641 U 27

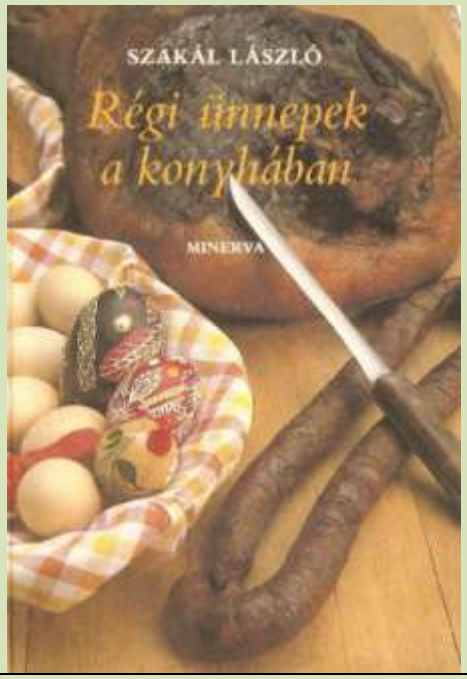
Lajos Mari: 99 ünnepi étel 33 színes ételfotóval



Ebben a könyvben a receptek ahhoz a három nagy ünnephez kapcsolódnak – karácsony, újév, húsvét – amelyet évről évre, világszerte sok millió ember megtart, amelynek őrzi hagyományait és némileg a maga képére igazítva továbbad a következő nemzedéknek. Etnikai és kulturális hovatartozástól függően igencsak eltérőek étkezési szokásaink – az angolszász népeknél a karácsony elképzelhetetlen pulykasült nélkül, az északi népek viszont hízott libát, kappant sütnek…
Az itt szereplő receptekből, úgy vélem, ki-ki könnyűszerrel összeállíthatja az ínyére való ünnepi menüt, egy kissé változatosabbá teheti a megszokott étrendet.

Raktári jelzet: 641 L 14

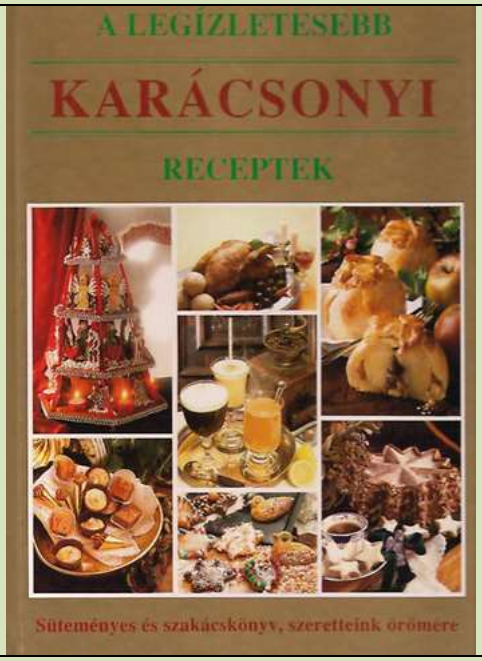
Szakál László: Régi ünnepek a konyhában: karácsonytól karácsonyig



Karácsonytól karácsonyig naptári sorrendben felvonultatva mutatja be az a kis könyv a régi magyar konyha ünnepi ételeit. A karácsonyi mákos gubától, pulykasülttől, diós-mákos beiglitől a húsvéti kenyérben sült sonkán keresztül a lakodalmas ételekig sok finom falattal ismerkedhet meg az olvasó. A receptek közé iktatott kis néprajzi csevegések az ünnepek hátterét rajzolják meg. Kellemes szórakozást, jó étvágyat kívánunk!

Raktári jelzet: 641 Sz 24

A legízletesebb karácsonyi receptek



Ez a szakácskönyv az adventi ünnepkör hagyományos ételei és süteményei közül különlegesen finomakat gyűjt egybe és étvágygerjesztő fotókkal illusztrálja azokat. Miután az emberiség időtlen idők óta ízletes falatokkal üli meg e jeles napokat, a kötet ínyencek különleges érdeklődésére tarthat számot.

Az ábrák, receptek és a magyarázó szövegek lehetővé teszik, hogy olyan ételkölteményeket is sikeresen varázsoljunk az ünnepi asztalra, melyeket eddig sosem próbáltunk elkészíteni.

Raktári jelzet: 641 L 43

Nigella ünnepi lakomái I-II.

