

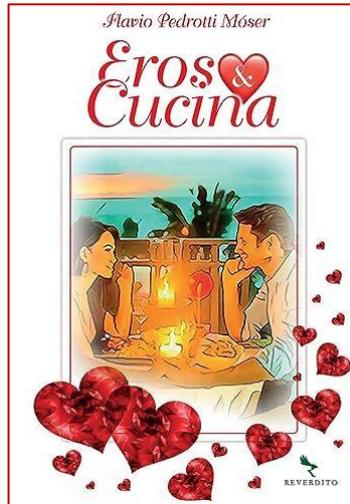
(Cooking)

Verlag: Reverdito  
Sprache: Italienisch  
Publikation: 2023

Rechte: verfügbar

3.641

Cabrata UG (haftungsbeschränkt)  
Editorial projects, Literary Agency



## Eros&Cucina

Flavio Pedrotti Moser

pp. 208, 16,5x24 cm - Farbfotos

**Das Buch umfasst sieben Themen, von denen jedes ein Fisch-, ein Fleisch- und ein vegetarisches Menü enthält.**

## Eros&Kochkunst

Schon immer haben die Menschen versucht, herauszufinden, welche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten für aphrodisierende Gerichte notwendig sind. Wenn sich herumspricht, dass ein Lebensmittel in dem Ruf steht, in irgendeiner Weise an dem abenteuerlichen aphrodisierenden Prozess beteiligt zu sein, möchten die meisten Menschen es gerne probieren. Es scheint, dass einige Lebensmittel tatsächlich Aphrodisiaka sind oder zumindest Stoffe liefern, die die Ars amandi enthemmt und verstärkt...

Die Rezepte in Eros&Kochkunst wurden vom Autor erprobt, der seit seiner Jugend Freunde bewirtet und ihnen den Geschmack von Gargantua und Pantagruel mit dem Gespür eines Küchenchefs nahebringt, eines genussfreudigen Reisenden, der die Rezepte, die er für besonders interessant hält, ausprobiert und dann auf seine Weise vorschlägt. In diesem Fall wollte er eine aphrodisierende Küche vorschlagen, da er sich bewusst war, dass, wenn es keine populäre Abhandlung gibt, die dies demonstriert, er die Zutaten schützt, die er für eine sinnliche Verbrennung für geeignet hält.

Das Buch umfasst sieben Themen, von denen jedes ein Fisch-, ein Fleisch- und ein vegetarisches Menü enthält. Zu den Rezepten werden die Weine empfohlen, die für den Genuss der Gerichte am besten geeignet sind. Dabei wird auch die Stimmung berücksichtigt, die ein bestimmter Abend hervorrufen kann, wie zum Beispiel der Valentinstag, das Fest der Liebenden schlechthin. Anstelle eines allgemeinen "Guten Appetits" schlägt der Autor schließlich eine bequemere Einladung vor: "Schönen Abend noch"...



**Flavio Pedrotti Moser** hat an zahlreichen Radio- und Fernsehsendungen der RAI mitgewirkt, die sich mit den Themen Kunst, Kino, Theater,

Literatur, Umwelt sowie Essen und Trinken befassen. Er konzipierte und inszenierte 25 Dokumentarfilme über Kunst und Handwerk, wobei er jeden Film mit einem typischen Rezept aus dem besuchten Gebiet verband. Auch für die RAI hat er Radio- und Fernsehsendungen mit kulturellem Charakter über das Thema Wein und Gastronomie geleitet. Im Jahr 2003 wurde ihm von Staatspräsident Azeglio Ciampi der Titel Ufficiale Ordine al Merito della Repubblica Italiana verliehen

Menü des ersten Dates



Frühlings-Menü



Sommer-Menü



Herbst-Menü



Winter-Menü



Valentinstag-Menü



Speisekarte von Chef Damiano