

*cuina*

**Sd**·edicions  
2013-2014

[www.sd-muditoedicions.blogspot.com](http://www.sd-muditoedicions.blogspot.com)

[www.sdedicions.com](http://www.sdedicions.com)



**Sd·edicions** és una petita editorial amb seu a Barcelona que publica en àmbits molt concrets, com cuina, llibre il·lustrat infantil i per a adults, estètica, pensament i crítica.

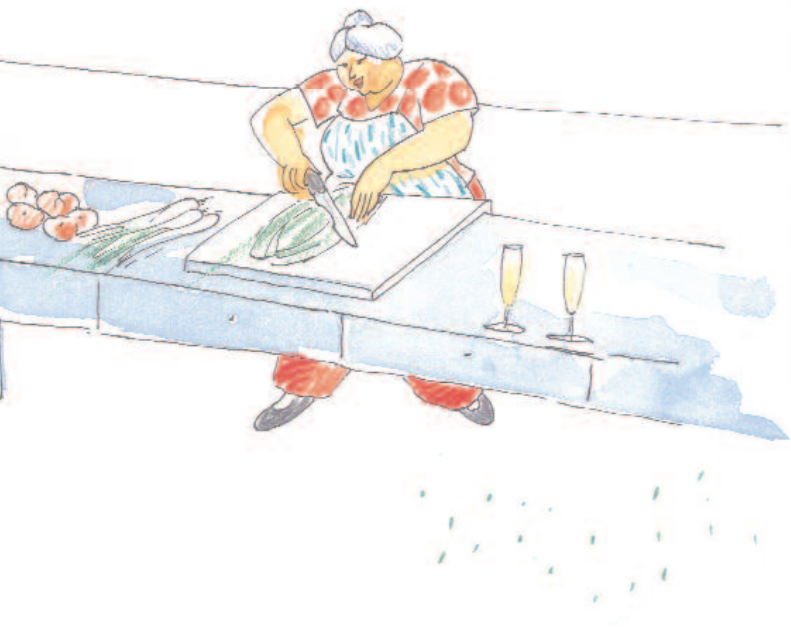
Com a editors, tenim l'objectiu de fer un llibre molt cuidat, tant des del punt de vista gràfic com de continguts, per això cada edició es pensa i es projecta individualment, en un treball conjunt amb el mateix autor.

**Sd·edicions** es una pequeña editorial con sede en Barcelona que publica en ámbitos concretos, como cocina, libro ilustrado, infantil y para adultos, estética, pensamiento y crítica.

Como editores, tenemos el objetivo de hacer un libro muy cuidado, tanto desde el punto de vista gráfico como de contenidos, por ello cada edición se piensa y se proyecta individualmente, realizando un trabajo conjunto con el propio autor.

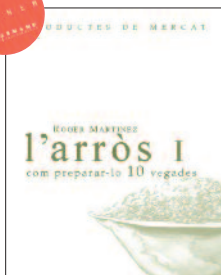
## **Índice** **Cuina**

- Productes de Mercat
- Cuina per a Nens
- Altres



### **PRODUCTES DE MERCAT**

És una col·lecció de llibres monogràfics sobre ingredients de tota la vida o de nova incorporació, però habituals avui a la nostra cuina. El producte que titula el llibre és el protagonista de les deu receptes que proposen reconeguts cuiners i cuineres professionals –**Carme Ruscalleda, Xavier Pellicer, Pere Arpa** o **Carles Gaig**– i d'altres de casolans però, en definitiva, experts. Les receptes que ofereixen són pràctiques i factibles, tradicionals o creatives.

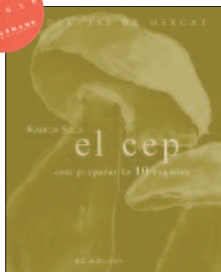


**L'arròs I.** De **Roger Martínez** del restaurant La Mifanera (Barcelona) i pròleg de **Víctor Aranda**, proposa 10 receptes de la cuina tradicional catalana i d'altres d'originàries de diverses parts del món per variar els nostres menús, des del primer plat a les postres. **Best Food Book Series in Catalan, 2006.**

**ISBN: 84-609-8292-0**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

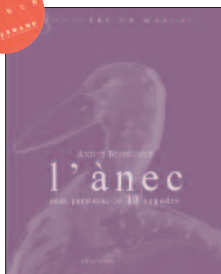
**PVP: 6,95 €**



**El cep.** **Ramon Sala**, dels restaurants Can Po i Can Cibab, al Ripollès, presenta d'entrada les característiques d'aquest producte, el seu hàbitat i la tradició culinària. Les 10 receptes d'aquest llibret solucionen menús freds, calents, conserves i aperitius. **Best Food Book Series in Catalan, 2006.**