„Az étel sohasem csupán egy recept puszta megvalósításáról szól: az étel, amit megeszünk, valami mély, alapvető dolgot árul el arról, hogy kik is vagyunk valójában, és mit jelent számunkra az élet. Ha valamely esemény fontos a számunkra, étellel pecsételjük meg, legyen szó születésnapi tortáról vagy épp esküvői reggeliről. Ám e kötet nem csupán életünk nagybetűs eseményeire összpontosít; inkább arra, hogyan használhatjuk ételeinket az élet megünneplésére.” A Nigella ünnepi lakomái lényegében a családi étkezésekről, a hivatalos ünnepekről és a bensőségesebb örömökről szól – arról, miként ünnepelhetjük meg mindennapi apró örömeinket, no és persze a nagyobb alkalmakat is. A kötet oldalain minden fontosabb eseményt megtalálhatunk a keresztény karácsonytól és az amerikai hálaadás ünnepétől egészen a húsvétig és pészahig; a Valentin-naptól az első közös reggeliig…

Raktári jelzet: 641 L 35

Frank Júlia: A legfinomabb ünnepi ételek

A sorozat Frank Júlia, a legismertebb magyar szakácskönyvíró legfinomabb receptjeiből ad válogatást.

Raktári jelzet: 641 L 35

Szepessy Vilma: Karácsonyi sütemények, desszertek

A karácsonyi süteményekre, desszertekre gondolva, szinte orrunkban érezzük a fahéj, a mézes fűszer és a vanília illatát. Az ünnep közeledtével, a legfinomabb édességekkel szeretnénk családunkat elkápráztatni, ezért a szokásos karácsonyi sütemények mellett, mint a bejgli, a kalács, a mézes sütemények, igyekszünk új ízekkel meglepetést szerezni. Ez a könyv csodálatos ételmodellek kíséretében kínál számtalan receptötletet a kedvünkre való csemegék kiválasztásához. Elkészítésükhöz vonjuk be a család apraját- nagyját is, hogy meghitt hangulatban együtt élvezzük az ünnep minden pillanatát!

Raktári jelzet: 641 Sz 71

Hegyi Barbara: Alkalomadtán

Új szakácskönyvében Hegyi Barbara olyan menüsorokat állított össze, melyeket egy-egy rendkívüli vagy teljesen hétköznapi alkalom ihletett. A hagyományos ünnepeken kívül böjtre, váratlan vendégre, csajbulira, szexi reggelire, gyerekbulira, karácsonyra vagy akár egy esős vasárnapra is meríthetünk ötletet belőle.

Karácsonyi menü:
* Szalonkocsonya
* Borleves kandírozott narancshéjjal
* Lazac zöldborsópürével
* Pavlova gránátalmával

Szilveszteri menü:
* Forró rumosgesztenye-leves
* Beluga lencse kacsamájpástétommal
* Libamájas fasírt
* Kókusztejes rák
* Heringsaláta
* Limoncellos tiramisu mandulagrillázzsal

Raktári jelzet: 641 H 53

Tószegi Judit: Mézeskalácsok

A mézeskalács az ízek, illatok, formák különleges találkozása. Több ezer éves hagyományra tekint vissza, de csupán pár száz éve fűződik karácsonyi szokásainkhoz. Történetében kalandozva az ókorban állatábrázolásokat és jeles eseményeket megörökítő mintákat találunk. A magyar néphagyomány az életpálya jelképeit sütötte ki belőle. Kultúránk a tükrös szívből kiindulva máig megőrizte a mézeskalács a szeretetet kifejező tartalmát.

A könyvben szereplő darabokat úgy állítottuk össze, hogy minél több hagyományos technikát, díszítési módot foglaljanak magukban. Ezekre alapozva és ezeket továbbvezetve mutatunk be új mintákat, a mézeskalácsban rejlő további lehetőségeket.

Raktári jelzet: 663 T 69

Sinclair, Mima: Mézeskalács csodaország

Ebben a receptgyűjteményben mindenki talál valami kedvére valót, és a legkülönbözőbb sütési tapasztalattal rendelkező háziasszonyok is könnyen forgathatják. A sok-sok klasszikus és új recept segítségével a konyhából valóságos mézeskalács mesevilágot alkothatunk. A mézeskalácsokból lehet uzsonnás dobozba való tökéletes tízórai, a barátoknak teázáskor felszolgálható nassolnivaló, ajándéknak szánt sütemény vagy éppen ünnepi alkalmakkor kínált pazar édesség is.
Nem kell mást tennie, csak követnie a tésztával, a sütéssel és a cukormázzal kapcsolatos tippeket, így nem tud hibázni, és a végeredmény biztosan tökéletes lesz!

