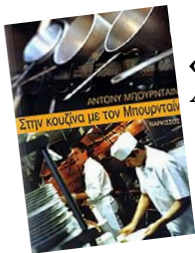




#Μένω Σπίτι και διαβάζω

5 βιβλία για όσους... ψήνονται για γαστρονομία

Τα βιβλία είναι πόρτες. Τα ανοίγεις και μπαίνεις σε έναν άλλο κόσμο. Για όσους αγαπούν το φαγητό κι επιθυμούν να το ανακαλύψουν με διάφορους τρόπους κι όχι αποκλειστικά και μόνο από τους τυπικούς οδηγούς μαγειρικής, έχω τις ακόλουθες απολαυστικές προτάσεις:



«Στην κουζίνα με τον Μπουρνταίν»,

Anthony Bourdain: ο σκοτεινός πρίγκιπας που δεν είναι πια ανάμεσά μας μιλάει σχεδόν για τα πάντα: σούπες, σαλάτες, ορεκτικά, κλασικά μεγάλα πιάτα, βοδινό, μοσχάρι και αρνί, ψάρια και οστρακόδερμα μέσα από τις συνταγές του περίφημου εστιατορίου του Les Halles. Χιούμορ, αμεσότητα και ένας κώδικας μαγειρικής συμπεριφοράς θα κερδίσουν την καρδιά σας.



«Του ανέμου και της αρμύρας»,

Θάλεια Τσιχλάκη, Νανά Δαρειώτη και Ανδρέας Ανδρουλιδάκης: Μια γαστρονομική χαρτογράφηση των Κυκλάδων, ένα απολαυστικό εγχειρίδιο που μιλά για τα παραδοσιακά φαγητά κάθε νησιού ξεχωριστά και ανασύρει από τη μνήμη ξεχασμένες συνταγές, ενώ παράλληλα αναδεικνύει τα ιδιαίτερα προϊόντα κάθε τόπου. Τυριά, αλλαντικά, αρτοποιήματα, γλυκά, κρασί, λάδι, μέλι, φρούτα και όσπρια αποτελούν τα κομμάτια ενός απίστευτου παζλ που αλλάζει από νησί σε νησί, παραμένοντας σε κάθε φάση του μαγευτικά γοητευτικό και νόστιμο.



«Τι είπε ο Αϊνστάϊν στο μάγειρά του;»,

Robert L. Wolke: Ένας χημικός αναλαμβάνει να εξηγήσει τα μυστήρια της κουζίνας, χρησιμοποιώντας απλή και μη τεχνική γλώσσα. Μην τρομάζετε, το βιβλίο είναι πολύ χιουμοριστικό, καθώς ο συγγραφέας δεν ασχολείται μόνο με τη χημεία στη ζωή του, αλλά έχει κάνει θητεία ως συντάκτης της διατροφικής στήλης στην εφημερίδα Washington Post. Αν ψάχνετε να δείτε γιατί δεν κολλάνε τα αντικολλητικά τηγάνια, γιατί λιώνει η σοκολάτα στο στόμα και περίπου ακόμη 100 ακόμη τέτοιου είδους αξιόπιστες απαντήσεις-εισηγήσεις τέτοιου είδους, αυτό είναι το βιβλίο σας.



«Η Μαγειρική είναι αγάπη, τέχνη, τεχνική»,

This Hervé, Gagnaire Pierre: Ο γνωστός ερευνητής της μοριακής γαστρονομίας στο Εθνικό Ινστιτούτο Γεωπονικών Ερευνών της Γαλλίας και ο διάσημος, βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin σεφ με εστιατόρια στο Παρίσι, το Λονδίνο, το Βερολίνο, το Τόκιο και το Χονγκ Κονγκ, συμμαχούν για να γράψουν ένα βιβλίο που ξεδιπλώνει μια μυστηριώδη, αλλά εύθυμη ιστορία μεταξύ τεσσάρων γάλλων φίλων και θέμα την αναζήτηση του ωραίου στη μαγειρική. Βιβλίο-τροφή για σκέψη.



«Στα Μαγειρεία των Αρχαίων»,

Μαρία Θερμού: Μικρές και μεγάλες ιστορίες της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων, οι οποίοι μπορεί να μην ήξεραν τη ζάχαρη, το λεμόνι ή την ντομάτα, αλλά γνώριζαν πώς να παντρεύουν το κρέας ή το ψάρι με το μέλι. Συνομιλητές σε αυτή τη γευστική περιπλάνηση, από την Προϊστορική εποχή ως τους Κλασικούς και Ελληνιστικούς χρόνους, οι Αριστοφάνης και Μένανδρος, ο Αρχέστρατος ως πατέρας της γαστρονομίας, ο Αθηναίος με τους περίφημους «Δειπνοσοφιστές» του αλλά και οι Όμηρος, Ησίοδος, Αριστοτέλης, Πλάτωνας, Ευριπίδης και Σοφοκλής.