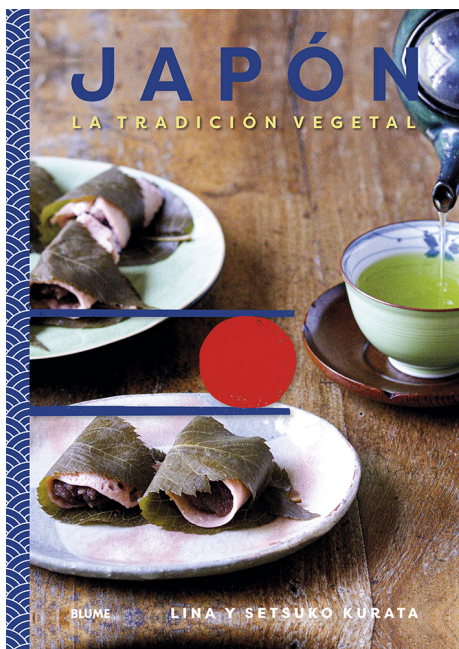




riverside
agency

Japón

Autor: Lina, Karata

Autor: Setsuko, Karata

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-10-46933-4 / Tapa dura / 216pp | 190 x 270 cm

Precio: \$ 100.900,00



Lina, Karata

* La alimentación japonesa tradicional: un compendio de recetas cien por cien veganas, con ingredientes frescos, preferentemente de proximidad y de temporada. * Una cocina sana y reconfortante para el cuerpo y para el espíritu, respetuosa con el planeta y que ayuda tanto a estar en armonía con la naturaleza como a minimizar el desperdicio. * Se describen numerosos ingredientes como algas, raíces, verduras y legumbres, junto con métodos tradicionales de preparación que realzan su sabor, así como sus beneficios para la salud. En Japón, la cultura culinaria está íntimamente ligada al uso de ingredientes de origen vegetal, lo que refleja una filosofía de vida en armonía con la naturaleza. La dieta japonesa tradicional enfatiza la temporada, la frescura y la simplicidad, respetando el sabor natural de cada vegetal. Esta alimentación está muy conectada con prácticas espirituales y medicinales, como la cocina budista vegetariana. Incluye recetas clásicas que enseñan a preparar platos vegetales con autenticidad y simplicidad, ideales para quienes buscan una alimentación consciente y equilibrada.

En Japón, la cultura culinaria está íntimamente ligada al uso de ingredientes de origen vegetal, lo que refleja una filosofía de vida en armonía con la naturaleza. La dieta japonesa tradicional enfatiza la temporada, la frescura y la simplicidad, respetando el sabor natural de cada vegetal.