

Cocina Libanesa

Ganador del Premio Palestina, el Premio Oueis de literatura en lengua árabe y el Premio IMA para novela árabe *En la noche de su cuarenta cumpleaños* el médico libanés Karim Chammás aguarda un taxi que lo llevará al aeropuerto para volver a Montpellier, donde vive con su mujer francesa y sus hijas. Después de diez años fuera del Líbano, había regresado a Beirut aceptando la propuesta de su hermano Nasim de dirigir un hospital. Durante ese viaje vive dos historias de amor y, sobre todo, ve cómo la relación con Nasim empeora sin remedio. El país sigue sumido en una guerra cruenta y sus antiguos compañeros de izquierdas han sacrificado sus ideales y están dispuestos a negociar con los grupos islamistas. Los constantes disparos acompañan su espera. El Líbano ya no es su país, pero ¿regresará finalmente a Francia? La crítica ha dicho... «Una de las voces más interesantes e innovadoras de la escena internacional.» Eduardo Lago, *El País* «Khoury maneja con maestría el suspense. Y ahí está Beirut, sensual y cruel.» *Corriere della Sera* «Los Ángeles tiene a Joan Didion y Raymond Chandler; Estambul, a Orhan Pamuk. La hermosa y fuerte ciudad de Beirut pertenece a Khoury. » *Los Angeles Times* «La obra reúne todos los ingredientes para convertirse en un éxito literario: romance, política, la guerra civil

del Líbano, fundamentalismo islámico...» Álvaro Abella, *La Atalaya del Traductor* «Elias Khoury seduce a través de su prosa vibrante, conmovedora y humorística.» *Le Monde des livres* «Las historias de Elias Khoury son a veces tiernas, otras crudas, violentas o apasionadas, pero siempre profundamente literarias.» Yasmina Jreissati, *L'Orient littéraire* «La historia del Líbano y su impenetrable mosaico de comunidades religiosas y facciones políticas coexisten en un territorio diminuto situado entre Israel y Siria, como un caleidoscopio que gira enloquecidamente. Esta deslumbrante novela de Elias Khoury es una introducción poderosísima en todos los sentidos.» *La Cause littéraire* «Brillante. Elias Khoury es un artista que da voz a exiliados humildes y refugiados cautivos, a fronteras que se disuelven e identidades que cambian, a exigencias radicales y nuevos lenguajes. Desde esta perspectiva, la obra de Khoury le da a Mahfuz una inevitable aunque profundamente respetuosa despedida. » Edward Said

Libro especializado que se ajusta al desarrollo de la cualificación profesional y adquisición de certificados de profesionalidad. Manual imprescindible para la formación y la capacitación, que se basa en los principios de la cualificación y dinamización del conocimiento, como premisas para la mejora de la empleabilidad y eficacia para el desempeño del trabajo.

Winner, James Beard Foundation Best Cookbook of the Year Award, 2015 James Beard Foundation Best International Cookbook Award, 2015 The Art of Eating Prize for Best Food Book of the Year, 2015

The Yucatán Peninsula is home to one of the world's great regional cuisines. With a foundation of native Maya dishes made from fresh local ingredients, it shares much of the same pantry of ingredients and many culinary practices with the rest of Mexico. Yet, due to its isolated peninsular location, it was also in a unique position to absorb the foods and flavors of such far-flung regions as Spain and Portugal, France, Holland, Lebanon and the Levant, Cuba and the Caribbean, and Africa. In recent years, gourmet magazines and celebrity chefs have popularized certain Yucatecan dishes and ingredients, such as Sopa de lima and achiote, and global gastronomes have made the pilgrimage to Yucatán to tantalize their taste buds with smoky pit barbecues, citrus-based pickles, and fiery chiles. But until now, the full depth and richness of this cuisine has remained little understood beyond Yucatán's borders. An internationally recognized authority on Yucatecan cuisine, chef David Sterling takes you on a gastronomic tour of the peninsula in this unique cookbook, *Yucatán: Recipes from a Culinary Expedition*. Presenting the food in the places where it's savored, Sterling begins in jungle towns where Mayas concoct age-old recipes with a few simple

