Download Free Le Ricette Di «Una Mamma Per Amica»

Le Ricette Di «Una Mamma Per Amica»

Questi brevi racconti sono stati ispirati dal periodo appena trascorso e che continua tuttora. Alcuni dei sei racconti racchiusi in questa raccolta sono pieni di speranza per il futuro mentre altri analizzano la realt à con gli occhi dell'immaginazione che tutti gli scrittori hanno la fortuna di avere. Ovviamente tutti i riferimenti a fatti e persone sono casuali poich é scaturiti dalla fantasia dell'autore.
Nella semplice unit à di tempo di un giorno il confronto fra due personalit à femminili antitetiche. Il giorno è quello del matrimonio di Anna. Nell'arco di questa giornata sua madre Sonia vece narrante del romanzo fa il bilancio della propria vita ripensa alla profonda diversit à tra lei e sua figlia maturando la consapevolezza dapprima velata di inquietudine e infine serena che un nuovo futuro sta iniziando per entrambe. Sonia è una scrittrice originaria dell'isola Mauritius da cui è partita adolescente; ha cresciuto da sola la figlia Anna tra Parigi e Lione dove adesso vivono. Se Sonia ha una personalit à libera e anticonformista odia le costrizioni sociali e spesso preferisce rifugiarsi nel suo mondo letterario piuttosto che calarsi a pieno nella vita reale Anna pare l'esatto contrario: ha studiato economia non ama la letteratura della madre ha letto solo un romanzo; è estremamente ordinata e puntuale sempre pronta a criticare con "aria esasperata da borghese" ci ò che non rientra nei suoi schemi. E oggi sposa Alain un ufficiale giudiziario un "uomo tristemente perfetto" dipinto da Sonia con molta ironia. Sonia vorrebbe distogliere sua figlia consigliarle di inseguire un futuro avventuroso gettarsi nella vita con entusiasmo o almeno sposarsi con l'abito rosso i capelli al vento e i piedi nudi... tuttavia oggi è il giorno di Anna e sar à come sua figlia vuole che sia. Sonia si atterr à alla lunga "lista di raccomandazioni" di questa figlia tanto saggia da sembrare lei la madre: "mi insegna e mi trasmette una certa idea della famiglia dei valori tradizionali e immutabili". Senza cadere mai in facili sentimentalismi e anzi tingendo la narrazione di ironia e toccante lucidit à la donna si racconta dando libero sfogo ai suoi pensieri e ricordi paragonandp la sua vita a quella di Anna facendo emergere le enormi divergenze che esistono tra loro.
Dimmi cosa mangi da piccolo e ti dir ò come starai da grande. Il vostro bambino ha compiuto un anno e la fase delicata dello svezzamento è conclusa. Il pediatra vi rassicura: ora pu ò mangiare di tutto, senza problemi. gi à, di tutto ma cosa esattamente? e se poi non mangia? Ecco allora una guida per pap à e mamme che si trovano ad affrontare piccole paure e, talvolta, grandi conflitti. Nei primi anni di vita si definiscono gusti e sapori, ma soprattutto si impostano le abitudini alimentari che potranno influire sullo stato di salute dell'et à adulta. I consigli del dottor Massimo Agosti, pediatra ed esperto di alimentazione infantile aiutano i genitori ad acquisire una sana cultura alimentare rispondono alle esigenze e ai gusti dei loro figli favoriscono una crescita pi ù forte e sana le 100 ricette dello chef Antonio Torchia seguono la naturale stagionalit à di frutta e verdura offrono un'alimentazione equilibrata coniugano salute e sapore con 5 menu stellati di Antonino Cannavacciuolo, per festeggiare in famiglia i primi compleanni del vostro bambino.
This is a cookbook designed for parents and children to use together. Thirty simple, classic Italian recipes that appear in both English and Italian, offering an immersive cultural experience through language, cuisine, and ritual.
