

Ricette E Dosi Precise Della Dieta Che Mima Il Digiuno Oltre 40 Ricette Per 5 Giorni

La cucina del Piemonte esprime poi il meglio del Goria "protagonista" sulla scena del mangiare piemontese attuale, perché il corpus delle ricette è anche lo strumento del suo appassionato, quotidiano intervento nella "cucina reale", quella dei ristoranti e delle trattorie: è insomma il breviario di un curatore di anime e di cuochi e cuoche, cui tanti operatori gastronomici del settore devono il successo e il paradiso attraverso confessione e redenzione dei loro peccati contro la ricca e sensualissima tradizione culinaria del territorio. 270 ricette tradizionali Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti "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. 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 curatore di questa Selezione, spinto dalle numerose richieste 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 uno dei cuochi più celebrati come Pellegrino 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 seguendo i nostri trucchi e i consigli pratici di questo Manuale.

Medicina oncologica

Oltre 40 Ricette per 5 Giorni

Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni. Pratiche e rappresentazioni alimentari in un contesto mezzadrile

vecchiaia e durata della vita nella tradizione medica e aristotelica antica e medievale : atti del convegno internazionale, Torino, 13-14 giugno 2008

Ricettario vegano

Il libro della permacultura vegan

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 veganesimo, Graham Burnett, leader della permacultura vegan a livello mondiale, ci propone strumenti ed esperienze pratiche per coltivare e 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 dell'orto cruelty-free, con ortaggi, legumi, cereali e frutta, ma anche semi, bacche, germogli ed erbe, autoprodotti e a chilometro zero.

«E subito dopo mi sono chiesto se tutto questo era giusto e per un attimo ho creduto di no, avrei dovuto pensare solamente a me e a chi mi amava. Allo stesso tempo avrei voluto uccidere tutti. Alla fine ho pensato di darci un taglio con tutto quel romanticismo da due soldi». Allontanata dal coniugale un giovane padre di famiglia si rifugia nella sua vecchia baita, a un'ora dalla città. Un lavoro precario, debiti, avvocati, alcol e psicofarmaci, pericolose corse in auto e donne transitorie. Un turbine a cui deve resistere se vuole tener saldo il legame con il figlio. E nella vita cittadina è teatro di dispute e nevrosi, su in montagna torna via via il sereno grazie a un'umanità semplice e accogliente. Una narrazione impetuosa, a tratti allucinata, visceralmente sincera e commovente. Un vero e proprio inno all'istinto di sopravvivenza.

La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali sino ai dolci d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e creative. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteche digitali di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

Ricette e Dosi Precise per la Dieta Che Mima il Digiuno

Le ricette di casa Laurito

Supplemento al policlinico periodico di medicina, chirurgia ed igiene

Pratiche e rappresentazioni alimentari in un contesto mezzadrile

La cucina reggiana

Roma triumphans?

Un giorno del 1662 Jacob Kuisl, boia di Schongau, svuota la farmacia di casa, mette nella sacca oppio, arnica e iperico, e sale sulla prima zattera diretta a Ratisbona. La navigazione sul Danubio si rivela un autentico tormento per Kuisl, abituato ad avere la terraferma sotto i piedi. Il fiume, ingrossato dai temporali, inonda i banchi di ghiaia lungo le rive. Rami e alberi sradicati vorticano nella schiuma bianca, e gorghi e strettoie, tra gole cinte da rocce imponenti, ricordano che i tronchi della zattera possono essere stritolati in un niente. Il boia di Schongau, però, non demorde. Raggiungere Ratisbona è una questione di vita e di morte. Sua sorella minore Lisbeth, che da anni vive nella lontana città imperiale dopo avere sposato un balneatore – Andreas Hofmann, proprietario, appunto, di un bagno pubblico –, è gravemente malata. Stando al marito la protuberanza sull'addome, i dolori atroci e la secrezione nera di cui soffre non concedono di stabilire con certezza quanto tempo le resta. Dopo mille traversie Kuisl giunge a Ratisbona e, con la netta sensazione di essere osservato, si avventura per le strade della città imperiale fino ad arrivare nella dimora del balneatore, dove ha sede anche il suo bagno pubblico. Ciò in cui si imbatte è agghiacciante

