
Cocina De Nuestra Tierra La

La mesa que seduce y abraza
La heredera (La Selección 4)
Secrets of Chilean Cuisine
Puerto Rico en su Cocina, La Esencia de los Sabores del Caribe
La cocina española
Nitza Villapol. Cocina al minuto
La Cocina de Guadalajara
Estudios, crónicas y relatos de nuestra tierra
Secretos de la cocina Peruana
Andalucía cocina Andalucía
Lejos de nuestra tierra
Cuentos de nuestra tierra
El cuarto de la plancha
La Cocina de la Abue
RECETAS DE COCINA VASCA
Cuentos sobre la cocina italiana
Cocina Cubana
Nuestras Mejores Recetas
Cocina vegana mediterránea
La cocina de la memoria
Recetas para cada momento (Webos Fritos)
Esta tierra es nuestra tierra
The South American Table
Cocina como la mamma
La Magdalena. Del mito a la actualidad
Cocina Latina
Nuestra tierra germinará
Un viaje gastronómico por el norte de África
Quechua de Huarás, en Español e Inglés: Glosario
La Selección (edición pack con: La Selección | La Élite | La Elegida | La Heredera | La Corona)
Puerto Rico en su Cocina
Emergencia y decadencia de la reciente medicina española
Julio Verne y la cocina
Nuestra tierra
La cocina de nuestra tierra
La dieta pegana
Un Rato entre Ratones
Horeco
Los tacos de México

RHODES LAILA

La mesa que seduce y abraza

Universidad de Alicante

El programa de TVE España Directo, presentado por Roberto Leal, nos trae las mejores recetas de la gastronomía española. Un recorrido por las comunidades autónomas a través de los mejores platos de los establecimientos más emblemáticos de cada zona. Patatas riojanas, paella, tartar de bonito o rabo de toro a la cordobesa son algunas de las sugerencias gastronómicas que podrás cocinar paso a paso para convertirte en un especialista en la cocina.

La heredera (La Selección 4) Board and Bench Publishing

Las cinco novelas de la maravillosa serie «La Selección» de Kiera Cass reunidas por primera vez en un maravilloso estuche. Para treinta y cinco chicas, la Selección es una oportunidad que solo se presenta una vez en la vida. La oportunidad de escapar de la vida que les ha tocado por nacer en una determinada familia. La oportunidad de que las trasladen a un mundo de trajes preciosos y joyas que no tienen precio. La oportunidad de vivir en un palacio y de competir por el corazón del guapísimo príncipe Maxon. Sin embargo, para America Singer, ser seleccionada es una pesadilla porque significa alejarse de su amor secreto, Aspen, quien pertenece a una casta inferior a la de ella; y también abandonar su hogar para pelear por una corona que no desea y vivir en un palacio que está bajo la constante amenaza de ataques violentos por parte de los rebeldes. Este maravilloso estuche incluye los cinco libros de la serie bestseller mundial que ha conquistado los corazones de más de cinco millones de lectoras de todo el

mundo.

Secrets of Chilean Cuisine CARENA EDITORS, S.L.

¡Más de 400 recetas de toda latinoamérica! Dichosa soy yo. Desde que llegue de Cuba hace mas de cuarenta años, he vivido en Miami. Me encanta esta ciudad, mi ciudad, porque siempre he tenido la oportunidad de conocer a primera mano la cultura, la alegría y la gastronomía de mi gente, la gente latina. En esta ciudad tan mágica y encantadora siempre le damos una gran bienvenida al latino y el sabor latino lleva el ritmo por las calles de Miami. No se si es la manera de comer, o la manera de vestir, o la alegría de bailar y cantar, pero me doy cuenta que estoy radicada en el mejor lugar del mundo para preservar nuestra tradición culinaria. Aunque añoramos nuestra tierra, sabemos que la llevamos por dentro, y que en realidad, La cocina y la comida es mas que sus alimentos porque transmite cultura, sensaciones, placer e identidad. Cada país latino tiene su sabor único y técnica particular. La cocina de nuestros países es el resultado de una mezcla de razas, creencias, orígenes y tradiciones de cuatro continentes. Tan intensa como su vida cultural y musical, la cocina latina es el alma del pueblo latino. Donde quiera que estemos, ya no nos preguntamos si se acepta nuestra cocina latina. Ya sabemos que a los americanos y al resto del mundo les gusta, la adoran y cada semana se abren nuevos restaurantes latinos en todas las ciudades de Estados Unidos. Sera esto una sinfonía de sabores? Llamémoslo mas bien una verdadera fusión. ¡Y que viva! La cocina de Argentina La cocina de Bolivia La cocina de Chile La cocina de Colombia La cocina de Costa Rica La cocina de Cuba La cocina de Ecuador La cocina de El

