

ΑΡΜΟΝΙΑ βιβλία ■■■■■■



## Ο Βαγγέλης Δρίσκας προτείνει 10 βιβλία μαγειρικής

Λατρεύετε τις ευφάνταστες συνταγές και πάντα αναζητάτε κάτι καινούργιο; Ίδου οι προτάσεις του κ. Δρίσκα για 10 βιβλία που σίγουρα μπορούν να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης.

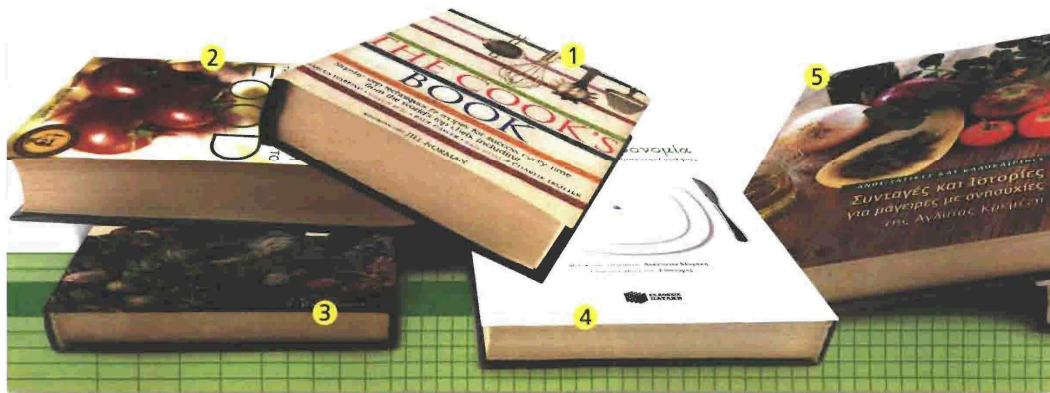
ΑΠΟ ΤΗ ΝΕΛΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ

126



ιάσημοι σεφ, ειδικοί της γευσσιγνωσίας, κορυφαίοι «μάγοι της κουζίνας» έγραψαν για την τέχνη τους και μοιράζονται τις γνώσεις τους μαζί μας. Ένας ειδικός του χώρου, ο Βαγγέλης Δρίσκας, σύμβουλος μαγειρικής και food editor, αλλά και γνωστός συγγραφέας, μας αποκάλυψε ποια είναι τα αγαπημένα του βιβλία γαστρονομίας και γιατί τα εμπιστεύεται. Ξεφυλλίστε τα, λοιπόν, αφήστε ελεύθερη τη φαντασία σας και μετατρέψτε την κουζίνα σας σε ένα μαγικό εργαστήρι γεύσης.

• Ο Βαγγέλης Δρίσκας είναι συγγραφέας των βιβλίων: «Κάθε Μέρα Σεφ», «Αρωματική Κουζίνα – η μαγειρική με μπαχαρικά και μυρωδικά», «Ένας Χρόνος στην Κουζίνα του Βαγγέλη Δρίσκα», «Κινέζικη Κουζίνα», όλα από τις εκδόσεις «Πατάκη».



**1** The Cook's Book

Εκδόσεις «D.K. Publishing»

Ένα βιβλίο που περιλαμβάνει γνώσεις και τεχνικές από τα πιο «καυτά» ονόματα αυτή τη στιγμή στην παγκόσμια εστίαση, όπως: Ferran Adria, Charlie Trotter, Marcus Wareing. Εύκολες λύσεις και πρακτικές, που μπορούν να εφαρμοστούν από επίδοξους μαγείρους.

**2** The Oxford Companion to Food

του A. Davidson, εκδ. «Oxford University Press»

Η απόλυτη εγκυκλοπαίδεια φαγητού. Ένας παγκόσμιος χάρτης για υλικά, τεχνικές, τοπικές κουζίνες, ανθρώπους της γαστρονομίας. Δίνει πληροφορίες για τα πάντα.