ingredients they grow themselves. He travels over a thousand miles along the broad Yucatán coast to sample a bounty of seafood; shares "the people's food" at bakeries, chicharronerías, street vendors, home restaurants, and cantinas; and highlights the cooking of the peninsula's three largest cities—Campeche, Mérida, and Valladolid—as well as a variety of pueblos noted for signature dishes. Throughout the journey, Sterling serves up over 275 authentic, thoroughly tested recipes that will appeal to both novice and professional cooks. He also discusses pantry staples and basic cooking techniques and offers substitutions for local ingredients that may be hard to find elsewhere. Profusely illustrated and spiced with lively stories of the region's people and places, *Yucatán: Recipes from a Culinary Expedition* is the long-awaited definitive work on this distinctive cuisine.

La cocina del Líbano, antes tan extraña para los paladares occidentales, resulta muy familiar hoy en día. Cabe destacar la predilección por la carne de cordero y de vacuno, sobre todo en la preparación de koftas y albóndigas. Los postres libaneses son dulces y suelen resultar un tanto melosos por el uso de miel, nueces y especias. Se trata de una cocina excepcional, condimentada sin llegar a ser picante, rica en sabor pero por lo general baja en grasas. Este maravilloso libro contiene más de un centenar de recetas, desde las tradicionales hasta las más

modernas, inspiradas en la ciudad de Jerusalén: un recetario lleno de sabores, aromas y matices. La confluencia de tres grandes religiones -musulmana, judía y cristiana- hacen de Jerusalén un enclave con una cultura gastronómica tan variada como seductora, un auténtico crisol de las cocinas más diversas potenciado por la riqueza de ingredientes propia del Mediterráneo. Nacidos en las zonas judía y árabe de la ciudad, respectivamente, Yotam Ottolenghi y Sami Tamimi han creado esta obra excepcional que, además de un recetario lleno de sabores, aromas y matices, es un sincero canto a la amistad. Jerusalén fue galardonado el año 2013 con importantes premios -el Observer Food Monthly Cookbook of the Year, el IACP (International Association of Culinary Professionals) Cookbook of the Year y el James Beard Award for Best International Cookbook- y ha sido traducido a ocho idiomas. Sólo de sus ediciones inglesa y estadounidense se han vendido más de medio millón de ejemplares hasta hoy. La crítica ha dicho... «Un libro precioso y necesario. Voy a necesitar tres ejemplares: uno para mi biblioteca, otro para colocar en la sala de estar y otro para tenerlo abierto en la cocina. Por no mencionar la decena de ejemplares que voy a regalar.» Jonathan Safran Foer «Un libro de cocina no sólo acertado sino profundamente personal.» Epicurius.com «Este libro promete hacer salivar a cualquiera interesado en la cocina de

Oriente Medio. No contentos con simplemente presentar los aromas y las texturas de la ciudad, los autores intentan también plasmar su historia y su espíritu.» Publishers Weekly «Un libro fantástico, lleno de sabores y cuyos aromas casi puedes oler [...]. Una obra repleta de sentimientos, donde la conexión personal de los dos chefs se aprecia en cada página.» Elle «La mayoría de libros de cocina desaparecen sin dejar huella. Y, como mucha gente que cocina en casa puede confirmar, incluso los ejemplares que se venden suelen languidecer en una estantería. Pero éste no [...]. Jerusalén es una puerta abierta a los sabores. Las recetas están llenas de sol, potenciadas por el aroma de la sal y repletas de crujientes y cremosos contrastes.» The New York Times «Una fiesta mágica.» BBC Good Food Magazine «Jerusalén va a dominar las cenas con amigos del próximo año con sus recetas y su estimulante sencillez.» Financial Times «Una elaborada carta de amor a la ciudad [...]. Un libro antológico en el que es tan importante la amistad como la comida.» The Guardian

