

Il Grande Libro Dei Dolci

Le erbe officinali sono il dono naturale per prenderci cura del nostro equilibrio psicofisico in modo sicuro. E la guida fa chiarezza nella giungla delle informazioni: quali sono le più adatte ai miei disturbi? Qual è la giusta somministrazione? Che risultati mi posso aspettare, e in quanto tempo?
consigli della saggezza tradizionale con le più recenti scoperte scientifiche, le autrici spiegano come procurarci le erbe che ci servono, quando e come utilizzarle, quali accorgimenti prendere per autocurarsi.
Con le schede delle 66 erbe medicinali più efficaci, tra cui:
• Camomilla
• Fieno greco
• Lavanda
• Ortica
?
• Peperoncino di Cayenna
• Salice
• Trifoglio dei prati
• Zenzero.
Il libro analizza e spiega come affrontare i 35 disturbi fisici e psicologici più comuni per la salute delle donne, come:
• Ansia
• Cervicale
• Depressione
• Endometriosi
• Menopausa
• Osteoporosi
• Reumatoide
• Stress
• Vampate
• Vene varicose.
Ogni scheda è caratterizzata da:
• Descrizione del disturbo
• Sintomi e segnali di avvertimento
• I rimedi officinali più efficaci per trattarlo
• Le terapie della medicina tradizionale
• Eventuali condizioni a cui prestare attenzione
• Box con altri rimedi
• Argomento chimico, storico, alimentare, aneddótico, botanico
• Letture consigliate

Il grande libro degli Zombie è la più oscura, più viva, più spaventosa, più terrificante – e oseremo dire, più raffinata – raccolta di storie di zombie mai pubblicata. Non c'è mai un momento di noia nel mondo degli zombie. Sono superstar dell'orrore e sono ovunque, stanno arrivando per le strade, per i campi, per le città, per la televisione. La loro interminabile marcia non si fermerà mai. È lo zombie Zeitgeist! Con la sua mastodontica conoscenza e il suo occhio attento alla narrazione, Otto Penzler cura una notevole antologia di narrativa zombie. Dalla penna di inarrestabili autori di fama mondiale come Stephen King, Michael Chabon, Neil Gaiman, Jeff Vandermeer, John Scalapino, John Langan, Lansdale, Robert McCammon, Robert E. Howard, Il grande libro degli Zombie delizierà e verrà divorato dai fan dell'orrore. Il leggendario editor del genere mystery, curatore di oltre cinquanta antologie, editore di Asimov, Chandler, Bloch ed Ellroy torna con un'imponente raccolta di romanzi e racconti di mistero che abbracciano due secoli: da E.A. Poe a H.P. Lovecraft passando per Robert Bloch e Theodore Sturgeon fino a Stephen King e Harlan Ellison.

Il grande Libro delle Fiabe e delle Storie

Il grande libro dei dolci. Oltre 800 ricette golose

Il secondo grande libro dei ritratti di santi

Il grande libro delle Ricette della Nonna

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre:
• ***La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo.***
• ***Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali.***
• ***Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti...***
• ***Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati.***
• ***Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte.***
• ***Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.***

Il grande libro dei dolciIl grande libro dei dolci della nonna. Torte, biscotti, dolci al cucchiaino: le migliori ricette tradizionaliIl grande libro dei dolciPonte alle Grazie

il grande libro dei golosi

Il grande libro degli haiku

Il Grande libro dei santi protettori

Il grande libro dei dolci

Dai miti della creazione e dalle antiche saghe popolari fino ai romanzi fantasy di oggi, quest’opera meravigliosa e audace è la quintessenza dell’high fantasy. Grazie a una ricostruzione così ricca e vibrante dell’universo fantasy, i lettori viaggeranno in lungo e in largo attraverso regni antichi e domini inesplorati, per osservare da vicino nobili sacrifici e sorprendenti meraviglie in una perenne lotta tra il Bene e il Male. Nel presentare un’analisi completa di questo genere letterario, J.J. Adams riunisce opere di artisti come Ursula K. Le Guin, Robin Hobb e Tad Williams insieme a Aliette de Bodard, Carrie Vaughn, Brandon Sanderson, Patrick Rothfuss, Orson Scott Card, Juliet Marillier, Trudi Canavan, N.K. Jemisin, Robinette Kowal, Kate Elliott, Melanie Rawn, Michael Moorcock e Paolo Bacigalupi. Queste storie – magnifiche allegorie delle più grandi speranze e paure dell’umanità – ci narrano di valori senza tempo come il coraggio e l’amicizia, unici veri antidoti al Male estremo.

Il presente testo fornisce una guida per affrontare al meglio il vostro percordo dimagrante con la chirurgia bariatrica, in particolar modo con il bypass gastrico Roux-en-Y: si passa dalla scelta del chirurgo alla descrizione della chirurgia dtessa, fino ad arrivare alla dieta di mantenimento a lungo termine e ai consigli per uno stile di vita sano.

