

Confetture E Chutney

"Che cosa amo della Giamaica? Il gusto piccante del jerk inaffiato da una Red Stripe ghiacciata, gli enormi altoparlanti dei sound system che di sera sparano dub reggae. Amo l'arte di strada rasta, la cultura maroon e i tramonti sulla spiaggia" (Paul Clammer, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. La cucina locale; attività all'aperto; paesaggi e natura; lo stile di vita giamaicano.

"È un paese piccolo, reso però grande da un paesaggio che sospeso fuori dal tempo e dall'innata cordialità dei suoi abitanti, che si traduce nel più caldo dei benvenuti" (Fionn Davenport, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Illustrazioni in 3D; Wild Atlantic Way; itinerari a piedi in città; a tavola con gli irlandesi.

"Storici edifici barocchi e sontuosi palazzi imperiali fanno da cornice a capolavori pittorici e musicali, nonché a un vivace panorama contemporaneo artistico e gastronomico" (Catherine Le Nevez, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Visita guidate e passeggiate; Kaffeehäuser e pasticcerie; arte e letteratura; gita a Salisburgo.

Le più gustose ricette per le marmellate e le gelatine. Libro che appartiene ad una lunga collana totalmente dedicata all'alta cucina italiana. Genuinità, golosità e semplicità fanno da cornice a questo libro che imposta el basi per chi vuole iniziarsi all'arte del cucinare. Tra le ricette base le più semplici e conosciute sino a giungere alle più sfiziose ed elaborate.

"L'identità culturale e geografica dell'Australia è stata plasmata da 4,5 milioni di anni di isolamento. Il paesaggio aspro e bellissimo del paese ha trasmesso la propria forza anche agli australiani" (Charles Rawlings-Way e Meg Worby, autori Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Sydney Harbour in 3D, Australia aborigena, scoprire l'outback, attività all'aperto

"Lambite da scintillanti acque blu e e punteggiate di rovine sbiancate dal sole, le isole greche stimoleranno la vostra fantasia con i loro miti, l'appetito con i sapori locali e lo spirito con l'atmosfera rilassante". (Korina Miller, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Palazzo di Cnosso in 3D; a piedi ad Atene; crociere; a tavola con i greci.

ePub: FL0617

"Le isole greche stimolano la fantasia con una storia intrecciata con i racconti mitologici e narrata dalle sue antiche rovine imbiancate dal sole." Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Palazzo di Cnosso in 3D; itinerari a piedi ad Atene; dii isola in isola; a tavola con i greci.

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 veganismo, 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.

Confetture e chutney100% ricette testateMarmellate. Confetture e succhi con i chutney di verdura per accompagnare i formaggiLe ricette per fare in casa le marmellate. Confetture e succhi - Fare in casaScript edizioni

Un poetico omaggio alla diversità degli alberi, alla loro bellezza, ai loro usi e tratti caratteristici, ai loro messaggi in perenne evoluzione. Fin dai primordi gli alberi sono stati utili all'umanità in innumerevoli modi, ma il rapporto tra noi e loro ha molte più dimensioni di quelle puramente pratiche. Gli alberi si intrecciano con l'esperienza umana a tal punto che molte specie hanno ispirato direttamente storie, miti, canzoni, poesie, dipinti e valori spirituali. Alcuni sono assurti a simboli religiosi, culturali o nazionali. In questo splendido volume illustrato Fiona Stafford propone un'esplorazione intima e dettagliata di diciassette alberi comuni - dal frassino al melo, dalla quercia al cipresso, al salice. Di più: rende omaggio ad alcuni individui specifici - come il favoloso tasso di Ankerwycke sotto cui Enrico VIII corteggiò Anna Bolena, o gli spettacolari ciliegi di Washington - e descrive gli usi pratici del legno nel passato e nel presente, le malattie arboree e le minacce per l'ambiente, non trascurando il potenziale contributo degli alberi al rallentamento dei cambiamenti climatici. Insomma, un libro ricco di spunti insoliti e aneddoti affascinanti, che celebra gli alberi e le loro lunghissime vite come nostri compagni naturali, fonti di affetto e ispirazione.

