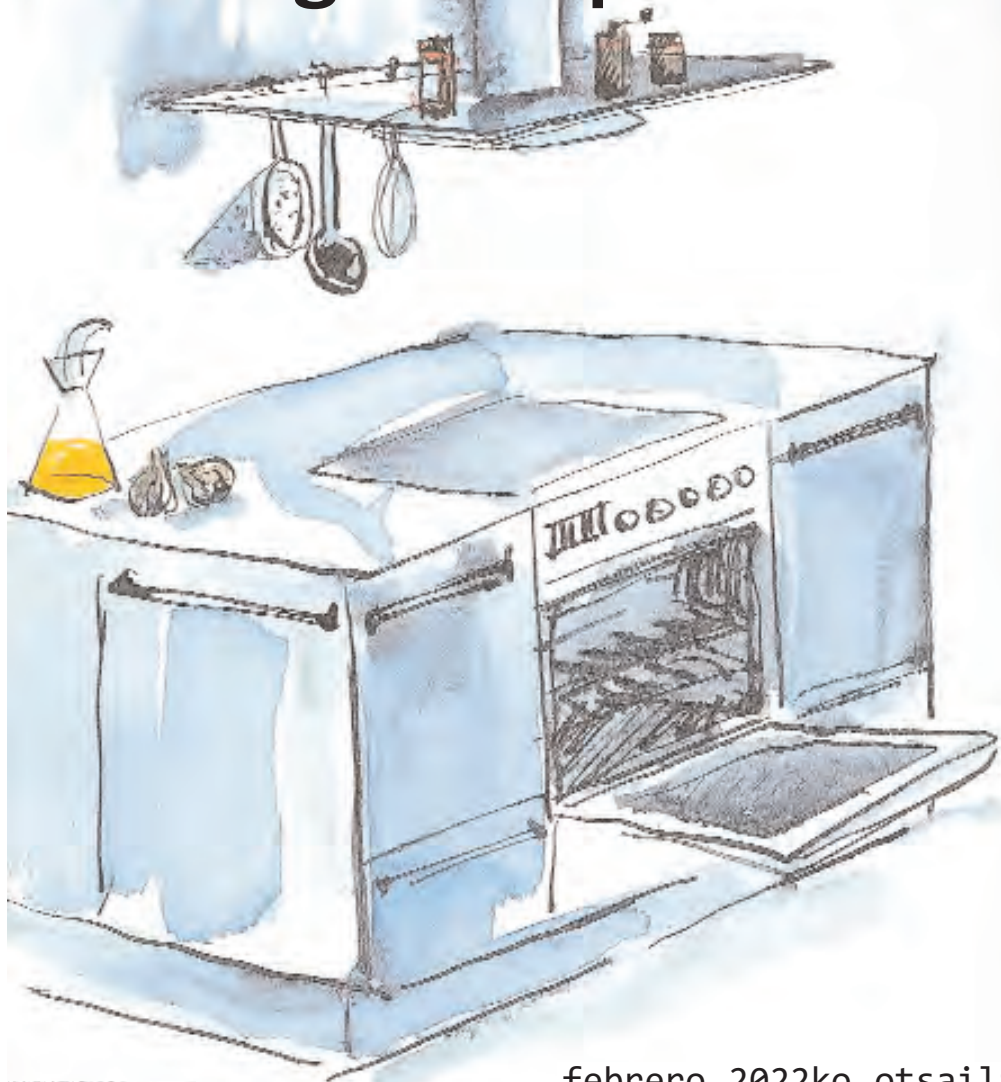


# Lecturas sabrosas Irakurgai zapoetsuak



biblioteca  
**civican**  
liburutegia

febrero 2022ko otsaila

 **FUNDACIÓN**  
CAJANAVARRA

biblioteca civican liburutegia

[www.bibliotecaspublicas.es/civican/](http://www.bibliotecaspublicas.es/civican/)

Ilustraciones · ilustrazioak: Lluïsa Jover. Cocina de fiestas y celebraciones. La Galera, 2002

Una amplia muestra de obras sobre la comida y el arte de cocinar desde la perspectiva de la ficción -historias de cocineros, gourmets y tragaldabas del cine y la literatura- y de la información -manuales de cocina o libros de dietética, nutrición y trastornos alimentarios-. Un delicioso escaparate que invita a leer y a chuparse los dedos.

