

## **Гастрономическая энциклопедия «Ларусс», полный комплект томов (3 и 4 тома из премиум-класса), всего 16 книг Кулинарный словарь от А до Я — статьи обо всем, что связано с гастрономией.**

Объем томов 336–536 стр. Переплёт твёрдый 7БЦ, бумага Гарда Пат, полноцветная печать, в некоторых томах выкидные страницы-клапаны, ляссе, специальный дизайнерский форзац с тиснением. По лицевой обложке выборочный конгревный УФ-лак.

### **Том 1 (в 2-х книгах)**

В 1-й обновлённый том (из 2-х книг) вошли словарные статьи на буквы А-Б, от Абиньяды до Бюнь, и рецепты к некоторым статьям, ставшие уже классикой кулинарии. В новое издание добавлены новые статьи, а также значительное количество комментариев научных редакторов русскоязычного издания. Общее количество для 2-х книг — свыше 1 тысячи страниц с иллюстрациями. Свыше 400 фото блюд, пошаговых рецептов, а также великолепные иллюстрации растений и рыб Тони Мацегориной.

Бумага Arctic Volume Ivory, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке. Подарочный короб для комплекта из 2-х книг.

### **Том 2**

Второй том кулинарного словаря «Ларусс» (352 стр.) включает статьи на букву В и, частично, Г. Внимательно изучив его, читатели узнают всю правду о вине, водке и виски, выяснят, что ел на обед римский император Гелиогабал, каковы гастрономические достоинства лопуха, что можно приготовить из верблюжатины или как съесть «голову монаха» или «голову негра», не прослав каннибалом. Для тех, кто предпочитает практическую сторону гастрономии, здесь тоже найдётся немало интересного: множество разнообразных способов приготовления говядины и голубей, галантинов и годиво, советов по оформлению блюд и исчерпывающих сведений о витаминах.

Сладкоежкам понравятся рецепты шоколадного ганаша и вишнёвых цукатов.

Географическая составляющая тома включает статьи о кухне Германии и Гвианы, Гаскони и Вандеи, знакомства с экзотическими кушаньями Вьетнама и Гваделупы. Продолжится и знакомство с легендарными шеф-поварами — Пьером Ганьером, Мишелем Гераром, Андре Гийо и др. — и не менее легендарными ресторанами, такими как «Гран Вефур», «Вуазен» или «Верри». Много внимания уделено отдельным продуктам, будь то сыр (Гауда, Глостер), напитки (вино Гайяк или ликер Глэва) или растения, о гастрономических добродетелях которых мы зачастую и не подозреваем — например, галанга или верблюжья колючка. По сложившейся традиции книга сопровождается вкусными иллюстрациями и дополнена комментариями наших научно-гастрономических консультантов.

Твёрдый переплёт 7БЦ, 352 страниц с иллюстрациями. выкидные страницы-клапаны. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

### **Том 3**

Третий том кулинарного словаря «Ларусс» (400 стр.) весьма богат — он включает статьи на буквы Г, Д, Е и даже Ё, а также Ж и З. В него вошли и чисто практические материалы, посвящённые разнообразным продуктам и блюдам — грибам и гусям, морским ежам и просто ежам, жаркому и землянике, но также множество сугубо познавательных рассказов, например, о кухне Древней Греции, истории десертов и парижских торговцев вразнос.

«Ботаническая» часть тома включает статьи о таких виданных и невиданных растениях как диптерикс и гуава, дуриан и ежевика. Среди выдающихся личностей, так или иначе сказавших громкое слово в кулинарии, поклонник гастрономии встретит и поваров (Фредди Жирарде и Ален Дюкасс), и писателей (Эмиль Золя и Александр Дюма) и даже их героев — например, д'Артаньяна. Прилежный читатель научится декантировать и, разумеется, дегустировать вино, оценит вкусовые достоинства деревянной ноги («жамб-де-буа») и дамских бедрышек, приготовит своим домашним правильную долму, никогда не спутает женевуаз с женуазом и обнаружит некое родство между селёдкой и жандармом. Если использовать книгу как путеводитель и пуститься в гастрономическое путешествие, можно побывать в Египте, Дании или Грузии, а то — отправиться по знаменитым ресторанам и заглянуть в «Де Маго» или «Диван Ле Пелетье». Вооружившись томом «Ларусса» и поварешкой, повар-любитель приготовит курочку хэллоуин по рецепту Поля Бокюза или лосося с какао, а на десерт — скажем, делис с лимоном. Отдельная статья посвящена настоящим героям и целевой аудитории данного издания — гурманам и гурмэ!

