

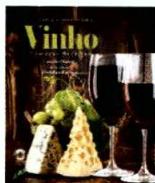


LIVROS



COMIDA VIVA
Como aprender a cozinhar – sem fogão

Em *Essencial – A arte da Gastronomia sem fogão* (Editora Alaúde, R\$ 62,90), os autores David Côté e Mathieu Gallant ensinam maneiras novas e deliciosas de cozinhar – sem fogão. Isso por meio de técnicas como desidratação, fermentação e marinadas. Há cardápios completos, incluindo entradas e até bebidas.



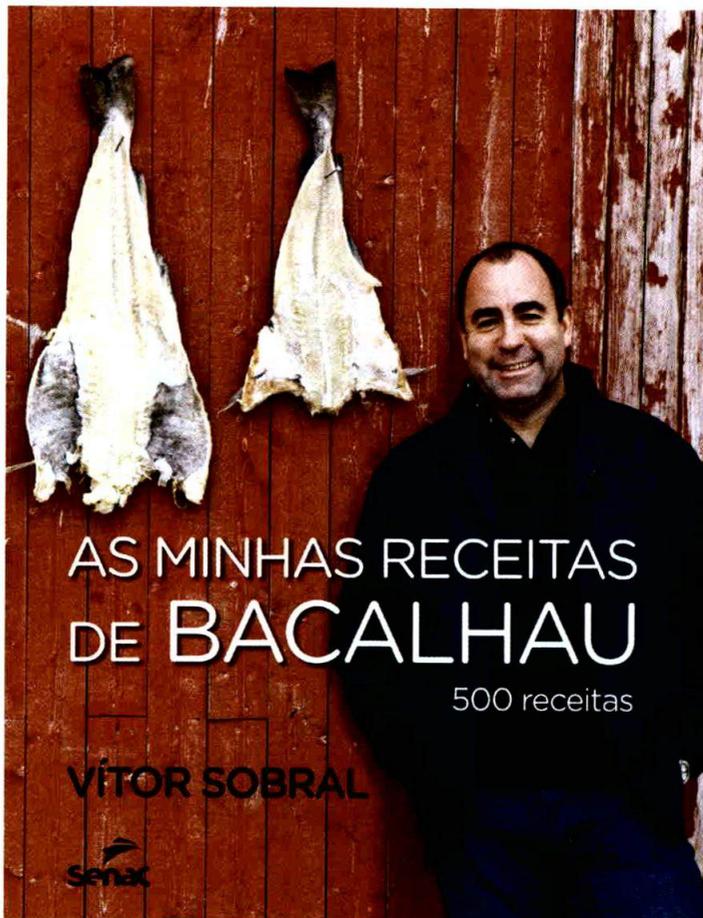
VERBETES DO VINHO
O mundo de Baco de A a Z, num culto à bebida

Dicionário Gastronômico – Vinho com suas receitas (Ed. Boccato e Gaia) revela letra por letra, alguns dos principais tópicos da fascinante bebida de Baco, passando por sua relevância histórica, evolução e até a crescente inclusão aos hábitos contemporâneos. De Jezebel Salem e Christian Formon, chef que prepara receitas muito bem fotografadas.



LANCHONETE EM CASA
Hambúrgueres e shakes para em grande estilo

Com design divertido, o box *Coleção Rock'n'roll* (Ed. Melhoramentos, R\$ 69) reúne duas obras dedicadas a receitas fáceis e práticas. No primeiro livro, *Hambúrguer*, a proposta é provar que fazer em casa sanduíches iguais às redes de fast-food e lanchonetes pode ser rápido e saboroso. *Sorvetes & Milk-Shakes* traz receitas artesanais sobre o tema.



BACALHAU TOTAL

EM 500 RECEITAS, O CHEFE PORTUGUÊS VÍTOR SOBRAL REVELA O INESGOTÁVEL. UNIVERSO DO FAMOSO PESCADO

Prolífico, o chef Vítor Sobral, grande expoente da gastronomia de seu país, parece não descansar nunca. Eis que chega às prateleiras seu mais recente projeto: *As Minhas Receitas de Bacalhau* (Editora Senac, R\$ 139,90). Com o subtítulo de "500 Receitas", a obra cumpre o que promete, ao longo de suas 586 páginas. Além da incrível variedade de modos se preparo, Sobral vai fundo também na história do pescado e na origem do "culto" quase universal a ele. Também não ficam de fora as melhores maneiras de identificar um bom bacalhau na hora da compra. Cabem ainda capítulos dedicados a receitas de petiscos, saladas e sopas (sim, sopas) à base de bacalhau. "O livro começa com minha pesquisa sobre a origem do peixe

na gastronomia", informa o autor. "A primeira comercialização de bacalhau industrializado foi feita pelo mercador holandês Yapes Ypess, que inaugurou a indústria de transformação na Noruega. A partir de então, o consumo do peixe expandiu-se pela Europa, Américas e até à África. Mesmo diante desta importante expansão de mercado, a Noruega manteve-se como polo principal de pesca, transformação e exportação do bacalhau". Ícone da gastronomia portuguesa, Sobral atualmente comanda suas casas Cervejaria da Esquina e Tasca da Esquina, em Lisboa – esta, após a filial paulistana aberta em 2011, acaba de ganhar endereço em Luanda, capital de Angola.