

Сборник «Кухня костромской губернии XIX-XX веков»

Руководитель проекта Е.А. Лушина

Составители : преподаватели и мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций города Костромы и Костромской области.

Кулинарный сборник создан в рамках развития краеведческого образования в регионе. С 2015 года в области уже изданы учебники для школьников по истории, литературе, географии, культурологии, лингвокраеведению, а также географический атлас региона.

Старинные костромские рецепты оформлены в один уникальный кулинарный учебник. Специализированное пособие будет специально предназначено для программы профильных учебных заведений.

В сборник «Кухня костромской губернии XIX-XX веков» вошло 30 уникальных традиционных рецептов старинных блюд. Среди них, суп «губник» с репой, белыми грибами и свекольным паштетом, рыбный суп с вандышем, шпинатные пельмени с маринованной щукой, кабанчик с куриными потрохами. Все рецепты сопровождаются красочными фотографиями, технологической картой и информацией о калориях.