

Spezie, Un Pizzico Di Salute

Spezie, un pizzico di salute Tecniche Nuove Salute naturale. Alimentazione, stile di vita, equilibrio di corpo, mente e spirito: una guida Urra Energia vitale per la salute Tecniche Nuove Paleo Total Body 21 giorni per riprogrammare il tuo corpo con i principi dell'alimentazione paleolitica Marsilio Editori spa

Le nostre abitudini quotidiane, alimentari e non, sono atti che, in modo perlopiù inconsapevole, minano la nostra capacità di restare in salute e di attivare quelle potenzialità di preservazione e di guarigione che naturalmente appartengono al nostro organismo. Al contrario, uno stile di vita fondato su principi naturali, sul rispetto di se stessi e dell'ambiente, è l'unico "elisir di lunga (e sana) vita". La salute infatti non dipende tanto da terapie o medicine, quanto piuttosto da una partecipazione attiva, quotidiana e consapevole al proprio benessere psicofisico. Il libro, punto di riferimento pratico per riscoprire l'intelligenza della natura e con essa come essere principali artefici della propria salute, disegna la mappa di una vita sana ed equilibrata. Dai principi nutritivi ai tranelli nelle etichette delle confezioni, dalla digestione degli alimenti alla loro corretta combinazione, dalle patologie alimentari alle pratiche disintossicanti, dalle attività motorie e meditative per il benessere del sistema Corpo-Mente ai consigli igienici: un compendio che affronta a 360 gradi i segreti del vivere sano.

Il tesoro della salute manuale di medicina domestica per Antonio Balbiani

Il mestolo magico

Dieta, Salute, Bellezza

In forma con l'indice glicemico

Settembre 2021

Le erbe e le spezie rappresentano la soluzione ideale per insaporire un piatto o variare con creatività una ricetta, sempre con un occhio attento alla salute.

Attraverso queste pagine, sarà facilissimo imparare a conoscerle, capendo come utilizzarle nella vita di tutti i giorni sotto forma di infusi, ma anche come aromatizzanti o addirittura come protagoniste di moltissime preparazioni. Il tutto per sfruttare appieno le virtù di curcuma, malva, melissa, peperoncino, tarassaco e molto altro. Questo libro, grazie alle innumerevoli ricette, alle informazioni e ai consigli, conferma tutte le virtù di erbe e spezie.

Salvia, timo, cerfoglio, rosmarino, basilico, dragoncello, ma anche pepe, cannella, cardamomo, noce moscata, semi di papavero e molti altri... ecco i nostri più validi alleati per una cucina sana e gustosa. Sono ingredienti che arricchiscono con il loro profumo, il loro colore e il loro sapore i nostri piatti, offrendoci nel contempo tutte le loro preziose virtù medicinali! Morgan Brooks presenta schede pratiche e informative che riportano l'origine, la storia e gli usi culinari e fitoterapici di numerose spezie ed erbe aromatiche, come pure di piante meno note ma che si trasformeranno in una gustosa scoperta per esaltare il sapore delle pietanze e migliorare il nostro benessere. Alcune sfiziose ricette ci permettono di cominciare fin da subito a giocare in cucina con sapori, colori e profumi!

Raccomandazioni per evitare malattie basate sulla

scienza e non sul marketing

Salute naturale. Alimentazione, stile di vita, equilibrio di corpo, mente e spirito: una guida

Cucina naturale con la Zona

Corso di cucina naturale. Sperimentare divertendosi ai fornelli

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Cosa trovo nel numero di Settembre? RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto CHEEK TO CHEEK: la rubrica in

cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese parliamo di come sostituire le farine nelle varie preparazioni con vere chicche pratiche e molto utili.

