

Nowości Wydawnictw AGH

Przepiśnik biblioteczny. Kulinarne propozycje pracowników Biblioteki Głównej AGH

Opracowanie: Anna Chadaaj, Sabina Olszyk,
Justyna Stanek-Kapcia, Lidia Uchman,
Mariusz Wijas

Prezentujemy Państwu *Przepiśnik biblioteczny* – pozycję, która w naszym zbiorze publikacji naukowych i technicznych jest absolutnie wyjątkowa. Zamiast wzorów – ingredencje dania, zamiast wykładni – sposób jego przygotowania, zamiast tabel i schematów – zdjęcia apetycznych potraw. Pracownicy Biblioteki Głównej AGH przedstawiają swoje przepisy na przekąski słodkie, słone i na specjalne okazje, które od dziesięciu lat przygotowują na kiermasz charytatywny Biblioteki Głównej. Od samego początku jego ideą jest pomoc konkretnemu potrzebującemu. Pracownicy uczelni ofiarowują na cel kiermaszu przeczytane książki, „zgrane” gry i obejrzone filmy, które przekazują personelowi BG, a następnie w dniu kiermaszu w zamian za datki i poczęstunek mogą zabrać dowolny interesujący ich przedmiot przeznaczony na cel imprezy przez innych uczestników. Tym sposobem potrzebujący otrzymują wsparcie, książki, gry i filmy – nowe życie, a pracownicy – satysfakcję ze spełnienia dobrego uczynku połączoną z radością degustacji naprawdę niezłych smakotyków. Od lat pracownicy Biblioteki w dniu kiermaszu rozpieszczają nas znanymi już dobrze słodkościami i zakąskami. Są tak pyszne, tak domowe, tak naturalne i proste w wykonaniu, że wiele osób chciało poznać sekrety receptur. Dlatego właśnie powstał *Przepiśnik* – od pracowników dla pracowników. Znajdziemy w nim zarówno przepisy inspirowane kulinarnymi książkami, blogami lub programami telewizyjnymi, jak też takie, które przez całe lata leżały w rodzinnych notatkach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Od babeczek, przez ciasta, do tortu, od sałatek, przez paluchy i chlebki, po tarty i rolady. Jest też przepis na wysmienity smalec kustosa i... mirabelkówkę po godzinach. „Wyjątkowe”, „błyskawiczne”, „zawsze się udające”, ale przede wszystkim – przez lata sprawdzone i potwierdzone znikającymi



z kiermaszowego stołu w błyskawicznym tempie porcjami.

Nie można pozostać obojętnym wobec takich smaków. Trzeba po prostu poznać pijanego pingwina, topielca, sernik Izaury, dyrektorską tartę czy zupę nie dla wampirów. Naprawdę warto!

(oprac. Agnieszka Rusinek)

