

How To Eat The Pleasures And Principles Of Good Food Nigella Lawson

Getting the books **How To Eat The Pleasures And Principles Of Good Food Nigella Lawson** now is not type of inspiring means. You could not abandoned going when book hoard or library or borrowing from your associates to right of entry them. This is an no question simple means to specifically get guide by on-line. This online declaration **How To Eat The Pleasures And Principles Of Good Food Nigella Lawson** can be one of the options to accompany you past having further time.

It will not waste your time. agree to me, the e-book will extremely reveal you other issue to read. Just invest tiny epoch to right of entry this on-line broadcast **How To Eat The Pleasures And Principles Of Good Food Nigella Lawson** as competently as evaluation them wherever you are now.

Onder volwassenen S. Dahl 2010-10-20 Voor Kitty is opgroeien in Hay House op het engelse platteland te midden van haar grootouders en allerlei extravagante bezoekers hemels. Maar voor haar moeder, de rusteloze Marina, een spontane schoonheid met een passie voor schilderen, biedt dit comfortabele nest niet de spanning en het avontuur waar ze steeds weer naar op zoek is. **Onder volwassenen** is hilarisch , bitterzoet en hartverscheurend. Sophie Dahl, internationaal bekend model en kleindochter van Roald Dahl, schreef deze coming of age roman met een alles waarnemende blik, een warm hart en een scherpe pen.

Over vrijheid John Stuart Mill 1870

Born Again Bodies R. Marie Griffith 2004-10-04 "Fat People Don't Go to Heaven!" screamed a headline in the tabloid Globe in November 2000. The story recounted the

success of the Weigh Down Workshop, the nation's largest Christian diet corporation and the subject of extensive press coverage from Larry King Live to the New Yorker. In the United States today, hundreds of thousands of people are making diet a religious duty by enrolling in Christian diet programs and reading Christian diet literature like What Would Jesus Eat? and Fit for God. Written with style and wit, far ranging in its implications, and rich with the stories of real people, **Born Again Bodies** launches a provocative yet sensitive investigation into Christian fitness and diet culture. Looking closely at both the religious roots of this movement and its present-day incarnations, R. Marie Griffith vividly analyzes Christianity's intricate role in America's obsession with the body, diet, and fitness. As she traces the underpinning of modern-day beauty and slimness ideals—as well as the bigotry against people

who are overweight—Griffith links seemingly disparate groups in American history including seventeenth-century New England Puritans, Progressive Era New Thought adherents, and late-twentieth-century evangelical diet preachers.

De levens van anderen Neel Mukherjee 2016-01-20 In het Calcutta van 1967 raakt Supratik, zonder dat zijn familie het doorheeft, betrokken bij een radicale politieke groepering. In de ban van zijn idealen wil hij zijn leven en de wereld om hem heen veranderen – hij verdwijnt en laat alleen een briefje achter. In het ouderlijk huis valt zijn familie, bestaande uit de grootouders, vijf volwassen kinderen en hun kinderen, uiteen. Tussen de verschillende gezinsleden ontstaat rivaliteit, het ooit zo succesvolle familiebedrijf implodeert, en pijnlijke geheimen komen aan de oppervlakte. Ook om hen heen is het verval zichtbaar; de maatschappij raakt versplinterd, en een grote omwenteling is niet meer tegen te houden.

How to Eat Nigella Lawson 2018-10-04 Relax and relish Nigella Lawson's delicious prose in her first, revelatory cookery book, published in Vintage Classics for the first time to celebrate twenty years of How to Eat. WITH AN INTRODUCTION BY JEANETTE WINTERSON 'How to eat, how to cook, how to write- I want two copies of this book, one to reference in the kitchen and one to read in bed' Yotam Ottolenghi When Nigella Lawson's first book, How to Eat, was published in 1998, two things were immediately clear- that this fresh and fiercely intelligent voice would revolutionise cookery writing, and that How to Eat was an instant classic of the genre. Here was a versatile culinary bible, through which a generation discovered how to feel at home in the kitchen and found the confidence to experiment and adapt