Janariari eta sukaldean aritzeko arteari buruzko lanen erakusketa zabala, fikzioaren ikuspegitik -sukaldari, gourmet eta zinemako eta literaturako jatunen istorioak- eta informazioaren ikuspegitik -sukaldaritzako eskuliburuak edo dietetika eta nutrizioari buruzko liburuak-. Erakusleihen gozo bat irakurtzeko eta hatzak zurrupatzeko aukera ematen duena.

## CONTENIDOS • EDUKIAK

<u>La cocina en la ficción • Sukaldaritza fikzioan</u> .....	3
<u>1.Narrativa • Narratiba</u> .....	3
<u>2.Cómic • Komikiak</u> .....	4
<u>3.Cine • Zinea</u> .....	4
<u>Libros de cocina • Sukaldaritzako liburuak</u> .....	5
<u>1.Platos con firma • Sinatutako platerak</u> .....	5
<u>2.Cocina del mundo • Munduko sukaldaritza</u> .....	5
<u>a.Cocina navarra • Nafarroako sukaldaritza</u> .....	5
<u>b.Cocina regional • Eskualdeko sukaldaritza</u> .....	6
<u>c.Cocina internacional • Nazioarteko sukaldaritza</u> ..	6
<u>3.Cocina y salud • Sukaldaritza eta osasuna</u> .....	7
<u>a.Dietas • Dietak</u> .....	7
<u>b.Nutrición • Nutrizioa</u> .....	8
<u>c.Problemas alimenticios • Elikadura nahasmenduak</u> ..	8
<u>4.Un plato para cada situación • Plater bat egoera bakoitzerako</u> .....	9
<u>a.La cocina día a día • Eguneroko sukaldaritza</u> ...9	
<u>b.Ocasiones especiales • Okasio bereziak</u> .....	10
<u>c.Picoteando • Mokaduak</u> .....	10
<u>5.Recetas por ingredientes • Errezetak osagaien arabera</u> ..	11
<u>6.Cultura y gastronomía • Kultura eta gastronomia</u> ....	12
<u>7.Cuestiones generales • Gai orokorrak</u> .....	13

# LA COCINA EN LA FICCIÓN

---

## SUKALDARITZA FIKZIOAN

### 1. NARRATIVA · NARRATIBA

- AGNELLO HORNBY, Simonetta. **Unas gotas de aceite**. Gatopardo, 2016
- ALONSO, Jon. **Zintzoen saldoan**. Txalaparta, 2012
- ALONSO, Jon. **En el bando de los buenos**. Txalaparta, 2018
- ARENZ, Ewald. **El aroma del chocolate**. Bóveda, 2017
- ARRIETA, Yolanda. **Txokolategia**. Denonartean, 2020
- BERLIN, Lucia. **Manual para mujeres de la limpieza**. Alfaguara, 2016
- BROWN, Eli. **Entre pólvora y canela**. Círculo de lectores, 2018
- CAMILLERI, Andrea. **El miedo de Montalbano**. Salamandra, 2004
- CAMPOS, C. **Pan de limón con semillas de amapola**. Círculo de Lectores, 2016
- CARMONA, José Carlos. **Sabor a chocolate**. Punto de Lectura, 2008
- DAHL, Roald. **La cata**. Nórdica Libros, 2014
- DINESEN, Isak. **El festín de Babette**. Nórdica Libros, 2006
- DIVAKARUNI, C. B. **La señora de las especias**. Ediciones B, 1997
- ESQUIVEL, Laura. **Como agua para chocolate**. Mondadori, 2003
- GILBERT, Elizabeth. **Come reza ama**. Suma de letras, 2010
- MÚÑEZ, Fernando J. **La cocinera de Castamar**. Planeta, 2019
- NERUDA, Pablo. **Antología popular**. EDAF, 2004
- NEWMARK, Elle. **El cocinero del Dux**. Círculo de Lectores, 2009
- NORFOLK, L. **El festín de John Saturnall**. Círculo de Lectores, 2013
- OSBORNE, Frances. **El festín de Lilla**. Lumen, 2005
- STOCKETT, Kathryn. **Criadas y señoras**. Maeva, 2009
- STRADAL, J. Ryan. **El festín de la vida**. Círculo de Lectores, 2017

