

# GASTRONOMI IRAKURKETAK

**Udal Liburutegian IRAKURTZEA...  
GUZTIZ GUSTUKOA!**



**LEER ... ¡¡ CON MUCHO GUSTO !!  
en la Biblioteca Municipal**

**LECTURAS GASTRONÓMICAS**

## **PINTXOAK / PINTXOS**

1. Donosti pintxo a pintxo: mas de 500 recetas de 150 cocineros / Pedro Martín (Ttarttalo)
2. Bocados / Arzak (Bainet Media)

## **ETXEKO BEREZIAK / ESPECIALIDADES DE LA CASA**

1. Las setas en Euskal Herria : cultura y gastronomía / José Antonio Muñoz Vivas (Bizkaiko Foru Aldundi)
2. Recetas y remedios en la tradición popular vasca / José Miguel Barandiarán Donostia-San (Txertoa)
3. Euskal Herriko sukaldaritzza / Jose Angel Iturbe (Ibaizabal)
4. Cocinar en Navarra: viaje gastronómico por su geografía, y noticia de su cocina antigua / Francisco Abad, María Rosario Ruiz (Pamiela)
5. 101 sociedades gastronómicas de Gipuzkoa: sus mejores recetas / Pedro Martín (Ttarttalo)
6. Erabateko sukaldea edo sukalde kontutan sekula ez galtzeko jakin behar diren gauzak eta erak zerrendan idatziak / Hasier Etxeberria, Julian Bereciartua, Luis Irizar (Ttarttalo)
7. Fagollagako euskal sukaldaritzza / Ixak Salaberria ; fotografia Jon Aranburu (Hiria)
8. Los aceites de oliva en la gastronomía del siglo XXI (Everest)
9. El jamón ibérico en la gastronomía del siglo XXI (Everest)



## HASIERAKOAK / ENTRANTES

1. **Alimentos que consumimos** : guía definitiva sobre lo bueno y lo malo de los productos alimentarios / Judith Wills (Blume)
2. **Alimentos transgénicos: la nueva revolución verde** / Julio Pedauyé Ruiz, Antonio Ferro Rodríguez, Virginia Pedauyé Ruiz (McGraw Hill)
3. **Qué son los alimentos transgénicos** : ¿cómo van a influir en la economía mundial? : ¿cuáles son los riesgos para la salud humana? : ¿para qué se producen? / Jorge Riechmann (RBA)
4. **Soy lo que como: aprende a comer sano para vivir feliz** / Yolanda Sanz (Santillana)
5. **Denok sukaldari** / Pedro Subijana ; Pello Esnal, itzultzailea ; José Luis Galiana, argazkilaria (Grafilur)
6. **Las mejores ensaladas** / Iñaki Oyarbide (Everest)
7. **Sarrerak eta zizka-mizkak** / Carmen Aranzadi (Hiria)
8. **Setas** : cien recetas para su degustación y guía para su identificación / Antonio Rodríguez Villén, Alfonso González Romero (Alymar)
9. **Patés, salsas y aliños** / Inés y Simone Ortega (Planeta De Agostini)
10. **Gran recetario** : 2001 recetas sanas, baratas y sencillas / Karlos Arguiñano (Bainet Media)
11. **Quesos españoles** : ases en la mesa comodines en la cocina / Carlos D. Cidón (Everest)
12. **Verduras. Salud, color y sabor en tu mesa** / Carlos D. Cidón (Everest)
13. **Arroz, cuscús y bulgur** : platos actuales, en su punto y sabrosos / Erika Casparek-Türkkan (Everest)



## **LEHENENGO PLATERAK / PRIMEROS PLATOS**

1. 160 desayunos para empezar el día / con Jesús Llona y Garbiñe Badiola (Everest)
2. Barazkiak eta koilarakoak / Carmen Aranzadi (Hiria)
3. Legumbres y verduras / Silvia Venturi (Espasa-Calpe)
4. Arroz / Ignacio Medina (El País)
5. Sopas frías y calientes / Pablo Jiménez y Erika Medina (Everest)