En Ciencia y vida. Mi verdad, Antonio Alcaide se nos muestra como lo que es: un científico con una gran vertiente humanista. En cada capítulo desgrana sus aportaciones en líneas de investigación punteras, tanto en investigación académica como aplicada, sin olvidar los aspectos humanos que han rodeado su vida en cada una de las etapas de investigador y

profesor universitario en distintos países. La obra describe de forma muy comprensible capítulos básicos de Ciencias de la Vida que, acompañados de anécdotas vividas y magistralmente narradas, llevan al lector a penetrar de forma fácil en el mundo de la gran investigación biomédica. Todas las páginas contienen verdades científicas vividas día a día por el autor y verdades humanas en las que se palpan las ilusiones, éxitos científicos y decepciones cuando se descubre que no todo es limpio y puro en la alta investigación. El texto original se ha visto enriquecido por las ilustraciones de Pilar Coello , licenciada en Medicina y pintora, antigua alumna de Antonio Alcaide en su etapa como profesor de Bioquímica en la Facultad de Medicina de Alcalá de Henares, y por el prólogo de Ana del Moral , catedrática de Microbiología y decana de la Facultad de Farmacia de Granada, quien manifiesta que el libro es algo parecido a "un desnudo integral" del autor como científico y como persona. Finalmente, nos descubre cómo un investigador con sensibilidad y deseos de aprender y enseñar se asoma a otros mundos de apariencia lejana, describiéndolos a la perfección. Ciencia, flamenco puro, tauromaquia, aromas y expresiones de folclore popular aparecen dibujados en este libro de forma clara, con sensibilidad, originalidad y precisión.

Cuarenta historias donde nada es lo que parece.

Querido lector, gracias por elegir este libro y leer estas

frases que escribí hace tiempo. En su interior se desarrollan cuarenta historias de personas normales y corrientes, como usted y como yo, que, debido al destino, o a una fuerza oculta que les llevó hasta allí, se ven envueltos en situaciones extrañas y paradójicas. Algunos lograrán salir con vida, otros no. No es fácil lidiar con niños perversos, vampiros, extraterrestres, libros malditos, fantasmas japoneses, cambiaformas, pecados inconfesables o máquinas con vida propia. Y, por cierto, si nota una presión sobre su espalda, no se dé la vuelta. Una sombra extraña le vigila.

Migration from the Middle East brought hundreds of thousands of people to the Americas in the late nineteenth and early twentieth centuries. By the time the Ottoman political system collapsed in 1918, over a third of the population of the Mashriq, i.e. the Levant, had made the transatlantic journey. This intense mobility was interrupted by World War I but resumed in the 1920s and continued through the late 1940s under the French Mandate. Many migrants returned to their homelands, but the rest concentrated in Brazil, Argentina, the United States, Haiti, and Mexico, building transnational lives. The Mexican Mahjar provides the first global history of Middle Eastern migrations to Mexico. Making unprecedented use of French colonial archives and historical ethnography, Camila Pastor examines how French colonial control over Syria and Lebanon affected the migrants. Tracing issues of class, race, and gender through the decades of increased immigration to Mexico and looking at the narratives created by the Mahjaris (migrants) themselves in both their old and new homes,

Pastor sheds new light on the creation of transnational networks at the intersection of Arab, French, and Mexican colonial modernisms. Revealing how migrants experienced mobility as conquest, diaspora, exile, or pilgrimage, *The Mexican Mahjar* tracks global history on an intimate scale.

Mina Holland siempre ha estado interesada en la gastronomía y tiene suerte de vivir en Londres, una de las ciudades con la población inmigrante más variada del mundo entero. A partir de entrar en contacto con todas estas cocinas diferentes y de...