INTERVISTE: da anni Carolyn Steel si occupa delle relazione fra luoghi e cibo e nel suo ultimo libro “ Sitopia ” racconta come sia necessaria una profonda riflessione sul modo in cui ci ò che mangiamo ha modificato i nostri stili di vita. Una chiacchierata magnifica e ricca di spunti di riflessione. **ANIMALI:** possiamo parlare di “ altruismo ” quando ci riferiamo ai comportamenti di altre specie diverse dall ’ uomo? Un tema trattato da biologi, scienziati e filosofi, scopriremo a che punto è la ricerca su un tema decisamente interessante. **ECOLOGIA:** forse il suo nome non vi dir à molto perch é nel nostro paese non è conosciuto, eppure Arne Næss è stato uno dei filosofi e pensatori pi ù influenti del Novecento ed è a lui che dobbiamo il concetto di Ecologia Profonda, un ’ idea che potrebbe cambiare le vostre percezioni su questo tema. **LIBRI:** scomparso troppo presto lasciando un vuoto incolmabile nella storia della letteratura mondiale, Luis Sep ú lveda non è stato solo uno dei pi ù grandi narratori contemporanei, ma anche un attivista per l ’ ambiente e lo scopriremo in uno dei suoi romanzi migliori (nonch é il primo) “ Il vecchio che leggeva romanzi d ’ amore ” . Pronti a conoscere il tigrillo? **BENESSERE:** la similitudine della mente come computer ci ha davvero ingannati, la nostra mente, sostengono tanti filosofi e pensatori, è un giardino. Fra riflessioni di esperti e consigli pratici scopriremo come costruire la nostra giungla di piante d ’ appartamento anche se siamo negati, ci aiuteranno due esperti veri: Alice Dal Grosso, nota online come “ I giardini di Ellis ” e Sebastiano Guarisco dei vivai Le Georgiche. **ATTUALITÀ :** dopo uno dei saggi pi ù rappresentativi e importanti legati al tema del cibo e della sua

assenza, “ Fame ” , il giornalista argentino Mart í n Caparr ó s torna con “ La fine dell ’ era del fuoco. Cronache di un presente troppo caldo ” : mentre l ’ Italia bruciava per gli incendi e tutti rimanevamo chiusi in casa per Lucifero, le riflessioni di questo volume ci portano a valutare una situazione d ’ insieme che sembra sfuggirci sempre di pi ù . **NUTRIZIONE:** con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo tutto sul meglio!

La dieta secondo il metabolismo

Stare a dieta con l'autodisciplina

A tavola e in cucina con le olive

Spezie, aromi e condimenti

Alla tavola di Virginia Woolf. Vita in casa di una scrittrice

Il veganismo, alimentazione vegetariana e alimentazione vegana, perché essere vegani, i nutrienti fondamentali nella dieta vegana, dove trovare le vitamine e i sali minerali, la cottura degli alimenti, vivere vegano al di là del cibo, mangiare fuori casa, i cibi di stagione, i bambini vegani, un accurato ricettario e tanto altro ancora in un eBook di 128 pagine semplice e completo.

Salute Naturale è la collana di manuali pratici di medicina olistica: conoscenza, tecniche e rimedi naturali per capire e curare il corpo e lo spirito. Manuali fatti con rigore, per comprendere che la miglior cura è prevenire, prevenire è conoscere, conoscere è cambiare. La miglior cura è amarsi seguendo uno stile di vita sano, senza dogmi, vivendo la vita. La miglior cura è mangiare bene nella giusta quantità e varietà, consapevoli di quello che mettiamo in bocca. La miglior cura è usare bene il corpo che ci accompagna: camminare, nuotare, respirare, emozionarsi. La miglior cura è libertà di amare, per muovere l'energia incontenibile che sussurra dentro di noi. Questi abitudini ed esercizi vi aiuteranno a formarvi una

