

Primi Vegani Ricette Semplici E Sorprendenti Per Chi Ama I Piaceri Della Tavola

Ci sono tre modi di porsi di fronte alla cucina: necessità, amore e improvvisazione. L'ultima costituisce il quid che a volte crea l'innovazione nell'uso spregiudicato delle spezie o nell'insolita accoppiata di sapori. Ed è anche ciò che, a volte, ci fa aprire la dispensa e organizzare in un attimo pranzo e cena con la minima fatica quando non si ha voglia né tempo per minuziose prove gastronomiche. E non è detto che il risultato non sia apprezzabile per sapore e golosità. Cosa di più improvvisato e al tempo stesso gustoso di uno spaghetti aglio, olio e peperoncino che stuzzica anche l'appetito più restio? Ma è anche quello delle nonne che con poveri ingredienti e tanto olio di gomito hanno riscaldato la quotidianità della nostra infanzia con deliziosi profumi di pane appena sfornato e sfoglie tirate con attrezzi antichi, validissimi ausili, distanti anni luce dai robot super tecnologici dei nostri tempi, che facevano subito aria di casa e di famiglia. Il mattarello era al tempo stesso il segno della buona cucina e della regola che veniva ricordata a suon di motti. Dato che l'alimentazione non è finalizzata solo alla nutrizione, ma anche al piacere, la cucina può diventare un'autentica passione, tanto che qualcuno potrebbe affermare che si vive per mangiare piuttosto che il contrario. Minella Di Ciaccio

La cucina vegana e quella vegetariana sono sempre più diffuse e suscitano interesse non solo tra chi sceglie di non mangiare carne e prodotti di origine animale, ma anche tra chi ama la buona cucina ed è curioso di scoprire nuovi sapori. Non è facile trovare ricette buone e di sicura riuscita: questo libro, corredato di una ricca parte introduttiva, propone piatti vegani che possono facilmente essere interpretati in chiave vegetariana. Spiegazioni chiare e dettagliate per cucinare tofu, seitan, tempeh, legumi. Come sostituire burro e uova (potrete preparare la maionese e perfino una frittata!). Oltre 50 ricette gustose e facili da realizzare, come arrosto di seitan con crema di funghi, focaccine alle alghe e curry, falafel di quinoa, muffin con caffè, cardamomo e cioccolato. Menu tematici, da quello di coppia a quello per i bimbi, dal light lunch al menu per stupire un amico onnivoro. vegolosi.it è il primo magazine online di cucina e cultura vegetariana e vegana. Diretto da Federica Giordani, ospita tantissime ricette realizzate dallo chef Cristiano Bonolo, lasciando spazio anche a notizie, video e libri. La redazione di Vegolosi.it organizza eventi, workshop, corsi di cucina e partecipa con laboratori e show cooking a varie manifestazioni sui temi veg.

Dovete vedere questo per crederci! Rimarrete sorpresi dalle prelibatezze che vi attendono nel libro di Cucina Lenta Vegana: Top 31 Ricette Vegane a Cottura Lenta. Non solo avrete una guida passo a passo, ma sarà anche semplice da capire. Questa è un'anteprima di ciò che è in serbo se decidete di possedere la vostra copia: Muesli Speziato con Frutta e Noci Pasta Spinaci e Carciofi Casseruola di Melanzane all'Italiana con Ricotta di Anacardi e Tofu Budino di Riso al Cocco e Uvetta Cavolfiore - Riso - Ciotole di Sushi con Tofu Questi sono alcuni degli esempi nutrizionali di come si impara Vegano è una scelta di dieta molto più sana Riduzione dei grassi saturi per migliorare la salute cardiovascolare: Carboidrati necessari per evitare di bruciare i tessuti muscolari Scelte proteiche più sane, comprese noci e cereali Conoscete il modo migliore per scoprire tutti i dettagli, prendete subito la vostra copia! Buona cucina lenta!

Oltre 300 ricette della tradizione, facili e sfiziose, per mangiare ogni giorno con gusto Restare in salute e in forma mangiando con gusto i cibi di stagione è facile, se hai le ricette giuste! Siamo ciò che mangiamo. Ma è possibile farlo in modo sano, a base vegetale, con la massima soddisfazione per il palato e il minimo impatto sull'ambiente? Gabriele Palloni ci guida in un viaggio alla scoperta della cucina vegana,