## **BIGARREN PLATERAK / SEGUNDOS PLATOS**

1. Arrainak / Carmen Aranzadi (Hiria)
2. Okelak / Carmen Aranzadi (Hiria)
3. El gran libro del marisco (Everest)



## **POSTREAK / POSTRES**

1. La miel: alimento y medicina natural / Janet Bord (Edaf)
2. El libro del chocolate / Ignacio H. de la Mota (Pirámide)
3. El libro del plátano / Ignacio H. de la Mota (Alianza)
4. Las tentaciones de Eva Arguiñano: nuevos postres caseros (Bainet Media)
5. Postreak / Carmen Aranzadi (Hiria)
6. La gran enciclopedia de los helados y postres helados / Joanna Farrow, Sara Lewis (Hymosa)
7. Postres / Magda Bosch (Parramón)
8. La fruta, un sano placer / Brigitte Kranz (Everest)

## **EDARIAK / BEBIDAS**

1. Haz de copas / Angel Amable (Pirámide)
2. Las infusiones: bebidas sanas y deliciosas (Susaeata)
3. Beber salud : zumos de frutas y verduras / Daniel Bonet (Ibis)
4. La cerveza, manual de uso / Pedro Plasencia (Everest)
5. La cerveza... poesía líquida : manual para cerveziáfilos / Steve Huxley (Trea)
6. Cervezas del mundo / David Kenning (Parragon Books)
7. Alimentos, bebidas y buenas maneras en la mesa (Everest)
8. Bebidas sin alcohol / Franz Brandl (Everest)
9. El arte de la cocktelería / Luigi Marciali (Biblos Balear)
10. Bebidas eróticas / Marcus Taeschner (Everest)

# **ARDOAK - VINOS**

Breviario del vino / José Manuel Caballero Bonald (Seix Barral)

Las rutas del vino en el mundo (22 libros) (Ciro Ediciones)

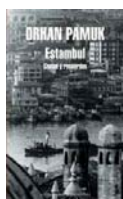
Euskal Herriko ardoak / Mikel Garaizábal (EJ/GV)

El vino uva a uva : enología de las variedades de vino y su maridaje (Everest)

Curso básico de introducción al vino (Trea)

**ALEGRES – FRESCOS - ENTRETENIDOS**

Por Benito López

*Historias de Nueva York*, de Enric González  
con un Verdejo Palacio de Bornos (D.O. Rueda)**UNA REVISIÓN DEL PASADO CON VISIÓN MODERNA**

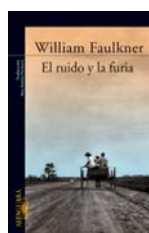
Por Merche González

*Estambul*, de Orhan Pamuk con un tinto Mano a Mano  
de 2004 (D.O. La Mancha)**UN BLANCO VIVO PARA UN LIBRO IMAGINATIVO**

Por Miguel Fernández

*Percival en su bosque*, de Xose Luis Méndez Ferrín, con un  
albariño Condes de Albarei 2005 (D.O. Rias Baixas)**UN VINO DULCE PARA UN CUENTO DE SOBREMESA**

Por Miguel Fernández

*El tonel de amontillado*, de Edgar Allan Poe, con un  
Pedro Ximénez Gran Barquero (D.O. Montilla Moriles)**UN RIOJA CLÁSICO PARA UN CLÁSICO LITERARIO**

Por Miguel Fernández

*El ruido y la furia*, de William Faulkner, con un reserva  
Viña Tondonia 1998 (D.O. Rioja)**PENSADOS Y HECHOS PARA SER DIFERENTES**

Por Flora Rodríguez

*El último encuentro* de Sándor Márai, con un crianza  
Les Pusses (D.O. Priorato)**FRESCURA E INTENSIDAD HASTA EL FINAL**

Por Javi García

*Criptonomicón*, de Neal Stephenson con un  
Raimat Chardonnay 2005 (D.O. Costers del Segre)