anche per il cuore duro di un boia. Nell'ultimo cubicolo del bagno, Elisabeth Hofmann e consorte giacciono in una tinozza. Hanno entrambi la testa reclinata all'indietro e gli occhi sgranati; il braccio destro di Lisbeth penzola oltre il bordo della tinozza e qualcosa di denso gocciola come cera sul pavimento dal suo dito indice. Sembrano immersi nel loro stesso sangue, Lisbeth con un taglio alla gola che gli sorride come una seconda bocca, Andreas Hofmann con una ferita al collo così profonda chela testa è quasi staccata dal busto. Kuisl non ha nemmeno il tempo di piangere, che si ritrova circondato da un drappello di cinque guardie comandate da un uomo che gli sguaina la spada contro, si arriccchia i baffi e, indicando i due cadaveri, gli dice: «A quanto pare sei proprio nei guai, bavarese». Alla figlia del boia, Magdalena, e a Simon Fronwieser, il suo impavido compagno, spetterà naturalmente il compito di tirare Kuisl fuori dai guai, con l'aiuto di Nathan il Saggio, il re dei mendicanti di Ratisbona, il signore del regno della notte dai denti d'oro. Terzo capitolo di una delle saghe moderne più amate e lette nel mondo, *La figlia del boia e il re dei mendicanti* è un thriller «ricco di dettagli sul tessuto sociale e sulla struttura del potere politico nella Baviera del XVII secolo» (Publishers Weekly) che parla d'amore, tradimento e vendetta. E che consegna ai lettori un'altra, esaltante avventura dell'impavido boia Jakob Kuisl. «Della Figlia del boia ho amato ogni pagina e ogni colpo di scena. Un romanzo storico di magnifica inventiva e con un protagonista sorprendente: un boia fornito di anima che lotta contro i pregiudizi e i tornaconti politici». Scott Turow «Un romanzo storico magnifico che conduce il lettore in un'altra dimensione, tra superstizioni e follie collettive». Vogue

La farmacia ayurvedica è un vero e proprio pronto soccorso a base di erbe e spezie ayurvediche da preparare tranquillamente in casa per i disturbi più comuni. Zenzero, cannella, curcuma o cardamomo: gli ingredienti utilizzati sono quelli spesso usati anche in cucina, facilmente reperibili in erboristeria. Con oltre 100 ricette fitoterapiche, *La farmacia ayurvedica* ti aiuterà a risolvere in modo naturale disturbi quotidiani come raffreddore, problemi digestivi, malattie della pelle, mal di testa o rinite allergica. Oltre alla preparazione di infusi, decotti e altri tradizionali rimedi dell'ayurveda, troverai vari programmi di prevenzione per la salute intestinale, il sistema immunitario e per dormire bene la notte, mentre uno specifico capitolo presenta rimedi rapidi per la dentizione del bambino. *La farmacia ayurvedica* è un utile riferimento per trarre beneficio da una delle più antiche tradizioni mediche del mondo, in casa e per tutta la famiglia.

Nella vetrina della Maison des Sorcières fanno mostra di sé una foresta incantata di dolci e una collezione di cappelli a punta per streghe golose di cioccolato che deliziano gli occhi. Nella loro piccola cucina blu, Magalie Chaudron e le sue due zie mescolano desideri in spumeggianti pentole di cioccolato calda. Ma la tranquilla vita della Maison viene scossa dalla notizia che Philippe Lyonnais ha deciso di aprire una delle sue pasticcerie celebri in tutto il mondo proprio in fondo alla strada. Le creazioni di Philippe sembrano vivere di magia propria e attirano folle di donne: sono sensuali quanto il loro creatore. Ma riusciranno a convincere Magalie ad avventurarsi fuori dalla sua torre d'avorio correndo il rischio di assaggiare un diverso cioccolato e un bacio inatteso?

Giurisprudenza italiana

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

Il piccolo libro dei dolci delle feste

Rivista penale di dottrina, legislazione e giurisprudenza

Gazzetta medica lombarda

Dolci sorprese. Racconto tratto dal libro IMPROVVISAZIONI IN CUCINA racconti e ricette per giovani golosi e creativi

Ricette e Dosi Precise Della Dieta Che Mima il Digiuno Oltre 40 Ricette per 5 Giorni

Chi volesse, una volta tanto, “mangiare reggiano”, con questo libro in mano può rapidamente avere tutti gli elementi per confezionare “valigini”, “cazzagai”, “arbada” o “chiezzi”, “tortelli di mele” o “tortelli con le ortiche”, “anguilla con la verza” o “pesce gatto in umido”; ciò si deve al fatto che Maria Alessandra Galluzzi è una cuoca eccellente e ha personalmente “testato” le ricette. C'è poi la dimensione del ricordo e della nostalgia, che Narsete Iori e Maria Alessandra hanno recuperato raccogliendo le ricette antiche dalla voce viva di chi è nato prima del '900: e c'è del fiabesco in un piatto “di cui si è perso quasi anche il ricordo, pochi infatti lo hanno mangiato o visto preparare”. Insomma questo manuale è un libro da interrogare con attenzione e nel quale ci sono molte risposte. Un manuale per sapere e per fare. E anche, un poco, per sognare. Presentazione di Marco Guarnaschelli Gotti Prefazione di Luigi Veronelli