strutturando il suo manuale di ricette in armonia con le quattro stagioni, per seguire il ritmo della natura e consumare gli ingredienti più freschi e con il giusto contenuto di nutrienti durante tutto l'anno. Per ogni stagione sono proposte ottanta ricette, suddivise in antipasti, primi piatti, secondi e dessert con tante idee per le feste. Ogni preparazione è accompagnata da istruzioni semplici e dettagliate, alla portata di tutti, con ingredienti facili da reperire. Sarà così possibile eseguire i piatti più gustosi della tradizione italiana, ma anche le ricette della tradizione mediorientale, asiatica e mediterranea, tutte rivisitate in chiave vegetale. Non resta altro da fare che mettersi ai fornelli! Gabriele Palloni chef fiorentino, classe 1968, a vent'anni è diventato prima vegetariano e poi vegano. Ha lavorato in diversi ristoranti e negli ultimi anni si è trasformato in chef a domicilio. È ideatore e responsabile del progetto di divulgazione culturale Vegan Team e collabora con la redazione del programma radiofonico Restiamo Animali. La Newton Compton ha pubblicato La cucina regionale italiana vegana e Se vuoi essere sano cucina vegano.

Ricette vegetali bilanciate, facili e soprattutto TESTATE, adatte a un'alimentazione chetogenica e low-carb senza derivati animali? SÌ, GRAZIE. Chetogenica Risveglia Metabolismo Veg nasce a grande richiesta dopo il successo di Chetogenica Risveglia Metabolismo che ha portato alla ribalta l'estro creativo di un piccolo elfo della cucina di nome Valeria, infermiera con il pallino del fitness e buona forchetta, che da anni si batte contro il preconconcetto dello stare a dieta con privazioni e rinunce. La dieta chetogenica è uno schema alimentare molto potente che conduce l'organismo a utilizzare i grassi come carburante e risveglia anche il metabolismo più assopito. E' certamente molto utile per chi deve perdere peso, ma è in realtà di vitale importanza anche per chi affronta quotidianamente problematiche come l'epilessia o le malattie neurodegenerative. La difficoltà di chi segue un regime alimentare vegetale è quello di bilanciare opportunamente la quantità di proteine e di carboidrati, che nella chetogenica sono ridotti in favore dei grassi. Il piano alimentare nel libro risolve completamente questa difficoltà. Cosa trovi dentro Chetogenica Risveglia Metabolismo? 86 ricette chetogeniche vegetali low carb per tutti i gusti e adatte a vegetariani e vegani Chetosi, trucchi per raggiungerla e mantenerla, gestione dei vari alimenti in un regime senza derivati animali ecc. Tutti i dubbi sulla dieta chetogenica spiegati in modo semplice e chiaro 4 settimane di piano alimentare totalmente vegetale anche in versione STAMPABILE. E non preoccuparti, tutti i valori sono già stati accuratamente calcolati, quindi non dovrai fare altro che applicare la strategia! Parti oggi stesso a sperimentare i benefici di questo stile di vita e a prenderti cura di te stesso e di chi ti sta accanto.

Raccolta di ricette Vegan semplici, veloci e alla portata di tutti. Questo ebook è rivolto non solo a vegetariani o vegani, ma anche a chi ha voglia di cucinare "alternativo". Il libro è composto dai seguenti capitoli: Perché scegliere vegan?; La scelta personale: L'amore per gli animali, anime indifese; Alimenti vegetali alternativi a quelli di origine animale; Preparazioni di base; Antipasti; Primi piatti; Secondi piatti; Contorni; Dolci; Ringraziamenti. Spero con tutto il cuore che possa essere d'aiuto nella preparazione delle vostre ricette di tutti i giorni.

Una raccolta delle 260 migliori ricette vegane invernali di Vegolosi.it: antipasti saporiti, primi piatti, zuppe e vellutate, nonché secondi piatti assolutamente gustosi e dolci senza uova e burro perfetti per riscaldarsi e coccolarsi nei mesi freddi dell'anno. Non mancano tante idee per le feste e il menu vegan di Natale con 30 ricette da portare in tavola! Tutte testate, fotografate e assaggiate personalmente dalla redazione del magazine di cucina vegana più autorevole e visitato d'Italia, le ricette contenute in questo ebook di più di 500 pagine sono semplici e pensate soprattutto per chi è curioso di scoprire la cucina 100% veg con ingredienti facilmente reperibili anche al supermercato: non importa che siate "carnivori", vegetariani o vegani, siete i benvenuti!