**ISBN: 84-609-8291-2**

**PVP: 6,95 €**



**L'ànec.** Prologat i escrit per **André Bonnaure**, especialista francès en aquest producte i els seus derivats, com el foie gras. Deu receptes suculentos, fàcils i sofisticades per preparar amb aquesta au, tradicional de la cuina de pagès i que val la pena recuperar a les cuines de ciutat. **Best Food Book Series in Catalan, 2006.**

**ISBN: 84-609-8293-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

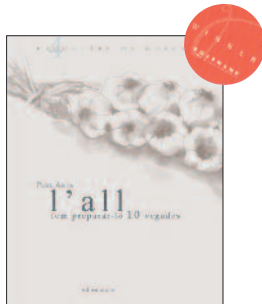
**PVP: 6,95 €**

**L'all.** **Pere Arpa**, del restaurant Rebot de Can Pere de Banyoles, representa la tercera generació dedicada a la restauració. L'all és l'ingredient indispensable en molts plats mediterranis, primordial en moltes salses i protagonista indiscutible d'aquestes 10 receptes. **Best Food Book Series in Catalan, 2006.**

**ISBN: 84-609-8221-1**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El bacallà.** Deu receptes sense complicacions que us faran quedar bé. **Montserrat Sagristà**, mestressa de casa i cuinera entusiasta d'aquest peix nòrdic. Una breu i documentada introducció de Cai Puigdefàbregas explica l'"aventura del bacallà" i la seva introducció com a aliment habitual a les cuines mediterrànies.

**ISBN: 84-609-9745-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



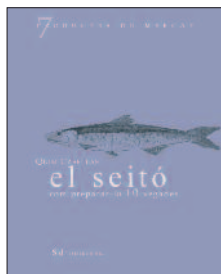
**La cansalada.** **Xavier Pellicer**, del restaurant Àbac de Barcelona, proposa unes receptes originals i apetitoses, pensades per posar de relleu aquest producte, potser humil però molt versàtil. Com diu Toni Massanés en el pròleg, un ingredient per assaborir sempre que es tingui l'ocasió de menjar-ne i del qual no convé abusar.

**ISBN: 84-609-8126-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**





**El seitó.** Receptes de **Quim Casellas**, del restaurant de l'hotel Casamar de Llafranc. Història i característiques d'aquest peix dels mars peninsulars i 10 receptes variades -plats principals o d'acompanyament- tradicionals i novedoses, per gaudir-les en qualsevol ocasió o situació.

**ISBN: 84-609-9747-2**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

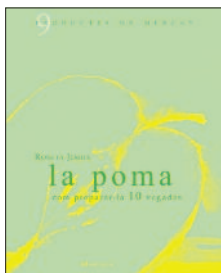


**El maduixot.** Deu receptes de **Carme Rusalleda**, del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. Receptes dolces, salades o de conserva. A la introducció, l'autora explica la seva relació personal amb el maduixot i la història de la introducció d'aquest fruit al Maresme.

**ISBN: 84-611-0665-2**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**La poma,** de **Roseta Jorba**, del restaurant Pa i Raïm establert a la casa pairal de Josep Pla a Palafrugell. En les 10 receptes posteriors, s'expliquen cinc maneres de preparar la poma en plats dolços i cinc en plats salats, poc complicats i de resultats d'èxit assegurat.

**ISBN: 84-611-1947-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**L'ametlla.** Pròleg i receptes de **Xavier Canal**, de la pastisseria Canal de Barcelona. En les 10 receptes que ens proposa aquest professional que treballa en defensa de la qualitat i la innovació, l'ametlla és l'ingredient principal, i en trobem tant de dolces com de salades.

**ISBN: 84-609-9744-8**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El tomàquet,** de **Mariona Aguirre**, creadora de l'obrador de pastisseria La Guinda. El llibret proposa 10 receptes, fàcils i ràpides de fer, per redescobrir aquest producte, com la crema de tomàquet, el pastís de ricotta o els tomàquets confitats, que solucionen un sopar.

**ISBN: 84-611-1949-5**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



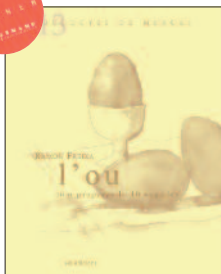
**Els peus de porc.** Al pròleg, el professor Rafael Aracil fa una breu història del porc, de la seva implantació o rebuig, segons el cas, en les diferents cultures. Les 10 receptes que ens proposa **Luis Alcaide**, del restaurant Zure Etxea de Barcelona, s'adapten a totes les ocasions i estacions de l'any.