determinazione e un'autodisciplina ferree Vi ponete obiettivi ma vi scoraggiate quando i piani non funzionano? Conosciamo tutti certe persone che sembrano proprio nate per avere successo. Forma fisica, salute, affari: raggiungono tutti i loro obiettivi. Anche voi volete avere successo, e sapete che potete farcela... ma come? Ovunque vi giriate, ci sono ostacoli a bloccarvi il cammino. Avere successo non significa evitarli, significa affrontarli a testa alta e superarli. Avete bisogno dell'autodisciplina e della forza di volontà per arrivare fino in fondo. Avete bisogno di strumenti che vi permettano di avere quell'autodisciplina e quella forza di volontà. Autodisciplina quotidiana vi fornisce questi strumenti. All'interno, imparerete i metodi per: - Sviluppare un'autodisciplina potente, costruendovi un corpo e una mente in forma, - Prosperare alla faccia di avversità, voglie, tentazioni e disagio e sentirvi bene, - Sviluppare abilità fondamentali di autocoscienza per riuscire a raggiungere i vostri obiettivi, - Ottenere una chiara visione di come funziona l'autodisciplina, che vi ispirerà ad andare avanti a dispetto di tutto, - Continuare quando niente sembra funzionare e siete sul punto di arrendervi. Ogni pagina di questo libro è stata pensata per aiutarvi a costruire l'autodisciplina che porta alla resilienza e alla forza mentale di cui avete bisogno quotidianamente. Semplici esercizi quotidiani e pratiche per creare abitudini vi insegneranno le abilità necessarie per superare gli ostacoli e avere fiducia in voi stessi e nel vostro cammino verso il successo. Parole chiave: Sviluppare l'autodisciplina, sviluppo autodisciplina, diventare autodisciplinati, avere forza di volontà, forza di volontà e autodisciplina, auto-disciplina, libri autocontrollo, stress, raggiungere gli obiettivi, auto-controllo, realizzare gli obiettivi, gratificazione istantanea, obiettivi a lungo termine, porsi obiettivi, avere delle mete, raggiungere le mete,

libri per impostare gli obiettivi, come raggiungere gli obiettivi, perseveranza, come non arrendersi, come allenarsi, restare motivato, creare abitudini, allenarsi, sviluppo personale

Cucinare i legumi

Erbe, spezie, condimenti. Aromi e sapori nella cucina di un gourmet

Mangia con amore

Come perdere peso e diventare sani nonostante voglie e poca forza di volontà

Guida pratica alla Dieta GIFT

La paleo dieta, che sempre più si sta affermando negli Stati Uniti, ha rivoluzionato il modo tradizionale di affrontare l'alimentazione, promettendo di liberare i carnivori dai sensi di colpa. Il libro di fitness auto-pubblicato negli Stati Uniti da due anni in cima alle classifiche Amazon USA. Si basa sulla constatazione scientifica che gli uomini del Paleolitico godevano di una salute invidiabile, grazie a una dieta che attingeva prevalentemente a fonti animali, disponendo solo stagionalmente di cibi vegetali. I cibi "moderni" non fanno per noi. Dobbiamo tornare al cibo vero e nutriente, lasciando sugli scaffali dei supermercati buona parte di ciò che la pubblicità e i cattivi consiglieri vorrebbero che mangiassimo. Mark Sisson ci spiega con estrema chiarezza i principi fondamentali del metodo che gli ha cambiato la vita. Ci presenta un programma semplice e veloce di fitness grazie al quale possiamo riprogrammare i nostri geni, bruciare i grassi e raggiungere la forma perfetta. Questo libro, che l'autore ha pubblicato a proprie spese e che ha subito scalato le classifiche di Amazon, ha suscitato polemiche, grande interesse e un largo seguito tra i lettori.

Come dimagrire e diventare sani con il potere dell'autodisciplina
Quante volte avete provato a perdere peso o a mangiare più sano, ma vi siete ritrovati così frustrati da tornare alle vecchie, cattive abitudini? È la prima volta che provate, e gli amici e la famiglia vi dicono quanto sia difficile? E se vi dicessi che ci sono cose che