I quaderni di Archestrato Calcentero
Le ricette di iUna mamma per amica»
Ma come fa a far tutto? (vita impossibile di una mamma che lavora)
La panchina di pietra
La salute sa di buono
1130.364
L'inizio dell'adolescenza, che a torto viene definita "età ingrata", è in realtà uno stato di grazia. Il desiderio, che è una forma di energia umana alta e nobilissima, si sveglia e si potenzia. Ha ancora tutte le caratteristiche del polimorfismo infantile, ma ha una forza mai sperimentata prima. È desiderio allo stato puro: desiderio per il mondo. C'è, a saperla vedere, una sapienza antica – percorre le fiabe, i miti, l'arte, le filosofie e le religioni – che di questa preziosa energia è consapevole e ne fa narrazione. Narra lo straordinario, avventuroso, pericoloso passaggio dall'infanzia all'età adulta. A undici, dodici, tredici anni, le ragazze e i ragazzi che hanno avuto la fortuna di avere una coppia genitoriale generosa e sostenente, desiderano il mondo e ancora riescono a pensare che il mondo schiuderà loro le braccia come un amico cordiale. Purtroppo il mondo di solito si incarica molto presto di rispondere, soprattutto alle ragazzine, in termini deludenti e mortificanti. Il loro desiderio viene ri-orientato in una sola direzione: il principe azzurro. Quella meravigliosa energia a trecentosessanta gradi diventa un fenomeno banalizzato e liquidato come tempesta ormonale. Gli occhi che brillavano si spengono. Questa è la vera perdita della verginità. Ma per fortuna non sempre è così: ci sono persone che riescono a ritrovare quella straordinaria energia e altre che sono riuscite a non perderla, che l'hanno conservata nel corso dell'età adulta e persino nella vecchiaia, cioè nel corso di tutta quella unica e affascinante esperienza che è una vita umana.
Le ricette di «Una mamma per amica»SàturaLe Ricette della MammaLulu.comDiario di una mamma in pappaGius.Laterza & Figli Spa
In questo libro ho voluto raccogliere tutti i brevi racconti scritti fino ad ora. Tutti gli scritti sono originali e raccolgono le emozioni ed il vissuto dell'autrice. L'autrice per ognuno di essi ha creato appositamente delle immagini con varie tecniche pittoriche e grafiche. Alcuni di essi analizzano la realtà della pandemia con gli occhi dell'immaginazione che tutti gli scrittori hanno la fortuna di avere. L'obiettivo sottostante la scrittura di questa raccolta è principalmente quello di combattere il coronavirus anche tramite la narrazione di storie positive e negative sempre con un filo sottile di speranza. Ovviamente tutti i riferimenti a fatti e persone sono puramente casuali poiché scaturiti dalla fantasia dell'autrice.
Ricette di vita
Le nozze di Anna
Raccolta di brevi racconti ispirati dalla pandemia
Le ricette di Aradia
Le Novelle
Non sai che dolce fare stasera? Questo è il libro che fa per te, più di 30 ricette estrapolate dall'agenda segreta di una mamma italiana.
I "Quaderni di Archestrato Calcentero" desiderano raccontare alcuni aspetti della cucina siciliana aristocratica e conventuale ma anche del gusto attraverso l'evoluzione di alcune celebri ricette presenti nelle cucine isolane sin dal XVII secolo. Una monografia di carattere storico ma senza alcuna volontà di salire sulla cattedra, con un passo narrativo che pur rimanendo nel solco del rigore scientifico riesca ad incuriosire e a coinvolgere ogni lettore. Decine di ricettari antichi consultati, archivi di Stato e archivi privati diventati formidabili luoghi di scoperte, centinaia di libri d'esito di monasteri, conventi e repertori specialistici sfogliati pazientemente per tracciare un profilo "archeogastronomico" dove l'esuberante gusto siciliano va a braccetto con una metodologia di ricerca onesta e minuziosamente documentata. Un saggio destinato non soltanto agli addetti ai lavori ma a chiunque desideri andare oltre il folclore narrativo e la "tradizione" mai verificata: un piccolo contributo per comprendere in che modo l'umile storia di forni e pentolacce abbia potuto incrociare la grande Storia della terra di Sicilia, quella dei popoli e delle nazioni.