**ISBN: 978-84-611-0004-0**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



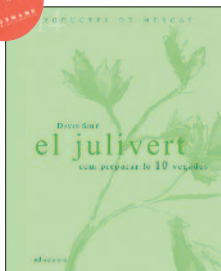


**L'ou.** Ramon Freixa, del restaurant El Racó d'en Freixa de Barcelona, ve d'una família amb tradició en el món de la restauració. En aquest llibre, proposa 10 maneres absolutament originals de preparar l'ou. **Best Food Book Series in Catalan, 2007.**

**ISBN: 978-84-611-1948-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El julivert.** Ja en el pròleg, David Solé, del restaurant el Barquet de Tarragona, mostra el seu entusiasme per aquest producte de vegades ignorat a força de veure'l constantment. Receptes d'estiu i d'hivern, a l'abast de tothom i per resoldre tot tipus de situacions. **Best Food Book Series in Catalan, 2007.**

**ISBN: 978-84-609-8125-1**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**La tòfona.** Oriol Rovira, del restaurant Els Casals de Sagàs, al Berguedà, ha estat Millor Cuiner Jove de l'Any 2004. Al pròleg, descriu la història i algunes anècdotes sucoses, a més de les característiques i peculiaritats de la tòfona. A continuació, 10 receptes per assaborir-la en entrants, segons plats i postres. **Best Food Book Series in Catalan, 2007.**

**ISBN: 978-84-935377-1-5**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

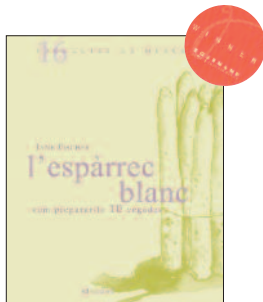
**PVP: 6,95 €**

**L'espàrrec blanc** en 10 receptes on és l'ingredient principal. Un llibre de **Jane Fisher**, qui al pròleg ens explica les dificultats del conreu i la tradició que aquest producte té al seu país, Alemanya. Receptes fredes i calentes, plats principals o acompanyaments variats i fàcils de preparar. **Best Food Book Series in Catalan, 2007.**

**ISBN: 978-84-935377-2-2**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

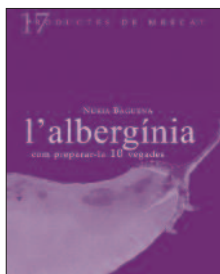


**L'albergínia.** Deu receptes fàcils per cuinar l'albergínia explicades per **Núria Bàguena**, escriptora, professora d'alimentació i comissària de diverses exposicions sobre cuina. Idees pràctiques per solucionar primers i segons plats, sense embolics ni pressupostos elevats.

**ISBN: 978-84-935921-2-7**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

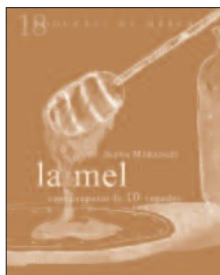


**La mel.** **Isidra Maranges** proposa 10 receptes, algunes de medievals, d'altres contemporànies, que tenen la mel com a base. Torró d'avellanes, bacallà amb mel o pernil agredolç, entre d'altres. L'autora del pròleg i de les 10 receptes és una estudiosa de la cuina catalana medieval.

**ISBN: 978-84-935921-3-4**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



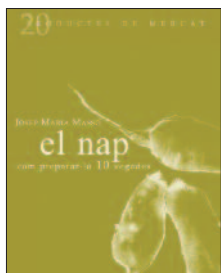


**El conill.** Sílvia Llinàs explica 10 receptes de conill, una de les carns més riques en proteïnes i minerals i més baixa en greixos i sodi. Plats freds per a l'estiu com la terrina a les fines herbes, plats tradicionals de la cuina catalana com el conill amb samfaina.

**ISBN: 978-84-935921-4-1**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El nap.** Josep Maria Massó, cuiner i propietari del restaurant Senzone-l'Estany de Puigcerdà, proposa 10 receptes d'un dels ingredients emblemàtics de la Cerdanya: el nap.

De les receptes destaquen, per exemple, la crema de naps amb tòfona, el bacallà amb naps i peus de porc o l'arròs de colomí i naps.

**ISBN: 978-84-935921-5-8**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**Els espinacs.** Deu receptes fàcils, ràpides i bé de preu per solucionar el menjar de cada dia o de les festes, amb resultats extraordinàriament satisfactoris i saludables. L'experiència de **Mariona Gibert** cuinant per a la seva família i amics és la garantia que totes les receptes sortiran bé i sense embolics.

**ISBN: 978-84-936243-1-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

**La patata I.** Rosa Camprodon, amb l'àmplia experiència que dona cuinar per a la família, explica 10 receptes per treure profit i assaborir la patata, sense complicacions ni grans pressupostos.

**ISBN: 978-84-936243-2-3**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

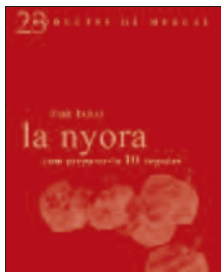


**La nyora.** Pere Tàpias, artista polifacètic i gran amant de la cuina, presenta 10 receptes en què la nyora és la gran protagonista: acompanya i transforma pollastre, seitons, pop, verdures o arrossos, i és l'estrella de les salses. Deu idees per donar color i sabor als plats de festa o de cada dia.