possono renderlo più facile di quanto pensiate? Quando siete a dieta, le tentazioni quotidiane prosciugano la determinazione e causano frustranti scivoloni. Diventate estremamente consapevoli di tutto ciò che non potete mangiare, e sembra che tutti gli altri stiano mangiando proprio quelle cose, lì davanti a voi. Nel frattempo, vi guardate allo specchio o vedete il numero che appare sulla bilancia e non riscontrate i risultati promessi dalle pubblicità. Alla fine, le tentazioni eliminano la vostra forza di volontà e il "magari solo questa volta" si trasforma in "che importa, tanto non ci riuscirò mai". Non passa molto tempo ed ecco che i pochi chili che avete perso sono ricomparsi, magari portando degli amici. Questo scenario è fin troppo comune. Stare a dieta con l'auto-disciplina vi fornisce i segreti per cambiarlo e interrompere il circolo vizioso: stare a dieta, frustrarsi, riprendere il peso, rimettersi a dieta e così via. Vedrete risultati permanenti mangiando ciò che vi fa bene e sentendovi più soddisfatti, senza rinunciare completamente agli alimenti che amate. All'interno, imparerete: - come superare (o eliminare completamente!) gli ostacoli più comuni che possono creare o distruggere la dieta (come avere fame mentre si è a dieta), - quali abitudini quotidiane contribuiscono a creare battute d'arresto e come sostituirle con alternative migliori per pianificare uno stile di vita sano (una sola cattiva abitudine può aggiungere più di 500 calorie al giorno alla vostra dieta), - come affrontare le voglie e le tentazioni (incluso un trucco mentale morboso ma estremamente efficace), - come adorare i cibi sani quanto i cibi non sani... e anche di più (si tratta solo di apportare dei piccoli cambiamenti), - come aumentare il senso di sazietà per attenersi alla dieta (i cibi giusti possono essere fino a sette volte più sazianti), - e come mangiare sano può essere effettivamente più economico del mangiare fuori in un fast food a basso costo (può anche essere una tecnica per risparmiare). All'interno non troverete i trucchetti che così tante diete alla moda affermano essere il segreto per dimagrire. In realtà, non sono affatto trucchi. I suggerimenti all'interno sono strategie e strumenti scientificamente provati (e supportati) per ridurre il carico

sulla forza di volontà e aiutarvi a raggiungere finalmente i vostri obiettivi di dimagrimento. Volete cambiare in meglio la vostra vita. Vi aiuterò a liberarvi di quei chili in più - e a tenerli lontani - spostando la vostra visione dalle frustrazioni a breve termine ai risultati a lungo termine, e alla salute per tutta la vita. Parole chiave: Sviluppare autodisciplina, sviluppa l'autodisciplina, come dimagrire, come perdere peso, autodisciplina e dieta, mettersi a dieta, dieta e auto-disciplina, forza di volontà per dimagrire, autocontrollo, perdere peso con la forza di volontà

I cibi antiossidanti anticancro

LA SALUTE HA UNA SORELLA - Piccolo Manuale di Ricette di Salute

Ricettario Vegano - Salute naturale

Cosmetici naturali fai da te

In salute con erbe e spezie

Dall'anice alla curcuma, dal peperoncino allo zenzero, che siano foglie, fiori, frutti o radici, le spezie sono piccoli concentrati di sapore che da sempre hanno affascinato l'umanità, per il loro profumo, per la loro capacità di migliorare la conservabilità degli alimenti, per il prestigio che la loro rarità un tempo conferiva a chi le possedeva e le usava. Oggi a tutto questo possiamo aggiungere che le spezie sono tra gli alimenti più ricchi di sostanze benefiche per il corpo e la mente. L'autore traccia la storia delle spezie dai tempi più remoti a oggi; fa il punto sulle ricerche più recenti nel campo della nutraceutica, ovvero dello studio di quegli alimenti che hanno anche proprietà farmacologiche; e passa in rassegna le spezie d'uso comune o più rare, descrivendone l'origine, i modi di utilizzo e gli effetti salutari. Completano il volume numerose ricette di piatti salati e dolci, bevande e

smoothies: per stimolarci a inserire nella nostra alimentazione quotidiana un pizzico in più di gustosa salute.

Cosa sono i disturbi alimentari, come riconoscere la celiachia, la predisposizione individuale, i sintomi, la celiachia in gravidanza e nei bambini, la diagnosi certa, le cure farmacologiche, le cure alternative, la celiachia e lo stile di vita, gli alimenti per celiaci, i cereali senza glutine, un ricettario pratico, menu completi per ogni occasione e tanto altro ancora in un eBook di 159 pagine semplice e completo. Salute Naturale è la collana di manuali pratici di medicina olistica: conoscenza, tecniche e rimedi naturali per capire e curare il corpo e lo spirito. Manuali fatti con rigore, per comprendere che la miglior cura è prevenire, prevenire è conoscere, conoscere è cambiare. La miglior cura è amarsi seguendo uno stile di vita sano, senza dogmi, vivendo la vita. La miglior cura è mangiare bene nella giusta quantità e varietà, consapevoli di quello che mettiamo in bocca. La miglior cura è usare bene il corpo che ci accompagna: camminare, nuotare, respirare, emozionarsi. La miglior cura è libertà di amare, per muovere l'energia incontenibile che sussurra dentro di noi.