## 2. CÓMIC · KOMIKIAK

ABE, Yaro. **La cantina de la medianoche**. 2019-2021

CHAUD, Benjamin. **Arte a la carta**. Libros del Zorro rojo, 2017

GAULD, Tom. **En la cocina con Kafka**. Salandra Graphic, 2018

PULIDO, Sonia. **Duelo de caracoles**. Sinsentido, 2010

QUINO. **La aventura de comer**. Lumen, 2008

TANIGUCHI, Jiro; KUSUMI, Masayuki. **El gourmet solitario**. Astiberri, 2010

RYÔKO, Kui. **Tragones y mazmorras**. Milky Way, 2017

## 3. CINE · ZINEA

**Atún y chocolate**. Dir.: Pablo Carbonell. España, 2004

**El banquete de boda**. Dir.: Ang Lee. Taiwan, 1993

**Bon appétit**. Dir. David Pinillos. España-Alemania-Suiza, 2010

**La camarera**. Dir. Adrienne Shelley. EE.UU., 2007

**Cena a las ocho**. Dir.: George Cukor. EE.UU., 1933

**Chocolat**. Dir.: Lasse Hallström. EE.UU.-Reino Unido, 2000

**Como agua para chocolate**. Dir.: Alfonso Arau. México, 1992

**Criadas y señoras**. Dir.: Tate Taylor. EE.UU., 2011

**Dieta mediterránea**. Dir. Joaquín Oristrell. España, 2009

**El festín de Babette**. Dir.: Gabriel Axel. Dinamarca, 1987

**Fuera de carta**. Dir.: Nacho G. Velilla. España, 2008

**Julie y Julia**. Dir.: Nora Ephron. EE.UU., 2009

**Tapas**. Dir.: José Corbacho y Juan Cruz. España, 2005

**Tomates verdes fritos**. Dir.: Jon Avnet. EE.UU., 1991

**Vatel**. Dir.: Roland Joffé. Reino Unido, 2000

# **LIBROS DE COCINA**

---

## **SUKALDARITZAKO LIBURUAK**

### **1. PLATOS CON FIRMA · SINATUTAKO PLATERAK**

**141 obras maestras de la cocina universal.** Nobel, 2004

ADRIÀ, Ferrán. **Cocinero del restaurante el Bulli.** El País, 2007

ADRIÀ, F.; SOLER, J., ADRIÀ, A. **El Bulli.** 1994-1997. Rte. El Bulli, 2003

ALDAZ, M<sup>a</sup> Rosario. **Libro de cocina "El Bosquecillo".** Castuera, 1984

ALFARO, Angelita. **La nueva cocina de Angelita.** Ttarttalo, 2000

ARGUIÑANO, Eva. **Los postres de Eva Arguiñano.** Baint Media, 2003

ARGUIÑANO, Karlos. **Cocinando con Karlos Arguiñano.** Baint Media, 2003

AROLA, Sergi. **Cocinar es divertido.** Edicions 62, 2004

BOURDAIN, Anthony. **La cocina de Les Halles.** RBA, 2004

CANALES, Fernando. **Las 101 recetas de Fernando Canales Etxanobe. Huevos.** Divisa Home Video, 2003 (vídeo)