LA "SALUTE HA UNA SORELLA" è una veloce, pratica MA scientifica Guida all'uso gourmet degli alimenti in cucina nel potenziare lo stato di salute, Il taglio divulgativo la rende accessibile a tutti. Particolarmente indicata per chi vuole coniugare cibo, curiosità ed educazione alimentare. Bon Appetit
Un percorso lungo migliaia di anni ha trasformato l'uomo da frutto-folivaro in onnivoro: un'evoluzione che ha visto l'essere umano prevalere su ogni forma animale presente sulla terra e trasformando gran parte di essa in cibo. Questo consumo esasperato di proteine e grassi animali hanno di fatto moltiplicato in modo esponenziale anche le patologie a essi collegate. In questo libro vengono analizzate, con dovizia di particolari e rilievi scientificamente provati, le conseguenze di questa scelta scellerata a cui l'uomo dovrà necessariamente porre rimedio nel prossimo futuro. Una soluzione viene indicata incrementando il consumo di prodotti naturali e vegetali, opportunamente elaborati, con i quali sostituire i gusti e le abitudini carnee acquisite. Attraverso l'utilizzo di ingredienti (per noi occidentali) nuovi, provenienti da altre culture gastronomiche, ne esce una proposta innovativa e gustosa, finalizzata alla preparazione in chiave vegetalista e salutistica di un'alimentazione adatta anche a chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, oltre a chi, per scelta etica, rifiuta il consumo di carne e derivati. Un modo alternativo per contribuire al cambiamento del clima del pianeta e alla rinascita etica dell'essere umano nei confronti del mondo animale.
Divagazioni archeogastronomiche in terra di Sicilia
Spadellando nel futuro. Alimentarsi in modo salutare ed etico senza prodotti di origine animale
L'altra verginità
Le ricette per il piacere di una vita sbagliata
Primissimi, Pasta, Riso E Zuppe
I racconti delle Mille e una Notte sono da secoli una fonte inesauribile di meraviglia per i lettori. La voce di Shahrazad, che tesse il filo narrativo delle Notti, svela di storia in storia la vita segreta dei palazzi regali, fino a introdurci nelle remote cucine o nel mezzo di sfarzosi banchetti: l'arte del cibo è spesso all'origine dei tanti colpi di scena di cui la giovane infarcisce il suo lungo racconto. A tavola con Shahrazad nasce da questo immenso serbatoio di storie: un viaggio culinario nello spazio e nel tempo, in cui un noto antropologo di origini algerine, Malek Chebel, ci conduce alla scoperta del mondo delle Notti osservato nella sua dimensione più ricca, quella della convivialità. Dalle pagine ai fornelli il passo è breve: un grande chef libanese, Kamal Mouzawak, ci regala cinquanta sfiziose ricette, ispirate a quelle servite nei sontuosi banchetti delle Mille e una Notte, che gli sono valse uno dei riconoscimenti più prestigiosi del panorama culinario francese, il Gourmand Award 2012, come miglior libro sulla cucina araba. Il volume è arricchito dei suggestivi disegni di Anne-Lise Boutin, che immergono il lettore nell'atmosfera magica di quel mondo denso di profumi, sapori e colori.
Un romanzo da favolaTansy sogna di aprire un negozio di scarpe da sposa.Ma fino a quando dovrà aspettare l'arrivo del suo principe azzurro?Tra i libri più venduti in InghilterraPer il giorno del sì ci vuole la scarpa perfetta!Tansy sognava un bellissimo futuro insieme a Justin. Ma quando un'inaspettata rivelazione la mette di fronte all'amara verità sull'uomo che ama, decide di lasciare subito Londra e tornare nel piccolo paese di Sticklepond. Le dolci attenzioni della premurosa zia Nan e l'amicizia di Bella sono un balsamo per le sue pene d'amore. Con un entusiasmo che non pensava più di avere, Tansy si lancia addirittura nella realizzazione di un progetto a lungo desiderato.Nasce così "Le Scarpette di Cenerentola", un negozio di scarpe davvero molto particolare. Tansy offre infatti alle future spose una vasta scelta di modelli selezionati con estrema cura: sandali vintage disegnati da Manolo Blahnik, stivaletti di Pucci degli anni Settanta, décolleté di Chanel e splendide francesine di Dior. Tansy è orgogliosa del successo della sua nuova attività. Se solo la sua vita sentimentale la rendesse altrettanto soddisfatta! E invece il principe azzurro è ancora latitante. Un giorno, a rompere la monotonia delle sue giornate, arriva Ivo Hawksley, un attore che ha comprato una casa proprio accanto alle "Scarpette di Cenerentola". L'uomo però, schivo e riservato, mal sopporta Tansy, il negozio e le donne che ogni giorno lo affollano disturbando la sua quiete. Ma il passato di Ivo nasconde un segreto. Un segreto che potrebbe legarlo a Tansy molto più di quanto entrambi avrebbero mai immaginato... Trisha AshleyÉ nata nel Lancashire e ha studiato allo Swansea Art College. Attualmente vive in Galles. È autrice di diversi romanzi femminili di successo, che hanno scalato le classifiche in Inghilterra. I suoi libri sono tradotti in Germania, Portogallo, Repubblica Ceca e Turchia.