**ISBN: 978-84-936243-3-0**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

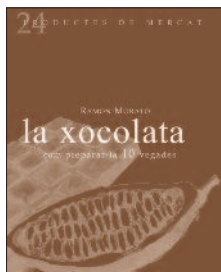


**La xocolata.** Deu receptes dolces i salades amb un dels productes que té més fans entusiastes i incondicionals. **Ramon Morató** de l'Aula Xocovic, ens descobreix begudes, bombons, galetes, pastissos i, fins i tot, arrossos per continuar gaudint d'aquest producte deliciós de les maneres més diverses.

**ISBN: 978-84-936243-4-7**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



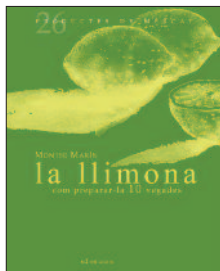


**L'avellana.** Mariona Quadrada es dedica a la docència culinària des del seu Taller de Cuina. Com a investigadora i divulgadora de cuina, coneix de primera mà l'avellana, producte principal de les 10 receptes d'aquest llibre.

**ISBN: 978-84-936243-4-7**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**La llimona.** Montse Marín, joiera i mestressa de casa, s'interessa per les àmplies possibilitats de la llimona com a protagonista de plats dolços, salats, begudes, etc.

Presenta aquí 10 receptes per a tothom, assequibles econòmicament i fàcils de realitzar.

**ISBN: 978-84-936578-1-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**Les ostres.** Carles Gaig, quarta generació d'una família de cuiners, proposa 10 maneres de menjar les ostres –un producte tradicional de celebració– precedides d'una erudita presentació de **Lluís Enric de Buen**.

**ISBN: 978-84-936578-2-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

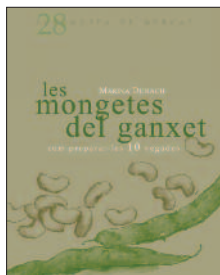
### **Les mongetes del ganxet.** Marina Duñach

coneix bé aquest producte ja que, a més de cuinar-lo, el conrea a la seva masia de Gallecs. Professionalment es dedica a la formació de cuiners i col·labora en la recerca culinària. Les 10 receptes que ens proposa ens fan descobrir un producte singular.

**ISBN: 978-84-936578-3-3**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

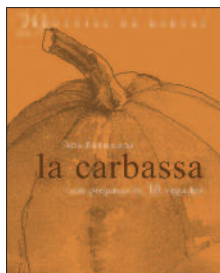


**La carbassa.** La tradició familiar restauradora de l'Ada Parellada l'ha portat a fer d'aquest món la seva vida. En aquest llibre ens proposa 10 receptes per elaborar la carbassa, un producte de gran senzillesa i baix cost fins ara poc utilitzat, però que, tal com ella ens mostra, té infinites possibilitats.

**ISBN: 978-84-92607-06-8**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

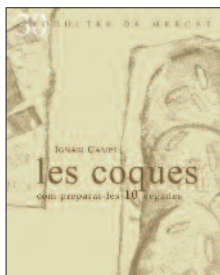


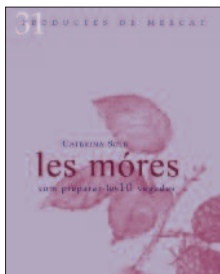
**Les coques.** Ignasi Camps, membre d'Osona Cuina amb "altres amics cuiners osonencs", i des del restaurant Ca l'Ignasi de Cantonigròs, ens proposa 10 receptes per elaborar les coques, un element de gran tradició. Coques que tots podem fer a casa amb una bona base i els ingredients que més ens agradin.

**ISBN: 978-84-92607-07-5**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



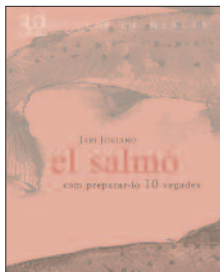


**Les mères.** Des de la seva empresa de conserves artesanes El Tupí de la Cerdanya, la **Caterina Solé** ens proposa 10 receptes per cuinar les mères, que, malgrat la seva senzillesa, té unes excel·lents propietats gustatives, nutritives i culinàries.

**ISBN: 978-84-92607-08-2**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El salmó.** Nascut a Karelia (Finlàndia), **Jari Jokiahho** coneix bé aquest producte, de gran tradició i consum als països nòrdics. En aquest llibre ens ensenya la tècnica tradicional i casolana de fumar el salmó i ens ofereix 10 interessants receptes que ens descobreixen les diverses possibilitats de cuinar aquest peix.