K'Oben traces the Maya kitchen and its associated hardware, ingredients, and cooking styles from the earliest times for which there is archaeological evidence through today's culinary tourism in the area.

Una emotiva novela gráfica sobre la música como puente entre Oriente y Occidente, ahora en formato bolsillo. Nominada a mejor obra en el festival de Angulema de 2016, *El piano oriental* es una conmovedora y divertida novela gráfica inspirada en la vida del bisabuelo de su autora, un músico aficionado que, en el Beirut de la década de los cincuenta, inventó un piano "bilingüe" capaz de tender puentes entre las tradiciones musicales de Oriente y Occidente. Si en *El juego de las golondrinas*, Abirached relataba una infancia marcada por la violencia, la incertidumbre y el miedo de la guerra civil, en *El piano oriental* se concentra en la edad adulta y, a partir de ella, plantea una reflexión sobre el pasado, la memoria y las diferencias culturales. El resultado es una extraordinaria metáfora sobre su propia vida y su identidad, constituida

con elementos de dos culturas en apariencia irreconciliables. La crítica ha dicho... «El piano oriental nos habla con gran sutileza de la búsqueda de identidad y de la transmisión cultural. En esta melodiosa novela gráfica, Zeina Abirached exalta el puente entre Oriente y Occidente que tendió su antepasado con su piano.» Les Inrockuptibles «Zeina Abirached fusiona la historia de su bisabuelo, inventor de un instrumento capaz de reproducir el cuarto de tono, con la suya propia, evocando la relación entre el sonido de éste y el del francés y el árabe a través de unas páginas elegantes, divertidas y rebosantes de sensibilidad.» Télérama «El piano oriental es un canto al mestizaje.» Ouest-France «Un pentagrama doble, poético, tierno, en el que hay humor y una elegante seriedad.» Le Français dans le monde «La autora desvela en cada viñeta la modernidad de una obra en la que maneja el negro con una maestría insólita.» Actua BD «Una novela gráfica sublime.» Challenges «Apasionante.» Elle

Desde la Antigüedad, la cocina libanesa fue enriqueciéndose con multitud de platos de sabores sutiles y generosos. Mezés, fatush y mutabals, kibés y verduras rellenas, platos de fiesta y dulces: la gastronomía libanesa, cocina del sol y del corazón, hecha de exquisitez y elegancia, es la expresión de todo un arte de vivir. Este patrimonio culinario, revisado, es el que nos brindan Andrée Maalouf y Karim Haïdar mediante un centenar de recetas: sopa de lentejas coral con tomate, ensalada de pulpo con cilantro, cordero con arroz y cinco especias, queso halum a la sartén con dulce de membrillo, kibé de calabaza, peras al arak y

helado de rosa. Cuando la destreza de una entusiasta se topa con la creatividad y el talento de un chef joven, el resultado es una cocina actual, cordialísima e inventiva, heredera de la gran tradición libanesa.

All Access for the AP* Spanish Language Exam - Completely Revised for the New 2014 Exam! Book + Web + Mobile Everything you need to prepare for the Advanced Placement* exam, in a study system built around you! There are many different ways to prepare for an Advanced Placement* exam. What's best for you depends on how much time you have to study and how comfortable you are with the subject matter. To score your highest, you need a system that can be customized to fit you: your schedule, your learning style, and your current level of knowledge. This book, and the free online tools that come with it, will help you personalize your AP* Spanish Language prep by testing your understanding, pinpointing your weaknesses, and delivering flashcard study materials unique to you. REA's All Access system allows you to create a personalized study plan through three simple steps: targeted review of exam content, assessment of your knowledge, and focused study in the topics where you need the most help. Here's how it works: Review the Book: Study the topics tested on the AP* Spanish Language exam and learn proven strategies that will help you tackle any question you may see on test day. Test Yourself and Get Feedback: As you review the book, test yourself with three topic level quizzes. Score reports from your free online quizzes give you a fast way to pinpoint what you really know and what you should spend more time studying. Improve Your Score: Armed with your score reports, you can personalize your study plan. Review the parts of the book where you are weakest, and use the REA Study Center to create your own unique e-flashcards, adding to the 100 free cards included