Il grande libro dell'ecodieta. Una nuova visione della salute

Il grande libro della fantasy

Il grande libro dei dolci della nonna. Torte, biscotti, dolci al cucchiaino: le migliori ricette tradizionali

Il grande libro della fermentazione

Un ricettario completo che raccoglie tutti i segreti per riscoprire e cucinare i piatti prelibati e indimenticabili delle nostre nonne. Le ricette della tradizione casalinga proposte in questo volume permetteranno a coloro che hanno avuto la fortuna di gustare le nutrienti pietanze preparate dalla nonna, così come a coloro che non hanno mai goduto di questo piacere, di conoscere e realizzare piatti talvolta dimenticati, riscoprendone la bontà e il valore nutritivo. Dalle ricette più elaborate e quelle più semplici, per creare in cucina un'atmosfera magica che rievoca i tempi andati. Il volume si apre con una ricca introduzione alla cucina casalinga, nella quale troverete le ricette di base, gli ingredienti sani e genuini, i trucchi e i metodi di preparazione e cottura tradizionali che vi aiuteranno a realizzare i numerosi piatti proposti nella sezione relativa alle ricette.

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. Una favolosa antologia che contiene le storie illustrate da Tony Wolf, che con i suoi disegni ha fatto sognare generazioni intere di bambini.Uno scrigno di storie e di illustrazioni meravigliose che incanterà grandi e piccini e li immergerà nell’incantato mondo di re, principi, principesse, animali parlanti, maghi, gnomi e molto altro ancora!

IL GRANDE LIBRO DEI DOLCI DA FARE IN CASA

Il grande libro della pasta e dei primi piatti

Il grande libro dei dolci. 1000 semplici, golose e originali ricette per preparare sfiziosi dessert

Il grande libro della guarigione spirituale. Summa dei metodi di diagnosi e trattamento attraverso le terapie spirituali

Nuova edizione aggiornata. Un cocktail è una bevanda ottenuta tramite una miscela proporzionata ed equilibrata di diversi ingredienti alcolici, non alcolici e aromi. Un cocktail ben eseguito deve avere struttura, aroma e colore bilanciati; se eseguito senza l'uso di componenti alcoliche viene detto cocktail analcolico. Il cocktail può presentare all'interno del bicchiere del ghiaccio, non presentarlo affatto (come alcuni cocktail invernali quali i grog), oppure può essere solo raffreddato con del ghiaccio. Una classe particolare di cocktail è costituita dagli shot, piccoli cocktail che possono avere tutte le caratteristiche di un normale cocktail e sono serviti in due tipologie di bicchieri, gli shot e i bite. Per prevenire l'abuso sia di nomi fittizi di cocktail sia di modifiche arbitrarie a cocktail conosciuti, l'International Bartenders Association (IBA) ne ha codificati 60 a cui ogni anno si aggiungono o vengono eliminati altri cocktail. L'International Bartenders Association, fondata il 24 febbraio 1951 nel Saloon del Grand Hotel di Torquay, Regno Unito, è un'organizzazione di barman. L'organizzazione si occupa inoltre di stilare la lista dei Cocktail ufficiali IBA. Il 25 novembre 2011 è stata ufficializzata la nuova lista dei cocktails IBA che in questo momento sono 77, divisi in 3 categorie: 1. Contemporary Classics. 2. The Unforgettables. 3. New Era Drinks. Oltre alla lista dei 77 cocktail ufficializzata il 25 novembre 2011 dall'IBA, esistono una miriade di altri cocktail che meritano comunque di essere citati sia per la loro precedente appartenenza alla suddetta lista, sia perché sono stati serviti in tutti i bar del mondo; citiamo, solo a titolo di esempio: Gibson, Czarina, Alaska, Grand Slam, Old pal, Gin and french, Bronx

Il culto dei santi risale agli albori del cristianesimo, al tempo delle persecuzioni e dei martiri. La fede restituisce la certezza che essi, vicini a Dio in Paradiso, rimangono in qualche modo partecipi della vita degli uomini quaggiù. Seguendo quattro classiche tipologie (malattie e malanni; matrimonio e maternità; professioni, arti, mestieri e vocazioni; complicazioni e guai vari), l'Autore passa in rassegna i santi che la devozione popolare ha scelto, per fatti inerenti alla loro vita e non solo, quali protettori o patroni cui rivolgersi in circostanze particolari. Il Santo non chiede niente in cambio da noi; certo, gli piacerebbe che, graziati, ci mettessimo ad amare Dio, ma non ci forzerà e sarà disposto comunque a esaudirci di nuovo, perché conosce la fragilità umana. Ricco di esempi concreti, questo libro, anche attraverso l'accuratezza dei vari indici tematici, permette di scoprire a quale santo votarsi in qualunque situazione, a partire da colui che sentiamo più vicino perché magari di professione è un nostro "collega", o ha dovuto affrontare lo stesso problema che ci assilla.