Переплёт из рециклированной кожи, сложное тиснение несколькими фольгами и блинтом, золотой обрез по верхнему краю, 400 страниц с иллюстрациями. выкидные страницы-клапаны. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-титулы на серебряной бумаге. Издание лимитированное, нумерованное, со специальной печатью.

#### **Том 4**

В четвёртый том кулинарного словаря (404 стр.) «Ларусс» вошли статьи на буквы И-Й начиная с ивишеня и заканчивая йоркширским соусом, а также первая часть статей на букву К — от свирепого кабана до... того, что из него получается — колбасы. Читатель обнаружит немало занятного, например, что Кадийак — вовсе не роскошный автомобиль Кадиллак, а сладкое вино; что, по мнению французов, квас — это разновидность русского «пива» кустарного производства. Гурман-путешественник познакомится с великими кулинарными цивилизациями Италии и Испании, Индии и Китая, а также мифической страны изобилия Коканьи. По традиции много внимания уделено винам и сырам: попробовать душистый Клерет или редкое вино Кло-де-Морийон, которое получают из винограда, выращиваемого прямо в XV округе Парижа, а среди сыров можно выбрать Качокавалло или Каре-де-л'Эст. Обширные статьи посвящены не слишком экзотическим продуктам — картофелю и капусте, но хозяйки наверняка порадуются возможности по-новому взглянуть на знакомые овощи и приготовить из них оригинальные блюда. Целый раздел книги отведен такому неотъемлемому элементу современной городской жизни как кафе: читатель познакомится как с историей самого явления, так и с известными заведениями, названия которых прочно вошли в историю, литературу и гастрономическое сознание: «Кафе де ла Пэ», «Кафе де Флор»... Как и его предшественники, данный том прекрасно иллюстрирован, статьи дополнены комментариями дотошных научных консультантов, сопровождаются подробными описаниями процесса приготовления самых разных блюд и даже фоторецептами с пошаговыми инструкциями.

Переплёт из рециклированной кожи, сложное тиснение несколькими фольгами и блинтом, золотой обрез по верхнему краю, 404 страниц с иллюстрациями. выкидные страницы-клапаны. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-титулы на серебряной бумаге. Издание лимитированное, нумерованное, со специальной печатью.

#### **Том 5**

Пятый том кулинарного словаря «Ларусс» (352 стр.) продолжает и благополучно завершает знакомить читателей со статьями на букву К — от коллекции разнообразных колбасок до швейцарского хлеба кюшоль. Как, вероятно, заметили постоянные читатели, издание посвящено не только продуктам и способам их обработки, но гастрономической культуре как неотъемлемой части человеческой цивилизации, а потому содержит массу сведений, касающихся истории, традиций и имен, так или иначе связанных с обычаями застолья. Например, корнуоллский пирожок готовился так, чтобы его удобно было брать с собой и есть перепачканным шахтерам оловянных копеек, из крокодильих яиц получается недурной омлет, а знаменитая французская писательница Коlette, которая немало ярких страниц посвятила радостям хорошей трапезы, сама придумала рецепт апельсинового вина. Но гастрономическая энциклопедия немислима и без детального описания различных блюд, как замысловатых, так и простых: здесь и произведения высокой кухни — кушанья, приготовленные а-ля Конти, или куропатки в крустаде по рецепту Роже Ламазера, и своеобразные региональные яства вроде беарнской кузинетты или кроке, которые готовят в Дофине, а также старинные блюда родом из глубины веков, как средневековое кретоне из гороха. Не обойдены вниманием и сами продукты, например корнишоны и краснопёрка, всевозможные кремы, конфеты и, конечно, кофе... Ряд статей посвящён самому понятию «кухня», включающего и помещение, и совокупность традиций и рецептов, и набор утвари от кольцевой формы до кухонного комбайна.

Твёрдый переплёт 7БЦ, 352 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-титулы на серебряной бумаге.

#### **Том 6**

Шестой том кулинарного словаря «Ларусс» (404 стр.) познакомит читателей с кулинарными терминами, персоналиями и событиями, начинающимися на букву Л и отчасти — М: от лабардана до лягушки и от магистра, который есть не что иное как консоме, до сыра Марой. При ближайшем рассмотрении гурманы найдут секрет создания волшебного пирога волхвов и шоколадной маркизы, обнаружат, что лох — это не ругательство, а полезное растение с красивыми сочными плодами, почерпнут массу аппетитных сведений о кухне Лимузена и Лангедока и выяснят, что Макон — это вино, Маконне — сыр, а по-маконски готовят рыбу. Знакомство с творчеством мастеров высокой кухни продолжится встречами с Жаком Маньером, Николя Маргери, Венсаном Ла Шапелем и др., прогулка по знаменитым кафе увлечет в «Максим» и свернет в «Ледуайен», а «дорога вина» пролегает по живописному маршруту, включающему, в частности, Лакрима-Кристи, Шато-Марго и Мансанилью.

