

Revistes

Cuina

Barcelona : Edicions 62, 2009-
Signatura: R 641 Cui

Cocina fácil

Barcelona : Hyma, 1996-
Signatura: R 641 Coc

Cocina sana y natural

Barcelona : RBA Revistas, D.L. 2001-
Signatura: R 641 Coc

Cocina ligera y vida sana

Madrid : Globus comunicación, 199-
Signatura: R 641 Coc

Cocina con Thermomix

Màlaga : Administración y Gestión de Editoriales
CSR, [2005?]-
Signatura : R641 Coc

Cuina de festa

La Cuina de Nadal : plats de festa

Barcelona : Edicions 62, cop. 2008
Signatura: 641 Cui

Cocino para regalar : recetas e ideas para hacer un obsequio único y especial

Loaldi, Paola
[Toledo] : Everest, DL 2009
641 Loa



Menjant amb amics i coneguts : 100 plats de personatges populars

Fàbrega, Jaume
Barcelona : Pòrtic, 2004
Signatura: 641 Fab

Cuina tradicional de Sant Fost de Campsentelles i Santa Maria de Martorelles

Montse Tapia, Marina Duñach
[Sant Fost de Campsentelles] : *Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles*; [Santa Maria de Martorelles] : *Ajuntament de Santa Maria de Martorelles* DL 2011
Signatura: 641 Cui

Cuina de festa amb nens

I ara què mengem? : receptes per a nens i nenes

Lienas, David
Barcelona : La Galera, 2007
Signatura: I641 Lie

Cuina de festes i celebracions : cuinar sense foc i al forn

Baliu de Kirchner, Glòria
Barcelona : Pòrtic, 2002
I641 Bal

Postres i pastissos

Postres

Valladolid : Divisa, 2003
Signatura: DVD 641 Pos

Momentos dulces : [25 recetas deliciosas para que las preparen los niños]

Weil, Carolyn Beth

Barcelona : Grijalbo, 2007
Signatura: I641 Wei

Pastissos, gelats i postres

Baliu de Kirchner, Glòria
Barcelona : Pòrtic, 1999
Signatura: 641 Bal

Fem pastissos amb les Tres Bessones : el llibre més dolç de Roser Capdevila

Capdevila, Roser
Barcelona : Salsa Books [etc.], 2006
Signatura: I641 Cap

Tartas de cumpleaños : espectaculares y fáciles de preparar

Trific, Oliver
Bath : Love Food, cop. 2009
Signatura: 641 Tri



Cafè

El cafè i la cuina del cafè

Delsams, Jordi
Lleida : Pagès, 2004
Signatura: 641 Del



Recursos web

<http://www.clubdecuines.cat>
<http://www.receptes.cat/>
<http://www.montsecuines.com/>

CANAPÈ DE BRIE I POMA AMB REDUCCIÓ D'OPORTO

Recepta original, lleugera i molt més ràpida i senzilla de fer del que pot semblar un cop posat al plat.

Ingredients per a 4 persones:

- 2 pomes tipus Golden o bé àcides
- 150 g de formatge tipus brie, cilíndric
- 40 g de nous
- 100 ml d'oporto
- 50 g de sucre
- oli

1. Poseu al foc un cassó amb l'oporto i el sucre, deixeu-ho reduir fins que es caramel·litzi.
2. Renteu les pomes, els traieu el cor i les tal·leu a rodanxes de mig centímetre.
3. Ruixeu-les amb una mica de llimona.
4. Cobriu cada illa amb una rodanxa de brie (o amb un tall curt si no teniu brie cilíndric), poseu una nou en cada canapè i ruixeu-ho amb la reducció d'oporto.
5. Perquè el canapè sigui més fàcil de manipular, col·loqueu-los sobre un tall de pa.

Recepta extreta de la web:

<http://www.montsecuines.com/>



Biblioteca
Biblio@teneu

Edifici L'Ateneu
Plaça de la Vila, s/n
08105 Sant Fost de Campsentelles

Tel. 93 579 69 81
b.st.fost.b@diba.cat
www.santfost.cat/biblioateneu

Horari:

De dilluns a divendres, de 16:00 a 20:30
Dijous i dissabtes, de 10:00 a 13:30



Ajuntament de
Sant Fost de Campsentelles



Diputació
Barcelona

Guia de lectura

Cuina de festes



Sel·lecció de documents del fons de la
Biblioteca Biblio@teneu sobre
Cuina de festes