

vitrindekiler

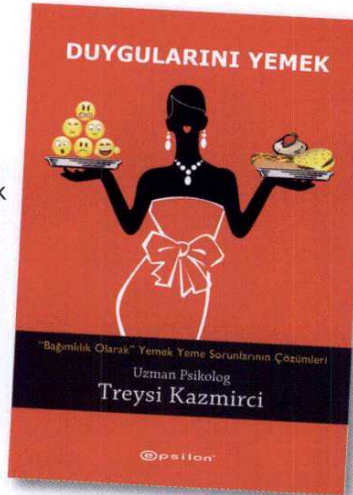
Yemek taşan kitaplar

Yemeğin her yönüyle anlatıldığı kitaplarla sadece midenizi değil gözünüzü de doyurabilirsiniz. Yeni ve farklı bilgilerle mutfağınızda profesyonel tatlar hazırlamak için bu kitaplardan faydalanabilirsiniz.

• HAZIRLAYAN: PINAR ONUR

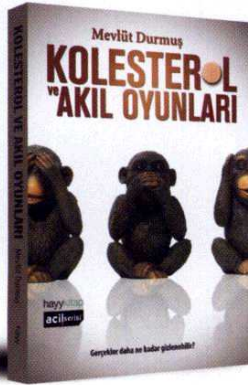
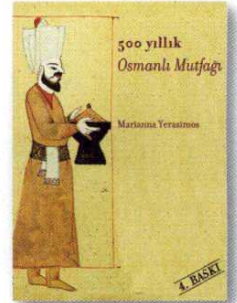
DUYGULARINI YEMEK

Treysi Kazmirci'nin yazdığı "Duygularını Yemek" yediklerinize değil, yemeğinizin ardındaki nedenlere odaklanıyor. Kazmirci, kitabında sağlıklı beslenmeyi anlatırken ağız tadınızdan ödün vermemek gerektiğini belirterek sanat ve cemiyet hayatının ünlü isimlerinden yemek ve tatlı tariflerine de yer veriyor. Kitapta kilo alırken, kilo verirken, kiloyu korurken, hamileyken, çocuk yetiştirirken ve yeme bozuklukları gibi konu başlıkları da var. Epsilon Yayınevi
Fiyatı 17 TL.



500 YILLIK OSMANLI MUTFAĞI

Marianna Yerasimos'un yazdığı "500 Yıllık Osmanlı Mutfacı"nda kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri, yemek çeşitleri, yemek yeme alışkanlıkları, yemek öğünleri, sofradaki görgü kuralları ve mutfak binalarının her birinin yanı sıra günümüze uyarlanmış 99 Osmanlı yemeği bulunuyor. 308 sayfalık kitapta alışılmışın dışında farklı yemek tarifleri yer alıyor. Boyut Yayın Grubu
Fiyatı 37,90 TL.

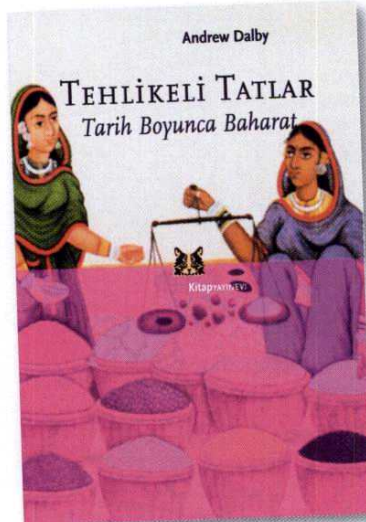


KOLESTEROL VE AKIL OYUNLARI

Mevlüt Durmuş'un kaleme aldığı "Kolesterol ve Akıl Oyunları" yurtdışındaki yazılı kaynaklarla da desteklenmiş bir kitap. Durmuş kitapta kolesterolü düşürmek için ilaç almanın faydası olmadığına da dikkat çekiyor. Kolesterolü tüm ayrıntılarıyla aktaran Durmuş, kolesterolün hayati bir öneme sahip olduğunu ve beynimizin çalışmak için ona ihtiyaç duyduğunu özellikle açıklıyor. Hayykitap
Fiyatı 13 TL.

TEHLİKELİ TATLAR - TARİH BOYUNCA BAHARAT

Andrew Dalby'nin yazdığı "Tehlikeli Tatlar" sadece baharat bilgilerinin değil, çeşitli kültürlerde baharatla ilgili söylemlerin ve inanışların anlatıldığı, baharatların her dilde isimlerinin bulunabildiği bir kitap. "Tehlikeli Tatlar" karanfil, havlıcan, yıldız anason, zerdeçal ve diğer baharatları öyküleri, nasıl kullanıldıkları, karışımları ve bazı yemek tarifleriyle aktarıyor. Kitap Yayınevi
Fiyatı 17,5 TL.



OSMANLI'DA FIRINCILIK

Mehmet Demirtaş'ın kaleme aldığı "Osmanlı'da Fırincılık" Osmanlı Devleti'nde büyük önem taşıyan ekmekçi esnafının hikayesini anlatıyor. Padişaha ve saray görevlilerine ekmek imal eden saray fırınları, asker ocaklarına ekmek çıkaran ordu fırınları, ihtiyaç sahipleri için ekmek çıkaran imaret fırınları ve yabancı devlet temsilcileri için ekmek üreten konsolosluk fırınları detaylarıyla anlatılıyor. Kitap Yayınevi
Fiyatı 15 TL.