Le CORDON Bleu. **1026 recetas de cocina internacional.** Blume, 2000

SUBIJANA, Pedro. **La cocina doméstica de Pedro Subijana.** Ttarttalo, 2003

### **2. COCINA DEL MUNDO · MUNDUKO SUKALDARITZA**

#### **a. Cocina navarra · Nafarroako sukaldaritza**

LOZANO, Pedro Luis. **Navarra a la carta.** ICAN, 2007

MARTÍN, Pedro. **Pinchos de Pamplona.** Zubimar, 2003

**NAVARRA, la salud y el sabor de su gastronomía.** ICAN, 2003

OLLAQUINDÍA, R. **La cocina navarra y su vocabulario.** Caja Navarra, 1979

SAROBÉ PUEYO, V. M. **La cocina popular navarra.** Caja Navarra, 1995

SEN, Miguel. **Navarra.** Ciro, 2004

## **b. Cocina regional - Eskualdeko sukaldaritza**

CASTILLO, José. **Betiko euskal sukaldaritza**. Ttartalo, 2010

SEN, Miguel. **Colección nuestra cocina**. Ciro, 2004

## **c. Cocina internacional - Nazioarteko sukaldaritza**

**ÁFRICA en los fogones**. Fundación Habitáfrica, 2011

**AMÉRICA del Sur**. Ciro, 2005

BARBER, Kimiko. **Sushi. Técnica y sabor**. Blume, 2003

BARRÍA, Juana. **El libro del pescado crudo**. Alba, 2004

CALDICOTT, C.; CALDICOTT, C. **El mundo entero en nuestra cocina**. Intermón Oxfam, 2003

**CARIBE**. Ciro, 2005

CARMACK, Robert. **Fondue**. Editors, 2004

**CHINA. Con los platos de, Tong Chee Hwee, Yuji Wakiya**. Ciro, 2005

**COCINA tailandesa**. Círculo de Lectores, 2005

**ESCANDINAVIA**. Ciro, 2005

GARCÍA, Jordi. **Especias. Delicias exóticas**. Intermón Oxfam, 2007

**INDIA. Con los platos de Sanjay Dwivedi, J.P. Sing**. Ciro, 2005

MOULART, Bernard. **La cocina escandinava**. Susaeta, 1994

PHAM, Minhky; PHAM, Gia-Thai. **Cocina vietnamita**. Parsifal, 2004

RODEN, Claudia. **El libro de la cocina judía**. Zendrera Zariquiey, 2004

SOLÀ, F. **Wok. Cocina sana, sabrosa y rápida**. Óptima, 2003

**TAILANDIA**. Ciro, 2005

TAN, Terry. **Cocina asiática**. Blume, 2004

VIJAYAKAR, Sunil. **Cocina india**. Círculo de Lectores, 2007

WELLS, Troth. **Los perfumes de la cocina**. Intermón, 1999-

YOSHII, Ryuichi. **Sushi**. Editors, 2004

ZEGHLOUL, Naïma. **Mi cocina marroquí**. Parsifal, 2003



### 3. COCINA Y SALUD · SUKALDARITZA ETA OSASUNA

#### a. Dietas · Dietak

BARREIRO, M. L. **Zer0gluten. Recetas para celíacos y no celíacos.** Grijalbo, 2013

BES, G. **Vivir sin gluten. Pautas para fortalecer el sistema digestivo.** Roca, 2016

BROWN, Sarah. **Recetas vegetarianas del mundo.** RBA, 2007

BRUTTOMESEO, Gianluca; RAZZOLI, Daniele. **Prevenir el cáncer con una buena alimentación.** Amat, 2005

