

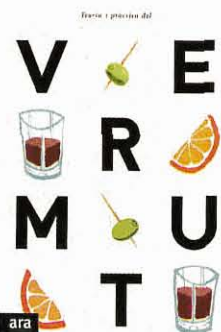
Lectures, programes, pel·lícules i webs per alimentar els sentits

LLIBRES

TEORIA I PRÀCTICA DEL VERMUT

Autors: J. Sucarrats, M.À. Vaquer i S. Martín. **Ed.** Ara Llibres **Pàg.** 168. **Preu:** 18,95 €.

Sí, el vermut ha ressorgit i torna a estar de moda. Però això no vol dir que en sapiguem gaudir com cal. Per això Josep Sucarrats, director de **CUINA**, Miquel Àngel Vaquer i Sergi Martín s'han proposat descobrir-nos tots els secrets d'aquesta beguda, en un llibre que, amb il·lustracions de Blanca Miró, i amb sentit de l'humor, recull consells enginyosos i propostes inèdites, receptes sorprenents, anècdotes curioses i les millors vermuteries per degustar-la. I és que potser ha arribat el moment de dir adéu a còctels i combinats, cerveses artesanes i infusions macrobiòtiques: arriba el temps del vermut, sobretot ara que comença a fer calor i ve de gust passar el matí en una terrassa amb bona companyia.



LA VIDA EN DOLÇ

Autora: Renata Carrillo. **Ed.** Ara Llibres. **Pàg.** 204. **Preu:** 22,90 €.

Potser coneixeu l'autora d'aquest llibre pel programa homònim de BTV. Doncs ara tindreu l'oportunitat de tenir les receptes més dolces de Renata Carrillo a mà per preparar-les en qualsevol moment, mentre coneixeu la història de l'autora i les vivències que l'han dut a convertir-se en una autèntica experta en la cuina més dolça i ensucrada.



IDEAS Y RECETAS...

Autor: José Romero. **Ed.** EPGB. **Pàg.** 204. **Preu:** 34,20 €.

L'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona recull en aquest volum 24 receptes de José Romero, a cavall entre dolç i el salat. El més destacat és el tractament gràfic dels plats, ja que les fotografies del Grupo Vilbo, tenen un protagonisme indiscutible al llarg de més de 200 pàgines del llibre. L'obra és una edició bilingüe castellà i en anglès.

APP



TAP FOR MENU

Tipus: Restaurants.
Sistema operatiu: iOS i Android.
Preu: Gratuïta.

Hi ha aplicacions que haurien d'estar al mòbil de qualsevol aficionat a la cuina i els restaurants. I aquesta, que s'acaba de presentar, n'és un exemple. Podreu seguir els vostres restaurants preferits, consultar-ne la carta i les darreres notícies i, és clar, fer una reserva per anar a fer-hi un àpat.

APP



FOOD TRIVIA

Tipus: Joc.
Sistema operatiu: Android.
Preu: Gratuïta.

Food Trivia posarà a prova el vostre coneixement de les receptes i la història culinària d'arreu del món. Es tracta d'un joc de preguntes gastronòmiques de tot el món, que us permetrà conèixer-ne la cultura culinària sense moure-us de casa. A més, practicareu idiomes, ja que està escrit en anglès.

BLOG



COOKING THE CHEF

URL: <http://cookingthechef.blogspot.com.es/>

Us presentem un blog una mica especial. Es tracta d'una plataforma on, cada mes, es llança un repte a tots els bloguers gastronòmics: preparar un plat d'un cuiner famós i penjar-lo a un dia concret. Alberto Chicote i Gastón Acurio ja han acceptat el repte i podeu consultar les receptes que han preparat els bloguers, que reben el butlletí amb la proposta perquè parin el plat i el pengin, també, als seus blogs.