recipes to their own needs. This was the book to reach for when hastily organising a last-minute supper with friends, when planning a luxurious weekend lunch or contemplating a store-cupboard meal for one, or when trying to tempt a fussy toddler. This was a book about home cooking for busy lives. The chief revelation was the writing. Rather than a set of intimidating instructions, Nigella's recipes provide inspiration. She has a gift for finding the right word to spark the reader's imagination, evoking the taste of the ingredients, the simple, sensual pleasures of the practical process, the deep reward of the finished dish. Passionate, trenchant, convivial and wise, Nigella's prose demands to be savoured, and ensures that the joy and value of How to Eat will endure for decades to come. Simply Nigella Nigella Lawson 2017-10-12 In [Simply Nigella] brengt Nigella Lawson het oprechte plezier en kalme comfort terug in onze keukens. Het bevat 125 inspirerende en toegankelijke recepten die moeiteloos in ons drukke leven passen, boordevol ingrediënten waar zowel je lichaam als je geest gelukkig van wordt. De boodschap van deze pure verwennerij is even simpel als duidelijk: het draait allemaal om balans. Onze maaltijden zouden natuurlijk altijd heerlijk moeten smaken; wat, waar en met wie we ook eten. En elke gelegenheid vraagt om een eigen recept. Daarom bevat [Simply Nigella] krachtige ontbijt- en brunchrecepten, snelle en relaxte avondmaaltijden en gerechten om – zonder gestress – grotere groepen te verwennen. Creëer na een lange werkweek ademruimte voor jezelf met de comfortabele rust van slowcooking en val gerust voor de verleidingen van een groot scala aan zoete heerlijkheden, inclusief fantastische zuivel- en glutenvrije recepten. [Simply Nigella] is het perfecte

recept tegen drukte en chaos in het drukke leven van alledag. Het is, simpelweg, hét essentiële kookboek voor elke moderne keuken.

New York 2000

Wat als dit de hemel is? Anita Moorjani 2016-10-12 Vind de hemel op aarde met Anita Moorjani's nieuwe boek! In *Wat als dit de hemel is?* gaat Anita Moorjani in op de sociale mythes in onze hedendaagse samenleving.

Gevoelens van angst, schaamte en schuldgevoel worden ons opgelegd door onze cultuur. Moorjani leert je afscheid te nemen van deze gevoelens, leidt je naar je ware identiteit en geeft je zelfvertrouwen. Moorjani bespreekt tien verschillende mythes, waaronder: Je krijgt je verdiende loon Van jezelf houden is egoïstisch Vrouwen zijn het zwakke geslacht Moorjani ontkracht deze mythes door middel van persoonlijke verhalen en inzichten. Zo leert ze je de betekenis van onvoorwaardelijke liefde en hoe je van jezelf kunt houden. Ook staan er praktische tips en oefeningen in het boek waarmee je aan de slag kunt. Hiermee leer je de hemel op aarde te vinden! 'Anita's verhaal geeft je een hernieuwd besef van wie je werkelijk bent en hoe je elke angst en zelfkritiek in je leven kunt overstijgen.' Dr Wayne W. Dyer Over de auteur Anita Moorjani werkte jarenlang in het zakenleven tot ze in april 2002 te horen kreeg dat ze terminale kanker had. Haar bijzonder genezing in 2006 heeft haar leven enorm veranderd. Ze schreef haar eerste boek *Ik moest doodgaan om mezelf te genezen*. Moorjani houdt zich tegenwoordig bezig met het delen van de inzichten die ze kreeg door haar bijna-doodervaring. Op Moorjani's website kun je meer lezen over haar bijna-doodervaring. Volg ook Anita Moorjani's Facebookpagina met haar inspirerende quotes!

Mindful eten Jan Chozen Bays 2013-11-16 Mindful eten

richt de aandacht op het hele proces - op alle smaken, geuren, gedachten en gevoelens die bovenkomen tijdens het eten. Of je nu simpelweg meer van het leven wilt maken, overgewicht of een eetstoornis hebt, dit boek biedt het gereedschap dat het opmerkelijke verschil kan maken. Het eigen lichaam wijst de weg als je wilt uitvinden wat, wanneer en hoeveel je nodig hebt.

Over eten & koken Harold McGee 2006

De Joodse keuken / druk 1 Claudia Roden 2015-12-31

De klassieke Italiaanse keuken Marcella Hazan 2014-03-26

Dit e-book is NIET geschikt voor zwart-wit e-readers. Marcella Hazan (1924-2013) wordt beschouwd als een van de grootste Italiaanse kookboekenauteurs. De klassieke Italiaanse keuken is haar meesterwerk: het is een toegankelijk en duidelijk standaardwerk en geschikt voor een groot publiek, van beginnende thuis-koks tot gevorderde chefs. Als geen ander weet Hazan de geuren, kleuren en smaken van de échte Italiaanse keuken over te brengen. Iedereen die houdt van heerlijk eten zou dit kookboek in zijn kast moeten hebben.

