

9) Na trilha *gourmet*

Que tal degustar blinis com caviar na Rússia, um tagine no Marrocos e aventurar-se nas barracas de comida nas ruas do Vietnã? Os melhores destinos gastronômicos do mundo estão neste lançamento da Publifolha. Além de belas fotos de atrações dos cinco continentes, o livro traz indicações de restaurantes, informações sobre transporte e hospedagem, dados históricos e muitas outras dicas apetitosas.

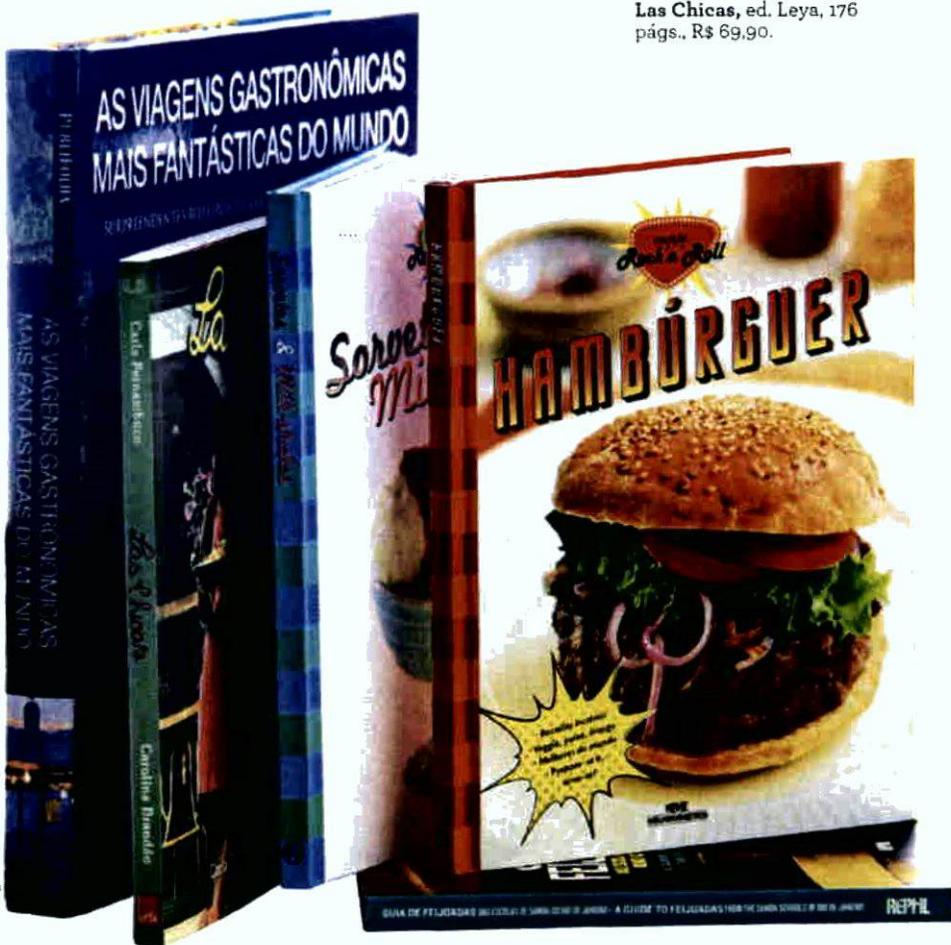
As viagens gastronômicas mais fantásticas do mundo, Publifolha, 336 págs., R\$ 89,90.

Sucesso na rua Oscar Freire, o restaurante Las Chicas trouxe o conceito de gourmet garage para São Paulo: comida simples e gostosa, servida num lugar aconchegante, a qualquer hora do dia. No novo livro das chefs Carla Pernambuco e Carolina Brandão, você confere as receitas de alguns hits da casa, como o picadinho de filé-mignon e o pudim de tapioca cremoso.

Las Chicas, ed. Leya, 176 págs., R\$ 69,90.

Rock'n'Roll é o nome da nova coleção de livros gastronômicos da Melhoramentos. A proposta é muito honesta: deixar a culpa de lado e se jogar em receitas deliciosamente calóricas. A primeira caixa da série traz um volume com receitas de sorvetes e mik-shakes e outro sobre hambúrgueres. Apesar de não economizar no caramelo e na maionese, os livros também ensinam a fazer guloseimas mais leves, como uma raspadinha de frutas vermelhas e um curioso hambúrguer vegano.

Caixa Hambúrguer e Sorvetes e Milk-Shakes, ed. Melhoramentos, 82 págs. cada volume, R\$ 69.



No primeiro sábado do mês, é na Portela. No segundo, é a vez da Mangueira. Domingo também tem: o primeiro do mês é da Estácio de Sá. O calendário das feijoadas das escolas de samba cariocas está no livro de Augusto Carazza e Regina Lucia Sá, com fotografias de Alex Sant'Anna. Além do mapa da mina, o lançamento traz informações históricas sobre o samba, fala da ligação da culinária com os orixás e traz até uma receita de feijoada que serve até 2.000 pessoas. Tudo em português e em inglês.

Guia de feijoadas das escolas de samba do Rio de Janeiro, Réptil Editora, 176 págs., R\$ 35.