



"DOLCI SOPRESE" è un racconto tratto dal libro "Improvvisazioni in cucina racconti e ricette per giovani golosi e creativi ;-p", un libro composto da 10 racconti con relative 10 ricette tipiche di paesini o città di 10 diverse regioni d'Italia. Le ricette (rivisitate con fantasia), a base di prodotti locali e genuini, sono adatte a ragazze e ragazzi più o meno esperti in cucina, anche per vegetariani. Sorprese e inconvenienti mettono alla prova ragazze e ragazzi che, per varie ragioni e diverse circostanze, si improvvisano cuochi e cuoche più o meno esperti, nella realizzazione di ricette tipiche regionali, rivisitate con fantasia, tra risate e fatti inaspettati. La tavola è sempre stata e sempre sarà il miglior luogo dove la convivialità si unisce all'amicizia, al piacere di condividere, confrontarsi, donare e ricevere; questo libro vuole creare l'occasione per sperimentare anche questo, oltre che far conoscere a giovani che amano divertirsi ai fornelli e sorprendere amici e parenti, le ricchezze gastronomiche italiane e le bellezze territoriali che spesso si tende a trascurare o dimenticare.

Pratiche e rappresentazioni alimentari in un contesto mezzadrile

Uscirne fuori

Rivista penale di dottrina, legislazione e giurisprudenza

Corriere sanitario giornale settimanale d'igiene pubblica, di medicina pratica ed interessi professionali

Oltre 40 Ricette per 5 Giorni Di Dieta Che Mima il Digiuno

Pane fatto in casa

871.22

Le nostre scelte alimentari sono parte integrante della nostra natura e cultura. Soprattutto oggi, in cui la mancanza di tempo e l'onnipresenza di prodotti confezionati rendono alienante e irresponsabile il nostro rapporto con il cibo. Basandosi sull'etica della permacultura e del veganismo, Graham Burnett, leader della permacultura vegan a livello mondiale, ci propone strategie per raccogliere il nostro cibo; per migliorare l'alimentazione, la salute e il benessere personali; per adottare uno stile di vita creativo e a basso impatto ecologico; per riprogettare le nostre abitazioni, ma anche giardini, orti, e persino boschi alimentari; per unire e rendere sempre più coesa e attiva la comunità a cui apparteniamo. Ogni capitolo è arricchito da squisite ricette, foto di frutta, ma anche semi, bacche, germogli ed erbe, autoprodotti e a chilometro zero.

Alimentazione e Food - Nutrizione, Trucchi e Segreti in cucina, Ricette, Consigli (Cofanetto 3 Ebook Cucina): In promozione x 30 giorni a 0,99 euro. Questo progetto editoriale comprende tre libri esclusivi della Collana Alimentazione e Food già pubblicati singolarmente e disponibili da qualche tempo in tutti gli Store online sia in versione -book che in carta stampata. Il cofanetto, a richiesta dei lettori, ha riunito in un unico volume una serie di informazioni professionali che riguardano l'alimentazione e il food. Dalle metodologie di conservazione degli alimenti, alla loro distribuzione sui mercati, dalla Merceologia degli alimenti, alla sicurezza alimentare, ai Segreti dei grandi Chef per preparare piatti prelibati e fare bella figura in cucina. Dalle ricette di Artusi, ai trucchi per ottimizzare l'elaborazione e la combinazione degli alimenti allo scopo di risparmiare tempo ai fornelli e ottenere piatti deliziosi. E' un grande Vademecum di oltre 300 pagine da tenere sempre a portata di mano in cucina per trarre ispirazione nella preparazione dei nostri menù. Vi auguriamo buona consultazione e naturalmente buon appetito seguendoci.

Manuale.

Pasta fatta in casa

Varietas rivista illustrata

Storia e ricette

Parole Persuasive. Come Gestire Parole e Frasi per Comunicare in Maniera Incisiva ed Efficace. (Ebook Italiano - Anteprima Gratis)

Storia di bellezza e d'inganno

Il Foro italiano

I veri protagonisti di questo libro sono i cuochi e le cuoche che con il loro goloso bagaglio di ricette – ne sono riportate oltre 200 – hanno accompagnato, con dedizione e discrezione, momenti significativi della vita e della storia di alcune famiglie della medio-alta borghesia italiana dagli anni Venti agli anni

Cinquanta del Novecento.

Il Policlínico

Come Gestire Parole e Frasi per Comunicare in Maniera Incisiva ed Efficace

Ars culinaria

Guida al consumo critico per accogliere e accudire al meglio il nostro bambino

La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo

La borghesia a tavola