In questo 1° volume l'autore descrive come è nato questo libro, le ricette trascritte dal padre e i ricordi che affiorano descrivendo i piatti della tradizione e i collegamenti con piatti analoghi, la loro nascita e l'origine del nome. Si parte dagli aperitivi favoriti che vengono serviti all'arrivo dei commensali. Seguono la descrizione di alcuni antipasti, la storia dei salumi e di altre preparazioni che normalmente si affiancano all'inizio del pranzo. Si parla poi dei primi piatti di pasta e relativi condimenti. La pasta all'uovo fatta a mano e le altre paste secche o ripiene, i ravioli, gli agnolotti, tortellini tortelli e capelletti e la loro origine e storia. Il vasto repertorio dei sughi e condimenti per i primi piatti dai più semplici ai più ricchi. Il riso e la polenta con la loro storia e le tradizioni contadine e cortigiane, si passano in rassegna alcune minestre confezionate con le materie prime dell'orto e della stagione, l'uso di legumi del territorio.

Rivista omeopatica e l'omeopatia in Italia organo ufficiale dell'Istituto omeopatico italiano e della Società hahnemanniana italiana

Uscirne fuori

Ricette e Dosi Precise Della Dieta Che Mima il Digiuno

La magia del cioccolato

Q.B. La cucina quanto basta

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

Non l'ennesimo ricettario. Più che cuoco Matteucci si definisce cuciniere. Si tratta di una figura antimetafisica che incede sotto i nostri occhi golosi senza prosopopea né pregiudizi. Contro l'esercito degli chef, il cui lavoro principale è diventato quello di promuovere la propria immagine, l'autore ci rammenta che alla fine ci è che conta è l'esperienza sul campo. Antonio Gnoli, "la Repubblica" Un libro elegante, un po' dandy e piuttosto ironico. Con una conclusione implicita, nascosta fra le righe, ma perentoria, a sigillo di una lunga stagione: « finita la lotta di classe, è cominciata quella di carne ». Mario Baudino, "La Stampa" I fornelli sono un luogo affascinante ma estremamente pericoloso. Dentro ogni ricetta si insinua il famoso 'q.b.', che manda in bestia i più e fa sentire gli altri, i pochi eletti che fanno, come membri di una setta esclusiva. Matteucci ha scritto un libro divertente che la parolina magica la spiattella nel titolo, il racconto di uno che ama mangiare e cucinare e il cui pregio principale è l'ironia. Caterina Soffici, "Style"

Programma di Parole Persuasive Come Gestire Parole e Frasi per Comunicare in Maniera Incisiva ed Efficace COME SCOPRIRE I SEGRETI DELLE PAROLE Le parole e l'arte culinaria: come cucinare il cibo per la mente. Come usare le parole come se

fossero gli ingredienti di una ricetta. Come alimentare la mente per favorire la crescita personale. **COME OTTENERE IL PIENO CONTROLLO DELLE PAROLE** Come individuare i problemi che impediscono la gestione ottimale delle parole. Come evitare le parole che ostacolano il successo. Come imparare ad esprimersi apertamente evitando forme di comunicazione impulsiva. **COME MANIPOLARE LE PAROLE A TUO ESCLUSIVO VANTAGGIO** Come esprimere nel giusto modo i desideri come elemento essenziale per la loro realizzazione. Come scegliere le parole da ascoltare e quelle da ignorare e perché è così importante saperlo fare. Come selezionare gli ingredienti per una comunicazione efficace. Come preparare una ricetta di parole diversa per ogni occasione. **COME AFFINARE LA PADRONANZA DELLE TUE PAROLE** Come gestire i livelli di difficoltà: la strategia del problem solving. Quali sono le tecniche per creare empatia di pensiero attraverso le parole. Come gestire le parole nei discorsi in pubblico. La persuasione: come influenzare il pensiero altrui attraverso il potere delle parole.