**ISBN: 978-84-936578-1-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**La ceba.** **Glòria Balíu**, reconeguda escriptora de llibres de cuina, més de trenta, d'entre els quals "La cuina d'avui" i "La cuina ràpida" publicat fa més de vint-i-cinc anys.

11 receptes en les que la ceba és l'element principal, ens demostren que cuinar no és difícil i que el resultat compensa el temps que hi hem dedicat.

**ISBN: 978-84-92607-33-4**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

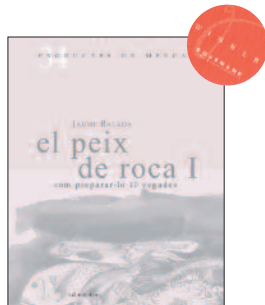
**PVP: 6,95 €**



**El peix de roca.** Jaume Balada, cuiner de vocació, amb un extens aprenentatge i gran recorregut, que l'ha portat pels millors restaurants dels anys noranta. Deu receptes, unes fàcils i d'altres més laborioses, que us sorprendran per les combinacions de textures i sabors. **Finalista "Gourmand Book 2011" al millor llibre en llengua catalana en la categoria Best Fish.** ISBN: 978-84-92607-34-1

22 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes

PVP: 6,95 €



**La pasta.** Benedetto Giacobbe, doctor en física subnuclear per la Universitat de Bolonya (Itàlia), actualment és investigador de l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN) d'Itàlia.

Deu receptes senzilles, l'elaboració de les salses, i els tipus de pasta més adequats per a cada recepta.

ISBN: 978-84-92607-35-8

20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes

PVP: 6,95 €

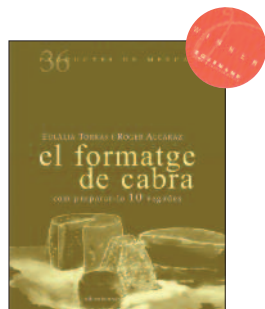


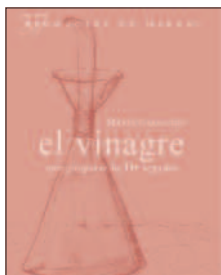
**El formatge de cabra.** Eulàlia Torres i Roger Alcaraz. L'Eulàlia es una gran entesa del formatge. El Roger Alcaraz ha passat per restaurants com Lasarte-Martín Berasategui i El Bulli de Roses. En aquestes deu receptes hi trobem des de entrants, plats principals i postres, plats de mar i muntanya, sempre al voltant del formatge de cabra. **Finalista "Gourmand Book 2011" al millor llibre en llengua catalana en la categoria Best Cheese.**

ISBN: 978-84-92607-36-5

20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes

PVP: 6,95 €





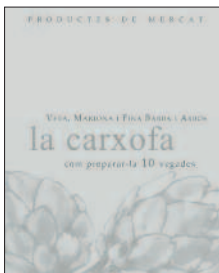
**El vinagre.** **Marta Carnicero** és enginyera industrial i ha difós la seva passió per la gastronomia com a autora de diversos llibres i articles de cuina i a través de la col·laboració amb diferents mitjans de comunicació.

Pocs ingredients són tan versàtils com el vinagre. Combina amb plats dolços i salats i permet un munt de preparacions.

**ISBN: 978-84-92607-84-6**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**La carxofa.** **Les germanes Barba i Albós** van créixer en una família on la cuina tenia un paper important. La dedicació als seus estudis de psicologia, medicina i biologia no va impedir que s'interessessin per la gastronomia.

La carxofa és una hortalissa i deu la seva popularitat tant al seu potencial gastronòmic com a les seves propietats dietètiques.

**ISBN: 978-84-92607-85-3**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El nabiú vermell.** **Pierrette Chalendar** fa més d'un quart de segle que explora el món dels sabors, preferentment els de les cuines del sud, que són els seus orígens perquè els seus avis materns eren de Saragossa i els paterns de Bari. Algunes d'aquestes receptes son tradicionals, altres més inventives. Amb elles intentarem explorar el millor del patrimoni gustatiu dels antics i introduir-hi sabors vinguts d'altres llocs

**ISBN: 978-84-92607-86-0**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

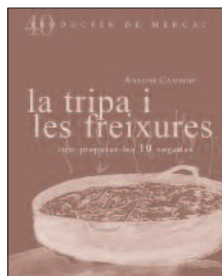
**La tripa i les freixures.** Antoni Campins, és gastrònom, advocat i escriptor de llibres sobre gastronomia. Compagina aquestes tasques amb diferents projectes relacionats amb el disseny i la fabricació d'estrís de cuina i servei de taula.