Hai appena acquistato una Friggitrice ad Aria ma non sai come sfruttare a pieno le sue potenzialità? Ti piacerebbe preparare delle gustose ricette in maniera veloce e semplice senza dover spendere ore in cucina? Bene, questo Ricettario - a differenza di molti altri - contiene 170

ricette passo-passo con immagini a colori ad alta risoluzione per rendere l'esperienza del lettore coinvolgente e stimolante. Se già non ne fossi a conoscenza, grazie alla Friggitrice ad Aria non dovrai mai più dire di "no" ai tuoi piatti preferiti per paura di ingrassare! E sai perché? Perché i cibi vengono cucinati attraverso un meccanismo che veicola dell'aria calda, senza utilizzare litri di olio. Ma non solo, oltre a poter mantenere la linea gustando un bel piatto di patatine fritte, non sarai mai più costretto a spendere ore e ore di tempo ai fornelli. Ti spiegherò come cucinare cibi deliziosi e sani in pochissimi minuti! Inoltre, la Friggitrice ad Aria è un apparecchio molto versatile. Sarai veramente in grado di cucinare di tutto: dalle carni rosse e bianche, al pesce. Ma anche dolci, verdure, uova, ecc. Chiaramente hai bisogno delle giuste informazioni! Per questo motivo ho realizzato l'unico Ricettario con immagini a colori ad alta risoluzione, contenente ben 170 ricette selezionate e soprattutto testate! Cosa troverai in questo Libro? Un'introduzione dettagliata su cos'è la Friggitrice ad Aria e soprattutto come usarla. Trucchi e consigli pratici e avanzati per utilizzare al meglio tutte le funzionalità della tua Friggitrice ad Aria. 170 Ricette di qualità suddivise per portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorno e dolce). Per ciascuna categoria troverai le pietanze a base di carne e pesce. Sono comprese anche piatti per vegetariani e vegani. Ricette da preparare in pochissimi minuti per chi va sempre di fretta e non ha molto tempo da dedicare in cucina. Se non vuoi rinunciare alle tue pietanze preferite, che prevedono anche un processo di frittura, e vuoi comunque mantenerti in forma, allora NON potrai fare a meno di questo fantastico Ricettario. Scorri verso l'alto e ORDINA ORA la tua copia! Immagina di essere ad una festa. Stai cercando di afferrare e sgranocchiare qualche tartina dal vassoio portato in giro dai camerieri tra una conversazione e l'altra. Con una ciotola, tutto questo cambia. I due maggiori vantaggi delle food bowl sono che è molto difficile rovesciarne il contenuto, e che permettono agli ospiti di continuare a mescolarsi e chiacchierare. Il problema delle feste di un certo livello è che gli ospiti devono essere posizionati al tavolo con molta attenzione, in modo che ognuno possa divertirsi, ma le food bowl aiutano il padrone di casa ad evitare questa preoccupazione – ogni ospite può gironzolare dove preferisce senza dover tornare al tavolo per mangiare o andare a caccia di tartine. Lo svantaggio maggiore è che entrambe le mani sono occupate, il che impedisce strette di mano o di reggere un drink insieme alla ciotola. In ogni caso, qualcosa finirà comunque per essere rovesciato, e i giornali che parlano di questo trend scherzano sul fatto che saranno le lavanderie ad approfittarsene. Nonostante le prese in giro, la moda continua a crescere. Nel 2016, Business Insider ha riportato che il trend delle food bowl è cresciuto di quasi il 30% dal 2011. L'ascesa delle food bowl ha anche portato a molte variazioni del trend, ad esempio la Buddha Bowl. Grazie ai pasti in ciotola, chi li consuma ha iniziato a diventare più consapevole di quello che sta mangiando, masticando correttamente e godendosi, diventando quasi come un Buddha. Fai fatica a cucinare deliziose ricette di bowl vegane? Questo ricettario di bowl vegane ti insegnerà a cucinare ricette vegane passo passo, così che tu possa avere una enorme varietà di pasti vegani da preparare per te e la tua famiglia! Questo ricettario vegano è per: - Chiunque voglia imparare la verità sulla dieta vegana e la pianificazione dei pasti - Chiunque voglia aumentare i suoi muscoli con una dieta vegana - Chiunque voglia imparare a cucinare deliziose bowl vegane ad alto contenuto proteico - Atleti vegani - Vegani entusiasti di fitness e salute Iniziamo ad avere successo insieme! Scorri in alto e clicca su "Aggiungi al carrello" ora! PUBLISHER: TEKTIME

"Isole tropicali, lussureggianti foreste pluviali e città piene di ritmo creano le premesse per la grande avventura brasiliana". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Ricette vegane per tutti i gusti (e per convincere i dubbiosi!): una raccolta di più di 200 ricette di Vegolosi.it, perfette per comporre il proprio menu di primavera senza rinunciare al gusto e all'originalità: in questo eBook troverete un sacco di idee semplici da portare in tavola ma mai

banali! Antipasti, salse e snack, primi piatti cremosi, hamburger vegetali, polpette e piatti unici; non mancano le insalate ma nemmeno gustosi dolci vegani senza uova e burro, leggeri e buonissimi. Queste pagine vi permetteranno di moltiplicare le vostre possibilità in cucina facendo a meno di qualsiasi prodotto di origine animale: c'è da scoprire un mondo incredibile e tutto nuovo!