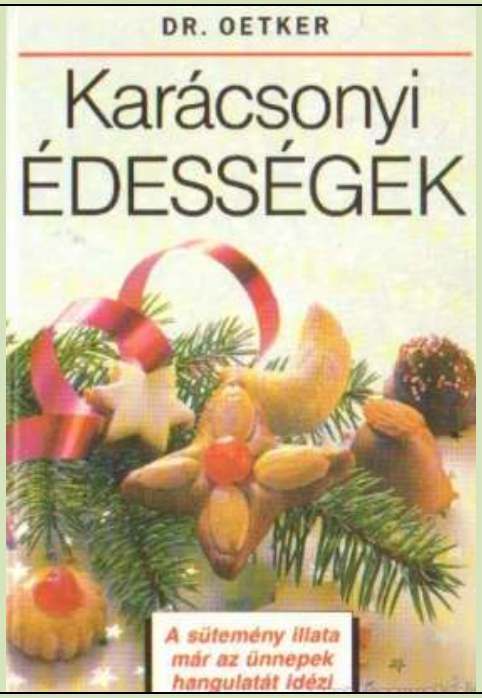
Raktári jelzet: 663 S 63

Tószegi Judit: Modern mézeskalácsok

A mézeskalács az ízek, illatok, formák különleges találkozása. A könyvben szereplő darabokat úgy állítottuk össze, hogy minél több hagyományos technikát, díszítési módot hordozzanak, ugyanakkor ezekre alapozva és ezeket továbbvezetve mutatunk be új modern mintákat, ötleteket és a mézeskalácsban rejlő további lehetőségeket.
Fogjunk hozzá bátran, és a kötetben szereplő részletes leírások alapján süssünk mézeskalácsot szeretteink vagy magunk örömére. Kívánjuk, hogy egy-egy minta megvalósítása újabb ötletet adjon, és a mézeskalácssütés ne csak karácsony környékén jusson eszünkbe. Hisz az év bármely ünnepére, legyen az húsvét, anyák vagy apák napja, kedves ajándék lehet a mézeskalács egyedi formával, díszítéssel.

Raktári jelzet: 641 T 69 (Gyermekkönyvtár)

Oetker: Karácsonyi édességek



Az év legszebb sütési időszakára Dr. Oetker 6 fejezetben több mint 80 receptet állított össze azért, hogy Ön az ádvent idején és a karácsonyi ünnepek alatt szeretteit meglephesse finom desszertekkel, pompás kalácsokkal, házi karácsonyfa süteménydíszekkel. A számtalan illusztráció láttán szinte érezni már a fahéj, a méz és a vanília illatát.

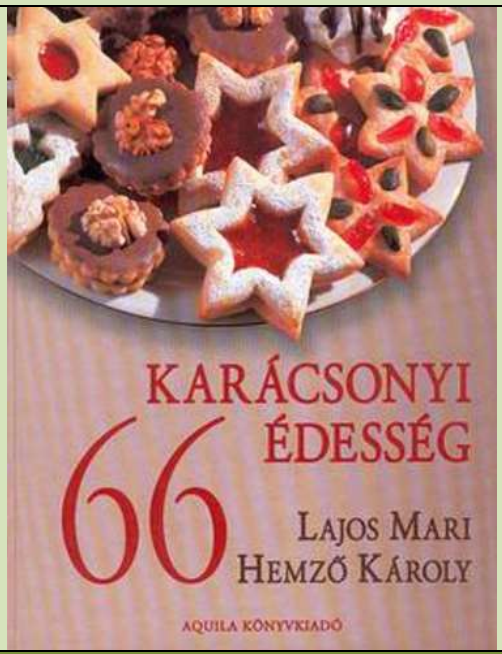
Raktári jelzet: 641 O 13

Muhr, Gisela: Ínycsiklandó karácsonyi aprósütemények

Könyvünkben több mint ötven ötletet adunk a legfinomabb karácsonyi sütemények elkészítéséhez! A receptek között mindenki megtalálja a kedvére valót: mézeskalács kandírozott gyümölcsökkel, narancsos keksz és még sok nassolnivaló segít felkészülni az év legszebb időszakára. Az ínycsiklandó sütemények most még gyorsabban elkészülhetnek az ajándékként mellékelt praktikus tésztakiszúróval, amellyel egyszerre negyvenkilenc figurát szaggathatunk ki. Jó sütögetést és boldog karácsonyt kívánunk!

