



Книга кулинарных рецептов ФАО о зернобобовых теперь доступна на русском языке



20 июля 2016, Будапешт – Всего лишь месяц назад ФАО выпустила в свет красочную книгу, содержащую секреты бобовой кухни от лучших шеф-поваров мира на нескольких языках и пообещала продолжить публикации в других языковых версиях.

Книга [«Зернобобовые – питательные семена устойчивого будущего»](#) теперь доступна на русском языке и приглашает читателей на 190 страницах совершить путешествие по кухням и культурам народов мира, чтобы изучить содержимое кастрюль и местные истории, исследовать истоки, современные преимущества и вечные ароматы сушеных бобов.

Помимо изучения зернобобовых и их пользы для здоровья, биоразнообразия и продовольственной безопасности, книга дает пошаговые инструкции как покупать, выращивать и готовить зернобобовые. Книга позволит читателям отправиться на рынок вместе с десятью всемирно известными шеф-поварами, последовать за ними на кухню и понаблюдать, как они готовят три простых блюда из зернобобовых и делятся своими секретами приготовления.

Книга не только пытается удовлетворить вкусовые рецепторы читателей, она также снабжена информацией, инфографикой и фактами о зернобобовых, дающими представление об их разнообразии, питательных свойствах, а также о местах произрастания и продажи.

«Эта красочная книга действительно необычная публикация для ФАО», – отметила Шарон Ли Коуэн (Sharon Lee Cowan), старший специалист по связям со СМИ Регионального отделения ФАО для Европы и Центральной Азии. «Читатели, знакомые с нашими техническими публикациями, будут удивлены великолепными фотографиями блюд и иллюстрациями, не говоря уже о восхитительных рецептах и кулинарных советах от шеф-поваров».

Организация Объединенных Наций провозгласила 2016 год Международным годом зернобобовых, а ФАО было поручено возглавить работу по проведению МГЗ. В течение всего года множество различных мероприятий, интервью, публикаций и многое другое будет использоваться для повышения производства и

потребления зернобобовых – доступной альтернативе животному белку и экологически более устойчивой культуре.

Книга в твёрдом переплёте сейчас доступна на английском, французском, испанском и русском языках, а в ближайшем времени ожидаются версии на арабском и китайском языках. Она продается в розницу по цене 29,95 долларов США через ФАО и ограниченное число дистрибьюторов (по электронной почте: publications-sales@fao.org для прямых заказов и местных розничных посредников или в ближайшее время версия появится на Amazon в формате для Kindle). Электронная версия книги может быть загружена бесплатно.

ССЫЛКИ:

Зернобобовые – питательные семена устойчивого будущего

www.fao.org/documents/card/en/c/ec8f8ce9-464f-4da2-ab6f-603f5a0ff5f3/

Международный год зернобобовых

www.fao.org/pulses-2016/ru/

Кулинарная писательница, шеф-повар и педагог центральное место отводит зернобобовым

www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/421435/

ИНФОГРАФИКА: Зернобобовые вносят вклад в обеспечение продовольственной безопасности

www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/ru/c/415979/

ВИДЕО: Кругосветное путешествие с зернобобовыми

www.fao.org/news/audio-video/detail-video/en/?uid=11740

Как приучить детей есть зернобобовые

www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/ru/c/386179/

Журналистам и редакторам

Запросы на фотографии, аудио и видео материалы направляйте по email FAO-newsroom@fao.org звоните по тел: (+39) 06 570 53625.

Онлайн-инструменты

Фотографии также доступны на аккаунте FAOnews в [Flickr](#)

[Служба новостей ФАО](#)

[RSS-канал](#) пресс-релизов ФАО

ФАО в Твиттере [@FAOnews](#)

FAO Regional Office for Europe and Central Asia | 34 Benczur utca, H-1068 Budapest, Hungary | (+36) 1 4612 000 | www.fao.org/europe