## **MENU BEGETARIANO / MENÚ VEGETARIANO**

1. Guía integral de herboristería y dietética: los alimentos naturales, productos de dietética, plantas medicinales y cosmética natural... (RBA)
2. Cocina vegetariana rápida y fácil / David L. Scott (Martínez Roca)
3. La soja (soya): cocina saludable / Kurumi Hayter (Edilupa)
4. Frutoterapia: nutrición y salud : el poder terapéutico de las frutas, hortalizas, verduras, cereales, legumbres y plantas / Albert Ronald Morales (Edaf)

## **MENU EXOTIKOA / MENÚ EXÓTICO**

1. Cocina vietnamita / Minhky y Gia-Thai Pham (Parsifal)
2. Recetas a base de Couscous / Margali Morsy (Parsifal)
3. Venecia exquisita: historias gastronómicas y recetas / Jean Clausel (Parsifal)
4. Cocina Feng Shui de los cinco elementos / Iona Purtí, Adriana Ortemberg (Océano)
5. La trufa: descubrirla y cocinarla / Félix M. Aguilera Angulo (Hiria)
6. Colección Cocina País por País (22 libros) México, Argentina, Portugal, Italia, Japón , Marruecos, Francia, Perú, China, Escandinavia, Cuba, Rusia, Tailandia, Brasil
7. Flores, aromas nuevos en tu cocina / Carlos D. Cidón (Everest)



## **PROBATU NAHI DUT / QUIERO PROBAR**

1. Afrodita : cuentos, recetas y otros afrodisíacos / por Isabel Allende (Plaza & Janés)
2. Conservas caseras / Asunción Durante (Ediciones B)
3. El libro de la empanada / Fina Casaderrey, Fraga y Mariano García González (Alianza)
4. Guía práctica para invitar a casa / Carmen Calvo Alonso, Alejandro Alonso Rodríguez, Custodio López Zamorra (Espasa Calpe)
5. La cocina impúdica (Trea)
6. La cocina divertida. 2 / de Karlos Arguiñano (Debate)
7. Los jóvenes en la cocina / por Angela Wilkes (Molino)
8. Fondues / Antje Grüner (Everest)
9. Gourmetour 2006: guía gastronómica y turística de España (Océano)
10. Cocina erótica / Katja Lanje (Everest)

## **DENBORARIK EZ / SIN TIEMPO**

1. Bocadillos / Magda Bosch ; ilustraciones, Bartolomé Seguí y Sonia Delgado (Parramón)
2. Cocina con horno microondas / Lilian Goligorsky, Pilar Aymerich (Ceac)
3. 1000 formas de usar el microondas: 277 recetas de cocina (Servilibro)

## **DIETA EGIN BEHAR DUT / NECESITO DIETA**

1. Las francesas no engordan / Mireille Guiliano (Vergara)
2. Cocina para diabéticos / Roberta Longstaff, Jim Mann (Ceac)
3. Comida sana / M<sup>a</sup> José Roselló, Manuel Torreiglesias (Plaza & Janés)
4. Dietas saludables: vegetarianas y no vegetarianas / Pilar Luna Calatayud (Pirámide)
5. La dieta mediterránea / Llorenç Torrado (Plaza & Janés)
6. ¿Dietas? : disfruta de la comida sin subir de peso (Everest)
7. Alimentación y nutrición del deportista: con regímenes adaptados a cada deporte / Camille Craplet, Pascal Craplet, Josette Craplet-Meunier (Hispano-Europea)

## **ARAZOAK KONPONTZEKO RESUELVE PROBLEMAS**

1. Recetas para dormir bien : ideas prácticas para que nada le quite el sueño / Eduard Estivill ; Mirta Averbuc (Plaza & Janés)
2. La obsesión de comer : como superar la compulsión / Jane R. Hirschmann, Carol H. Munter (Paidós)
3. Tratado sobre la resaca : guía de supervivencia para los que beben sin sed / Juan Bas (Temas de hoy)
4. ¡A comer! / Svjetlan Junakovic (Bruño)
5. Niños- ¡a comer! / Julián Lirio (Espasa Calpe)
6. Psicoanálisis de la gula (Trea)
7. Recetario para un hijo en apuros (Trea)
8. ¡A comer! : método Estivill para enseñar a comer / Montse Domènech (Plaza & Janés)