Raktári jelzet: 641 M 93

Lajos Mari: 66 karácsonyi édesség



Korábban is, de az utóbbi időben mind gyakrabban csörren meg a telefon, Olvasóink a legváltozatosabb sütéssel-főzéssel kapcsolatos kérdésekkel keresnek meg. A hétvégéken és az ünnepek közeledtével egyre sűrűsödnek a hívások, ami azt jelzi, hogy hétköznapjaink sebtében összedobott vagy 10 perc alatt elkészíthető menüi ellenére még nem szoktunk le – szerencsére – a jó házias ízekről. Sajnos, egyre fogy a legendás nagymamák száma, akik a háztartás összes csínját-bínját ismerik, és akiktől el lehetne lesni azt a bizonyos mozdulatot, ami a titok nyitja, vagy akik felhívnák a figyelmet arra a bizonyos, jelentéktelennek tetsző, ámde sarkalatos fontosságú apróságra, amin a siker áll vagy bukik.

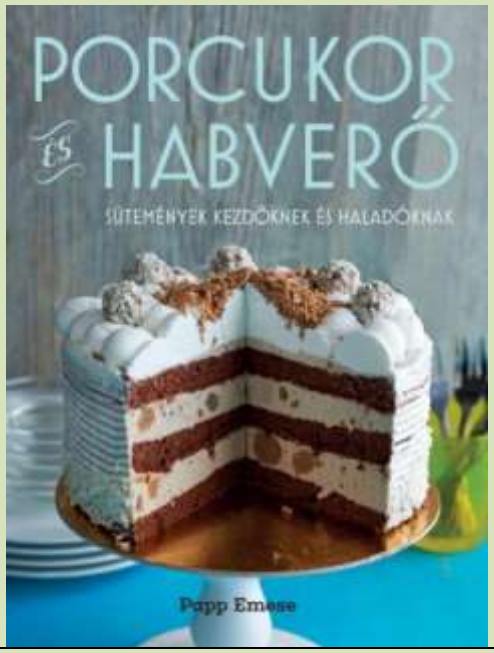
Raktári jelzet: 641 L 14

Klein, Fräulein: karácsonyi finomságok: Fräulein Klein házi cukrászdája

Advent kezdetétől szilveszterig kísér minket Fräulein Klein házi cukrászdájának második kötet, csodálatos dekorációs ötletekkel és ízletes receptekkel. Megtudhatjuk egy lélekmelegítő puncs, egy saját kezűleg készített adventi kalendárium vagy a tökéletes karácsonyi desszert készítésének módját - Fräulein Klein megosztja egyedi receptjeit és ötleteit, amelyeket kizárólag e könyv számára állított össze. A színek és színharmóniák iránti különleges érzékével a legapróbb részleteket is szemet gyönyörködtetővé varázsolja.

Raktári jelzet: 641 K 28

Papp Emese: Porcukor és habverő



A könyvből kiderül, mi a tökéletes piskóta és kelt tészta titka, mit süthetünk, ha csak fél óránk van, és az is, miként készíthetünk olyan születésnapi tortát, amitől mindenkinek leesik az álla. A könyvet kezdőknek és haladóknak egyaránt ajánljuk, mindenki talál benne neki tetsző receptet, legyen szó klasszikus süteményről vagy egy modernebb íz- és formavilágú desszertről.

A szerző 15 éve dolgozik cukrászként, a legjobb budapesti éttermekben és szállodákban készített süteményeket. Jelenleg az ettlingeni Michelin-csillagos Hotel Erbprinz vezető cukrásza.

