



Per si voleu menjar préssecs i múrgoles a l'hivern, i ceps i codony a la primavera. Per si voleu entendre perquè «blanquegem» les verdures abans de congelar-les o empotar-les. Per si voleu tenir tot l'any sofregit ja llest per començar a cuinar els vostres plats preferits. Per si voleu entendre perquè aquella melmelada de pruna us va quedar tant poc espessa. Per si voleu tenir al congelador algún plat ja llest que us tregui d'un compromís inesperat...

Aquest llibre fa un recull de tècniques i consells per conservar els aliments. I això val tant per la confitura que l'àvia prepara amb tot l'amor del món perquè la mengin els seus néts els matins d'hivern, com per les formigues que, quan s'acosta el fred i el dia s'escurça, s'afanyen a dur llavors cap al seu formiguer per garantir-se la subsistència. Tot això acompanyat de més de 50 receptes.



FRANCESC MURGADAS I BARDÍ

(Vilanova i la Geltrú, 1948) és llicenciat en biologia. Catedràtic de l'I.B. M. de Cabanyes, la seva vida es diversificà en tres fronts. El de la biologia, escrivint diversos llibres, el dels mitjans de comunicació, iniciat a Radio 4 amb el seu concitadà i amic P. Tàpies i prosseguit a CAT Radio ("La Solució", amb C. Pérez), COM Radio ("Això no toca" amb M. Giménez) i IB3 ("Animals i animalons") entre altres, i el de la gastronomia fent docència a l'Escola Sant Ignasi i l'I.B. Joan Ramon Benaprès, i articles (Diari Avui, La Fura i revista CUINA entre altres). És autor de gairebé una vintena de llibres de cuina en català i castellà.

Títol: **MÈTODE CONSERVES ARTESANES**

Autor: Francesc Murgades

Pàgines: 176 · Format: 21 x 24,5 cm

Tapa tova · Preu s/IVA: 25,48 €

ISBN: 978-84-19239-55-6



9 788419 239556

26,50 €



Col·laborador dels programes de Radio 4 amb Pere Tàpies, "La solució" a Catalunya Radio amb Carles Pérez, COM Radio "Això no toca" amb M. Giménez i autor de llibres i articles al Diari Avui i la revista CUINA.