

La cocina sagrada.

***Recetas de las tradiciones cristiana,
islámica, budista, hindú y judía.***



El nuevo libro de Débora Chomski, publicado por la editorial Alba, nos acerca a las culturas gastronómicas de las cinco religiones más tradicionales: la cristiana, la judía, la hindú, la budista y la islámica.

Este singular libro de cocina, que combina ensayo divulgativo y recetario, muestra de forma amena y comparada la historia y algunas curiosidades de la alimentación, los platos y el comportamiento en la mesa en las diferentes comunidades religiosas.

En su recorrido, exquisitamente ilustrado por Serena Palazzi, a través de las distintas gastronomías vinculadas con la espiritualidad, se nos ofrecen ciento treinta recetas significativas de platos asociados a las fiestas y otros momentos señalados.

Para los amantes de la cocina, sorprenden preparaciones como el kulich o pan trenzado, - compartidos por las tradiciones judía y cristiana ortodoxa- ; los momos del Dalai Lama, plato de fiesta de los budistas tibetanos; variedades del halvá o dulce de sésamo y otros frutos secos, de los hindúes y los musulmanes; el yudöfu, que es la sopa típica de los monjes budistas japoneses y el mamul, dulce festivo en algunos países islámicos, adoptado también en las fiestas judías y cristianas del Mediterráneo.

La cocina sagrada es un libro que trasciende la dimensión concreta y sensorial de los alimentos y nos ayuda a descubrir los sabores y la espiritualidad de un mundo nuevo y apasionante, que tenemos cerca y que sin duda vale la pena profundizar.

La autora también ha publicado *Cocina judía para celebrar la vida* (editorial Trea, 2009) y *La lengua en los medios de la comunicación* (Kapelusz-Norma, 2000).