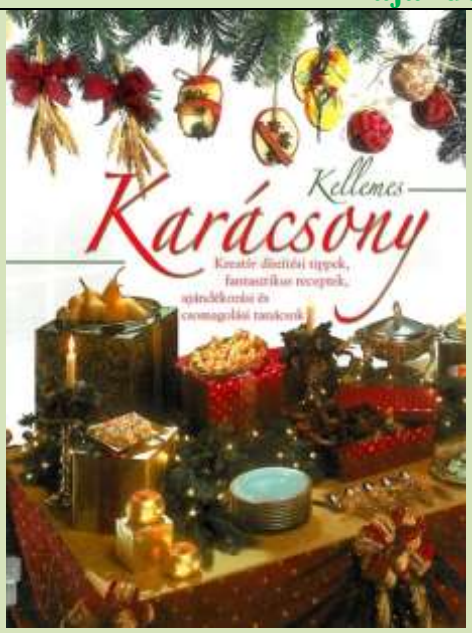
Raktári jelzet: 641 P 30

Cramm, Dagmar von: Karácsonyi sütemények gyerekeknek

Szorgos, tésztát gyúró gyerekkezek, nassoló édesszájúak és alkotókedvű kicsinyek, akik mindig újabb és újabb formákat találnak ki… Így válik az adventi készülődés csúcspontjává a karácsonyi sütés! Sorozatunk legújabb kötete hagyományos, ritka és különleges recepteket tartalmaz, valamint számtalan dekorációs és csomagolási ötletet is ad.

Raktári jelzet: 641 C 31 (Gyermekkönyvtár)

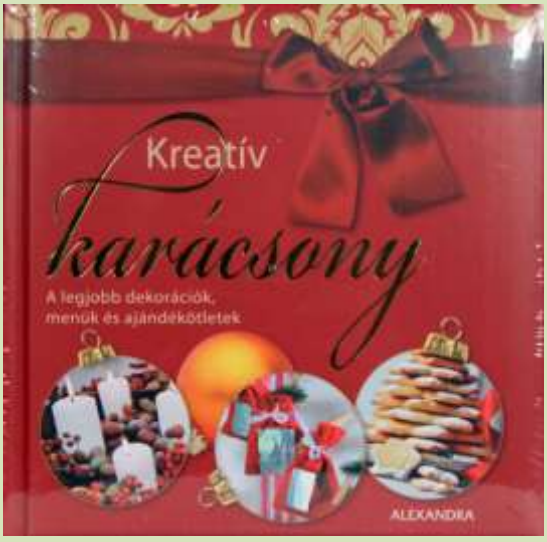
Kellemes karácsony: kreatív díszítési tippek, fantasztikus receptek, ajándékozási és csomagolási tanácsok



Ha az ünnep hangulatát a díszítés és főzés jelenti Önnek, a Kellemes karácsonyban mindent megtalál, amire szüksége lehet. Munkájához színes fényképekből meríthet ihletet, melyek részletes útmutatásul szolgálnak, hogy…
* maga készítette dísztárgyakkal gyönyörködtesse családját és barátait
* friss ötleteket használjon lakása feldíszítéséhez
* ne kelljen azon töprengenie, hogy mi legyen az ajándék
* hangulatos asztalművel és virágdíszekkel ékesítse a vendégváró asztalt
* eredeti díszekkel és finomságokkal csalogassa vendégeit a svédasztalhoz

Raktári jelzet: 394 K 33

Kreatív karácsony: a legjobb dekorációk, menük és ajándékötletek

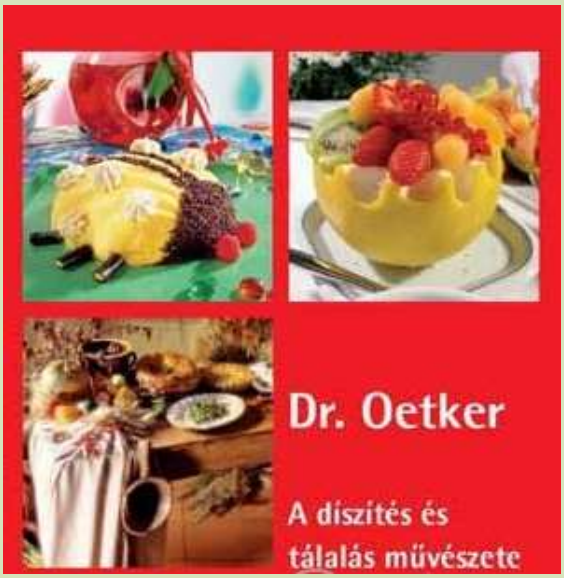


Csengettyűszó, szikrázó hóesés, gyertyafényben tündöklő karácsonyfa, a friss sütemények illata... Ha végre eljön a várva várt karácsony, szeretnénk, ha minden tökéletes lenne. Ebben a könyvben mindent megtalálunk, ami a meghitt és emlékezetes ünnephez szükséges. Hasznos tippeket és kreatív ötleteket kapunk ahhoz, hogyan díszíthetjük fel ízlésünknek megfelelően a lakásunkat, a karácsonyfát és az ünnepi asztalt. Számos részletes leírás mutatja meg lépésről lépésre, hogyan készíthetünk saját kezűleg látványos díszeket, koszorúkat vagy éppen betlehemet.

