



Città di Arzignano



MemoLibri n°546

Dal 16 al 22 febbraio 2015

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

Le novità che da sabato 14 febbraio troverete in Biblioteca:

RELIGIONE E SPIRITUALITÀ

PADRE LIVIO, **L'anticristo. Medjugorje e il mondo senza Dio**, Piemme

P. CALABRÒ, **La verità cammina con noi. Introduzione alla filosofia e alla scienza dell'umano di Maurice Bellet**, Il prato

SCIENZE SOCIALI

E. GANDOLFI, **Generazione Nerd. Gioco, tecnologia e immaginario di una subcultura mainstream**, Mimesis

M. AINIS, **La piccola eguaglianza**, Einaudi

J. CHAPOUTOT, **Controllare e distruggere. Fascismo, nazismo e regimi autoritari in Europa (1918-1945)**, Einaudi

ECONOMIA

Economia della banca, Egea

DIRITTO

L. PALAZZANI, **Sex/gender: gli equivoci dell'uguaglianza**, Giappichelli

DIDATTICA

M. VANDENBROECK, **Educare alla diversità sociale, culturale, etnica, familiare**, Junior
Educare al pensiero creativo. Modelli e strumenti per la scuola, la formazione e il lavoro, Erickson

U. STÜKE, **Allenare la concentrazione. Giochi e attività per la terza, quarta e quinta classe della scuola primaria**, Vol. 2, Erickson

Prove di ingresso per tutte le classi e tutte le discipline, La vita scolastica Giunti

R. CIAMBRONE – G. FUSACCHIA, **I BES. Come e cosa fare**, Giunti

LINGUE

Il tedesco, con cd, Assimil

MEDICINA E SALUTE

G. MAFFEIS, **Il potente ginseng**, Riza

A. BLUM, **Padma e altri rimedi naturali tibetani**, Macro

ALIMENTAZIONE E CUCINA

La Durée Paris. Dolce, L'ippocampo

EDUCAZIONE DEI FIGLI

M. FARINELLA, **Diventa il coach di tuo figlio**, Mind

GESTIONE E MARKETING

R. FABBRI – A. KOKENY, **Analisi del valore del prodotto. 5 passi per l'innovazione e la riduzione dei costi**, Franco Angeli

VALDANI – BERTOLI, **Marketing internazionale**, Egea

ARTE

F. ROVATI, **L'arte del primo Novecento**, Einaudi

ARCHITETTURA

Katsufumi Kubota, Electa

Eduardo Souto De Moura, El Croquis

A. SIZA, **Inside the Human Being**, Electa

ILLUSTRAZIONE E FUMETTI

M. RYDEN, **Pinxit**, Taschen

MOEBIUS, **Arzak l'ispettore**, Panini

The Golden Age of DC Comics 1935-1956, Tachen

The Silver Age of DC Comics 1956-1970, Tachen

A. BARICCO – R. DAUTREMER, **Soie**, Tishina

S. POULIN, **Bestiario**, Logos

D. BATTAGLIA, **Frate Francesco e i suoi fioretti**, Messaggero

FOTOGRAFIA

Alla ricerca di Vivian Maier. La tata con la Rolleiflex, dvd, Feltrinelli

H. NEWTON, **Sex and Landscapes**, Taschen

H. NEWTON, **World without men**, Taschen

Sottsass, Annali delle Arti Regione Campania

W. TILLMANS, **Neue Welt**, Taschen

La fotografia. L'età contemporanea 1981-2013, Skira

La fotografia. Una nuova visione del mondo 1981-1940, Skira

La fotografia. Dalla stampa al museo 1941-1980, Skira

ESCURSIONI E SPORT

Arrampicare. Dolomiti Sud-Occidentali, vol. 1, Vividolomiti

GEOGRAFIA E VIAGGI

Lessinia, l'altopiano dei silenzi, Cierre

O. SACKS, **Diario di Oaxaca**, Adelphi

STORIA

Storia del mondo. Vol. 6: Il mondo globalizzato dal 1945 a oggi, Einaudi

NARRATIVA

S. BILOTTI, **L'oltraggio**, Einaudi

NARRATIVA PER GIOVANI ADULTI

H. SMALE, **Geek Girl. Modella fuori posto**, Il castoro

La ricetta della settimana

FRITTELLE DI RISO



Ingredienti: 1l latte intero, 150g riso originario, 3 cucchiaini di zucchero, 3 uova, scorza grattugiata di un limone, 3 cucchiaini di rum, 3 cucchiaini rasi di farina 00, olio per friggere.

La sera prima versare il latte in una pentola capiente e aggiungi il riso. Fai cuocere a fuoco bassissimo, mescolando spesso con un cucchiaino di legno per almeno 40 minuti, in modo che il riso diventi cremoso e pian piano si disfaccia. Versa il riso in una ciotola, coprilo con la pellicola in modo che non secchi e fallo raffreddare completamente prima di riporlo in frigo. Il giorno dopo aggiungi al riso freddo i tuorli, lo zucchero, la scorza di limone, il rum e la farina e mescola per amalgamare bene. Infine incorpora delicatamente gli albumi montati a neve. Scalda almeno tre dita di olio in una padella, e frigi le frittelle prelevando piccole quantità di impasto. Una volta cotte, disponibile su della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso, e cospargile di zucchero prima di servirle ancora calde.

Le ricette e le immagini sono tratte da: julskitchen.com

Per conoscere la programmazione del Charlie Chaplin Cinemas di Arzignano collegati a <http://charliechaplincinemas.blogspot.com/>

Biblioteca Civica "Giulio Bedeschi"

Vicolo Marconi, 6 – Arzignano

Tel. 0444 673833, Fax. 0444 450377

E-mail: biblioteca@comune.arzignano.vi.it

ig@comune.arzignano.vi.it

Per consultare il catalogo della Biblioteca: <http://opac.zetesisnet.it/zetesis/>

Se non vuoi più ricevere le nostre news clicca qui sotto e invia il messaggio scrivendo nell'oggetto e nel testo: unsubscribe a ig@comune.arzignano.vi.it