La maggior parte dei primi della cucina tradizionale mediterranea è 'vegan' già di per sé, o facilmente e naturalmente trasformabile. Sono davvero infiniti i piatti che si possono preparare scegliendo un cereale al quale abbinare legumi e/o verdure di altro tipo. Dunque la cucina 'vegan' è qualcosa che appartiene alla nostra tradizione culinaria. In questa raccolta - la prima di una lunga serie - la Chef Pinela ci presenta 145 ricette di primi piatti vegan. Buona cucina e buon divertimento.

"Viaggio critico e colmo di riflessioni sul ruolo che oggi, sempre più di ieri, il cibo riveste nelle nostre vite: dalla tv ad internet, cresce a dismisura l'interesse nei confronti dell'enogastronomia e di pratiche culinarie lontane da noi cronologicamente e concettualmente".

Vegolosi MAG è la rivista digitale mensile di Vegolosi.it, magazine online di cucina e cultura 100% vegetale. Cosa trovo nel numero di Dicembre? – RICETTE: 20 ricette originali create dalla nostra redazione per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto. – IL MENU DI NATALE ESCLUSIVO: antipasto, primo, secondo, contorno e dolce, il nostro menu di Natale 2020 ispirato dalla tradizione ma in chiave 100% vegetale con idee facili, gustose ideate dalla chef Sonia Maccagnola e dalla redazione di Vegolosi.it. – INCHIESTE: cosa sappiamo degli affettati vegetali? Quale deve essere il loro ruolo nella nostra alimentazione? Sono davvero così proteici? Sono meglio o peggio dei loro "originali" dal punto di vista nutrizionale? Una nuova inchiesta con l'approfondimento nutrizionale della dott.ssa Silvia Goggi. – STORIE: la scrittrice Gabrielle Filteau-Chiba ci porta con due romanzi nelle foreste del Canada dove è "scappata" per interrogarsi su attivismo, natura e violenza. Scopriremo con lei che ogni catastrofe è illuminata. – INTERVISTE: sapete che ogni due respiri, uno ci viene regalato dall'oceano? Insieme all'oceanografo Sandro Carniel scopriamo quello che non immaginavamo sui mari, sul loro ruolo per la nostra vita e perché dobbiamo salvarli. – CULTURE: in Giappone la cucina vegetale si chiama Shojin ryori e non è solo un modo di scegliere gli ingredienti. Scopriamo questa antichissima tradizione grazie al suo massimo esperto mondiale, il monaco buddhista e chef Toshio Tanahashi. – NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo come evitare le abbuffate delle feste e come rimediare se proprio non abbiamo saputo resistere. e in più... – La rubrica ZERO WASTE – Il meglio delle NOTIZIE dall'Italia e dal mondo su animali, ambiente e alimentazione – Tanti consigli di lettura e i suggerimenti nutrizionali della dietista

Il nostro obiettivo non deve essere tornare alla normalità, perché una normalità vera non c'è mai stata. Rimettere al centro il nostro rapporto con la natura della quale facciamo parte è il primo obiettivo da perseguire sia a livello personale che politico. Prima, però, è necessario capire quello che sta accadendo: la diffusione pandemica di un virus come il

Covid-19 è profondamente collegata al nostro rapporto come specie umana con gli animali e con l'ambiente. Ecco perché la redazione giornalistica di Vegolosi.it ha realizzato questo instant eBook che verrà aggiornato con nuovi contenuti e interviste nel corso del tempo e nel quale abbiamo raccolto tutte le informazioni necessarie per comprendere come il nostro modo di alimentarci a livello globale sia il punto centrale del problema attuale. Un problema da affrontare e risolvere. Nel libro troverete interviste, interventi e valutazioni di decine di scienziati, filosofi, etologi ed esperti che hanno messo in chiaro la connessione fra le nostre scelte alimentari, lo sfruttamento animale e quello del pianeta. "La connessione" è un libro che chiarisce in modo lineare e coordinato questo legame, con l'obiettivo di cambiare il nostro approccio a quello che mangiamo e al nostro stile di vita.

