

ACHADOS



Por que comemos?

A jornalista inglesa Bee Wilson é especializada em comida e autora de obras como o recém-lançado *Como Aprendemos a Comer*. A obra é um mergulho nas nossas emoções e hábitos. Ela vai direto ao ponto sobre o motivo pelo qual gostamos tanto de doce ou torcemos o nariz para as verduras. E entender o porquê das coisas é importante para uma transformação verdadeira. "Talvez o argumento mais forte para descobrir novas formas de se alimentar seja o prazer. Comer é – ou deveria ser – uma fonte diária de satisfação, e não uma batalha a travar", afirma a autora.

.....
COMO APRENDEMOS A COMER
Bee Wilson, Zahar, R\$ 64,90



Histórias e receitas

O delicado *Minha Cozinha em Paris*, escrito lindamente pelo jornalista americano David Lebovitz, é cheio de histórias – não só receitas. Lebovitz já foi cozinheiro profissional e participou do movimento *farm to table* (da fazenda para a mesa). Mas não espere um livro "engajado". Com texto simples, ele faz o leitor viajar por Paris e seus sabores. Conta como conseguiu cozinhar num espaço, provavelmente, menor do que o banheiro de casa; revela de um jeito delicioso as histórias dos ingredientes; e, por fim, ainda compartilha receitas e modos de fazer tipicamente franceses.

.....
MINHA COZINHA EM PARIS
David Lebovitz, Zahar, R\$ 89,90



Erros na cozinha

Você sabia que alguns ótimos pratos surgiram de equívocos ou nasceram depois de tentativas e erros? O ótimo *Tô Frito* conta essas histórias curiosas: os desastres na cozinha de chefs consagrados. Um bom exemplo disso é o da farinha de banana, da chef Roberta Sudbrack. As bananas passadas demais iam para o lixo após ficarem muito tempo no forno. Foi quando Roberta teve a ideia de deixá-las secar mais um pouquinho e passá-las no processador. Bingo! "O difícil foi mapear o processo para repetir o erro – dessa vez, sem errar", conta Sudbrack.

.....
TÔ FRITO
Luciana Fróes & Renata Monti, Bicicleta Amarela, R\$ 34,50