Любителям экзотики будет интересна статья о кухне Мадагаскара и сведения о таких невиданных плодах, как лонган, мангостан или локва, а те, кто предпочитает найти изюминку в простом и привычном, могут узнать поподробнее о лапше и латуке, приготовить макароны по-неаполитански или лук-порей под соусом по рецепту Жана-Франсуа Пьежа. Читателям, которые увлекаются исторической и культурологической составляющей гастрономии, будут любопытны сведения о том, что варилось в «Вечном котелке», и что пропагандировал на кухне отец футуризма Филиппо Томмазо Маринетти.

Повара и хозяйки, разумеется, останутся довольны обилием рецептов и рекомендаций по приготовлению лосося, лягушачьих окорочков и разнообразной выпечки.

Твердый переплет 7БЦ, 404 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

### **Том 7**

В седьмой том кулинарного словаря «Ларусс» (432 стр.) вошли оставшиеся статьи на букву М, от МАРОККАНСКИ ПО- до МЯТНЫЙ СОУС. История знаменитого омлета «Матушки Пуляр», трехзвездного шефа Марка Мено или австралийской оперной дивы Мельбы, в честь которой были созданы персики Мельба, — лишь малая толика огромного культурологического пласта информации, вошедшего в очередной том этого фундаментального кулинарного словаря.

Здесь вы также найдёте технологии приготовления маседуана, марокканских бриуат или мильфёев, рецепты безансонского матафана, швабских вареников маульташен или блюд из мацы и моркови, статьи о мацерации, марципанах, мидиях и морепродуктах и многое другое.

Твёрдый переплёт 7БЦ, 432 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

### **Том 8**

В восьмой том кулинарного словаря «Ларусс» (352 стр.) вошли статьи на буквы Н и О, от НААН до ОЩИПЫВАТЬ. Вы узнаете о различных способах нарезки, рецепты пряного бульона наж и различных, в том числе сладких, омлетов, о том, как готовить классический наварен и миланское оссобуко, что такое «навет» и «нормандская дыра», как лучше употреблять цветки настурции и как лакомились воробьями и садовыми овсянками в Рязанской губернии, истории пряников-монашенек ноннетта и большой бутылки навуходоносор.

Твёрдый переплёт 7БЦ, 352 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

### **Том 9**

В девятый том кулинарного словаря «Ларусс» (432 стр.) вошли словарные статьи на букву П — от слова ПАБ до ПОЛБА, а также сопровождающие их рецепты — как классические, так и авторские, рожденные изощренной фантазией лучших поваров мира. Читателям предстоит узнать, чем отличается черный перец от белого, а кайенский — от сычуаньского, как пользоваться палочками для еды, каков на вкус «пук монашки», кто и когда впервые приготовил настоящую пахлаву, какое отношение имеет к Австралии десерт под русским названием «Павлова», кто скрывается за обличительной формулировкой «тот, кто портит соус» и еще немало любопытных фактов.

432 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ, матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### **Том 10**

Десятый том кулинарного словаря «Ларусс» (428 стр.) включает статьи на буквы П–Р, он начинается со скромного ПОЛДНИКА и завершается великим РОБЮШОНОМ. Сторонники познавательного чтения выяснят, что такое Председательская шапочка Адольфа Клера и какой вклад в кулинарию сделал Марко Поло, какова история старейшего французского кафе «Прокоп» и как выглядит Грудь Венеры, почему парижане выстраиваются в очередь за хлебом к Пуалану и имеет ли гастрономическую ценность «Дохлая крыса». Любители экзотики пальчики оближут, читая про кухню Реюньона, немедленно отправятся готовить пряный салат из помело в тайском стиле.

428 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ, матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### Том 11

В 11 том кулинарного словаря «Ларусс» (436 стр.) вошли заключительные статьи на букву Р (начиная с внушительных размеров бутылки шампанского, называемой Ровоам, и заканчивая маленьким грибом рядовкой), а также первая часть статей на букву С, которую открывает итальянское лакомство сабайон и завершает японская лапша соба. Можно ли Розетт закусывать розеттой, как обогатили всемирное застолье Россини и Жорж Санд, чем прославился на гастрономическом поприще зловецкий маркиз де Сад, какое блюдо можно приготовить из слона, что такое ругай (и если «ругай», то кого?) и т. д.