Salvador La cocina de España La cocina de Guatemala La cocina de Honduras La cocina de México La cocina de Nicaragua La cocina de Panamá La cocina de Paraguay La cocina de Perú La cocina de Puerto Rico La cocina de República Dominicana La cocina de Uruguay La cocina de Venezuela Ingredientes esenciales en la cocina latina Cómo medir los ingredientes Otras técnicas relacionadas con medidas

Puerto Rico en su Cocina, La Esencia de los Sabores del Caribe RBA Libros

Incluye audio del autor. En Los tacos de México Martha Chapa, conocida por sus manzanas y por sus buenos oficios en la cocina, nos regala un viaje a lo más profundo y conocido de la comida mexicana: las tortillas envolviendo todo tipo de guisados, carnes, verduras o simplemente un poco de sal. Nos dice la autora que así como los tacos se pueden comer en cualquier rincón de la República Mexicana, la variedad de recetas puede ser infinita ya que, la forma en la que se preparen los tacos depende de hasta donde la imaginación del taquero sea capaz de llegar.

La cocina española Planeta Gastro

La salsa, el palpitante gusto de México. Cuando los mexicanos escuchamos la palabra “salsa”, de inmediato comenzamos a salivar e imaginar nuestros bocados favoritos.

Acompañamos los alimentos con ellas y siempre las tenemos a la mano Con nuestras salsas agregamos sabores, texturas y aromas que de otra manera sería casi imposible de incorporar en una comida. Con las salsas “vestimos” los alimentos. Podemos cobijar las carnes con acidez; nos damos el gusto de bañar en dulzor un bocado salado y agregamos un toque amargo a los ingredientes que bien lo merecen. Los efectos de nuestras salsas son múltiples. Con ellas se puede

despertar el apetito o ayudar a la saciedad. Si se saben comer, las salsas activan las papilas, alegran, aceleran las palpitaciones, divierten y por supuesto, evocan memorias Salsas hay en muchas culturas, pero aquí son mucho más que sabrosas preparaciones comestibles. Para los mexicanos las salsas son una parte necesaria de la vida diaria. Tan importantes como el agua, frescas como el aire, poderosas como el fuego y tan queridas como nuestra tierra. Nuestras Mejores Recetas: Edición Salsas Mexicanas es nuestro primer recetario digital dedicado exclusivamente a la elaboración de nuestras tradicionales salsas. En él encontraras 45 recetas fáciles de preparar para todos los gustos y ocasiones.

Nitza Villapol. Cocina al minuto Editora Autografía

Dos hermanas gemelas separadas a los once años. Dos vidas diferentes. Los mismos sueños de libertad. «Nayeri es la descendiente contemporánea de la antigua tradición de contar historias». La Estampa «Una novela mágica sobre una joven iraní que supera el dolor de la guerra y de la separación de su familia, incluida su hermana gemela, alejada de los tópicos sobre la historia de Irán, y que habla del poder de la memoria y de la adaptación a otras culturas». El Imparcial Una novela cautivadora y exótica, con tintes autobiográficos, sobre la lucha de una valiente joven por ser dueña de su propio destino en el Irán de los ayatolás. Un desgarrador recuerdo marcó la infancia de Saba Hafezi: cuando en 1981 ella tenía once años, su madre y su hermana gemela, Mahtab, se alejan de ella en el aeropuerto y su padre impide que ella las siga. Acababa de triunfar en Irán la Revolución islámica. Todo el mundo afirma que Mahtab está muerta y que debería

olvidar a su conflictiva madre. A lo largo de los años, Saba se empapa de libros, películas y revistas occidentales ilegales, e imagina para su hermana gemela una vida paralela que, como en un espejo, reproduce la suya propia de una forma extraña e improbable. Y mientras la historia de Saba posee toda la sordidez y la brutalidad de la vida real en el Irán posrevolucionario, la de Mahtab es como una serie de televisión estadounidense...Lejos de nuestra tierra reúne personajes sólidos y pintorescos, una voz narrativa única y la misteriosa manera de contar de Oriente para transmitir un mensaje sobre la identidad femenina y sobre cómo ser dueña del propio destino sin dejar de vivir y luchar con la ayuda de la fantasía.