ÇLa pancia della mamma, la nuvola e la macchina da scriverEÈ racconta il giornalismo dagli albori fino a oggi, dallo speciale punto di vista dei nativi digitali. Un manuale di giornalismo e nello stesso tempo un'analisi di cosa siano i nostri figli nati all'epoca della nuvola, di cui ancora non chiara l'origine e il futuro. Il volume cerca anche di essere un pratico abbecedario di scrittura giornalistica e buona informazione: illustrando i criteri base per scrivere un pezzo o una intervista o per titolare un pezzo e scegliere gli argomenti della prima pagina. Il volume arricchito da molte citazioni ed esempi di grandi giornalisti italiani e stranieri, un metodo semplice per spiegare cosa la professione e come si fa il giornalista.
Antonio Sperelli, medico di fama internazionale, vive a Roma in compagnia del cane Giotto e del gatto Cipollino. Oltre che importante ricercatore, è un grande esteta, appassionato di moda e di buona cucina e circondato da buoni amici. Eppure, il suo è un animo inquieto. La morte improvvisa del fratello Matteo, con cui non aveva avuto contatti da quindici anni, lo catapulta nel passato, a rivivere il rapporto con i genitori, ad affrontare antichi fantasmi e a chiedersi dove risieda la vera felicità: se in un'esistenza spensierata, dissoluta, votata all'edonismo o nella bellezza e nella complessità dei rapporti umani. Antonio Puccetti è nato a Lucca nel 1960. Ha frequentato il Liceo Classico e si è laureato in Medicina e Chirurgia nel 1984 all'Università degli Studi di Pisa. Nello stesso anno ha conseguito il diploma di Allievo Interno della Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento S. Anna di Pisa. Ha lavorato per quattro anni presso la divisione di Ematologia ed Oncologia del New England Medical Center di Boston, Usa. È Docente Universitario presso l'Università degli studi di Genova. Ha contribuito con la sua ricerca a chiarire alcuni aspetti fondamentali che legano infezioni e malattie autoimmuni. Negli ultimi anni si è dedicato allo studio della genetica ed epigenetica nella patogenesi delle malattie immuno-mediate. Vive a Roma in compagnia del cane Giotto e del gatto Cipollino.
Frammenti di cuore
Diario di una madre di famiglia

La Monella Sglutinata - ricette semplici senza glutine
Ricette nate dall'amore di una mamma per i propri figli
Persona dai gusti letterari colti, raffinati, di grande nicchia, Roberto Cicala è amante di quei testi un po' sfiziosi, privilegio delle minoranze, che pochi sanno apprezzare, come plaquettes in edizioni numerate, libretti in sedicesimo di cui sopravvivono diciassette esemplari, volumi che hanno attraversato i secoli sfuggendo a incendi, devastazioni, terremoti o mille altre tragedie, e prelibatezze simili. In questo, come in molti altri aspetti, mi ricorda il mio maestro, Vanni Scheiwiller, che questi gusti condivideva ed elevava all'ennesima potenza (tra i libri di narrativa che aveva pubblicato, diceva spesso, uno dei più amati era il romanzo Ravenna, di Antonio Pizzuto: che nell'anno della pubblicazione in tutto il centro-sud aveva venduto una sola copia, al dopolavoro dello stabilimento Olivetti di Pozzuoli, il cui bibliotecario credeva che fosse una guida turistica). Naturale che una persona di questi gusti, quando si parla di cibo, apprezzi in modo particolare gli assaggi; e che, una volta in cattedra, decida di condividere questa attitudine con i suoi allievi. E così, visto che in questo anno di grazia 2015 sembra impossibile non parlare del cibo in tutte le salse (per l'appunto), ecco che l'idea dell'assaggio si è impadronita prepotentemente anche del Laboratorio di editoria della Cattolica presieduto da Cicala. Il risultato è questo delizioso menu, doverosamente diviso nelle portate canoniche – antipasti "per iniziare", i primi, secondi, con ricche scelte tra carne e pesce, eccetera eccetera, fino alla doverosa lista di vini – che compone una sfilata pantagruelica, degna di alcuni protagonisti della nostra letteratura eroicomica come Morgante e Margutte Tratto dalla Presentazione
Nina ha ventidue anni, è nata e cresciuta in Svizzera, ma quando scoppia la pandemia di Covid-19 è in Italia dai nonni materni, dove resta bloccata per tutto il periodo del lockdown. Una finestra di quella casa in cui, suo malgrado, si trova imprigionata diventa l'occhio sul mondo, dove tutto sembra comunque proseguire con normalità, a dispetto delle norme per impedire il contagio. A tratti seria, a tratti ironica e pungente, Nina decide di affidare i suoi pensieri a un diario: pagine ricche di insofferenza e di riflessioni che risaltano la sua cura per l'ambiente e l'enorme senso civico. Come il diavolo con l'acqua santa, a fare da contraltare la sua amica d'infanzia, nonché vicina di casa, Priscilla, che cerca di farle notare con precisa puntigliosità un modo differente di concepire la vita. La panchina di pietra è una fotografia lucida del nostro tempo, di ciò che siamo e, soprattutto, di quello che possiamo diventare nel momento in cui smettiamo di essere umani.