# HAURRENTZAKO MENUA / MENÚ INFANTIL

1. ¡Deliciosa! / Helen Cooper (Juventud)
2. *Sopa de sueño y otras recetas de cococina* / José Antonio Ramírez Lozano ; ilustraciones de Riki Blanco (Kalandraka)
3. *Txikichef* / Andoni Luis Aduriz (Hariadna)
4. *Jogurt eragiketa* / Juan Carlos Eguillor (Anaya)
5. *Los alimentos, mi cuerpo y yo: taller de alimentación*. Primer ciclo de E.S.O (Pedagogi Berrizkuntzarako Zuzendaritza)
6. *Xagu gosetiak* / marrazkiak, John Collins ; itzultzailea, Patxi Elizegi (Ttarttalo)
7. *¿Cómo se cultivan los alimentos?* / Valérie Guidoux ; ilustrado por Magali Clavelet y Anne Eydoux. (SM)
8. *Goxoki pote bat* / Enric Lluch ; irudiak Patricia Castelao (Erein)
9. *Comer sano es divertido* (Planeta)
10. *Galiako gozoki gozoak Obélix-ek* : berberak ume bizkor eta gozozaleentzat aukeratuak / Albert Uderzoren marrazkiak ; Marie-Christine Crabosen errezetak (Ttarttalo)
11. *Grigri tartagile* / Lionel Koechlin (SM)
12. *Las 204 mejores recetas para bebés y niños pequeños* / Annabel Karmel (Emecé)
13. *Otarteko paregabeak Panoramix-ek* : galiako haur bizkor eta mokofinentzat aukeratuak / Albert Uderzoren marrazkiak ; Francine Trimbachen errezetak (Ttarttalo)
14. *Sukaldean, jolasean edo nola Txanpan, Txanpon eta Txanpinonek sukaldean ikasi zuten* / errezetak, Julia García de Isusi ; ipuina, Luis de Isusi ; irudiak, Javier de Isusi (Hiria)
15. *Experimentos para saborear* / Delphine Grinberg (SM)



## **ENTZUTEA...GUZTIZ GUSTUKOA! / ESCUCHAR...CON GUSTO!**

1. Salud y buenos alimentos / Rosendo
2. ¿Qué hay de comer? , en Patente de corso / Jaime Urrutia.
3. Vino tinto , en Destrangis / Estopa
4. Comida china , en Alta Suciedad / Andrés Calamaro

## **IKUSTEA...GUZTIZ GUSTUKOA!! / VER...CON GUSTO!!**

1. Vitaminix (3 DVD) 1. Vitaminas, minerales -- 2. Alimentos -- 3. Alimentos y valores
2. Karlos Arguiñano en tu cocina : las recetas de la tele (DVD) / Karlos Arguiñano (Bainet Media)
3. Cocine : recetas de película / textos Félix Linares, David Erauskin ; recetas Fernando Canales (EITB)
4. Como agua para chocolate (DVD)
5. Tomates verdes fritos / Fannie Flagg (Ediciones B)
6. El libro de cocina de Hitchcock / Berndt Schulz. (Temas de Hoy)

## **IRAKURTZEA...GUZTIZ GUSTUKOA!! / LEER...CON GUSTO!!**

1. Muerte entre los viñedos : el vino es un enigma, la solución está en el fondo de la botella / Jean-Pierre Alaux, Noël Balen (Maeva)
2. Sostiene pereira / Antonio Tabucchi (Feltrinelli)
3. Vino / Luis Etxenike (Bassarai)
4. Charlie y la fábrica de chocolate / Roald Dahl (Alfaguara)
5. La misteriosa botella de Petrus : Benjamin Cooker, enólogo y detective, y el asesino de las doce copas / Jean-Pierre Alaux, Noël Balen (Maeva)





Biblioteca  
Municipal  
de Ermua

Ermuko  
Udal  
Liburutegia

[www.ermua.es/biblioteca](http://www.ermua.es/biblioteca)