Waarom Franse vrouwen zo jong blijven Mireille Guiliano

2013-12-17 Voor iedereen die inmiddels een klein vermogen heeft gependeld aan anti-agingproducten, zich niet kleedt volgens de regels van haar leeftijd, een beetje te veel vet aan de botten heeft zitten of in de loop der jaren het flirten is verleerd, biedt *Waarom Franse vrouwen zo jong blijven* uitdagende, verfrissende lessen om er goed uit te zien en je nog beter te voelen, zonder naar 'het mes' te grijpen. Mireille Guiliano is een Franse vrouw die haar schoonheidsgeheimen graag deelt, zodat we er allemaal profijt van kunnen hebben! *Echt eten* Michael Pollan 2014-11-19 Ook zonder te weten wat een antioxidant is, heeft de mensheid de afgelopen duizenden jaren prima gegeten. Mensen zijn er over het

algemeen ook zonder de hulp van voedingsdeskundigen in geslaagd om goed gezond te blijven. Dus welke van al die honderden regels die tegenwoordig zo in zwang zijn hebben we nu echt nodig? Eet echt eten. Niet te veel. Vooral planten. Acht woorden die het uitgangspunt vormen voor deze handzame, kleine gids. Of je nu in de supermarkt bevindt of voor een zelfbedieningsbuffet staat, Echt eten van Michael Pollan kan je ter plekke helpen bewuster om te gaan met voeding en betere keuzes te maken. Gezond eten hoeft niet ingewikkeld te zijn!

Rationality and the Pursuit of Happiness Michael E.

Bernard 2010-10-26 This book reveals how the principles of rational living identified by Albert Ellis, one of the world's most influential and popular psychologists, can be used by anyone to achieve lifelong happiness. Reveals the 11 principles of rational living that when put into practice can consistently increase levels of personal happiness Includes selected excerpts from Ellis' writings, revealing the difference between the psychological architectures of emotional unhappiness and human happiness Presents verbatim transcripts of private counseling sessions, as well as public lectures and demonstrations with people addressing a wide range of personal issues Offers insights into how 'rationality' can be used by anyone to reduce the intensity of negative emotions, to increase the frequency of positive emotions and to promote life satisfaction

Strala yoga Tara Stiles 2016-12-06 Met 'Strala Yoga' belooft Tara Stiles je niet alleen een geweldige workout, maar het vermindert ook stress, geeft ruimte en laat de creativiteit stromen! 'Strala Yoga' gaat niet om de juiste poses, maar om ieders specifieke lichaam en mogelijkheden, je gevoel is leidend in de uitvoering van de verschillende yogaoefeningen. De yogastijl Strala

Yoga verspreidt zich momenteel als een lopend vuurtje over de wereld – van New York tot Barcelona tot Singapore. Tara Stiles focust op de kracht van een combinatie van beweging en intuïtie en laat je het belang zien van makkelijk bewegen en ruimte creëren in je leven en je hoofd. 'Strala Yoga' heeft veel duidelijke, full color foto's van de verschillende yoga poses.

Een pleidooi voor echt eten Michael Pollan 2014-12-17 EET NOOIT IETS WAT JE OVERGROOTMOEDER NIET ALS VOEDSEL ZOU HERKENNEN! Vroeger wisten mensen hoe ze moesten eten, maar de diëetregels die van generatie op generatie zijn doorgegeven, zijn verworden en vervormd door de marketeers van de voedingsmiddelenindustrie, door zogenaamde voedingsdeskundigen en door de media. Het gevolg is dat we dolen door een landschap van voedselachtige substanties die om het hardst gillen dat ze goed voor ons zijn. Echt eten verdwijnt uit beeld om te worden vervangen door `voedingsstoffen'. En deze producten zijn juist slecht voor de gezondheid. We zouden minder eten moeten kopen en er meer voor moeten betalen. Daar worden we zelf beter van, maar ook het milieu, ons ecosysteem en onze samenleving. Door wereldwijd te kijken naar traditionele diëten kunnen we zelf een evenwichtig en gezond eetgedrag terugvinden. Een pleidooi voor echt eten wordt wereldwijd vertaald. In Amerika staat het boek sinds verschijning op nummer 1 van de bestsellerlijsten.