CHAPOUTOT, Claire. **Todo sin gluten.** Beta, 2016

CLIENTO, Ruth. **Cocina anti-cáncer. Recetas creativas....** Almon, 1999

DANIEL, R.; SEN, J. **Combatir el cáncer con una dieta adecuada.** Oniro, 2004

DEZA, Montse. **Cocina sin gluten. 100 recetas.** Lectio, 2011

DEZA, Montse. **Repostería sin gluten. 100 recetas.** Lectio, 2013

**DIETA mediterránea. Beneficios y promoción.** Nexus, 2004

GÓMEZ, Paula. **Cocina tu cambio.** Sumatra, 2016

GÓMEZ, Paloma. **Cocina sin sal.** Belacqva, 2004

**GUÍA práctica de la dieta sana.** Círculo de Lectores, 2001

HART, Alice. **Mi primera comida vegetariana.** Integral, 2011

MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, Odile. **Mis recetas anticáncer.** Urano, 2013

MOCKER, Elka. **Ama come vive brilla.** Lunwerg, 2017

MONTIGNAC, Michel. **200 recetas mediterráneas.** Muchnik, 1997

MURILLO, Pablo. **Cocina fácil para alérgicos.** Alianza, 2012

NIUBÓ, María. **Recetas con algas atlánticas.** Algamar, 2004

PRIETO, Ana. **Recetas de mamá para celíacos.** Plataforma, 2012

ROSSELLÓ, M<sup>a</sup> José. **Comida amiga.** Círculo de Lectores, 2000

ROURA, Núria. **Desayuno SEN.** Urano, 2017

SOBEJANO, Karmen. **Sukaldaritza begetarianoa.** Euskal editorea, 2007

### **c. Nutrición - Nutrizioa**

COLGAN, Michael. **La nueva nutrición**. Sirio, 2004

MATAIX, F. José. **Tratado de nutrición y alimentación**. Océano, 2009

PALOMAR, Antonio. **La despensa de Hipócrates**. Txalaparta, 2004

PAMPLONA ROGER, Jorge D. **Enciclopedia de los alimentos y su poder curativo**. Safeliz, 2003

PICASSO, Rafael. **Nutrición humana y dietética**. Marbán, 2001

**TABLAS de composición de alimentos**. Pirámide, 2010

VENEGAS, Lola. **La nutrición**. Acento, 1999

### **d. Problemas alimenticios - Elikadura nahasmenduak**

**EI CONTROL del peso. Como estar mejor**. DVD Spain General Distributions, 2004 (Vídeo)

FREIRE, Espido. **Cuando comer es un infierno. Confesiones de una bulímica**. Aguilar, 2002

SENRA RIVERA, C. **Trastornos de la alimentación**. Nova Galicia, 2008

TINAHONES, Francisco J. **Anorexia y bulimia. Una experiencia clínica**. Díaz de Santos, 2003

## 4. UN PLATO PARA CADA SITUACIÓN · PLATER BAT EGOERA BAKOITZERAKO

### a. La cocina día a día · Eguneroko sukaldaritza

ALFARO, Angelita. **Cocina para estudiantes, solteros, separados, divorciados, viudos y vagos.** El Pais Aguilar, 2005

ALONSO DE LA PAZ, Fco. Javier. **Los postres de la abuela.** Ágata, 1999

BERMEJO, Pep. **La cocina a bordo y otros fogones.** Juventud, 2005

BLUMENTHAL, Heston. **Cocinar en familia. Una nueva manera de abordar la comida y la cocina.** La Val de Onsera, 2003

**COCINA rica y sabrosa para principiantes.** De Vecchi, 2002

CASALI, Lisa. **Cocinar con el levavajillas.** Larousse, 2013

CONDE de la CALLE, Fely. **Cocina para familias.** Sahats, 2013

FALSARIUS Chef. **Cocina para impostores. El gran libro de cocina de Falsarius Chef.** Compañía Oriental de la Tinta, 2007

HOFMANN, Mey. **¿Comida basura?, no, gracias. Cómo preparar recetas rápidas y exquisitas.** Acento, 1996