Raccolta di ricette semplici senza glutine suddivise in categorie: dalla pasta fresca e pane alla pizza e focaccia ed ancora cucina asiatica e molto altro ancora. Spiegate dettagliatamente e tutte illustrate con foto.
Benche Giulia lavori con Mattia, non si e accorta di lui per lungo tempo, nonostante il suo indiscusso fascino, giacche Mattia e un uomo chiuso riservato e schivo. E poi d'improvviso, forse perche satura del rapporto ormai scontato che vive con Davide, e alla disperata ricerca di tenerezza, Giulia nota Mattia e comincia la percorrenza del suo cammino a ostacoli per raggiungere il cuore dell'uomo sul cui capo, incombe ancora un passato di dolore e di maltrattamenti, cosi determinante da condizionarlo in ogni sua scelta. E solo misurandosi con se stesso e affrontando la parte di se che teme e, comprendendo le proprie paure, Mattia riuscira infine a sentirsi un uomo degno e a concedere il suo cuore. Un romanzo intrigante, avvincente, che coinvolge il lettore in prima persona inducendolo ad amare Mattia con le sue evidenti vulnerabilita e costringendolo a proseguire la lettura fino alla fine per comprendere quale oscuro passato, motivi le scelte e i comportamenti di un uomo forte e deciso ma anche fragile e solo
Cosa indossare al primo appuntamento
Dimmi se ne vale la pena
Itinerari di cittadinanza e vita indipendente di persone con disabilità e dei loro familiari
A casa come va?
Con alcune ricette di Samantha Alborno
Da una delle più importanti scrittrici norvegesi emergenti, il ritratto dolceamaro di una famiglia che si trova a un punto di svolta. «Ci stiamo lasciando»: tre brevi, semplici parole che innescano un terremoto. Quando Liv, Ellen e Håkon arrivano a Roma insieme ai genitori per festeggiare il settantesimo compleanno del padre, tutto si aspettano tranne quello che sta per accadere: i genitori annunciano che hanno deciso di divorziare. Sciocczati e increduli, i fratelli cercano di venire a patti con questa decisione, che inizia a riecheggiare nelle case e nelle famiglie che hanno a loro volta creato e li costringe a ricostruire la narrativa condivisa della loro infanzia e della loro storia familiare, ma soprattutto a ripensare la propria visione sulle relazioni di coppia. Liv, la sorella maggiore, sprofonda in una crisi che inevitabilmente si riflette sul suo matrimonio; Ellen soccombe di fronte alla difficoltà di conciliare la distruzione familiare con il suo desiderio di avere un bambino a tutti i costi; e infine Håkon, inizialmente convinto della propria emancipazione, si scontra con la consapevolezza di non aver ancora davvero tagliato il cordone ombelicale. Premiato dai librai norvegesi come miglior libro dell'anno e in testa alle classifiche di vendita, Una famiglia moderna è un commovente romanzo fatto di rimpianti, affetti e intuizioni rare, che ci incoraggia a osservare un po' più attentamente le persone a noi vicine e ci rivela che non è mai troppo tardi per cambiare. «Flatland ha perfezionato il suo stile letterario e con questo romanzo va a