with the book. Visit The REA Study Center for a suite of online tools: The best way to personalize your study plan and truly focus on your weaknesses is to get frequent feedback on what you know and what you don't. At the online REA Study Center, you can access three types of assessment: our online audio component, quizzes, and two full-length practice tests. Each of these tools provides true-to-format questions and delivers a detailed score report that follows the topics set by the College Board. Audio Component: Our audio component provides excellent preparation for the exam's listening comprehension section. Topic Level Quizzes: Short, 15-minute quizzes are available throughout the review and test your immediate understanding of the topics just covered. Full-Length Practice Tests: After you've finished reviewing the book, take our two full-length practice exams to test yourself under exam-day conditions. Available both in the book and online, these tests give you the most complete picture of your strengths and weaknesses. We strongly recommend that you take the online version of the exams for the added benefits of timed testing, automatic scoring, and a detailed score report. Improving Your Score with e-Flashcards: With your score reports from the tests, you'll be able to see exactly which AP* Spanish Language topics you need to review. Use this information to create your own flashcards for the areas where you are weak. And, because you will create these flashcards through the REA Study Center, you'll be able to access them from any computer or smartphone. REA's All Access test prep is a must-have for students taking the AP* Spanish Language exam!

«La palabra brillante está grabada a lo largo de La Cueva del Sol... Una novela que nos sobrevivirá.» The Independent Abu Sálím yace en coma en un hospital derruido del campo de refugiados palestino de Chatila. Solo Jalil, su hijo espiritual, se ocupa de cuidarle. En un conjuro contra la muerte y la

locura, Jalil adopta las muchas voces del pueblo palestino para contarle a Abu Sálím su propia historia. Envueltos en un halo casi mágico, sus relatos, reflejo contemporáneo de Las mil y una noches, nos guían por la trágica odisea de hombres y mujeres obligados a emigrar, a dejar atrás a sus amores y a sus muertos, a hacer lo inconfesable para sobrevivir. Una epopeya cifrada en la misteriosa y camaleónica existencia del propio Abu Sálím, que quizás solo llegó a ser él mismo durante sus apasionados encuentros con Nahila en la Cueva del Sol. La crítica ha dicho... «Pocos han mostrado con tanta claridad los mitos, historias y rumores sobre los israelíes y palestinos. La Cueva del Sol es una imponente y rica novela realista, una genuina obra de arte.» The New York Times Book Review «La Cueva del Sol: ¿una gran novela oriental? Sin ninguna duda... Uno sólo puede quedar embrujado por esta embriagante narración.» Le Nouvel Observateur «Las historias no son propaganda. Se trata de la vida real de muchas personas que anhelan justicia y escapar de una difícil situación que yace en el corazón del profundo conflicto de Oriente Próximo. Pero sólo un novelista las puede contar de esta manera.» The Times «Brillante... Elias Khoury es un artista que da voz a exiliados humildes y refugiados cautivos, a fronteras que se disuelven e identidades que cambian, a exigencias radicales y nuevos lenguajes. Desde esta perspectiva, la obra de Khoury le da a Mahfuz una inevitable aunque profundamente respetuosa despedida.» Edward Said «Elias Khoury evoca el éxodo palestino al Líbano, conjurando sus historias y memorias. Para convencer a los lectores, Elias Khoury no duda en seducir a través de su prosa vibrante, conmovedora y humorística.» Le Monde des Livres Muchos caminos llevan a Líbano. Carlos Martínez Assad transita cada uno de ellos hasta lograr que confluyan en un mapa hecho de palabras, y nos invita a acompañarlo en el recorrido de sus descubrimientos. Atento investigador de la