En aquest llibre trobareu algunes receptes on les tripes i la cap i pota tenen un protagonisme especial, algunes tradicionals altres de mes noves

**ISBN: 978-84-92607-87-7**

**28 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

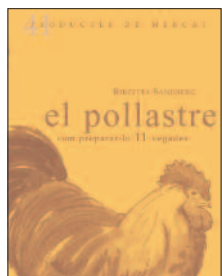


**El pollastre.** Birgitta Sandberg, va néixer a Estocolm i viu entre nosaltres, on ha desplegat una intensa activitat com a escriptora i editora. Receptes amb carn de pollastre que permet diverses elaboracions. Aquest té un gran poder nutritiu ja que és més fàcil de digerir que les carns vermelles i té molt poques calories,

**ISBN: 978-84-92607-88-04**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



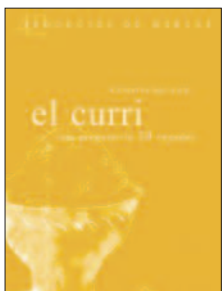
**El curri.** Conxita Sal-lari fa de professora d'anglès. És aficionada a la cuina des que va viure a Anglaterra, Escòcia i Austràlia i va entrar en contacte amb cuines d'altres països.

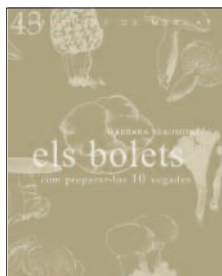
El terme curri vol dir sovint qualsevol menjar a l'estil de l'Índia ja sigui carn, peix o verdures fetes amb espècies i acompanyades d'arròs o de pa.

**ISBN: 978-84-941163-8-4**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**





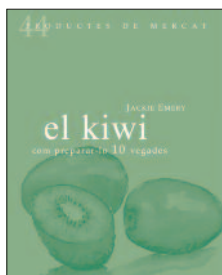
**Els bolets.** Bàrbara Beaumont ha treballat com ajudant al restaurant La Dida, de Barcelona i de cap de cuina del restaurant La Polpa en la seva obertura l'any 2001.

En aquest modest recull de receptes de cuina amb bolets, el propòsit no és altre que posar-vos a l'abast maneres de cuinar-los senzilles, vistoses i que us facin quedar bé.

**ISBN: 978-84-941163-9-1**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

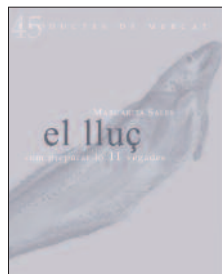


**El kiwi.** Jackie Emery va néixer a Auckland, Nova Zelanda. És professora d'anglès i aficionada a la cuina, i des de l'any 1990 viu a Terrassa. Aquesta fruita tan exòtica i sumptuosa serveix per a fer amanides, plats amb carn, postres, còctels i també es pot menjar sola.

**ISBN: 978-84-941163-7-7**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**



**El lluç.** Margarita Sales Csonka és doctora en Farmàcia, especialista en anàlisis clíniques. Ha tingut una àmplia experiència com a mare i cuinera de família nombrosa. I també ha escrit el llibre *cuina ràpida, sana i barata*.

El lluç és un producte que es prepara amb molta facilitat i que es pot cuinar de moltes maneres diferents: al vapor, fregit, guisat, arrebossat i al forn.

**ISBN: 978-84-941791-2-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**

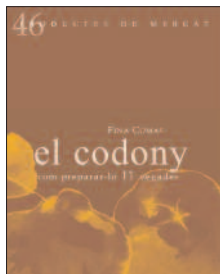
**El codony.** Fina Comas va néixer a Barcelona. És llicenciada en dret per la Universitat de Barcelona. Néta de pagesos i filla d'uns pares que li varen transmetre el gust per la cuina, ens diu: «si no hagués tingut contacte amb el camp i el territori, no podria escriure el que escric».

Podem preparar confitures, gelees, ratafies, pastissos, salses i plats de caça amb senglar, ànec, oca o conill amb aquest fruit de la tardor.

**ISBN: 978-84-941791-2-9**

**20 pàgs. 15 x 20 cm. Relligat amb grapes**

**PVP: 6,95 €**





*Il·lustració: Susan Aumann*



## **CUINA PER A NENS**

És una col·lecció de llibres monogràfics adreçats als infants, amb receptes que podran elaborar ells sols o acompanyats d'un adult. El producte que dóna nom a cada llibre és el protagonista de les 10 receptes que proposen cuiners i cuineres professionals. Les receptes que ofereixen són pràctiques i factibles, tradicionals o creatives. El referent d'aquesta nova proposta de llibres de cuina amens i divertits per als nens és la nostra col·lecció Productes de Mercat, amb més de 30 títols publicats.