Il primo vademecum per il consumatore di oggi, acquirente evoluto nel modo di mangiare e sempre più attento al valore biologico degli alimenti prota gonisti della dieta e della dispensa, Uno strumento facile da consultar e prima di far e la spesa o di mettersi ai fornelli: 232 alimenti, le loro caratteristiche e come utilizzarli al meglio.Una guida completa

per conoscere virtù e proprietà di ciò che mangiamo e potersi nutrire in maniera gustosa ma allo stesso tempo rispettosa dei principi nutrizionali. La nuova "bibbia" del mangiar sano proposta da un celebre enogastronomo e un autorevole dietologo, per conoscere tutto dei prodotti che portiamo ogni giorno sulle nostre tavole. Un libro "non di cucina" ma dedicato al lettore curioso: di cucina, naturalmente. E attento al proprio benessere. Da tenere sempre sotto mano, in bella vista, perché racconta tutti i segreti degli alimenti che compongono la nostra dieta, illustrati, proposti in ordine alfabetico e spiegati in modo semplice: dall'A alla Zeta, acciughe, banane, fagioli yogurt, zucche e zucchero rivelano caratteristiche, composizione chimica, dimensioni, ma anche curiosità, modalità di scelta e di acquisto nei banchi del mercato o negli scaffali del supermercato. Strumento di conoscenza delle peculiarità dei prodotti che mangiamo, il libro, realizzato a quattro mani da Allan Bay e Nicola Sorrentino, "guru" rispettivamente della gastronomia e della nutrizione, si arricchisce di 50 ricette "che piacciono agli autori", pensate per far conoscere meglio gli ingredienti senza rinunciare ai sapori più accattivanti e rispettando i principi nutrizionali fondamentali per il nostro benessere. Spezzatino di ossobuco o riso alla paesana, insalata di rinforzo o budino di fragole: dall'antipasto al dolce, un menù "ideale" facile da realizzare, buono per la salute

Una vera e propria Bibbia delle spezie in cui vengono presentate e descritte oltre 20 varietà e le diverse miscele, dalle più diffuse alle più insolite, dalla A di Anice stellato alla Z di Zenzero; per conoscere la loro natura e storia, i mercati e l'alternativa del commercio equo e solidale, i loro usi in cucina, la reperibilità e conservazione. Un info-ricettario di oltre 120 ricette, suddivise per pratiche sezioni, dagli antipasti ai dessert, che vedono le spezie come protagoniste. Tutte provate e testate in cucina. Tra queste, anche le creazioni originali e golose degli chef dei ristoranti aderenti al «Circolo del Cibo», una community che utilizza solo cibo buono fino in fondo, rispettoso della natura, dei diritti umani, proveniente dal commercio equo e solidale. Le ricette a base di prodotti animali sono accompagnate dalla versione vegan. Per venire incontro anche alle esigenze di vegani e vegetariani, scoprire come utilizzare ingredienti inediti come il Muscolo di grano, il seitan e i diversi formaggi e affettati veg, come sostituire uova, burro e latte nelle preparazioni dolci e salate, in un perfetto equilibrio con le spezie utilizzate. Con inserti fotografici dei piatti realizzati dagli chef del «Circolo del Cibo».

"Questo è un paese selvaggio la cui storia naturale e umana è stata dipinta su una tela di sconvolgente bellezza" (Anthony Ham, Autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: La Grande Barriera Corallina; Sydney Harbour in 3D; la cultura aborigena; in viaggio nell'outback.

Il volume descrive nel dettaglio gli ingredienti, i frutti e gli ortaggi di uso più comune, le varietà di zucchero e le tecniche di preparazione, spiega anche come conservare il prodotto finito e fornisce suggerimenti e consigli utili. Tutto ciò, insieme alle 60 gustose ricette che troverete al suo interno, fa di questo libro un punto di riferimento fondamentale per chi desidera imparare a realizzare conserve.

"Le isole greche stimolano la fantasia con una storia intrecciata con i racconti mitologici e narrata dalle sue antiche rovine imbiancate dal sole." Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Itinerari a piedi ad Atene Di isola in isola A tavola con i greci

Cacciare le dita nel barattolo di marmellata di more o affondare il viso in una fetta di pane con doppio strato di squisita marmellata di albicocche evoca pomeriggi passati nel salotto della nonna, un concentrato di malinconia, delicatezza e poesia... Ecco il ricettario con procedimenti, trucchi e consigli per preparare marmellate, confetture, mostarde, frutta allo sciroppo, liquori, creme e gelatine di albicocche, arance, limoni, lamponi, castagne, mirtilli, menta, cipolle, more, kiwi, fragole, rose, mele cotogne, pomodori verdi, pere, pesche, nocciole, fichi in un eBook pratico e utilissimo di 94 pagine, perfetto anche per i principianti.