JORGE, David de; ETXEBERRIA, Hasier. **A cocinar. Las mil y una recetas para la cocina de casa.** Lur, 2004

MACÍA, Cristina. **Cocina para llevar. Al trabajo, al colegio o de excursión.** Círculo de Lectores, 2005

MACÍA, C. **Cómo cocinar dos veces al mes.** Círculo de Lectores, 2010

O'SULLIVAN, Margaret. **Postres.** Editors, 2004

ORTEGA, Simone. **1080 recetas de cocina.** Alianza, 2006

OTTOLENGHI, Yotam. **Cocina simple.** Salamandra, 2019

RÍOS, Carlos. **Cocina comida real. Más de 100 recetas para realfood.** Paidós, 202

RUIZ DE VERGARA GIL, Carlos. **Cómete la crisis.** Egn, 2008

## **b. Ocasiones especiales - Okasio bereziak**

AIXELÀ, Daniel. **Cocina de lujo sin rascarte el bolsillo. 52 menús para gozar de fines de semana gastronómicos en casa.** Saga, 2009

BOTELLA, Tony. **Cocina para cóctel.** Montagud, 2007

BUSTOS PUECHE, Alicia. **Cocina de emergencia para resolver situaciones imprevistas.** Alianza, 1999

CIDÓN, C. D. **Festeja la Navidad con sugerentes recetas.** Everest, 2004

HOFMANN, Mey. **Socorro, tengo invitados. Cómo preparar recetas para grandes ocasiones.** Acento, 1996

LILEY, Vicki. **Barbacoa.** Editors, 2004

SCHLEGEL, Birgit. **Repostería navideña.** Everest, 2001

## **c. Picoteando - Mokaduak**

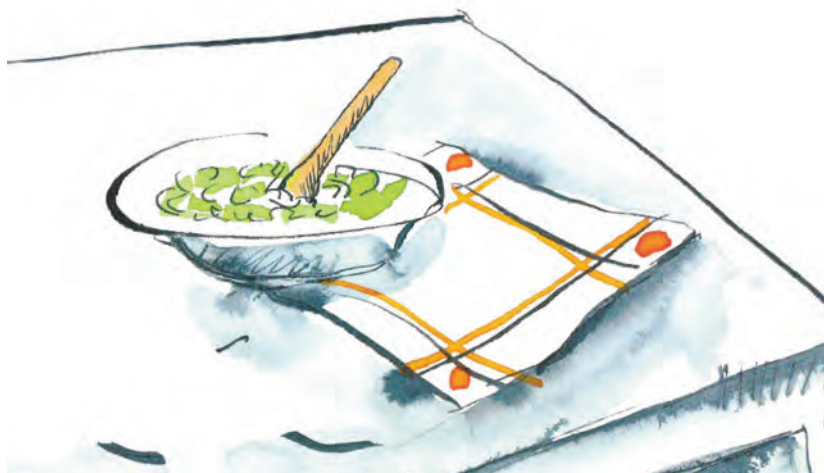
GARCÍA, Tomás. **Tapas fáciles.** RBA, 2004