sociedad y la historia, Martínez Assad estudia el difícil destino de un pequeño país escindido por luchas internas, prolongadas guerras civiles y la intervención de intereses y agresiones extranjeros, en una zona donde cualquier movimiento puede desatar la barbarie y la destrucción de conquistas milenarias. El autor redescubre también, el aliento de la comunidad libanesa asentada en México, el sentido de su propio apellido y la sangre que fluye por sus caminos. Las fotografías que se incluyen - realizadas por él mismo - forman parte de los testimonios reunidos por el autor y no son mero complemento de este libro: contribuyen a hacer de la lectura una experiencia integral en la que percibimos plenamente sensaciones e ideas.

Cocina Consciente - Comer sano, sentirse bien Guía completa para una nueva alimentación En esta colección iniciamos el camino de la alimentación sana y consciente, a la vez que rompemos algunos mitos sobre sus sabores y costos. La idea que se encuentra en la base de esta propuesta es consumir, todos los días, las cinco porciones de fruta y verdura que aconseja la Organización Mundial de la Salud (OMS), más semillas (oleaginosas, cereales y legumbres) y algas (marinas y de agua dulce). Recordemos siempre lo que decía Hipócrates (460-370 a. de C.) padre de la medicina: "Somos lo que comemos". Gran frase a la que podemos agregar unas palabras para completar el concepto: "... y lo que hacemos". Porque somos un todo, no solo debemos mejorar nuestra ingesta, sino también la dimensión espiritual y la actividad física. Por todo ello creemos en una alimentación consciente que vaya de la mano de una vida consciente, pues si nos alimentamos de una forma fisiológica no tendremos ninguna carencia nutricional. En las 24 entregas de Cocina consciente encontrarás estos temas: Alimentación consciente - Super alimentos - Cocinar al aire libre - Fast food consciente - Huerta fácil - Licuados y jugos

energizantes - Cocina con amigos - Ayunos detox - Cocina para dos - Alacena consciente - Utensilios indispensables - Grasas saludables - Algas marinas y de agua dulce - Cocina para el trabajo - Alimentación viva - Cocina con chicos - Optimizar tiempos en la cocina - Endulzantes naturales - Cocina para festejar - Todo a la parrilla - Cocina para deportistas - Postres y dulces conscientes - Propiedades de las semillas - Consejos prácticos para preparar todas las comidas - Cocina para compartir y muchos más!

Así como *Las mil y una noches*, que con sus cuentos y relatos es una referencia a nuestra cultura libanesa, deseo que *Los 1001 sabores* lo sea también y que aporte a cada lector una verdadera experiencia culinaria, la cual ha sido influida a lo largo de las décadas por nuestros países vecinos del Mediterráneo. Sea este libro una oportunidad para regresar en el tiempo a saborear nuestro origen, nuestras raíces, nuestras especias, nuestra pasión y, sobre todo, nuestro amor, el cual se manifiesta al compartir los alimentos con la familia y con los amigos dejando la esencia de cada cocinera o cocinero en sus platillos. Y como decimos en nuestro querido país Líbano a la hora de sentarnos a la mesa: “Sahtain a albak”, es decir “Salud a tu corazón”.

For public and school libraries, this resource reflects recent changes in Library of Congress subject headings and authority files, and provides bilingual information essential to reference librarians and catalogers serving Spanish speakers.