segno. Ed è anche divertente. Con questo libro l'autrice dimostra ancora una volta un talento impressionante nel descrivere l'essere umano moderno – o meglio, una famiglia moderna – e si conferma una delle nostre giovani scrittrici più importanti». «Dagbladet» «Ancora una volta, Helga Flatland dimostra di essere un'osservatrice insolitamente saggia e acuta delle persone, di come agiamo e interagiamo, dei nostri traumi e del modo in cui affrontiamo i problemi. La sua prosa è cristallina e condita con gocce di umorismo». «Dagsavisen» «C'è un accenno di Ingmar Bergman in questo ritratto di una famiglia completamente normale che scava in profondità e ti strazia il cuore». «Adresseavisen» «La scrittura più bella ed elegante che abbia letto da molto tempo. Se amate Anne Tyler, lo adorerete». Joanna Cannon
Tutto comincia con un taccuino, 182 fogli a quadretti più alcuni sparsi, dove una calligrafia un po' infantile, da maestra, ha annotato le ricette del repertorio di famiglia. Mamma le ha raccolte da parenti e amiche, alcune le ha copiate dal Talismano della felicità: in gran parte però arrivano da nonna Armida, e dunque da un Ottocento che in questo modo riesce ancora a trasmettere il suo bagaglio di storia e di sapori. Gli ultimi assaggi di queste Ricette di famiglia arrivano invece dai sushi bar e dagli happy hour che vanno di moda oggi, dove si assaggia ma non si mangia. I pranzi e gli spuntini sono quelli di una famiglia che, generazione dopo bizzarria, attraversa più di un secolo di storia d'Italia, dalle dimore di campagna dove si riunivano le grandi famiglie patriarcali ai bilocali metropolitani che ospitano le nostre inquietudini. Ricette di famiglia è anche una girandola di personaggi indimenticabili: la mamma che si lamenta perché fa tutto lei ma impedisce a chiunque di avvicinarsi ai fornelli; il babbo dall'olfatto perfetto e che perciò non vuole che si tagli la sfoglia con il coltello, perché altrimenti «sa di metallo»; il professor Valentini, afflitto da un figlio anoressico e da una figlia bulimica; Eugenio di Parigi, cugino della «nonna cattiva»; l'amico Giap che sposa solo donne giapponesi; il Malinverni che vuole «globalizzare» le tigelle aprendo un fast food in India. Ma si incontrano anche un giovanissimo Pavarotti e un conte Dracula alla ricerca dei suoi antenati modenesi... Sullo sfondo, la passione per il cinema e il tifo per il ciclismo, il Mago Zurlì e il Guzzino rosso, la via Emilia e le feste patronali, che sembrano sempre uguali e invece continuano a cambiare con noi, con i nostri affetti e i nostri sentimenti.
Questo breve racconto nasce per spiegare ai più piccoli cosa è questo coronavirus che ci ha chiuso in casa per tutto questo tempo con un tono rassicurante per una risoluzione positiva della pandemia attraverso una semplice storia per bambini. La narrazione si svolge in una casa non comune con dei bambini che prendono in mano la situazione per trovare una soluzione semplice ed efficace per il bene di tutti, che i grandi non solo non riescono a vedere.