**3** Ο γαστρονομικός πολιτισμός από την αρχαιότητα έως σήμερα

του Jean Francois Revel, εκδ. «Πολύτροπον»

Ο Γάλλος φιλόσοφος Jean Francois Revel ερευνά το γαστρονομικό πολιτισμό μέσα από λογοτεχνικά κείμενα, οδηγούς μαγειρικής, εγχειρίδια, επιστολές όπως έχουν καταγραφεί από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

**4** Μοριακή Γαστρονομία

του Herve This, εκδ. «Πατάκη»

Η μοριακή γαστρονομία είναι μια τάση που επηρέασε πολλούς σεφ. Σ' αυτό το βιβλίο περιγράφονται τα πώς και τα γιατί όλων συμβαίνουν στις τροφές στη διάρκεια του μαγειρέματος. Ουσιαστικά, η μοριακή γαστρονομία είναι η επιστημονική κατανόηση της γαστρονομίας.

**5** Συνταγές και ιστορίες για μάγειρες με ανησυχίες

της Αγγλαίας Κρεμέζη, εκδ. «Πατάκη»

Η συγγραφέας ερευνά με πάθος το φαγητό, ψάχνει, πειραματίζεται, δοκιμάζει και μοιράζεται με τους αναγνώστες της κάθε γευστική εμπειρία. Με οδηγό τις εποχές μαγειρεύει μοναδικές συνταγές από όλη τη Μεσόγειο και γράφει για τα υλικά, τις τεχνικές...

**6** Σειρήνια δείπνα

του Andrew Dalby, «Παν/μιακές εκδ. Κρήτης»

Μια μοναδική μελέτη στην ιστορία της γαστρονομίας από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι τις μέρες μας. Μια γοητευτική ιστορία της ελληνικής κουζίνας με στοιχεία για τις λιγότερο γνωστές περιόδους της ιστορίας μας.

**7** Η περιπλάνηση ενός μάγειρα

του Άντονι Μπουρντέν, εκδ. «Νάρκισσος»

Ο συγγραφέας ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο και δοκιμάζει τις τοπικές κουζίνες με ένα σκοπό: να ανακαλύψει την τέλεια γεύση. Μαζί του γνωρίζουμε τις ιδιαιτερότητες κάθε τόπου, τις διαφορετικές γαστρονομικές συνήθειες.

**8** A Day at elBuli

των F. Adria, Juli Soler, A. Adria, εκδ. «Phaidon»

Εξαιρετικό βιβλίο, που μας αφήνει να κρυφοκοιτάξουμε στην καθημερινότητα του «elBuli», του εστιατορίου που δέχεται 1.000.000 αιτήσεις για κρατήσεις για μόνο 8.000 τελικές θέσεις στη διάρκεια μιας σεζόν. Συνοδεύεται από πολλές συνταγές και φωτογραφίες.

**9** Ψωμί & γλυκίσματα των Ελλήνων

του Ν. και της Μ. Ψιλάκη, εκδ. «ΚΑΡΜΑΝΩ»

Μέσα από λαογραφικά και ιστορικά στοιχεία, οι συγγραφείς παρουσιάζουν μοναδικές συνταγές από όλη την Ελλάδα, αλλά και όπου υπάρχει ελληνισμός, παραδοσιακά γλυκίσματα και ζύμες, ζυμαρικά, τραχανάδες, ό,τι φτιάχνεται με σιτάρι ή αλεύρι.

**10** Απίκιος Άπαντα

του Γιάννη Ευσταθιάδη, εκδ. «Μελάνι»

Όλα τα απολαυστικά κείμενα του Απίκιου που έχουν δημοσιευτεί κατά καιρούς σε βιβλία, περιοδικά και εφημερίδες και σχολιάζουν με δικτικό χιούμορ τα τεκταινόμενα της γαστρονομικής πραγματικότητας, καθώς και τα απολαυστικά, σκαμπρόζικα μενού του.