**El pa.** 10 receptes per a petits i grans. Avui per berenar... pa amb oli, pa amb tomàquet... Receptari de **Glòria Baliu**; il·lustracions de **Núria Giralt**. **Finalista Gourmand Cookbook Awards 2010.** ISBN: 978-84-92607-12-9  
20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes  
PVP: 10,00 €



**El plàtan.** 10 receptes per a petits i grans. La fruita preferida dels infants. Receptari de **Jane Fischer**; il·lustracions de **Susan Aumann**. ISBN: 978-84-92607-13-6  
20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes  
PVP: 10,00 €



**La xocolata.** 10 receptes per a petits i grans. Per endinsar-vos en el meravellós món de la xocolata. Receptari de **Juanjo Padilla** i **Carles Puig**; il·lustracions de **Maria Tarragó**. ISBN: 978-84-92607-14-3  
20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes  
PVP: 10,00 €

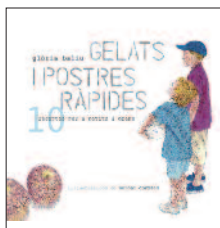


**Gelats i postres ràpides.** 10 receptes per a petits i grans. 10 receptes senzilles, ràpides i fàcils de fer, un regal per als sentits i els amants del dolç. Receptari de **Glòria Baliu**; il·lustracions de **Bernat Cormand**.

ISBN: 978-84-92607-59-4

20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes

PVP: 10,00 €



**La pasta.** 10 receptes per a petits i grans. La pasta, amb tots els ingredients relacionats i les maneres de fer-la: macarrons, formatge ratllat, lasanya, tonyina, sofregidat de ceba, tomàquet, fideuets... Receptari de **Montserrat Sagristà**; il·lustracions de **Bibiana Puigdefàbregas**.

ISBN: 978-84-92607-64-8

20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes

PVP: 10,00 €



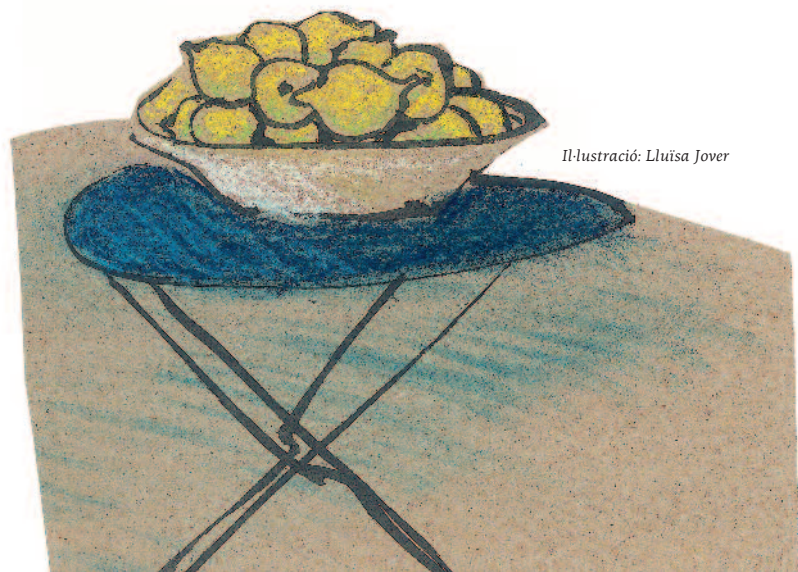
**Les hamburgueses.** 10 receptes per a petits i grans. Aquest és un plat que reuneix tots els components d'una dieta completa i equilibrada: proteïnes, hidrats de carboni i vitamines, presents en la carn o el peix, el pa i els vegetals que acompanyen les hamburgueses. Receptari de **Montse Baliu**, il·lustracions de **Begoña Esteban**.

ISBN: 978-84-92607-65-5

20 pàgs. 19 x 19 cm. Relligat amb grapes

PVP: 10,00 €





Il·lustració: Lluïsa Jover

### **ALTRES**

Aquest apartat recull tots aquells llibres de cuina que hem editat fora de col·lecció. Una secció variada que va des de la cuina històrica a les receptes d'artistes, o com cuinar amb cava i aviat...



**El cava a la cuina** aplega una cinquantena de receptes que tenen en comú la utilització del cava com a element primordial. Receptari **Glòria Baliu** i il·lustracions de **Lluïsa Jover**. **Best Book on Cooking with Wine in Catalan, 2007. Best book on Cooking with Wine in the World, 2007.**

ISBN: 978-84-935377-8-4

80 pàgs. 19 x 19 cm. Tapa dura

PVP: 29,80 €



**La cuina del XVIII** és un llibre que ens mostra els antecedents gastronòmics de la cuina catalana: la cuina que s'ha preservat en receptaris de convents i monestirs, i en dietaris. Prolèg d'**Ignasi Riera**, receptari **Glòria Baliu** i il·lustracions de **Lluïsa Jover**. **Best Culinary History Book in Catalan, 2004.**

ISBN: 978-84-607-8552-1

96 pàgs. 22,5 x 22,5 cm. Tapa dura

PVP: 30,63 €



**Artistes a la cuina** és la combinació perfecta i insòlita entre el llibre de cuina i el llibre d'art. Divuit artistes de diverses disciplines ens revelen els seus secrets culinaris i ens mostren les seves obres. **Libro Gastronómico más Innovador en Catalán, 2005.**

ISBN: 84-609-5138-3

124 pàgs. 22,5 x 22,5 cm. Coberta troquel·lada

PVP: 31,00 €

**Cocinar en la mar** de **Lola Jansana**, es un recetario sencillo y sugerente que ayudará a los navegantes a perder el miedo a la inestabilidad de los fogones y también a entusiastas de la gastronomía a preparar sus propias recetas de un modo sencillo.

