

Cacao Storia Miti E Scienza Salute Bellezza E Cucina Ricette Segreti E Sfizi Urra

Umfasst: 24 Bde. + 1 Bd.: Atlante e repertorio geografico + 2 Bde.: Supplemento.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perchè il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

Cacao. Storia, miti e scienza. Salute, bellezza e cucina. Ricette, segreti e sfizi Edizioni Gribaudo Cacao Urra

"This book is a translation of historian Carlo Ginzburg's latest collection of essays. Through the detective work of uncovering a wide variety of stories or microhistories from fragments, Ginzburg takes on the bigger questions: How do we draw the line between truth and fiction? What is the relationship between history and memory? Stories range from medieval Europe, the inquisitional trial of a witch, seventeenth-century antiquarianism, and twentieth-century historians."--Provided by publisher.

Il volume, frutto di un'attenta ricerca storica e scientifica, descrive con originalità l'evoluzione dell'Arte Farmaceutica dalla Preistoria ai giorni nostri. Con cura e passione l'Autore analizza e rilegge le fonti autorevoli dei Padri della medicina (Ippocrate, Galeno, Rhazes, Avicenna, Nicolao Preposito, Paracelso, Galileo, Sertüner, Pasteur), in un continuo e vivace rimando a testi eterogenei (dall'Illiade agli scritti di Casanova, dall'Antidotario della Scuola Salernitana al Ricettario Fiorentino e alla Farmacopea Ufficiale del Regno d'Italia), nell'intento di mettere in risalto il percorso complesso che ha portato l'aromatario e lo speziale ad acquisire ciò che caratterizza oggi la professione del farmacista: conoscenza scientifica e impegno sociale. Dalle prime farmacie – piccoli laboratori-botteghe dove si sperimentavano continuamente tecniche e ricette per la preparazione di unguenti, sciroppi, pozioni e balsami – alle pratiche sanitarie e ai farmaci che hanno salvato l'Umanità: un excursus storico che rappresenta anzitutto "un atto d'amore per una disciplina affascinante", un omaggio alla professione del farmacista e al suo ruolo sociale e culturale.

- Il cacao conquista il mondo- La nascita del cioccolato- Alla scoperta dei "classici"- Tutte le ragioni per godere del cioccolato- Le ricette dello sfizio

[Copyright: 4c390480cb5c10818c05736abeac8171](https://www.pdfdrive.com/cacao-storia-miti-e-scienza-salute-bellezza-e-cucina-ricette-segreti-e-sfizi-urra-pdf-drive.html)