The Baby Book Rachel Waddilove 2006 "Rachel Waddilove has worked for many years as a private maternity nurse; her clients include Gwyneth Paltrow and Lady Ivar Mountbatten. In this book, she draws on her considerable professional and personal experience to advise young parents on everything they need to know about looking

after a baby in its first year. Areas covered include: needs for the nursery, coming home from the hospital, breast feeding vs bottle feeding, establishing a routine, sleep, crying and introducing solid food. In addition to the host of practical information given, Rachel also considers the emotional and social aspects of becoming parents."

Simpel Yotam Ottolenghi 2021-05-27 DÉ CULINAIRE BESTSELLER Eenvoud? Het lijkt onwaarschijnlijk bij een kookboek van Yotam Ottolenghi, maar zijn nieuwe kookboek SIMPEL staat vol met eenvoudig te bereiden gerechten, zonder af te doen aan de typische Ottolenghi-smaak of verrassing. Van avocadoboter op toast met tomatensalsa, heerlijke saffraan-mosterdscones met cheddar en piccalilly tot burrata met gegrilde druiven en basilicum of een bevroren munt-en-pistache-chocoladecake. SIMPEL bevat gerechten die een lust voor het oog zijn en verleidelijk smaken. Met handige iconen zie je in een oogopslag welke kenmerken betrekking hebben op het betreffende recept

Lived Culture and Psychology: Sharedness and Normativity as Discursive, Embodied and Affective Engagements with the World in Social Interaction Carolin Demuth 2020-06-10

The Security Principle Frederic Gros 2019-08-06 The idea of security—from ancient Greece to the War on Terror In *The Security Principle*, French philosopher Frédéric Gros takes a historical approach to the concept of security, looking at its evolution from the Stoics to the social network. With lucidity and rigour, Gros's approach is fourfold, looking at security as a mental state, as developed by the Greeks; as an objective situation and absence of all danger, as prevailed in the Middle Ages; as guaranteed by the nation-state and its trio of

judiciary, police, and military; and finally biosecurity, control, regulation, and protection in the flux of contemporary society. In this deeply thought-provoking account, Gros's exploration of security shines a light both on its past meanings and its present uses, exposing the contemporary abuses of security and the pervasiveness of it in everyday life in the Global North.

How to Eat Nigella Lawson 2002-09-10 "[Nigella] brings you into her life and tells you how she thinks about food, how meals come together in her head . . . and how she cooks for family and friends. . . . A breakthrough . . . with hundreds of appealing and accessible recipes." —Amanda Hesser, *The New York Times* "Nigella Lawson serves up irony and sensuality with her comforting recipes . . . the Queen of Come-On Cooking." —Los Angeles Times "A chatty, sometimes cheeky, celebration of home-cooked meals." —USA Today "Nigella Lawson is, whisks down, Britain's funniest and sexiest food writer, a raconteur who is delicious whether detailing every step on the way towards a heavenly roast chicken and root vegetable couscous or explaining why 'cooking is not just about joining the dots'." —Richard Story, *Vogue* magazine

Making Moral Decisions Louis O. Kattsoff 2012-12-06 *Newsmakers' Sub* Thomson Gale 2003-02 Newsmakers provide informative profiles of the world's most interesting people.

Koken, eten, leven Nigella Lawson 2020-11-05 'Koken, eten, leven' is het nieuwste boek van Nigella Lawson. Lawson geniet een sterrenstatus als schrijfster en televisiepersoonlijkheid. Van haar hand verschenen onder meer de bakbijbel 'Nigella bakt', bestsellers als 'Nigellisima', 'Voor altijd zomer', 'Simply Nigella' en

'Bij mij aan tafel'. 'Eten is voor mij een constant genoegen: ik vind het heerlijk er gretig en diep over na te denken, ervan te leren; het biedt troost, inspiratie, betekenis en schoonheid, het voedt me en geeft mijn leven structuur. 'Koken, eten, leven' is meer dan een mantra; het is mijn levensverhaal.' Met haar eerdere werk bewees ze als een van de eerste foodwriters hoe heerlijk lezen over koken en eten kan zijn – en dat doet ze in 'Koken, eten, leven' eens te meer.

