

[Free download] Cucinare con i fiori e con le erbe di campo (L'Altra Medicina) (Italian Edition)

Cucinare con i fiori e con le erbe di campo (L'Altra Medicina) (Italian Edition)

Von Giulia Landini

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1242745 in eBooksVerffentlicht am: 2013-09-07Erscheinungsdatum: 2013-09-07File Name: B00F1ZP95K | File size: 71.Mb

Von Giulia Landini : Cucinare con i fiori e con le erbe di campo (L'Altra Medicina) (Italian Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cucinare con i fiori e con le erbe di campo (L'Altra Medicina) (Italian Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider keine BilderVon Luca MaccarroneSchade mit Bilder der Pflanzen und der Speisen wre es viel besser gewesen. Auch zu diesem Preis ein bisschen enttuschend.

Kurzbeschreibung Alla scoperta dei tesori dei prati e dei boschi Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirvi squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie pi sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero. Contenuti dell'ebook: . 31 piante commestibili della flora italiana descritte. . 34 ricette dall'antipasto agli sciroppi a base di erbe e fiori. L'autrice Blogger e giornalista, Giulia Landini si occupa di ecologia applicata. Sperimenta la cucina sostenibile e dell'anima, l'autoproduzione in tutte le sue forme zappettando nel suo orto urbano e sperimentale di 60 metri quadrati. Ha scelto la decrescita come suo stile di vita che ci riporta ad un'autenticit e sensibilit perdute. Tiene corsi di panificazione naturale, cucina vegetariana e crudista, trasformazione alimentare, autoproduzione di detersivi naturali in tutta Italia. Nel suo blog, www.seminterra.com, spiega come portare la decrescita in casa propria divertendosi: basta un semino nella terra della propria vita per innescare un cambiamento radicale nella nostra societ. Nel suo primo libro, "Ecologia del Risparmio" (Edizioni La Linea), parla di come vivere una vita a impatto zero... anche per il portafoglio. Kurzbeschreibung Alla scoperta dei tesori dei prati e dei boschi Armati di cesto, scarpe da passeggio, voglia di scoprire e acquolina in bocca, siete pronti per iniziare il viaggio alla scoperta delle erbe commestibili. Prati e boschi ci attendono per offrirvi squisite leccornie da stufare, lessare o gustare crude, per dare vita a un tripudio di sapori benefici anche per il nostro organismo. Questo libro racconta il viaggio nel mondo delle erbe commestibili: la loro storia in giro per l'Italia, come riconoscerle, conservarle, cucinarle ed entrare in contatto con le loro energie pi sottili. Un patrimonio culturale e mangereccio da riconquistare andando a spasso, tra i fiori giallo oro del tarassaco, le foglie lanceolate della piantaggine e quelle grasse della portulaca, fino ad arrivare in cima a una robinia per afferrare (e poi mangiare) le profumatissime ciocche bianche di questo bistrattatissimo albero. Contenuti dell'ebook: . 31 piante commestibili della flora italiana descritte. . 34 ricette dall'antipasto agli sciroppi a base di erbe e fiori. L'autrice Blogger e giornalista, Giulia Landini si occupa di ecologia applicata. Sperimenta la cucina sostenibile e dell'anima, l'autoproduzione in tutte le sue forme zappettando nel suo orto urbano e sperimentale di 60 metri quadrati. Ha scelto la decrescita come suo stile di vita che ci riporta ad un'autenticit e sensibilit perdute. Tiene corsi di panificazione naturale, cucina vegetariana e crudista, trasformazione alimentare, autoproduzione di detersivi naturali in tutta Italia. Nel suo blog, www.seminterra.com, spiega come portare la decrescita in casa propria divertendosi: basta un semino nella terra della propria vita per innescare un cambiamento radicale nella nostra societ. Nel suo primo libro, "Ecologia del Risparmio" (Edizioni La Linea), parla di come vivere una vita a impatto zero... anche per il portafoglio.