

~ Livros ~

DOÇURAS PARISIENSES

David Lebovitz já tinha carreira estabelecida como pâtissier no restaurante de Alice Waters, na Califórnia. Abandonou tudo, mudou para Paris e, de lá, apresenta em blog - e agora em livro - um guia afetuoso da cidade, suas histórias e receitas. *Minha cozinha em Paris*, ed. Zahar, 352 págs., R\$ 89,90.



HARMONIA DA CERVEJA

Em edição caprichada, o canadense Stephen Beaumont explora as múltiplas combinações entre cervejas de vários estilos e preparos, na escolha de entradas, pratos e até sobremesas. A melhor parte são as receitas que levam a bebida. *Cerveja e Comida*, Publifolha, 224 págs., R\$ 74,90.



AULA INAUGURAL

Quer ler um texto leve, divertido, com boas sacadas sobre comida? Neste volume, a dupla de autores Sabine Sälzer e Sebastian Dockhaut ensina o bê-a-bá da cozinha - das compras ao armazenamento das sobras. *Cozinha essencial*, GU, 169 págs., R\$ 54,90.

DESBUNDE VEGANO

Autora de um dos primeiros livros sobre culinária vegana do mundo, escrito na década de 90, a americana Miyoko Schinner destaca-se pela criatividade (e a suculência) de suas receitas. O livro é um guia essencial para a comida caseira mais saudável. *Ingredientes caseiros veganos*, ed. Alaúde, 224 págs., R\$ 66.

