

Yayın Adı Lezzet
Referans No 19067454
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.08.2012
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 21227
Sayfa 20

LEZZİTAP:Layout 1 7/23/12 4:55 PM Page 1

kitaplık

eunal@doganburda.com

Tuzlu, tatlı, ekşi ve acı

Tuzlu, tatlı, ekşi ve acı... Yediğimiz şeylerin bizde bıraktığı tat duygusu aslında hayatın tam da kendisi. Tatlı anlar, acı günler... Hepsinde mutfağa ve hayata dair pek çok şey var...



Annesinin Kızı
GÜLER SARIĞÖL KÖYMEN

Mutfak ve hayat deyince, ikisini kucaklayan annelerin kızlarına, hem mutfakta, hem de hayatta el vermelerine dair bir çalışma "Annesinin Kızı." Anadolu'dan gelen, elele vererek bir şeyler üretme kültürünün devamı niteliğinde. Zamanından önce göçen ve gitmeden kızlarına el vermiş annelere. Mutfakta annesinin elini hiç tutmamış kızlarına bir kaynak oluşturmak ortak amaç.

Bir miras bırakabilmek için de tuzlu, tatlı, ekşi ve acı tarifler, hikayeler barındıran. Kaybetmekte olduğumuz, belki de hiç tatmadığınız yöresel anne tarifleri, anne-kız hikayelerinde geçmişle gelecek elele.

BOYUT YAYINLARI



Kanser ve Beslenme
CÜLSEREN
ÜNSÜN ENGİN

"Kanser ve Beslenme"

kitabı Dr. Cülseren Ünsün Engin'in uzun yıllar kanser konusunda yaptığı çalışmaların bir ürünü. Bu kitap kanser hastaları ve yakınları için bir başvuru kitabı olduğu kadar kanser konusunda bilgi almak isteyenler için de yararlı bir kaynak olacak. Sağlıklı beslenmek isteyenler ve kanser hastalarının beslenmelerine dikkat etmesi gereken tüm hususları bu kitapta bulabilirsiniz. İNKILAP YAYINLARI



İstanbulum, Tadım-Tuzum, Hayatım
MERİ ÇEVİK
SIMYONİDİS

Türk Yunan dostluğuna örnek teşkil edecek olan bu kitap, yazarın üç yıllık yoğun çalışmasıyla ortaya çıkmış. "İstanbulum, Tadım-Tuzum, Hayatım", Atina'dan Cökçeada'ya, Bozcaada'dan İstanbul'daki Balıklı Rum Hastanesi'nin ihtiyarhanesine kadar birçok yer ve kişi ziyaret edilerek hazırlanmış. Kitap bir bellek yolculuğuna çıkarıyor bizi. İstanbul'un yaşama zamanlarına aralanan bu kapıdan girince yüzlerce yıldır kentin dokusunu var eden Rumların yeme-içme yaşamına, kültürlerine tanık oluyoruz. SOMKİTAP



İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri
SULA BOZİS

"Üç kıta arasında gelişen ticari ve kültürel alışverişlerin kavşak noktasında bulunan İstanbul kentindeki 'yok yok' deyişine tam olarak uyan, zengin besin maddeleriyle donanmış çarşı ve pazarlar, zaman içinde sayısız lezzet içeren bir mutfak yaratılmasına yol açmış..." diyor Sula Bozis. Sula Bozis'in İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri- Masal Yılların Mutfak kitabı sadece yemek tarifleri içermiyor. Aynı zamanda 20. yüzyılın ikinci yarısından küçük bir İstanbul panoraması.