Senza carne, pesce, latte, uova, formaggi e miele si vive benissimo. buono, sano, vegano illustra in modo semplice ma rigoroso tutti i vantaggi di questa scelta dal punto di vista della nostra salute, aiutandoci a scegliere cosa mettere in tavola per un'alimentazione a base di cibi buoni e leggeri e, soprattutto, completa dal punto di vista nutrizionale. Alimentarsi secondo una dieta vegana o anche solo limitare il consumo di carne o derivati è quindi una questione di salute (la nostra!), ma è anche una scelta altruista perché influenza il futuro degli animali, dell'ambiente e di tutto il pianeta. Un capitolo è dedicato a chi si trova in situazioni particolari e intende curarsi anche con il cibo (diabete, ipertensione, tumori, artrite, malattie autoimmuni). In tutti questi casi e in molti altri la scelta vegana rappresenta un valido supporto a tutte le terapie convenzionali (farmaci, chemioterapia, radioterapia). Il libro include 70 ricette approvate dall'autrice dal punto di vista nutrizionale, consigliate e selezionate da chi ha scelto di vivere "vegan".

Vuoi iniziare la Dieta Chetogenica ma non sai da dove partire? Stai cercando un nuovo regime alimentare facile e sostenibile nel lungo periodo per buttare giù quei chiletti di troppo che ti fanno sentire insicuro? Vedi, quando si parla di "dieta", spesso le persone associano tale termine a un "sacrificio" troppo grande da sopportare, fallendo miseramente. Nulla di più falso! La dieta non è nient'altro che un regime alimentare (quasi uno stile di vita se vogliamo) che, se seguito correttamente, consente di raggiungere i propri obiettivi. All'interno del Libro avrai a disposizione ben 350 ricette chetogeniche suddivise per portata (colazione, spuntini e snacks, primi piatti, secondi piatti, contorni, piatti vegani, ecc.). Le diete vegane sono dei modelli dietetici vegetariani che escludono dall'alimentazione la carne di qualsiasi animale e tutti i prodotti di origine animale. Come per tutti i modelli alimentari è importante prestare una certa attenzione affinché la dieta sia nutrizionalmente adeguata e ben bilanciata. Tramite pochi e semplici passaggi potrete godervi e condividere con chi vi circonda antipasti e stuzzichini, primi, secondi e dolci che, oltre a essere gustosi, sono etici e sostenibili poiché rispettosi degli altri animali e dell'ambiente.

La cucina etica è il più importante ricettario vegan pubblicato in Europa, con circa 800 ricette etiche cruelty-free, senza alcun

prodotto di origine animale, per sperimentare i tantissimi gustosi piatti della cucina italiana ed etnica. Il testo è arricchito da consigli, tabelle dei nutrienti, tempi di cottura, idee sfiziose, glossario e una sezione dedicata ai formaggi vegetali con 20 ricette golose.

E' comodo definirsi scrittori da parte di chi non ha arte né parte. I letterati, che non siano poeti, cioè scrittori stringati, si dividono in narratori e saggisti. E' facile scrivere "C'era una volta...." e parlare di cazzate con nomi di fantasia. In questo modo il successo è assicurato e non hai rompiballe che si sentono diffamati e che ti querelano e che, spesso, sono gli stessi che ti condannano. Meno facile è essere saggisti e scrivere "C'è adesso...." e parlare di cose reali con nomi e cognomi. Impossibile poi è essere saggisti e scrivere delle malefatte dei magistrati e del Potere in generale, che per logica ti perseguitano per farti cessare di scrivere.

Devastante è farlo senza essere di sinistra. Quando si parla di veri scrittori ci si ricordi di Dante Alighieri e della fine che fece il primo saggista mondiale. Le vittime, vere o presunte, di soprusi, parlano solo di loro, inascoltati, pretendendo aiuto. Io da vittima non racconto di me e delle mie traversie. Ascoltato e seguito, parlo degli altri, vittime o carnefici, che l'aiuto cercato non lo concederanno mai. "Chi non conosce la verità è uno sciocco, ma chi, conoscendola, la chiama bugia, è un delinquente". Aforisma di Bertolt Brecht. Bene. Tante verità soggettive e tante omertà son tasselli che la mente corrompono. Io le cerco, le filtro e nei miei libri compongo il puzzle, svelando l'immagine che dimostra la verità oggettiva censurata da interessi economici ed ideologie vetuste e criminali. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italici. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Hai sentito parlare della Dieta Chetogenica e dei suoi impressionanti risultati per dimagrire? Vuoi riattivare il tuo metabolismo per consumare preferibilmente i grassi, facendoti dimagrire più velocemente? Vedi, quando si parla di "dieta", spesso le persone associano tale termine a un "sacrificio" troppo grande da sopportare, fallendo miseramente. Nulla di più falso! La dieta non è nient'altro che un regime alimentare (quasi uno stile di vita se vogliamo) che, se seguito correttamente, consente di raggiungere i propri obiettivi. Ma qual è la causa maggiore del fallimento nelle diete...? La risposta è... IL MODO IN CUI TI APPROCCI ALLA DIETA. Ti sembrerà strano ma è così! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio inedito "METODO TRIANGOLARE", che ti prepara alla Dieta Chetogenica sia dal punto di vista "mentale", sia da quello "funzionale" che da quello "informativo-alimentare". Inoltre all'interno del Manuale avrai a disposizione svariate ricette chetogeniche suddivise per portata (colazione, spuntini e snacks, primi piatti, secondi piatti, contorni, piatti vegani, ecc.). Inoltre, in questo Libro troverai: - Il motivo per cui adottare una dieta iperproteica, con zero carboidrati, è una dieta sicura per la tua salute e che ti permette di eliminare grasso in eccesso. - Come impostare una Dieta Chetogenica se sei un totale principiante. Ti guiderò, passo-passo, dalla teoria alla pratica, fornendoti una lista di tutti i cibi consentiti e vietati. - L'esatta spiegazione del funzionamento della "chetosi" e cosa succede al tuo