Principles of Economics Alfred Marshall 1895

Bij mij aan tafel Nigella Lawson 2017-10-13 Kookkoningin en foodwriter Nigella Lawson deelt haar favoriete recepten om thuis te koken voor je vrienden en familie, van simpel en snel tot comfort food Voor Nigella Lawson, de koningin van de thuiskeuken, draait eten om herinneringen, 'Bij mij aan tafel' is daar een afspiegeling van. Het bevat recepten van de gerechten die ze at in haar jeugd, het eten dat ze bereidt voor vrienden en familie, kortom: gerechten die het best smaken wanneer je ze eet te midden van de mensen die je lief zijn. Van klassieke Nigella-gerechten als ovenschotels, gebraden kip, brownies voor noodgevallen en witte-chocoladecheesecake, tot verrassende gerechten en ingrediënten als witte-misohummus, fateh met rundvlees en aubergine en gehaktballetjes met orzo. Deze recepten zijn favoriet bij Nigella aan tafel en zullen dat ook bij jou worden.

Food and Experiential Marketing Wided Batat 2019-06-11 Pleasure plays a significant but often neglected role in the creation of consumer wellbeing and the relationship between the food consumption experience and healthy eating. This innovative collection focusses on the experiential and hedonic aspects of food and the sociocultural, economic, ideological, and symbolic

factors that influence how pleasure can contribute to consumer health, food education, and individual and societal wellbeing. Food and Experiential Marketing uses a holistic perspective to explore how the experiential side of food pleasure may drive healthy eating behaviors in varied food cultures. It questions: Is food pleasure an ally or an enemy of developing and adopting healthy eating habits? Can we design healthy offline and online food experiences that are pleasurable? What are the features of food consumption experiences, and how do they contribute to consumer wellbeing? Providing an overview of experiential and cultural issues in food marketing, this book will be invaluable for consumer behavior and food marketing scholars, public policy professionals, and the food industry in understanding the importance of pleasure in promoting healthy eating behaviors.

Democracy Kills Humphrey Hawksley 2010-05-07 For many years Western governments have insisted that the only way to achieve long-term prosperity and political stability is through a combination of free-market economics and democratic government. Yet, all evidence now indicates that this argument is both flawed and can also be the direct cause of war, disease and poverty. From Pakistan to Zimbabwe, from the Palestinian territories to the former Yugoslavia, from Georgia to Haiti attempts to install democracy through elections have produced high levels of corruption and violence. Parliaments represent not broad constituencies but vested interests and, amid much fanfare, constitutions are written, but rarely upheld. Humphrey Hawksley has reported economic and political trends throughout the world for more than twenty years. In *Democracy Kills*, he offers a vivid - and frequently devastating - analysis

of our devotion to democracy. Taking the reader from Latin America, where he looks at collapse, then resurrection of the Argentine economy and China's growing influence in the region, to Africa, where he examines abusive child labour in the chocolate industry and to Asia he constantly asks why, if some nations can move on and get rich, do others founder and fight. And what – if anything – we can do about it.

Feast Nigella Lawson 2006-09 Feast is written to stand alongside Nigella's classic and best loved book, How to Eat. Comprehensive and informed, this stunning new book will be equally at home in the kitchen or on the bedside table. A feast for both the eyes and the senses, written with Nigella Lawson's characteristic flair and passion, Feast: Food that Celebrates Life is a major book in the style of her classic How to Eat, applying Nigella's "Pleasures and Principles of Good Food" to the celebrations and special occasions of life. Essentially about families and food, about public holidays and private passions, about how to celebrate the big occasions and the small everyday pleasures – those times when food is more than just fuel – Feast takes us through Christmas, Thanksgiving and birthdays, to Passover and a special Sardinian Easter; from that first breakfast together to a meal fit for the in-laws; from seasonal banquets of strawberries or chestnuts to the ultimate chocolate cake; from food for cheering up the "Unhappy Hour" to funeral baked-meats; from a Georgian feast to a love-fest; from Nigella's all-time favourite dish to a final New Year fast. Evocative, gorgeous, refreshingly uncomplicated and full of ideas, Feast proclaims Nigella's love of life and great food with which to celebrate it. Packed with over 200 recipes from all over the world – and from near home – with helpful

menus for whole meals, and more than 120 colour photographs, Feast is destined to become a classic. From the Hardcover edition.

Archetypes of Wisdom: An Introduction to Philosophy

Douglas J. Soccio 2015-01-31 ARCHETYPES OF WISDOM, 9E uses a historical approach to bring philosophy to life through lively narratives, engaging illustrations, and a student-friendly writing style. Using its signature conversational prose, the textbook guides students through the lives and works of history's greatest philosophers, drawing from both canonical primary sources and the latest philosophical critiques. Important Notice: Media content referenced within the product description or the product text may not be available in the ebook version.