Természetesen a karácsonyi receptek sem hiányoznak. A könyv célja, hogy ráhangoljon az ünnepre, és számos régi és új ötlettel, sok hasznos tippel megszépítse a várakozás idejét

Raktári jelzet: 745 K 94

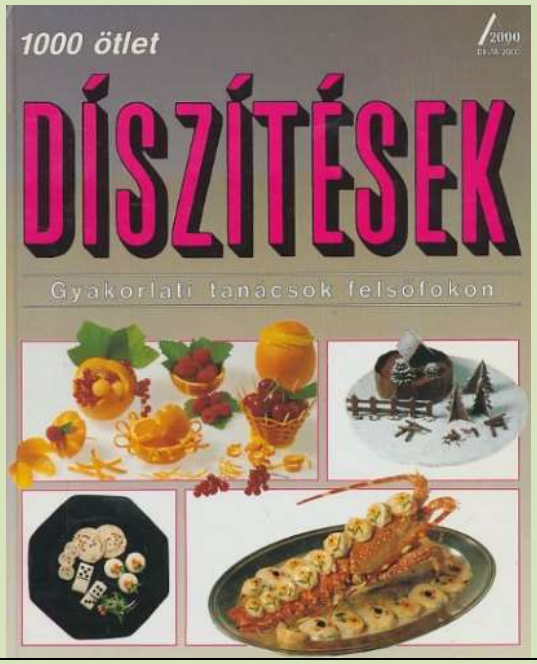
A díszítés és tálalás művészete: Dr. Oetker



Mindent a szemnek, mindent a kéznek! A hobbiszakácsok is tudják: a jó ételnek minden érzékszervünket el kell kápráztatnia. Étvágyunkat a látvány kelti fel. Így már az előételekből is valóságos csendéletet kell varázsolnunk. A főételeknek minden szempontból különlegesnek kell lennie. A desszertekből pedig igazi műremekeket lehet alkotni, amelyekről azt gondolhatják a vendégek, hogy kár megbolygatni őket. Szakácsművészetünk és kreativitásunk megcsillogtatására jó alkalom a svédasztalos vacsora, ahol nem szokványos hidegtálakkal, hanem apró sós és édes falatkákkal kápráztatjuk el a társaságot. Hogy mindez hogyan valósítható meg, arra szolgál útmutatóul ez a könyv. A több mint 300 ötletet ugyanannyi fotó mutatja be, lépésről lépésre. Az alkalomhoz illő asztali dekorációk sem hiányozhatnak a könyv lapjairól. Ne feledje: a látvány legalább annyira fontos az érzékek birodalmában, mint az ízek!

Raktári jelzet: 641 D 68

1000 ötlet: díszítések



Az eredetien, különlegesen díszített asztal kivívja vendégeink csodálatát és felkelti étvágyukat. Ebben segít a kötet ezer ötlete az asztal terítéséhez, az asztalkendő hajtogatásához, a pohárdíszítéshez, a hidegtálak, zöldségek, gyümölcsök, torták, tészták, édességek díszítéséhez, a marcipánszobrok készítéséhez.

Praktikus és eredeti ötletek, mesterfogások, apró titkok – ajánljuk mindenki figyelmébe!