- Presents reliable translations by native Spanish-speaking librarians of thousands of subject terms
- Includes topical terms with all personal name entries to aid in classification
- Provides a supplementary Spanish-to-English index that leads back to English terms for use in non-English library services

Poemas, relatos, historias de amor, de desarraigo, de

sufrimientos pero también de esperanza y sueños, donde la autora deja reflejada las costumbres y tradiciones de los inmigrantes siriolibaneses. Historias de vidas, narradas por los propios descendientes de aquellos inmigrantes que agradecen la tierra que los cobijó pero que jamás olvidarán sus raíces, hacen de este libro un verdadero testimonio de tesón y valentía. Rosalía Diana Halbouty Hajj dedica parte de su vida a la difusión de la cultura árabe, en especial la de Siria y Líbano. Historia, música, gastronomía, costumbres y tradiciones que, conjuntamente con las historias de vidas, reúne en este libro "Bajo la parra", para que no caigan en el olvido. La autora lo hace con gran eficacia, de modo tal que no cabe ninguna duda, que este libro colaborará en la comprensión de los procesos culturales y sociales de los inmigrantes siriolibaneses establecidos en suelo argentino.

Mauricio es uno de esos paraísos naturales en los que todos soñamos con perdernos alguna vez, un lugar repleto de belleza salvaje, con playas de arena blanca, agua turquesa y la barrera de coral en el horizonte. Pero también es un país lleno de tesoros naturales ocultos y una interesante diversidad cultural derivada de los múltiples ocupantes de su territorio a lo largo de la historia. A pesar de su pequeño tamaño (es posible conducir de norte a sur en unas dos horas), los paisajes de Mauricio cambian drásticamente: desde las tranquilas playas y los cultivos de la caña de azúcar en el norte, hasta los bosques y enormes olas del sur, pasando por las montañas de los parques naturales del centro del país. Esta guía ofrece al viajero los mejores consejos

para organizar el viaje e información detallada de todos los puntos de imprescindible visita a lo largo y ancho de la isla; así como mapas y fotografías de cada región. Contiene además una amplia información práctica para conocer las posibilidades de alojamiento, compras y restauración para todos los gustos y presupuestos, así como las direcciones más útiles en cada rincón del país. Recree los auténticos y sabrosos platos de Bongos Cuban Café—en la mismísima cocina de su casa—con esta colección de platillos caseros provenientes directamente de las recetas de la familia Estefan. “El tener la oportunidad de abrir las puertas de nuestra cocina y de compartir las recetas de nuestra familia y cultura es una sueño hecho realidad, no solo para nosotros, sino también para nuestros padres y abuelos. ¡Buen provecho!”—Gloria y Emilio Estefan

"El Diccionario General del Zulia es por mucho el libro de Historia del Zulia más importante publicado, después de la Historia de Juan Besson. Su contribución al genero biográfico es única en Venezuela y su aporte bibliohemerográfico de la zulianidad no tiene parangón, sino en los trabajos de Germán Cardozo Galué y Patricia Pineda. En este libro está resumida y presentada de forma práctica toda la historia del Zulia y se proyecta en ella a los próceres civiles de nuestro futuro. Es un acervo bibliográfico que marca un antes y un después en la investigación historiográfica, periodística y artística de todo el Occidente del país. Nuestro libro fundamental, en muchos sentidos". "En el más puro y exigente quehacer intelectual y tradición del Zulia, Luis Guillermo Hernández y Jesús Ángel Parra ofrecen al país esta

monumental, erudita y útil obra de consulta". Germán Cardozo Galué "El Zulia Plural, nombre original de este proyecto desde hace más de veintitrés años, hoy denominado Diccionario General del Zulia por decisión del curador y de la institución editora, es el producto de un extenso proceso de investigación sobre personajes, hechos, instituciones y cualquier otro aspecto del Zulia que, a través de 500 años de historia escrita y con la tradición oral milenaria de nuestras etnias, llevó a crear este corpus enciclopédico de más de 7.000 entradas" "Los consultantes o lectores de este Diccionario encontrarán dos tipos fundamentales de entradas. Las de simple referencia, muy cortas, que ante un apelativo, un seudónimo o una sigla hace la referencia respectiva a la entrada principal. La entrada original o principal, bien de personajes o de instituciones, que tratará de sintetizar lo esencial sobre ellos" "Las entradas que corresponden a personajes están compuestas por lugar y fecha de nacimiento y de muerte, profesión u oficio, rasgos biográficos mínimos con su trayectoria y las fuentes. Desde luego, no siempre ha sido posible localizar todos los datos señalados, por lo cual cuando no aparece alguno no es por falta de investigación, sino por haber sido imposible la localización de ese dato. Las fuentes fueron clasificadas en: directas, las cuales consisten en libros o folletos publicados por el personaje estudiado, y específicas o indirectas, que son los escritos sobre el personaje, publicados en libros, folletos o en órganos periódicos. Un caso especial corresponde a los artistas visuales, a los que se les agregó las principales exposiciones realizadas. En el caso de las