Del mondo grande. Libri cinque. Ne' quali, oltre l'historia di molte cose della natura, per l'ampiezza di cui si trascorre, si contengono anco morali ammaestramenti, cauati con molta destrezza dal racconto dell'istesse cose naturali. Opera che per la varietà, & esquisitezza, si dello stile, come de

Il grande libro degli Zombie

La guida più completa al benessere femminile

Grande libro dei dolci e dei dessert. Con oltre 200 ricette illustrate per ogni occasione

Settanta modi diversi per preparare in un Lampo deliziosi dessert con tutto: riso, frumento, paneer (formaggio fresco), latte addensato, yogurt e, sbalordite, lenticchie e verdure! Come solo gli indiani sanno fare. Dall'autore della collana di libri di cucina Best seller #1 “Cucinare in un lampo”, ecco un omaggio sorprendente ai dolci, budini e dessert, come li cucinano gli indiani ancora oggi nelle proprie case. Ci sono otto famosi dolci indiani fatti con il riso, dodici modi eccellenti per trasformare il frumento in un delizioso budino, sei dolci ricchi di proteine che prevedono l'uso delle lenticchie, sette dolci che gli indiani amano preparare con le verdure, una dozzina di ottimi dolci classici che prevedono l’uso del paneer (formaggio fresco), undici ricette di dolci fatti con il khoya (latte addensato), e sei ricette da preparare con lo yogurt. Ci sono anche sette ricette di dolci ispirati dal dominio britannico in India e che vengono ancora serviti in molti club indiani e mense delle forze armate. La maggior parte delle ricette non sono molto caloriche, non prevedono l’uso delle uova e si prestano all’uso dei dolcificanti. Possono anche essere preparate in un Lampo, senza speciali attrezzature o stampi, senza preriscaldare il forno, senza aspettare ore che il vostro dolce cuocia in forno, etc. Il concetto fondamentale è che se riuscite a cavarvela bene con queste ricette, potrete farcela con qualsiasi dolce indiano, ve lo assicuriamo.

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Il grande libro dei Cocktail

Il grande libro dei vini dolci d'Italia

Il Grande Libro sul Bypass Gastrico

INTRODUZIONE
Il dessert è un corso che conclude un pasto. Il corso consiste in cibi dolci, come dolciumi, ed eventualmente una bevanda come vino da dessert e liquore. In alcune parti del mondo, come gran parte dell’Africa centrale e occidentale e la maggior parte della Cina, non esiste una tradizione di un corso di dessert per concludere un pasto. Il termine dessert può essere applicato a molte confezioni, come biscotti, torte, biscotti, creme pasticcere, gelatine, gelati, pasticcini, torte, budini, amaretti, zuppe dolci, crostate e macedonia. La frutta si trova comunemente anche nei piatti di dessert a causa della sua dolcezza naturale. Alcune culture addolciscono cibi più comunemente salati per creare dessert.

Il lettore goloso ha finalmente il suo libro dei dolci. Oltre quattrocento ricette con tante varianti. Le preparazioni base, i trucchi del pasticcere. Le preparazioni regionali e i dolci internazionali per antonomasia. I classici, i dolci che sanno di storia, quelli con tanto di pedigree e quelli di umili origini e fulgida carriera. Dolci semplici o complessi, finti semplici e d’effetto, per tutti i momenti della giornata, dalla colazione al dopocena; dolci da scoprire e, perché no, da inventare, partendo da basi classiche e aggiungendo vena creativa e arte combinatoria. Nella trama di questo imponente e nello stesso tempo maneggevole testo di riferimento, Giuliana Lomazzi ha intessuto con mano leggera storie, aneddoti, curiosità: dalle sue pagine fanno capolino i grandi inventori, arcinoti come Escoffier ed encomiabili come Giobatta Cabona, l’inventore del pan di Spagna; gli illustri pasticceri delle Corti ma anche le religiose che, nei conventi d’Europa, inventavano celestiali prelibatezze. Tra una ricetta e l’altra s’intravedono panorami da tutto il mondo e istantanee di tavole imbandite in giorni di festa che non sarebbero tali senza i loro dolci, carichi di simboli e sinonimo di bontà.

Il grande libro della grappa

Il grande libro delle erbe medicinali per le donne

Il grande libro dei ritratti di santi

Il grande libro dei dolci e dei dessert

Oltre 60 deliziosi progetti per realizzare dolci bellissimi e torte da sogno

La Guida Definitiva Per Cucinare I Dolci Alla Maniera Indiana

Il grande libro del cake design

L'Italia del cioccolato

Il Grande Libro Dei Sogni