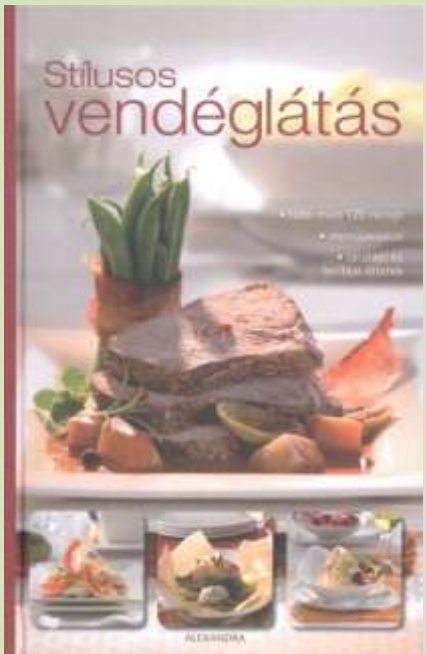
Raktári jelzet: 641 E 99

Gasztroajándékok: minden alkalomra

Az utóbbi években minket is elért gasztronómiai forradalom méltán legszerethetőbb vívmányai a „homemade”, azaz otthon készített ehető-iható meglepetések. Legyen szó karácsonyról vagy születésnapról, ballagásról, kerti partiról vagy halloweenről, ajándékot adni és kapni egyaránt öröm. És hogy mi minden kerülhet ki a kamrából? Erre nyújt választ könyvünk édes és sós finomságok kimeríthetetlen tárházát felsorakoztatva az olvasó előtt. Sőt nemcsak főzésre és sütésre invitál, hanem megmutatja azt is, hogy miképp bújtatható egyedi köntösbe az elkészült gasztroajándék. Adjunk a kiválasztott recepthez egy csipetnyi szeretetet, és a hatás garantáltan nem marad el!

Raktári jelzet: 641 G 29

Stílusos vendéglátás



Szeretettel megterített asztal, csillogó poharak, gyertyafény és a jó barátok nevetése – mi lehet szebb annál, mint együtt ünnepelni, és válogatott finomságokat kóstolgatni.
A könyvben található receptekkel és hasznos tippekkel a legmagasabb színvonalon kényeztethetjük vendégeinket, és válhatunk tökéletes házigazdákká. Számos ötlet stílusos asztaldíszítéshez, fantáziadús receptek apró partifalatokhoz, klasszikus koktélválogatások ünnepi összejövetelekhez, valamint előételek, főfogások és desszertek változatos receptjei biztosítják az est sikerét.

Raktári jelzet: 641 S 92

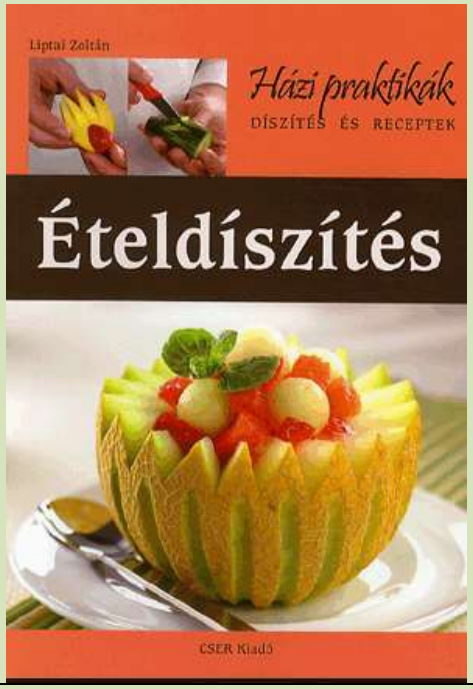
Halmos Mónika: Gasztroajándékok

Az utóbbi években minket is elért gasztronómiai forradalom méltán legszerethetőbb vívmányai a „homemade”, azaz otthon készített ehető-iható meglepetések.

Legyen szó karácsonyról vagy születésnapról, ballagásról, kerti partiról vagy halloweenről, ajándékot adni és kapni egyaránt öröm. És hogy mi minden kerülhet ki a kamrából? Erre nyújt választ könyvünk édes és sós finomságok kimeríthetetlen tárházát felsorakoztatva az olvasó előtt. Sőt nemcsak főzésre és sütésre invitál, hanem megmutatja azt is, hogy miképp bújtatható egyedi köntösbe az elkészült gasztroajándék. Adjunk a kiválasztott recepthez egy csipetnyi szeretetet, és a hatás garantáltan nem marad el!

Raktári jelzet: 641 H 24

Liptai Zoltán: Ételdíszítés



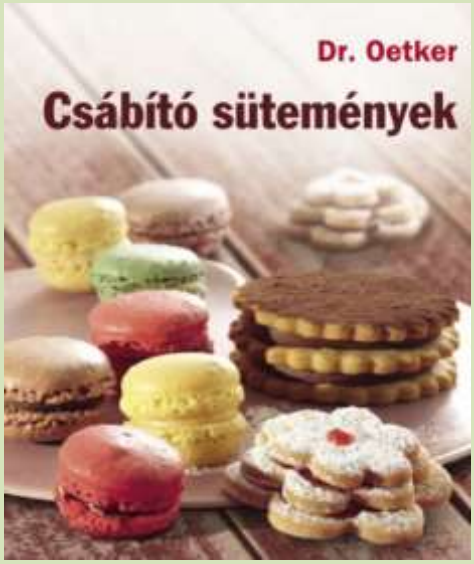
Állandóan rohanunk, igyekszünk mindent gyorsan és egyszerűen elintézni. Így van ez a konyhában is. Lassítsunk egy kicsit, és ha hétköznap nem is, de hétvégén mindenképpen szánjunk egy kis időt ételeink feldíszítésére, gusztusos tálalására! Érdemes!