corpo al raggiungimento dello stesso. - Sfatati alcuni falsi miti sulla Dieta Chetogenica nella sezione FAQ, come ad esempio: quanti chili si possono perdere seguendo una dieta chetogenica; per quanto tempo bisogna seguire la dieta chetogenica; se la dieta chetogenica può aumentare i livelli di colesterolo, ecc. Non importa quante volte sei caduto... l'importante è sapersi rialzare, e ti assicuro che questa volta è quella buona. E ricorda che... "Se qualcosa non ti piace, cambiala. Se non puoi cambiarla, cambia il tuo atteggiamento. Non lamentarti". (Maya Angelou) Ordina ORA la tua copia e preparati a indossare quel paio di jeans rimasto nell'armadio perché non ti andava!

Metti un vegetariano a cena...Il panico è classico: "Oddio ma tu sei vegetariano, e cosa ti faccio da mangiare?" Capita sovente ai vegetariani che ricevono un invito a cena da amici, che di colpo si rendono conto che non mangi né carne né pesce e, come d'incanto, restano spiazzati e cadono nel panico. Stavano già organizzando nella loro testolina la sequenza delle portate da preparare ma, improvvisamente, vedono spegnersi le lampadine nella testa una dopo l'altra e restano in stand-by. La pronta risposta del vegetariano non è così semplice, anzi, è molto articolata. In realtà occorre premettere che, se pensate ad una cena o un pranzo "comune" (a base di corpi di animali uccisi, per intenderci), con tutti i piatti messi sulla tavola, una buona parte di essi, ma comunque meno della metà, non rientrano nella dieta vegetariana. Ma in realtà, se ci pensate bene, un vegetariano a cena non è una iattura, anzi, ma una persona molto facile da accontentare. Vanno bene tutti gli antipasti che in genere preparate, ovviamente non le portate di salumi o pesce crudo o insalate di mare, ma un'ottima insalata russa (magari senza tonno e anche senza uova, se avete un vegano a tavola), una insalata capricciosa, dei vuol a vent, una insalata di patate, del formaggio caprino, tartine varie, della pizza o focaccia.. insomma potrei continuare ad elencarvi una lista infinita di antipasti. Vogliamo parlare dei primi? La pasta e il riso, per loro natura, sono squisiti con salsa di pomodoro, capperi, verdure, zafferano, zucchini. La varietà di zuppe, a base di legumi, è infinitamente straordinaria. Lasagne bianche al pesto o ai carciofi sono una vera delizia. Secondi ce ne sono a volontà, senza costringervi a comperare strane suole di seitan che assomigliano a hamburger o bistecche! Patate, asparagi al forno, finocchi al forno, cavolo al forno, tegami di fagioli alla texana, e mille altre ricette. I dolci, specie se a base di frutta, sono una vera passeggiata da preparare in stile "vegan". Ecco dimostrato come non sia una disgrazia avere a cena un vegetariano, anzi, casomai rappresenta una occasione per rendersi conto che si può cenare, in compagnia, senza uccidere animali o senza consumare prodotti di origine animale. E pazienza se il nostro palato deve rinunciare a qualche sapore eccellente: meglio rinunciare al ragù che digerire nello stomaco la sofferenza di un povero manzo.

67 Ricette Vegane è un ricettario che può permettere a chiunque di creare deliziose ricette vegane e stimolare la creatività in cucina. Quante volte ci ritroviamo a non sapere cosa cucinare o a mangiare sempre le solite cose? Grazie a questo ricettario avrai sempre a disposizione semplici ricette vegane sia per gli antipasti, primi, secondi, contorni e dolci, tutto il necessario per soddisfare le tue esigenze culinarie. Tutte le ricette sono semplici da fare, alcune anche in pochi minuti, con ingredienti facilmente trovabili e con un procedimento che ti guida passo dopo passo alla loro realizzazione. Metti mano ora a 67 Ricette Vegane ed inizia a cucinare vere e proprie delizie!