Il tuo cibo dalla A alla Z

Prevenire l'osteoporosi

Autodisciplina quotidiana

Usi in cucina e proprietà medicinali

Celiachia - Salute naturale

Per mantenere una buona salute devi fornire al

tuo corpo più di 30 vitamine, minerali e altri composti che esso non può produrre. Ne assumi abbastanza? Molti esperti non la pensano così. La loro teoria è che la dieta tipica delle società moderne, carente di alcuni minerali e vitamine, potrebbe essere correlata all'elevata prevalenza di alcune malattie croniche attuali. Ma è vero? • Le carenze o i deficit di questi nutrienti ci fanno ammalare? • In quali casi dovremmo ricorrere agli integratori multivitaminici? L'autrice affronta questi problemi, sulla base delle novità fornite dalla scienza. Ti fornisce le chiavi per ottenere le giuste quantità di vitamine e di minerali e per ottimizzare la tua salute. «Una piccola oasi tra il territorio arido di molte diete miracolose e / o di moda, false promesse e studi rigorosi» «Scritto in un linguaggio semplice, è utile per ogni lettore che cerca di migliorare la propria salute e di prevenire le malattie, e per chi vuole allontanarsi dai miti e dalla pseudoscienza.» Con questo libro imparerai: • Come si distinguono le vitamine dai minerali • Quali vitamine dovrebbero essere sostituite a distanza dopo pochi giorni e ciò che il tuo corpo può immagazzinare e rilasciare quando ne hai bisogno • Perché c'è un dibattito sulle dosi raccomandate e perché non sempre una maggiore quantità è migliore. Il libro comprende sezioni speciali • Come posso migliorare la mia dieta • Quali altri fattori del mio stile di vita posso migliorare • Gli alimenti ricchi di minerali e di vitamine scarse nella dieta **Indice: VITAMINE E**

MINERALI • Storia di una scoperta che ha cambiato la salute umana • Vitamine: queste sostanze quasi magiche • Le ultime scoperte • A cosa servono le vitamine? • Minerali: la nostra parte non trasformabile • A cosa servono i minerali? • Fonti di vitamine e minerali • Dati sorprendenti: da dove prendere le vitamine e i minerali • Noi non siamo ciò che mangiamo, ma ciò di cui abusiamo • La fine di una pianta non è la nostra sopravvivenza, ma la sua • Il contenuto di micronutrienti nelle piante è molto variabile • Come si perdono le vitamine degli alimenti? È NORMALE AVERE DEFICIT DI VITAMINE E MINERALI? • Come sappiamo se consumiamo abbastanza vitamine e minerali? Un'agricoltura super-produttiva non ci fornisce più micronutrienti? Consumiamo abbastanza vitamine e minerali nei paesi sviluppati? • Quali sono le vitamine e i minerali più rari nella popolazione nei paesi sviluppati? COME ASSUMERE VITAMINE E SALI MINERALI A PARTIRE DALLA DIETA • Mangiamo vero cibo per ottenere i nutrienti necessari • Strategie per consumare più vitamine e minerali senza ricorrere agli integratori • Come aumentare il consumo dei micronutrienti più scarsi nella dieta e MANTENERE UNO STILE DI VITA PIU' SALUTARE • Se la vostra salute è cagionevole, non prendetevela con i vostri geni • Come possiamo migliorare la nostra dieta • Quali altri aspetti del nostro stile di vita possiamo migliorare

L'autrice María I. Tapia è una dottoressa in Biochimica e Biologia Molecolare. Per quasi vent'anni ha sviluppato la sua carriera nel settore agro-alimentare e nella farmaceutica (regolazione del metabolismo, sviluppo di nuovi vaccini, alimenti funzionali, miglioramento della qualità della frutta, individuazione e controllo dei contaminanti chimici e microbiologici nei prodotti alimentari, qualità dell'acqua ...). La sua esperienza professionale gli dona una visione «dall'interno», che gli consente di avvicinare i lettori e d'insegnare loro a distinguere le informazioni scientifiche dalle affermazioni pubblicitarie.

PUBLISHER: TEKTIME

Immaginazione creativa per il benessere

La cucina con la frutta

Salute naturale

Fiori di Bach e benessere interiore

Il potere delle spezie