instituciones se hizo un recuento de su fundación, miembros, fechas básicas de su trayectoria, fuentes específicas, así como todo aquello que se consideró importante para conocer su historia o, como algunos la denominan, su biografía. Se debe señalar que en ocasiones existe información cruzada en las entradas, porque hay personajes cuya vida es su obra y viceversa. Por eso en la entrada respectiva se señala la consulta que deberá hacerse en otra entrada. Del mismo modo, es preciso indicar que existen entradas sin fuentes específicas en el caso de periódicos o revistas, ya que se elaboraron los datos con el órgano periódico en la mano; en el caso de personajes o instituciones, porque la información se consiguió en la contraportada de libros sin la firma del autor, o en recortes de prensa sin datos de identificación." "Este Diccionario fue elaborado con una acuciosa investigación de las fuentes. Por lo tanto cada entrada tiene todas sus fuentes; esto puede parecer exagerado en algunos casos, pero permitirá al lector ampliar el aporte de cada entrada al consultar directamente las fuentes y así hacer su investigación según sus necesidades."

Catorce historias de mujeres que mataron, tan reales como aterradoras.

La Cocina Arabe LibanesaEl NacionalLa cocina libanesa de ayer y de hoyAlianza Editorial Sa

A menudo, la literatura y el cine nos sorprenden con pasajes y secuencias que explican ciertos fundamentos económicos y empresariales. Pero no siempre aparecen de una forma explícita. Esta novela, sin duda, nos ayudará a desvelar muchas e interesantes claves de la forma de pensar de los

economistas. Con un estilo ágil y eficaz, el autor de Un economista de letras, logra combinar el entretenimiento con el rigor literario. El joven e irónico protagonista de esta narración reflexiona sobre diferentes episodios de su vida: la familia, el barrio, los amigos, la universidad, sus lecturas, sus incertidumbres sobre la ciencia económica, sus éxitos y fracasos sentimentales, la necedad de algunos empresarios, el turbio mundo de la corrupción política... La literatura, la economía y, cómo no, el amor, constituyen sus grandes pasiones. Gracias a ellas, posiblemente, logrará sobrevivir al futuro.

Amor, amistad y venganza se combinan en esta novela que apasionará a sus lectores. «A veces, los sueños se convierten en pesadillas al hacerse realidad.» Después de la muerte de su padre, Stefano Baldi llega a Nápoles para descansar y repensar su vida. Allí encontrará un trabajo como pianista en un hotel de Capri y descubrirá el amor con Mario, que le hará vivir un mundo de pasión. El precio que tendrá que pagar para salvar a los que más quiere será tan alto, que le obligará a abandonarlo todo cuando sucumba a las presiones de un grupo mafioso dedicado al tráfico internacional de armas. Bajo una nueva identidad, tendrá que negociar con distintas facciones rivales que operan en Líbano con el trasfondo de la Guerra de Siria. El destino le forzará a hacer cosas inimaginables para poder regresar a Nápoles y culminar su particular venganza, dejando por el camino un rastro de amor, amistad y muerte que le cambiará por completo.

[Copyright: 892f1fda64210380f2272b8bb19fe303](https://www.pdfdrive.com/cocina-libanesa-pdf-free.html)