Ebben a különleges szakácskönyvben az ételdíszítésen van a hangsúly. Az egyszerűtől a bonyolultabbig, az előételtől a koktélig számtalan színpompás ötletet találunk az ételek kreatív tálalásához.

Ha vesszük a fáradságot, ezekkel a lenyűgöző ételcsodákkal még a legfinnyásabb rokonainkat és vendégeinket is rávehetjük, hogy megkóstolják azokat az ételeket, amelyekért máskülönben nem rajonganak.

Raktári jelzet: 641 L 70

Oetker: Csábító sütemények



Dr.Oetker ismét újított, a házi hagyományos kekszeket különböző formában készítette el és azokat más-más ízesítéssel finomítva és rétegesen egymásra helyezve új változatos süteményeket alkotott.

Természetesen az adventi és karácsonyi ünnepekre is vannak ötleteink, pl. a karácsonyfa formájú, vagy a gesztenyés-marcipános kockák.

Raktári jelzet: 641 O 13

Schuck Mária: Díszes mézeskalácsok

Az ünnepi készülődéshez hozzátartozik a mézeskalácssütés. A kellemes illatot árasztó mézesek finom csemegék és egyben mutatós díszek is. A könyvben megadjuk a mézeskalács receptjét, de természetesen saját receptünk alapján is dolgozhatunk. A mézeskalácsokat díszíthetjük fehér vagy színes mázzal magvakkal stb. Mivel a mézeskalács formájának csak a képzeletünk szab határt, bátran süssünk más ünnepekre, alkalmakra is mézeskalácsot. Idézzük fel a régi vásárok, búcsúk hangulatát, lepjük meg a választottunkat tükrös mézeskalács szívvel. A díszes mézeskalácsok az év bármely napját szebbé varázsolják, ízletesek és szépek, így kedves, személyre szóló ajándékok is lehetnek.

Raktári jelzet: 663 S 38 (Gyermekkönyvtár)

Farrow, Joanna: A mézeskalács készítésének kiskönyve

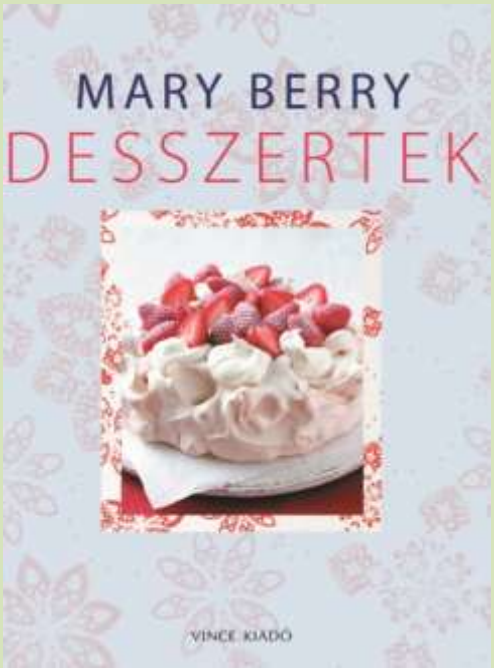
24 egyszerű, gyönyörű mézeskalács-figura receptje. Technikák, egyszerű receptek, az elkészítés minden egyes lépésének leírása könnyű, szórakoztató időtöltéssé teszik a mézeskalács-házikók elkészítését.

Karácsonyfadísz-sütemények, mézeskalács Noé bárkája, gőzmozdony, hintaló, feldíszített elefántok és még sok más figura leírása.

Több mint 150 színes fénykép.

Raktári jelzet: 663 F 28 (Gyermekkönyvtár)

Berry, Mary: Desszertek



Mary Berry, Nagy-Britannia talán legismertebb szakácskönyvírója, a torták királynője, akit a hazai közönség mostanában a Sütimester című TV- műsorban láthat újra a képernyőn. Ebből, az immáron klasszikussá vált könyvéből olyan édességek receptjeit ismerhetjük meg, melyek finomak, gyönyörűek és legtöbbjük gyorsan és viszonylag egyszerűen…

Raktári jelzet: 641 B 57