Una raccolta delle 250 migliori ricette estive di cucina 100% vegetale di Vegolosi.it, perfetta per curiosi, vegetariani e vegani. Più di 500 pagine di ricette semplici, fresche e assolutamente gustose, ideali per trovare sempre nuove idee per affrontare il caldo e assaporare verdura e frutta tipica della stagione estiva: tutte fotografate e testate dalla redazione del magazine di cucina vegan più autorevole e visitato d'Italia!

La guida completa per meringhe, dolci e ricette salate 100% vegetali con l'ingrediente più magico che ci sia Scopriamo insieme cos'è l'aquafaba, come si ottiene dai legumi secchi e come usarla in cucina: quale utilizzare? la proporzione per sostituire le uova trucchetti per montarla al meglio conservazione Le 20 ricette vegane di questo ebook sono tra le migliori selezionate da Vegolosi.it, sia dolci sia salate: dalle meringhe alla maionese, dai pancake alle cheesecake ai nuggets e alla farifrittata. Queste pagine vi permetteranno di moltiplicare le vostre possibilità in cucina facendo a meno di qualsiasi prodotto di origine animale: c'è da scoprire un mondo incredibile e tutto nuovo!

"Nell'India del Sud una cosa è certa: vivrete un'esperienza sorprendente a ogni angolo" Kevin Raub, autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Mysuru Palace in 3D; volontariato; prenotare il treno; yoga e attività spirituali.

La scelta vegan, oltre a escludere alimenti di origine animale, rifiuta anche l'utilizzo di cuoio, lana, seta, piuma, cera d'api e naturalmente di cosmetici e medicinali testati su animali. Vediamone insieme le ragioni, e scopriamo tutte le alternative «cruelty free». Vivere senza crudeltà La consapevolezza che gli altri animali siano individui ai quali dobbiamo il massimo rispetto è sempre più presente nella società ed è alla base della filosofia vegan. Ma cosa vuol dire vegan nella pratica quotidiana? L'alimentazione vegan Le motivazioni e i vantaggi di un'alimentazione senza proteine animali Consumi cruelty-free Nella produzione di molti vini si utilizzano sostanze di derivazione animale? Come si riconoscono i cosmetici veramente cruelty-free? Cosa usare al posto di cuoio, lana e altri innumerevoli prodotti di origine animale? Tutte le risposte ai principali quesiti di chi si avvicina alla scelta vegan. Sostituire gli insostituibili a tavola Gustose ricette per iniziare: formaggio spalmabile di tofu, hamburger vegan, maionese vegan, wurstel di tofu vegan, pancake vegan, pan di Spagna vegan, crema pasticcera vegan. La collana "I SEMI DI TERRA NUOVA è un progetto editoriale in digitale nato per approfondire con sguardo critico i temi centrali del mensile Terra Nuova, che dal 1977 si occupa di ecologia, sostenibilità e alimentazione naturale. Ebook a prezzi contenuti nei quali vengono affrontate varie tematiche legate alla nostra salute: i danni dell'elettrosmog, l'infertilità e i rimedi naturali, l'abuso di antibiotici e le cure alternative, i cibi irradiati, i vaccini, la pillola e il rischio cancro, gli Ogm e le ragioni del no. Tanti titoli per "seminare" saperi ed esperienze

innovative e controcorrente, essere più consapevoli dei propri consumi e ridurre la nostra impronta ecologica.

“Grazie alla mescolanza d'Oriente e Occidente, alle spiagge lambite da un mare turchese, ai borghi candidi e alle città d'arte e cultura, la Puglia seduce i viaggiatori in ogni stagione dell'anno". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

