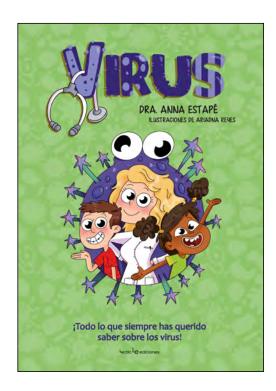


ediciones





Virus

¡Todo lo que siempre has querido saber sobre los virus!

Autor: Dra. Anna Estapé Colección: Otros Infantil Número de páginas: 46

Número de ilustraciones: 297 Encuadernación: Tapa dura

Fecha primera edición: Febrero del 2021

Formato: 21 x 29,7 cm

Precio: 13.50

ISBN: 978-84-16918-87-4

Sinopsis:

¿Quieres saberlo todo sobre los virus? La pediatra Anna Estapé te invita a descubrir un sinfín de curiosidades sobre los virus! También entenderás cómo funciona nuestro sistema inmunitario y cómo combatir las infecciones. Además, ¡encontrarás una guía para conocer 11 tipos de virus distintos y muy comunes! Una guía completa y rigurosa sobre los virus con divertidas ilustraciones de Ariadna Reyes. Recomendado para lectores a partir de 9 años.





La cocina de los ahumados

250 recetas

Autor: Joan Jofre

Colección: La Menestra Número de páginas: 160 Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas **Fecha primera edición:** Febrero del 2021

Formato: 15,5 x 16 cm

Precio: 14.70

ISBN: 978-84-16918-86-7

Sinopsis:

Este libro da ideas variadas de cómo cocinar y combinar los alimentos ahumados, entre los cuales el salmón, el bacalao o el atún, en su forma ahumada, son los más conocidos. «Hoy en día, con las técnicas más depuradas y los productos mejor preparados, los ahumados se han convertido en un elemento imprescindible de nuestras gastronomías. Si el mundo se globaliza, la cocina también lo debe hacer, ¿no? En este libro encontraréis hasta 250 recetas, primordialmente de entrantes, ensaladas o tapas, con ahumados muy diversos: junto al predominio del salmón y del bacalao, también están presentes la trucha, el arenque, el atún, el pez espada… en forma de ahumados. Completan el recetario un capítulo de bases (pasta, albóndigas, mantequilla…) y otro de salsas.» (Del prólogo de Francesc Murgadas) Más de 250 recetas sencillas, rápidas y fáciles de hacer (ensaladas, entrantes, tapas), con apartados extra de bases y salsas.

Biografía:

Joan Jofre Español (Alió, Tarragona, 1950–2019) fue cocinero y, desde los diecisiete años, se movió entre fogones: en Valls, Tarragona, Barcelona, Canarias, Baleares, Andalucía, País Vasco… Publicó los llibros Todo el bacalao a su alcance (1992), La cuina del calçot (1997), La cuina de l'avellana (1999), estos dos junto a Agustí Garcia Carrion, y Torrades. 365 receptes de pa torrat (2004).





Guía botánica para tu jardín

El arte y la ciencia de la jardinería para todos los públicos

Autor: Geoff Hodge Colección: Brotes

Número de páginas: 226 Número de ilustraciones: Encuadernación: Tapa dura

Fecha primera edición: Febrero del 2021

Formato: 17 x 22,7 cm

Precio: 22.90

ISBN: 978-84-16918-84-3

Sinopsis:

• En el libro se explican más de 3.000 términos botánicos, y se muestra cómo aplicarlos a la práctica cotidiana de la jardinería. Guía botánica para tu jardín es más que un simple libro de referencia útil sobre la ciencia de la botánica y el lenguaje de la horticultura: es una quía práctica que ayudará a los amantes del jardín a entender cómo crecen las plantas, qué factores afectan a su rendimiento y cómo pueden obtenerse los mejores resultados. Ilustrada con hermosas láminas botánicas y con diagramas simples, esta obra proporciona explicaciones sencillas sobre más de 3.000 términos botánicos y muestra cómo estos pueden aplicarse a la práctica cotidiana de la jardinería. Para facilitar la lectura, el libro se divide en capítulos temáticos que cubren todo tipo de temas, desde las partes de las plantas hasta las plagas que las atacan, y se subdivide en apartados útiles, como el de la poda de los árboles o la latencia de las semillas. Con la ayuda de este libro, podrás tener a tu alcance una riquísima fuente de información centrada en el fascinante mundo de la ciencia botánica, que hará que tus jardines prosperen sin duda alguna.

Biografía:

Geoff Hodge es escritor de temas de jardinería y horticultura y ex-editor de jardinería de la revista Gardening News. Vive en el Reino Unido, y entre sus libros más recientes figuran RHS Propagation Techniques y RHS Pruning & Training.