871.22

I diritti della scuola

Commentario della farmacopea italiana e dei medicinali in generale v. 3 pt. 1, 1897

aspetti economici, normativi, procedurali e tecnici connessi a sperimentazione, produzione, prezzi, commercio e vigilanza in Europa e in Italia : aggiornato al 30 settembre 2001

Rimedi naturali da preparare in casa

Machine

Shaken not stirred, proprio come James Bond chiedeva il suo "Vodka Martini". Questo libro vuole essere un manuale per aspiranti Barman si toccano tutti i punti fondamentali del mestiere. Da ottimi consigli pratici su quale atteggiamento tenere dietro un bancone, fino a consigli accessori che vi troveremo. Nei capitoli successivi sono i distillati e i liquori a fare da protagonisti, non soltanto come nascono ma anche la loro origine, con curiosità e leggende tramandate da secoli. Nella parte più pratica di questo libro - chiamata appunto "Working" - l'autore si limita a inserire le ricette dei principali cocktail ma ne racconta la storia, le tecniche necessarie per la preparazione di quelli classici e i metodi per imparare a inventarne di propri. L'ultimo capitolo è dedicato alla Birra dove, oltre a capire come nasce, si narra di tutti gli stili e le tecniche di spillatura, con illustrazioni pratiche su come spillare le varie tipologie.

Rivista di promozione e divulgazione dell'attività del Fondo Edo Tempia Onlus per la lotta contro i tumori.

Un viaggio a ritroso nel tempo, tra le mense e le dispense dei nostri antenati, alla ricerca delle origini remote della tradizione culinaria italiana. Un itinerario culturale non meno che gastronomico, per portare alle luce, nelle cucine regionali, i gusti e i sapori che ci provengono dal mondo greco-romano. Si scopre così, tra queste pagine, che è soprattutto nei piatti della cucina povera e quella dei contadini, degli artigiani, che si rintracciano le radici di una tradizione che si perde nel tempo, e che grazie a massaie inconsapevoli è giunta fino alle nostre tavole, sia in forme inevitabili dovute al trascorrere dei secoli. Un percorso di lettura e di sapori che passa in rassegna i frutti della terra coltivati e gli loro alimenti animali, l'uso del vino, del miele e dei condimenti grassi; come pure i sistemi di cottura, le forme di preparazione e di conservazione dei cibi, gli utensili, le portate. Attingendo alle pagine più vive di Catone, Apicio, Ateneo, Plinio, Columella e ad altri classici, le autrici ci illustrano l'arte culinaria e le usanze di un tempo, i leggendari convivi, le rituali libagioni. E attraverso una messe di informazioni, curiosità e aneddoti guardano nei nostri piatti, per riconoscere le antiche persistenze, accompagnandoci al tempo stesso nella sperimentazione di ricette moderne sul filo delle tradizioni gastronomiche regionali.

Varietas rivista illustrata

Pratiche e ricette per mangiare sano e vivere in armonia con la Terra

Nero sensibile

Trattato di diritto sanitario: Parte generale. Concetti fondamentali. Parte speciale. Le professioni sanitarie

Foglie del Fondo 03/2020

Vita longa

"Questo è un libro di cucina pratico, affettuoso, dedicato a tutte le donne che quotidianamente e con tanta pazienza preparano i manicaretti per i loro cari. Ho voluto raccontare molte ricette tradizionali italiane, tramandatemi dalle donne della mia famiglia che non buttavano mai via nulla e con l'arte di trasformare gli avanzi inventavano sempre nuove e deliziose ghiottonerie." Tante ricette arricchite di ricordi e memorie, aneddoti di gioventù, infarcite di spunti su come rispettare i cibi, evitando gli sprechi, riutilizzando gli avanzi. Perché riciclare è anche un modo di comporre ottime pietanze nuove, imparando ad organizzare il proprio tempo. Come dice la Laurito In effetti in tv cucino come a casa e in cucina non butto mai niente. C'è sempre un modo di utilizzare anche gli avanzi Le oltre 200 ricette del libro sono organizzate per piatti, con ricette base e tutte le derivazioni generate dal riuso degli avanzi. Per sfruttare al meglio e fino all'ultimo la cucina di tutti i giorni. La cucina della Laurito è quella tradizionale italiana, quella cucina tramandata anche oralmente, che è cultura, storia, raffinatezza, appartenenza ad una civiltà, ad un modo di essere. Cucinare è un'arte che richiede talento, un piacere che esige pazienza, esperienza, dedizione, creatività. Cucinare è un atto di attenzione, tempo da dedicare alla famiglia, agli amici, a se stessi ecco perché la Laurito ha voluto scrivere questo libro: per far venire la voglia di cucinare a chi non ne ha, per salvare le sue ricette preferite, quelle della sua infanzia, le ricette delle case italiane che rischiano di essere dimenticate o sottovalutate. Ricette che coniugano ricerca e innovazione, ma nascono dalla tradizione di sapori sani, veri, decisi.