****Con immagini, valori nutrizionali e semplici istruzioni**** Pensi che la cucina vegana sia banale e insapore? Pensi di non poter fare molti piatti solo con le carote? Questo RICETTARIO VEGANO propone 100 ricette ad alto contenuto proteico dei piatti più sani e deliziosi per i vegani: zuppe e snack, insalate e dessert, nonché bevande meravigliose, tra le quali gli smoothie occupano un posto di rilievo. Questo libro di cucina vegana ti guida nella preparazione di cibi da cuocere in un secondo momento, e nel porzionamento di cibi già preparati, da servire in seguito. ****Con immagini, valori nutrizionali e semplici istruzioni**** Pensi che la cucina vegana sia banale e insapore? Pensi di non poter fare molti piatti solo con le carote? Questo RICETTARIO VEGANO propone 100 ricette ad alto contenuto proteico dei piatti più sani e deliziosi per i vegani: zuppe e snack, insalate e dessert, nonché bevande meravigliose, tra le quali gli smoothie occupano un posto di rilievo. Questo libro di cucina vegana ti guida nella preparazione di cibi da cuocere in un secondo momento, e nel porzionamento di cibi già preparati, da servire in seguito. Se sei una persona impegnata o un genitore, questo libro di ricette vegane ti aiuterà in molti modi. Ti fa risparmiare tempo, eliminando la domanda quotidiana che tutti ci poniamo "Cosa cucino per cena stasera?" Ti fa risparmiare denaro, evitando gli acquisti d'impulso nel negozio di alimentari. Riduce gli sprechi alimentari, facendoti risparmiare più denaro. Ti fa usare una varietà di cibi e creare pasti equilibrati e nutrienti. Ti aiuta a mangiare meno cibo da asporto, confezionato e precotto. Prepara deliziosi dessert che sono così sani da poter essere consumati come pasto. Scopri facili colazioni, pranzi veloci e molto altro... Sapere cosa cucinerai per cena ogni sera eliminerà lo stress e la noia del cucinare quotidiano. Ti darà anche sicurezza nel preparare pasti facili e gustosi per la famiglia e gli amici. Questo ricettario dietetico a base vegetale è utile per: - coloro che vogliono cucinare pasti più sani e gustosi a casa; - quei genitori che vogliono nutrire le loro famiglie con una dieta equilibrata e nutriente o che cercano idee per nuovi snack salutari per i loro figli; - coloro che vogliono risparmiare soldi per la spesa e sprecare meno cibo, organizzare la preparazione dei pasti per risparmiare tempo e ridurre lo stress e lo sforzo della cucina casalinga; - coloro che desiderano creare una pianificazione culinaria ideale per lo stile di vita della loro famiglia. Se vuoi essere in grado di cucinare piatti vegetariani che stupiscono la tua famiglia, imparare a preparare sani pasti vegani e creare gustosi bocconcini di cibo vegano, allora hai trovato quello che stavi cercando! Porta a casa una copia di questo fantastico RICETTARIO VEGANO e inizia a cucinare pasti semplici e sani oggi stesso! PUBLISHER: TEKTIME

Salve a tutti! Sono la Nonna Rosa, vivo sulle sponde del lago di Como e gestisco da tanti anni una graziosa trattoria sempre affollata di turisti e clienti abituali. La cucina è da sempre la mia grande passione. Sin da piccola passavo ore e ore a guardare la mia nonna cucinare e spesso ne vestivo anche i panni di aiutante chef. Da grande ho avuto la fortuna di trasformare questa mia passione in un mestiere, quando ho iniziato a lavorare giovanissima nel migliore ristorante di Lecco. Grazie a tanti sacrifici e tanta passione, ho poi avverato il sogno della mia vita, aprendo un ristorante tutto mio, potendomi finalmente esprimere al massimo della mia creatività culinaria. Sai, oggi il vegano è tanto di moda ma io ho sposato questa filosofia di vita già negli anni '70 quando a pensarla così eravamo proprio una tribù. Da allora mi sono specializzata nella "cucina green", con la missione di non trascurare mai il gusto e la gioia della tavola, intesa come ricercatezza dei piatti e degli ingredienti. Sin da quegli anni ho iniziato a sperimentare e a trascrivere le ricette di maggior successo. Erano stesso i miei clienti a chiedermi di volta in volta questo o quel piatto particolarmente riuscito. E c'era gente che veniva appositamente da Milano nel week end per mangiare i miei piatti veg. Rosa, mi dicevano, come cucini tu a Milano nessuno! E persino i non veg si complimentavano per aver pranzato o cenato in modo ricco e saporito senza che gli mancasse nulla. Oggi assistiamo a un vero e proprio boom del vegano e così ho deciso di scrivere questo libro con le mie migliori ricette. Sapete quanta gente conosco che negli ultimi anni si è appassionata al mondo vegano? Davvero tanti e insospettabili. Ma questo libro si rivolge a tutti. Anche a te mamma che hai una figlia vegana e vuoi imparare a cucinarle cose buone, sane e saporite. O a te, che sei un appassionato di cucina e vuoi ampliare i tuoi orizzonti verso la cucina vegana. Spero che possiate apprezzare questo mio modesto lavoro, fatto di tanta passione ed esperienza. Ho cercato di descrivervi le ricette in modo meno freddo e asettico rispetto ai classici manuali di cucina. Ho immaginato che tu fossi qui accanto a me in cucina, aiutandomi a preparare qualcosa di buono, insieme. Questo è stato lo spirito con cui ho scritto questo libro e spero che tu possa apprezzarlo. Ma adesso, bando alle ciance, passiamo ai fornelli! Pronti? Buona lettura e viva la cucina veg! La Nonna Rosa

[Copyright: a2ff5fce710945293e0600dfa46189e0](#)