Da una super-esperta nel campo della cucina creativa e consapevole, dell'autoproduzione a 360° e della salute a tavola un manuale frutto di anni di ricerca e sperimentazione sui metodi di conservazione, con tante ricette sane, gustose, facili e divertenti. Sottoli, sottaceti, oli aromatizzati, confetture, marmellate, chutney, preparazioni sotto spirito, gelatine e sciroppi: con La dispensa verde potrai avere anche tu a disposizione tutto l'anno la generosità della natura. Imparerai a essiccare, a fermentare, a congelare nel modo corretto e a conservare sotto sale, evitando gli sprechi e divertendoti. Creare una dispensa verde ti permette di: Risparmiare denaro Evitare di buttare alimenti genuini e sani che puoi conservare con successo trattenendone le proprietà nutritive Gustare sapori veri e non adulterati dall'industria Nutriti in maniera sana conoscendo gli ingredienti e la provenienza Regalare squisitezze fatte con le tue mani Ridurre l'impatto ambientale rispetto alla grande distribuzione Evitare di passare il tempo libero in coda al supermercato: cucinare diventerà il tuo antistress!

"Luogo di grande ricchezza storica, di instancabile creatività e innovazione, con grandi spazi verdi e un numero impressionante di capolavori architettonici, Londra ha qualcosa per tutti i gusti: a voi la scelta" (Emilie Filou, Autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Tower of London in 3D; cartina estraibile; gita di un giorno; cartina del British Museum.

Le isole maltesi sono uniche. Qui troverete grandiosi templi preistorici, splendide calette nascoste, favolosi siti per immersioni e una storia ricca e intensa. 3 isole, 29 siti di immersione, 253km di costa, 5600 anni di storia. Cartine chiare e facili da usare, attività all'aperto, strumenti per la pianificazione del viaggio. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Valletta, Sliema, St Julian's e Paceville, Malta nord-occidentale, Malta centrale, Malta sud-orientale, Gozo e Comino, Pernottamento, Capire Malta e Guida pratica.

Capperi sotto sale, Aglio sott'olio, Cardi in agrodolce, Carciofini sott'olio, Cetriolini sott'aceto, Funghi trifolati, Melanzane al funghetto, Olive in salamoia ligure, Pomodori secchi sott'olio, Salsa di pomodori e

peperoni verdi, Salsa chili, Giardiniera con tonno, Crema toscana alle noci, Pesto alla ligure, Chutney di ribes all'aceto balsamico, Mostarda cremonese, Marmellata di arance, Confettura di amarene, Cotognata, More selvatiche e vaniglia, Confettura rossa al vino... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

“Vienna è bellissima e offre esperienze indimenticabili. Visitatei palazzi monumentali e i dinamici spazi dedicati all'arte e poi rilassatevi nel vostro caffè preferito con un Melange e una fetta di Apfelstrudel” Anthony Haywood, Autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Tour guidati, Kaffeehäuser e pasticcerie, città della musica, gita a Salisburgo. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Hofburg e dintorni, Stephansdom e centro storico, Karlsplatz e zona del Naschmarkt, MuseumsQuartier e Neubau, Alsergrund e zona dell'Università, Dal Belvedere al Canale del Danubio, Prater e zona a est del Danubio, Schloss Schönbrunn e dintorni, Gite di un giorno, Pernottamento, Conoscere Vienne, Guida pratica.

“L'Australia centrale è un territorio vasto ed estremamente vario: città animate da festival, regioni vinicole, spiagge superbe, piste nel deserto, cultura aborigena e – ovviamente – l'emblematico Uluru (Ayers Rock)” Charles Rawlings-Way e Meg Worby, autori Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Tutte le tappe dell'Explorer's Way. Vini e cucina del South Australia. Arti visive aborigene. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Adelaide e South Australia, da Darwin a Uluru, Guida pratica, Trasporti, Salute, Guida linguistica.

"E' chiaro perchè l'Argentina ha sempre affascinato i visitatori: il tango, la carne di manzo, i gauchos, il fútbol, la Patagonia e le Ande sono classici che creano un mix unico per ama viaggiare" (Sandra Bao, autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Attività all'aperto; la storia del tango; a tavola con gli argentini; soggiornare in una estancia.

[Copyright: 9fef88676192f535289ca514699797c8](https://www.amazon.it/dp/B000APR004)