Con "Le ricette per il piacere di una vita sbagliata" - un libro scritto dopo il precedente intitolato "Il passato ritorna" - l'autore prosegue la sua serie di racconti brasiliani. Questa volta il romanzo è incentrato su un uomo la cui vita egli si accorge essere stata senza senso: "una vita sbagliata ma vissuta con piacere" come spesso dice di se stesso Emanuele Russo, il protagonista italiano di queste pagine colme di ricordi e riflessioni talvolta un poco amari addolciti, solamente, dalle ricette della cucina tramandategli dalla famiglia di origine. Quali siano gli ingredienti giusti sarà il lettore a deciderlo leggendo le pagine che Learco ha voluto scrivere per lui. Più che un ricettario di cucina, come apparentemente potrebbe sembrare, il romanzo rappresenta un insieme di vivaci colori spremuti sulla tavolozza di una seconda vita brasiliana di Emanuele, pittore per vocazione missionaria a fin di bene, che Learco ha voluto raccontarci dalla cucina del protagonista, sotto forma di diario. Per Emanuele Russo, personaggio immaginario, il Brasile rappresenta l'ultima opportunità d'essere, se non felice, almeno un pensionato sereno lontano dagli assilli di un mondo europeo lasciato alle proprie spalle senza troppi rimpianti ma un appuntamento, inderogabile, con il destino lo attende. Il finale del romanzo non potrà che stupire il lettore che dovrà attendere di leggerlo nelle ultime pagine ed è questo il consiglio dell'editore
LA SALUTE HA UNA SORELLA - Piccolo Manuale di Ricette di Salute
Diario di una mamma in cucina tra ricordi, pensieri e pasticci. Semplici ricette di casa mia
Le ricette della mamma
Una famiglia moderna
Le ricette di Petronilla
Diario di una mamma in pappa è un viaggio tra emozioni, dubbi, qualche vittoria di una madre inesperta alle prese con l'appetito della sua piccola Mangiacarote. Ma è anche un nutriente diversivo per la ragazza, la donna, la femmina che c'è dentro ogni mamma. E di cui è salutare non dimenticarsi mai. Forse siete diventate madri dopo il primo sguardo al test di gravidanza; avete subito capito cosa fare e come riorganizzare la vostra esistenza meglio di wonder woman. Beate voi. Se invece vi siete accorte di essere diventate mamme solo dopo mesi dalla nascita del fagottino; se le pappe per voi sono una formula alchemica e vi è pure venuto il gomito dell'imboccatrice; se ormai il suono della mail è il diversivo più eccitante di tutta la vostra giornata; se ogni tanto rimpiangete l'ufficio; se la prima volta che siete uscite di nuovo la sera, vi siete addormentate con la cannuccia del cuba libre in bocca; se ora in palestra vi sentite delle marziane e per voi trentotto di febbre vuol dire relax; se vi tocca disquisire sui cibi da femmina e i cibi da maschio; se vostro figlio odia le verdure e urla "Mi t'ingollo!" alla bistecca, nonostante le buone maniere che impartite, allora questo diario è per voi. La mamma in pappa: la sua inadeguatezza e instabile emotività, la sua assurda voglia di diventare madre, continuando a essere quella di prima. Un po' come voi.
L'amore trova sempre una strada. L'amore trova sempre una strada. Aaron Beaumont è un disastro. La vita non è mai semplice, quindi come poteva pensare che un po' di bondage sarebbe stato d'aiuto? Anche se così ha risolto il problema dei soldi, il prezzo da pagare è stato più alto di quanto si aspettasse. Per sua fortuna viene salvato da Silas Anderson. Silas, che è un medico, lo porta a casa e cura le ferite sul suo corpo, ma Aaron non può permettere che quel tocco gentile sfiori ciò che si nasconde sotto la sua pelle. Quando Aaron tenta di tornare a casa il mattino seguente, scopre che il peggio è già accaduto. All'improvviso si ritrova senza un posto dove andare. Ancora una volta il suo mondo si scontra con quello di Silas. Col futuro incerto davanti a sé, tra Aaron e Silas nasce qualcosa che nessuno dei due ha mai sperimentato prima, ed entrambi capiscono che è qualcosa che potrebbero non sperimentare mai più. Tuttavia, la felicità è fuori dalla loro portata, e prima di poter avere il loro lieto fine dovranno affrontare il passato e i demoni che esso porta con sé. Translator: Sara Coccimiglio PUBLISHER: TEKTIME
Un libro di ricette da realizzare per e con i bambini arricchito da una raccolta di ricette adatte durante lo svezzamento.
The Kitchenary is a unique combination of Italian cooking terms and attitudes regarding cuisine presented in Italian and English. University Italian instructor Brook Nestor brings 18 years of insight to the impassioned cook, traveler and language buff. Discover little-known facts about staples in the Italian diet: was pasta imported from China? Learn language subtleties like the difference between salami and salumi or tavola and tavolo. Want to be a welcome guest? Find out how to eat, speak and act at an Italian table. Italians have a great sense of pride regarding their culinary history, particularly for their regional dishes. However, their traditions are being threatened by modern industry and the encroachment of corporate interests in the food sector. This has led to the establishment of such organizations as Slow Food, dedicated to preserving all aspects of culinary tradition, including the sacrosanct activity of consuming a meal at an Italian table. Enjoy familiarizing yourself with these terms and becoming proficient in Italian kitchenese. Cooking speaks to all the senses at the same time, so whether you watch, participate or simply follow your nose to the table, these words will be meaningful to you: Buon appetito!
A tavola con Shahrazad
Mamma è pronta la mia pappa?