Más de 300 páginas de recetas explicadas paso a paso con numerosas fotografías.

**ISBN: 978-84-92607-57-0**

**303 pàgs. 18 x 22 cm. Rústica con solapas**

**PVP: 32,00 €**



**Los cócteles imprescindibles** de **Màrius Carol** nos describe, con su amena escritura, el origen y la historia de 30 cócteles. Una muestra de aquellos cócteles que más le gustan y los más conocidos acompañadas por sus recetas y las dinámicas ilustraciones de Susan Aumann. **Gourmand World Wine Book Award 2012. The Best Book, category of drinks, photos and illustrations in Spain.**

**ISBN: 978-84-92607-78-5**

**82 pàgs. 16,5 x 21 cm. Tapa dura**

**PVP: 22,00 €**



**Le chicche della nonna Ida**, **tesoros culinarios de la abuela Ida** de **Liuna Virardi** es un recetario lleno de productos frescos, con especialidades que van desde la pasta fresca a los cremosos risottos, las revitalizantes sopas o los suculentos postres caseros.

**ISBN: 978-84-941163-3-9**

**80 pàgs. 18 x 22 cm. Tapa dura**

**PVP: 22,00 €**



## PROPERA APARICIÓ



### **De pans per Catalunya** d'Ànnia Monreal

Amb el projecte ben instal·lat entre cella i cella, comença a recórrer Catalunya, Espanya i França per tastar pans. “Sóc un almogàver, abans d’anar a la guerra has de conèixer l’enemic”, admet. “Vull fer el millor pa de Catalunya”, per tant busca les millors fleques del territori que inspecciona. Una reflexió sobre la situació del pa a Catalunya.

**ISBN:**

**264 pàgs. 19 x 23 cm. Tapa dura**

**PVP: 32 €**



## Vocabulari de cuina i Taules de mesura.

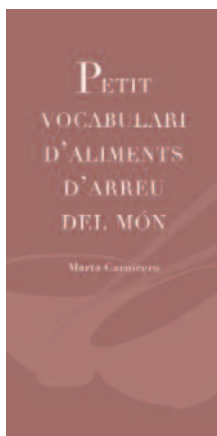
Es tracta d'un vocabulari bàsic, a manera de petit diccionari de paraules. Noms, conceptes, estris, quantitats i mesures utilitzades a la cuina, en llibres o receptaris. **Núria Bàguena**, escriptora, professora d'alimentació i cultura i **Glòria Baliu** és una reconeguda autora de llibres i receptaris de cuina. **Best Food Literature Book, 2007. Best Food Book for Professionals in Catalan, 2007.**

**ISBN: 978-84-935377-3-9**

**54 pàgs. 20 x 10 cm Rústica**

**PVP: 13,00 €**

## PROPERA APARICIÓ



## Petit Vocabulari d'aliments d'arreu del món

Marta Carnicero, és una enginyera industrial i professora de tecnologia industrial catalana que ha difós la seva passió per la gastronomia com a autora de diversos llibres i articles de cuina i a través de la col·laboració amb diferents mitjans de comunicació. Va estudiar a l'Escola d'Hostelaria Hoffmann, a més d'assistir a cursos monogràfics sobre la cuina de diversos llocs del món.

Recull de propostes culinàries d'arreu del món: del shiitake al sarrasín, de la tahina al tomatillo, sense oblidar el udón o el wasabi, aquest petit vocabulari té entrades d'aliments i condiments de tot el planeta que s'han fet imprescindibles en la cuina actual

## PROPERA APARICIÓ

### Lèxic dels estris de cuina

**Antoni Campins**, és gastrònom, advocat i escriptor de llibres sobre gastronomia. Compagina aquestes tasques amb diferents projectes relacionats amb el disseny i la fabricació d'estrils de cuina i servei de taula

Aquest llibre es un vocabulari i recull de noms de tot tipus de estrils i atuells de cuina.





[www.sdedicions.com](http://www.sdedicions.com)  
[www.sd-muditoedicions.blogspot.com](http://www.sd-muditoedicions.blogspot.com)  
[info@sdedicions.com](mailto:info@sdedicions.com)  
Distribució: Fi-Rex 21