436 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ, матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### Том 12

В двенадцатый том гастрономической энциклопедии «Ларусс» вошли завершающие статьи на букву С и часть статей на букву Т. Читатель узнает все о созревании вина, мяса, дичи и сыра, почерпнёт немало любопытной информации о таком, казалось бы, банальном продукте, как соль, и обнаружит, что спинорог — вовсе не мифический родственник единорога, а вполне съедобная рыба. На радость хозяйкам здесь найдётся обширная коллекция соусов, супов и суфле на любой вкус, для лакомок — большие статьи, посвящённые различным видам теста и способам их приготовления, а также рецепты вкуснейших тартов; поклонники экзотической кухни с удовольствием отправятся готовить табуле, тандури и тажин. Чрезвычайно подробная и любопытная статья посвящена сырам — их видам, характеристикам, способам производства и употребления. Любители путешествий с ножом и вилкой познакомятся с кухней Таиланда, Таити, а также обнаружат, что и США есть чем похвастаться перед гурманами.

Историческая и культурологическая часть книги приглашает читателей заглянуть в таверну, познакомиться с историей... стола и традиционных японских суси. Среди персоналий стоит упомянуть в первую очередь великого Тайевана, а также Талейрана, который прославился как на политическом, так и на гастрономическом поприще. По обыкновению том сопровождается яркими иллюстрациями, занятыми комментариями научных редакторов и информативными таблицами.

432 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### Том 13

В тринадцатый том кулинарного культурологического словаря «Ларусс гастрономик» вошли значительная часть статей на букву Т, а также У и частично Ф. Читатели найдут здесь сведения по истории гастрономии и практичные кулинарные советы: как приготовить к праздничному столу утку по-пекински и выбрать устрицы, какова история фарфора и фаянса, как виноделы боролись с филлоксерой, что происходило в увеселительных садах Тиволи и с чем обычно едят «фартук сапера». А также статьи о хорошо всем знакомых тыкке и фасоли, о малоизвестных продуктах, чьи названия больше похожи на звуки забытого древнего наречия: уассу, улукко — ни за что не догадаться, что за первым скрывается один из видов креветки, а за вторым — клубни южноамериканского растения. Любителям геогастрономии представится возможность заглянуть в котелки турецких, фландрских и тунисских хозяек. А нашими научными консультантами специально для русскоязычной версии энциклопедии написана подробная статья, посвященная щедрой кухне Украины. В данный том вошло почти 170 разнообразных классических и современных рецептов.

448 страниц с иллюстрациями. Бумага Гарда Пат, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге. Твёрдый переплёт 7БЦ матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### Том 14

В четырнадцатый, предпоследний том кулинарного словаря вошли статьи на буквы Ф-Х-Ц и Ч, от слова ФОРЕСТЬЕР до ЧУФА, она же «сыть съедобная».

Например, обширная статья об истории французской кухни и описания кулинарных специалитетов Франш-Конте, Чили и Чехии. Технологические особенности различных форм и формочек, в том числе тестяных основ для приготовления самых различных блюд, история салата Цезарь, рецепты шотландского хаггиса, клубничного фрезье, фрикандо и фрикассе. В энциклопедических статьях описываются виды хлебного дерева: джекфрут и бредфрут, различные виды съедобных цветов, чечевицы и чеснока, приготовление блюд из черемши и черники, и многое другое. В этом томе и много историй о великих людях из области кулинарии: Джулии Чайлд, звездных шеф-поварах Эरिकе Фрешоне, Сергио Хермане, Герте Ван Хекке,

Хансе Хасе. И большая часть статей французского издания, как всегда, дополнена обширными комментариями научных редакторов русскоязычного издания, и основательно проиллюстрирована.

334 страниц с иллюстрациями. Бумага Arctic Volume Ivory, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

Твёрдый переплёт 7БЦ матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.

### **Том 15**

В пятнадцатый, заключительный том кулинарного словаря вошли статьи на буквы Ш-Щ-Э-Ю и Я, от козьего сыра Шабишу-дю-Пуату до слова Ячмень, из которого делают знакомую всем перловку.

Большая часть статей французского издания, как всегда, дополнена обширными комментариями научных редакторов русскоязычного издания, и основательно проиллюстрирована.

484 страниц с иллюстрациями. Бумага Arctic Volume Ivory, полноцветная печать. Ляссе, специальный форзац с тиснением. Шмуц-тителы на серебряной бумаге.

Твёрдый переплёт 7БЦ матовый ламинат, конгревный выборочный УФ-лак по обложке.