L'obiettivo della dieta che mima il digiuno permettere alle cellule di rigenerarsi e proteggere l'organismo dall'obesità e dalle altre malattie croniche legate all'invecchiamento. Per chi non ha tempo o possibilità di seguire le oltre 40 ricette con i vari ingredienti e le varie dosi suggerite, alcune ricette, sia per il primo che per i quattro giorni successivi, prevedono l'utilizzo delle sole zuppe surgelate subito pronte con l'aggiunta del solo olio extravergine di oliva. Viene anche illustrato il funzionamento del portale mimaildigiuno.it, dove l'utente può personalizzare il proprio regime alimentare scegliendo gli alimenti e indicando i relativi dosaggi, avendo sempre sotto controllo il calcolo calorico complessivo e le percentuali di proteine, carboidrati e dei lipidi/grassi.

L'ottava edizione di questo testo, considerato un importante punto di riferimento dell'oncologia italiana, è stata completamente aggiornata e rinnovata in modo sostanziale pur mantenendo inalterata la struttura di trattazione. Il volume riassume gli importanti progressi compiuti dalla medicina oncologica e tratteggia il ruolo attuale del medico oncologo esaminando i suoi doveri deontologici, i nuovi compiti nei confronti del paziente e della società e la necessità di curare i malati senza lasciarsi fuorviare dai progressi della scienza.

La figlia del boia e il re dei mendicanti

La giustizia penale rivista critica settimanale di giurisprudenza, dottrina e legislazione

La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo

Le ricette di mio padre -

Ars culinaria

Shaken not Stirred. La nobile arte del bartender

Leila, ragazzina quindicenne che non riesce ad accettare le trasformazioni del proprio corpo, a cui non piace apparire anche se è bellissima, sfondare gli schermi televisivi, con la guerra ormai alle porte, è costretta a trasferirsi a Sarajevo per le esigenze lavorative di suo padre. In Europa i media europei parlano di un conflitto di religione, a Sarajevo tutti si sentono uguali e accomunati dalla fame e dal pericolo di vita. "In tutta la città dove persino la forza di gravità si era indebolita, Leila non soffriva per la fame, per la sete, per gli abbandoni, né tanto meno per la paura quanto di quel mancato diritto all'istruzione [...] La cultura poteva essere la sua unica salvezza e lei non voleva diventare ignorante." Un'emozione permeata nel profondo da una inesauribile speranza e dall'amore in senso assoluto dove la scuola, il teatro, l'amore, la morte si intrecciano in una ricerca di perfezione per la riconquista della libertà. Emina Gegić, drammaturga, sceneggiatrice e docente si laurea in Drammaturgia all'Academy of Arts di Sarajevo. A Milano approfondisce le sue conoscenze nell'ambito televisivo, specializzandosi come Telereporter. È drammaturga di spettacoli (per citarne uno "La Sibilla di Sarajevo" presentato al Teatro Franco Parenti di Milano), sceneggiatrice e co-regista di cortometraggi, documentari e di Tv-show. Nel 2008 ha pubblicato un saggio "Dida - Didascalia nel testo drammatico" (Infinizio edizioni Roma). Insegna sceneggiatura cinematografica e scrittura narrativa a Milano, dove vive dal 2001.

L'obiettivo della dieta che mima il digiuno è permettere alle cellule di rigenerarsi e proteggere l'organismo dall'obesità e dalle altre malattie legate all'invecchiamento. Per chi non ha tempo o possibilità di seguire le oltre 40 ricette con i vari ingredienti e le varie dosi suggerite, per il primo che per i quattro giorni successivi, prevedono l'utilizzo delle zuppe surgelate subito pronte. I menu presentati sono vegetariani e prevedono la frutta, i legumi e i cereali. Viene anche illustrato il funzionamento del portale mimaidigiuno.it, dove l'utente può personalizzare il regime alimentare scegliendo gli alimenti e indicando i relativi dosaggi, avendo sempre sotto controllo il calcolo calorico complessivo e quello di proteine, carboidrati e dei lipidi/grassi.

Commentario della Farmacopea italiana e dei medicinali in generale: pt. 1. Tecnica farmaceutica. Legislazione farmaceutica

Pane fatto in casa

Storia e ricette

Medicinali di uso umano

La farmacia ayurvedica

La medicina, la politica e la pubblica economia vedute in succinto ad istruzione di chi non conosce ... libri tre