**WSZYSTKO O CHLEBIE**

**BIBLIOGRAFIA**

**Publikacje dostępne w Dolnośląskiej Bibliotece Publicznej**

Wybór

1. Długoszewski S.: Piekarnictwo w teoryi i praktyce : pierwszy podręcznik w języku polskim do nauki piekarstwa. Kraków : nakład autorów, 1911.
2. Domowy chleb : przepisy, pieczenie, przechowywanie. Warszawa : Klub Książki, 2006.
3. Goc A.: Okruchy : chleb : między ekonomią, modą i rytuałem. „Tygodnik Powszechny” 2014, nr 13, s. 8-9.
4. Kowalski P.: Chleb nasz powszedni : o pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków. Warszawa : Towarzystwo Przyjaciół Ossolineum, 2000.
5. Kowalski P.: O dawnym chlebie. Mówią Wieki 2009, nr 12, s. 52-56.
6. Kruczek A.: Ile mąki jest jeszcze w chlebie? „Nasz Dziennik” 2013, nr 291, dod. Magazyn nr 68, s. M6-M7.
7. Migdał M., Migdał W.: Chleb nasz powszedni. „Aura” 2008, nr 4, s. 25-27.
8. Migdał M., Migdał W.: Dobry jak chleb. „Aura” 2008, nr 3, s. 33-35.
9. Mikołuszko W.: Za chlebem i zakwasem. „Przekrój” 2008, nr 34, s. 44-47.
10. Nowicki W.: Piętka z masłem : chleb powszedni i niepowszedni. „Tygodnik Powszechny” 2011, nr 17, s. 24-25.
11. Warmbrand S.: Nasz chleb powszedni. „Śląsk” 2001, nr 4, s. 26-27.
12. Okruchy chleba : antologia polskiej liryki z motywem chleba. Wybór i układ Stefana Placka i Marianny Bocian. Wrocław : Astrum, 1992.
13. Śliwiński P.: Znak przemiany : chleb, między ekonomią, modą i rytuałem ; rozm. przepr. Michał Kuźmiński. „Tygodnik Powszechny” 2014, nr 13, s. 6-8.
14. Tumiłowicz B.: Chleb na ostrzu noża. „Przegląd” 2007, nr 40, s. 54-55.
15. Zecchini A.: Pizza, chleb i inne pyszności. Warszawa : Klub dla Ciebie, 2007.
16. Zientek-Varga J.: Jedz na zdrowie...chleb. „Aura” 2007, nr 3, s. 18.

**Publikacje dostępne w bibliotekach miasta Wrocławia**

Wybór

1. Adamczewska M.: Księga chleba. Poznań : Zysk i S-ka, 2009.
2. Collister L.: Wielka księga chleba : ponad 130 przepisów z dokładnymi wskazówkami jak piec pyszne chleby, bułki, ciasta i ciasteczka. Warszawa : Twój Styl, 1998.
3. Fiedoruk A.: Chleb : domowy wypiek : pokaż się z dobrej kuchni. Bielsko-Biała : Wydawnictwo Dragon, 2011.
4. Fiedoruk A.: Domowy wypiek chleba. Warszawa : Muza, 2005.
5. Forkish K: Mąka, woda, drożdże, sól : rzecz o pieczeniu chleba. Warszawa : Buchmann – Grupa Wydawnicza Foksal, 2014.
6. Gambuś H.: Wpływ fizyczno-chemicznych właściwości skrobi na jakość i starzenie się pieczywa : (badania modelowe). Kraków : Wydawnictwo Akademii Rolniczej, 1997.
7. Hamelman J.: Chleb : techniki wypieku, przepisy, wskazówki. Wyd. 1 (na podst. wyd. 2 w jęz. ang.). Warszawa : Grupa Wydawnicza Foksal, 2013.
8. Jakie ziarno taki chleb. Warszawa : Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych, 2013.
9. Jakimowicz-Klein B.: Chleb. Warszawa : Świat Książki, 2007.
10. Jakimowicz-Klein B.: Upiecz swój chleb. Warszawa : Weltbild, 2011.
11. Już z pola zebrane zbóż kłosy... : antologia wierszy o chlebie oraz pieśni i przyśpiewek dożynkowych z okolic Bychawy w Lubelskim. Zebrał i oprac. Marian Flis. Bychawa : Bychawskie Towarzystwo Regionalne, 2000.
12. Kiewnarska E.: Pieczywo domowe. Warszawa : Graf\_ika Iwona Knechta, 2012.
13. Kowalski P.: Opowieść o chlebie czyli Nasz powszedni. Oprac. receptur Julian Piotrowski. Kraków : Ikon, 2007.
14. Kucharski P.: Chleb : domowa piekarnia. Bielsko-Biała, 2014.
15. Kudzia M.: Chleb : domowy wypiek : 250 przepisów na smaczne pieczywo. Warszawa : Wydawnictwo SBM, 2012.
16. Lepard D.: Wypiekanie chleba : krok po kroku. Warszawa : Wydawnictwo RM, [2016].
17. Mankiewicz P.: Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek. Katowice : STP KorGraf : na zlec. Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek, [ca 2007].
18. Mayle P.: Wyznania francuskiego piekarza. Warszawa : Prószyński i S-ka, 2008.
19. Mazur J.: Chleby Europy : wartość kulturowa chleba w cywilizacji europejskiej : katalog wystawy. Lubaczów : Muzeum Kresów w Lubaczowie, 2015.
20. Merzenich M.: Chleb z własnego pieca. Warszawa : Multico, 2008.
21. Miazgowska T.: Pizze, chleby, foccacie. Warszawa : Prószyński i S-ka, 2005.
22. Ojakangas B. A.: Chleb : pieczemy w domu. Warszawa : Klub dla Ciebie, 2008.
23. Pawlikowska B.: Piekę zdrowy chleb! i ciastka!. Warszawa : Burda Publishing Polska, 2014.
24. Przybylak Z.: Pieczemy ekologiczny chleb : poradnik praktyczny : najobszerniejszy zbiór dawnych i współczesnych przepisów na chleb. Bydgoszcz : Gaj, 2009.
25. Staszewska E.: Malarska opowieść o polskim chlebie. Warszawa : Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego : Wydawnictwo Jeden Świat, 2018.
26. Trojan E.: Pieczywo czyli 167 sposobów domowego wyrobu chleba i innych smakołyków, bez których nie może się obyć śniadanie, obiad, podwieczorek ani kolacja. Warszawa : Wydawnictwo AA, [2008].
27. Walęciuk-Dejneka B.: Chleb w folklorze polskim – w poszukiwaniu znaczeń. Siedlce : Wydawnictwo Akademii Podlaskiej, 2010.
28. Wroniszewska M.: Magia chleba naszego powszedniego : katalog wystawy. Olszynek : Muzeum Budownictwa Ludowego Park Etnograficzny, 2012.
29. Zakwas : technologia w piekarni. Red. naukowa Markus Brandt, Michael Gänzle. Warszawa : PWN, 2015.
30. Zarzycki A.: „Chleb siwy i szneka z glancem” : Poznań – dzieje miasta chlebem wypiekane 1253-2003 : Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu. Poznań : Cech Cukierników i Piekarzy, 2004.
31. Zielińska M.: Domowa piekarnia : [jak upiec samemu smaczny i zdrowy chleb]. Poznań : Olimp Media, 2010.