MEDINA, Ignacio. **Pinchos, tapas y canapés.** El País, 2006

RONCERO, Paco. **Tapas en la gastronomía del siglo XXI.** Everest, 2006

SERRANO, Alicia. **Pintxos. Cocina en miniatura.** Everest, 2005

TAPPER, Richard. **Tapas.** Editors, 2004



## 5. RECETAS POR INGREDIENTES - ERREZETAK OSAGAIEN ARABERA

- AGUILERA, Félix M. **La trufa, descubrirla y cocinarla.** Hiria, 2000
- ANTIST, Claudia. **Sopas bar. Caldos, cremas y purés.** Océano, 2003
- AZAGRA, Sergio; UÑA, José de. **Setas. Guía y recetas.** Everest, 2006
- CEREALES de desayuno, nutrición y gastronomía.** Evergráficas, 2010
- La **COCINA del El País. (Recetas por ingredientes).** Diario El País, 2005 (34 vols.)
- CÓMO hacer pan.** Susaeta, 2001
- CRANSTON, Michele. **Fresco.** Grijalbo, 2004
- ERAUZKIN, Iker. **El sabor de las flores.** Océano, 2007
- EL GRAN libro del huevo.** Everest, 2009
- La GUÍA del buen jamón.** Osborne, 2004
- HOMENAJE a la tortilla de patatas.** Planeta, 2003
- I love verdura. 100 recetas, 10 verduras, 4 estilos.** EGN, 2009
- Las LEGUMBRES y los huevos.** Nobel, 1998
- MARTÍN MANRESA, Antonio. Cocinar setas. 202 recetas de Don Seto.** Edilesa, 2006
- MOSIMANN, Anton. El gran libro del marisco.** Everest, 1990
- PAN. Los secretos de su elaboración.** Susaeta, 2000
- PASTA.** Círculo de Lectores, 2005
- PESCADO y marisco.** Blume, 2003
- QUESO. Productos, práctica culinaria y recetas.** Everest, 2007
- RUIZ DE VERGARA, Carlos. **Cocinar con trufa.** EGN, 2006
- RUIZ DE VERGARA, Carlos. **Fungi.** EGN, 2007
- TENNANT, Carol. **Pescados y mariscos.** Parragon, 2003
- WILSON, Anne. **Tortillas, crêpes y rebozados.** H Kliczkowski, 2003
- YARZA, Ibán. **Pan casero.** Larousse, 2013

## 6. CULTURA Y GASTRONOMÍA - KULTURA ETA GASTRONOMIA

ANGULO, Eduardo. **Julio Verne y la cocina. La vuelta al mundo en 80 recetas.** Algaba, 2005

APICIO, Marco Gavio. **El arte de la cocina. Recetas de la Roma imperial.** Comunicación y Publicaciones, 2007

ARSUAGA, Juan Luis. **Los aborígenes. La alimentación en la evolución humana.** RBA, 2002

CLAUSEL, Jean. **Venecia exquisita. Historias gastronómicas y recetas.** Parsifal, 2003

CUNQUEIRO, Álavaro. **La cocina cristiana de Occidente.** Tusquets, 1991

DÍAZ, Lorenzo. **La cocina del Quijote.** Alianza, 2003

ESLAVA GALÁN, Juan. **Tumbaollas y hambrientos.** Plaza & Janés, 1999

FÀBREGA, Jaume. Dalícias. **A la mesa con Salvador Dalí.** Austral Media, 2004

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización.** Tusquets, 2004

GONZÁLEZ SEVILLA, M<sup>a</sup> Emilia. **A la mesa con los reyes de España.** Temas de Hoy, 1998

LEONARDO da Vinci. **Notas de cocina de Leonardo da Vinci.** Temas de hoy, 2005

MADARASZ, Gyula; ADÚRIZ, Andoni Luis; BELMONTE, José. **Bestiarium gastronomicae.** Diputación Foral de Gipuzkoa, 2006

ZARZALEJOS, María. **Guía y gastronomía del Camino de Santiago.** Alianza, 2004

## 7. CUESTIONES GENERALES - GAI OROKORRAK

ARRIBAS JIMENO, Alejandro. **Sabores que saben**. Alianza, 2004

LLONA LARRAURI, Jesús. **Enciclopedia del gourmet**. Ediciones del Prado, 2003

MCGEE, Harold. **La cocina y los alimentos**. Círculo de Lectores, 2007

MIGUEL, Amando de. **Sobre gustos y sabores. Los españoles y la comida**. Alianza, 2004

ROWE, Laura. Gusto. **El gran libro de los alimentos**. Lunwerg, 2015

WRIGHT, Jeni; TREUILLÉ, Eric. **Guía completa de las técnicas culinarias**. Blume, 1997