Nigella bijt Nigella Lawson 2002

The Pleasures and Horrors of Eating Marion Gymnich

2010-09-15 Browsing through books and TV channels we find people pre-occupied with eating, cooking and competing with chefs. Eating and food in today's media have become a form of entertainment and art. A survey of literary history and culture shows to what extent eating used to be closely related to all areas of human life, to religion, eroticism and even to death. In this volume, early modern ideas of feasting, banqueting and culinary pleasures are juxtaposed with post-18th- and 19th-century concepts in which the intake of food is increasingly subjected to moral, theological and economic reservations. In a wide range of essays, various images, rhetorics and poetics of plenty are not only contrasted with the horrors of gluttony, they are also seen in the context of modern phenomena such as the anorexic body or the gourmandizing *bête humaine*. It is this vexing binary approach to eating and food which

this volume traces within a wide chronological framework and which is at the core not only of literature, art and film, but also of a flourishing popular culture.

De kunst van het koken Julia Child 2004

Elizabeth Davids kerstmis / druk 1 Elizabeth David
2003-11-20 Recepten voor Kerstmis van de bekende Britse schrijfster, vaak traditioneel maar ook geïnspireerd op de Franse en Italiaanse keukens.

Kracht van het geluk Dalai Lama 2011-10-07 Zijne Heiligheid de Dalai Lama heeft in zijn leven groot lijden gekend, maar hij straalt altijd vriendelijkheid en rust uit. Hoe doet hij dat? In De kracht van het geluk laat Howard Cutler de lezer kennismaken met de filosofie van de Dalai Lama over hoe je gemoedsrust kunt vinden en in het reine kunt komen met het lijden van de wereld. Samen onderzoeken zij de wortels van de vele problemen waarmee de mensheid te kampen heeft en tonen ze ons hoe we die rampen kunnen benaderen op een manier die tegelijkertijd verlicht en ons helpt in onze zoektocht naar geluk. Door verhalen, meditatie en diepgaande gesprekken leert de Dalai Lama de lezer de culturele invloeden en manieren van denken te benoemen die leiden tot verdriet en hoe we onze eigen problemen die we het hoofd moeten bieden, evenals de moeilijkheden van anderen, kunnen doorgronden en oplossen. Het resultaat is een wijze benadering van menselijke problemen die zowel optimistisch als realistisch is, zelfs in tijden van grote uitdagingen.

Hart Online Michael Hart 2005-06-13 This book is a compilation of my best online lectures between the years 2002 and 2004. They cover varied subjects in History, Politics, and Philosophy. Most of the History lectures are American History since the Civil War. Lectures in Philosophy vary from logic, to ethics, to political

economy. There are also some lectures in the area of Public Administration. The greatest benefit that one can derive from reading this book lies in acquiring a deeper understanding about how the world, and especially the American society, works. The book is densely packed with content, and yet I believe, it is a fascinating and enjoyable read, if the reader is eager to understand more about the world in which he or she lives.

Newsmakers 2003 Cumulation Laura Avery 2003-08 Provides entries for approximately 150 celebrities, and includes about 50 obituaries for people who have died during the past year

Gin & Tonic Frédéric Du Bois 2018-10-03 De explosieve opkomst van gins - waarbij zelfs cocktailbars en restaurants hun eigen gin creëren - ginmenu's in de meeste bars en het rijke aanbod merken en soorten in supermarkten en speciaalzaken zorgen er voor dat de goede gin & tonic een blijver is. Iedereen zou over de nodige basiskennis moeten beschikken. Welke gin hoort bij welke tonic, op welk moment en welke kruiden passen er in de ideale mix? Deze Gin en Tonic-bijbel heeft zijn strepen verdiend en blijkt het ultieme naslagwerk. Frédéric Du Bois, ginexpert, en Isabel Boons, culinair journaliste, bieden het antwoord op al je vragen, en geven je een aanzet voor jouw eigen creaties als ginliefhebber. Met behulp van een zeer praktische indeling van de gins en de tonics maak je nooit meer de foute keuze.

Vijftig manieren om jezelf te troosten zonder eten Susan Albers 2012-08-30 Eten biedt troost, althans tijdelijk. Maar achteraf hebben we vaak spijt van de reep chocola of de zak chips. Susan Albers beschrijft vijftig mindfulnessvaardigheden en technieken die je helpen om jezelf te troosten zonder eten.