Bambini Cucinano Italiano
Il Cucinario: Dizionario E Filosofia Della Cucina Italiana
Diario di una mamma in pappa
Ginevra ha ventinove anni e sogna di girare il mondo con la sua Nikon. Ha talento, grinta, e nessuna paura di mettersi in gioco pur di diventare una fotoreporter. Ma anche se hai le migliori intenzioni, a volte la combini grossa. Per esempio, andare a letto con il tuo capo non è la migliore delle idee, specie se si tratta di un uomo sposato: e infatti, quando la moglie di lui scopre la relazione clandestina, per Ginevra le cose si mettono male. Viene licenziata e spedita a Tremiglio, un paese così piccolo che non si trova neanche sulle carte geografiche, per lavorare in una sgangherata rivista locale. Ma come si fa a realizzare i propri sogni con quattrocento euro al mese, in un posto dove l'evento dell'anno è la sagra della barbabietola? Ginevra si lancia nell'impresa senza troppe speranze, ma Tremiglio le riserva più di una sorpresa: un casale dal fascino antico e un branco di amici un po' folli. E poi Massi, che compare all'improvviso e le fa battere il cuore. E questa volta, per davvero. Ma per una indipendente come Ginevra non è facile lasciarsi andare e abbandonarsi all'amore. Avrà bisogno di tutto il suo coraggio per ricominciare da zero e scoprire che nella vita ci sono molte cose per cui vale la pena sbagliare.
GEco è: - una guida, nata con l'obiettivo di aiutare i lettori a intraprendere un percorso verso uno stile di vita più consapevole, anche in cucina: sono presenti ricette e consigli di Samantha Alborno, noto foodblogger. - un manuale semplice e pratico che accompagna passo passo verso una "decrescita personale" per rivoluzionare la propria vita a partire dalle piccole azioni quotidiane. - un libro vero, frutto dell'esperienza di Valentina e Samantha, e completo, ricco di spunti di riflessione, ma anche di consigli concreti. A chi si rivolge? A tutti coloro che desiderano iniziare una piccola "rivoluzione" sui vari aspetti della propria vita, con l'obiettivo di raggiungere una riduzione dei consumi, un'attenzione a nuovi modelli di sviluppo e una maggiore consapevolezza sul proprio impatto ambientale.
Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.
Samya lo ripete ogni mattina, nella sua rubrica su Canale 5: preparare buoni piatti è un modo per stare vicino a chi si ama, prendersene cura, dichiarare affetto, attenzione o desiderio. In questo suo primo libro, raccoglie il meglio delle sue ricette "in salsa piccante", capaci di sedurre, riaccendere una passione, o fare semplicemente una coccola. Bastano dei maltagliati ai funghi porcini per rivivere l'atmosfera del primo appuntamento, un contorno piccante per movimentare un po' una serata, degli involtini "dimmi di sì" per convincerlo a farvi la dichiarazione di matrimonio. Oppure le tagliatelle cuorleggero, per consolarlo dopo una giornata pesante, dei bottoncini di arachidi per farvi perdonare di averlo trascurato, dei dischetti con cuore ripieno per una bella serata sotto il piumone a guardare un film. Non mancano idee anche per i figli, come le pennette golose per riuscire finalmente a fargli mangiare le verdure o le pagnottine salate per la loro festa a scuola. E per gli amici, piatti capaci di accogliere e stupire, di quelli per cui, a fine serata, vi chiederanno la ricetta. Unendo l'utile al dilettevole, Samya propone di utilizzare gli ingredienti avanzati dalla preparazione per vere e proprie ricette di bellezza: maschere per il viso ai frutti di bosco, allo yogurt per i capelli o alla crusca per le mani, e tanti altri piccoli trucchi da donna a donna. Le ricette di Samya in salsa piccante è un libro pratico e prezioso, ricco di suggerimenti utili e sfiziosi per prendere per la gola tutte le persone che amiamo.
Le Ricette Di Una Mamma Italiana
La Civiltà cattolica
Le Ricette della Mamma
La pancia della mamma La nuvola La macchina da scrivere
Kids Cook Italian
Tante ricette di una mamma italiana, per preparare dei primi piatti davvero veloci, sfiziosi e di qualit à .
GEco - Guida per una rivoluzione sostenibile
Un Dolce Per Stasera
Il gusto delle parole
Le ricette di Samya in salsa piccante
Frammenti di una vita