La Cocina de Guadalajara ROCA
EDITORIAL

Award-winning collection of 450 authentic recipes from South America. Maria Baez Kijac is an experienced guide to this culinary journey through South America. Each recipe is clearly written, and the myriad flavors beckon the adventurous to try one recipe after another. In addition, Maria is a talented teacher, and her sections on technique will help new students of this cuisine master the dishes with ease and satisfaction. This will be the definitive word on South American food for years to come.†? - Art Smith, author of *Back to the Table*

Estudios, crónicas y relatos de nuestra tierra Harvard Common Press

This glossary has been prepared in order to leave a record of the Quechua spoken by the people of Huarás and surrounding areas in the mid-20th century. Huarás, capital of the Region (Department) of Ancash, Peru, has a distinct form of Quechua. That dialect was endangered due to a massive earthquake on May 31,

1970. Tens of thousands of people died, and the city was destroyed. Many of the survivors left the area. Once rebuilt, Huarás was repopulated with people new to the area who use Spanish or a different dialect to communicate. Since then, technological influences such as the Internet also reinforce the use of Spanish, to the detriment of the local Quechua. Born in Huarás, I was raised in a bilingual environment, Spanish and Quechua. Although I left the area to attend the university, I could always feel at home upon returning, until that earthquake. Since then it seems strange to return to an unfamiliar city, due to people, language and environment. I hope this glossary will help the newer generations better understand, not only their grandparents and ancestors, but the culture from which they come.

Language and culture are intimately tied, and much more than words is lost when a language dies. The Inca Empire (Tahuantinsuyo) was invaded by Spain in 1532. At that time Quechua was spoken, never written, throughout the Inca civilization, with many dialects. Since then, the Spanish language has been imposed, but in Huarás never did it replace Quechua to the extent that it did in 1970. This glossary contains words, several verb forms, and phrases. It is written with the expectation that it may help to preserve the inherited Quechua, so that Huarás may remain bilingual. It is written for huarasinos, the people of Huarás. If others find it useful, better yet. The glossary is in Quechua. To facilitate access to the Quechua, indices in Spanish and in English are included.

M. Mosquera

Secretos de la cocina Peruana AGUILAR
OCIO

Una niña encuentra un ratoncito de campo en un cubo, entre los tomates

que acaba de recolectar. Lejos de asustarse, le encanta su descubrimiento y adopta al animalito como mascota. Le gusta tanto su nueva adquisición que el ratoncito acompaña a la niña al colegio, bien protegido en una cajita dentro de su cartera. Con el tiempo el animal demuestra ser mucho más inteligente y hábil de lo que cabría haber esperado. Por una serie de circunstancias que el lector no tardará en descubrir, el roedor entrará en contacto con una serie de ratones de ciudad con los que se establecerá una relación muy especial. Algunos de ellos demuestran ser tan diestros en muchos aspectos como el pequeño lirón de campo. La escolar conoce también a algunos de los amiguitos de su querida mascota y entre todos ellos y una compañera de colegio tan diligente como nuestra avispada y valiente protagonista se establece una relación de lo más especial. En esto, interviene, con un libro de relatos para leer en grupo, el propio autor de la novela, introduciendo con su aportación una circunstancia que enriquece la trama de manera insospechada.

Andalucía cocina Andalucía RANDOM HOUSE

350 recetas clásicas que captan la esencia del paladar criollo En *Cocina cubana*, Raquel Roque ha juntado las recetas más queridas de su familia para ofrecer toda una selección de platos succulentos a los amantes de la cocina cubana. Tanto los expertos como los principiantes querrán aprovechar esta oportunidad de preservar para las generaciones venideras la rica tradición culinaria de la isla, o de experimentarla por primera vez. Las recetas incluidas aquí reflejan lo mejor de dos mundos —el mundo colonial español y el mundo criollo—, creando así una mesa variada y sabrosa, salpicada de la sazón que

define la cultura caribeña. Esta nueva edición de *Cocina cubana* comparte la historia detrás de cada receta, y cuenta con cinco capítulos nuevos de cócteles, batidos, sándwiches, comida para bebés y recetas típicas de otros países latinoamericanos. Además incluye recetas de cubanos ilustres, tales como: · Pollo guarachero de Celia Cruz · Pavo Saralegui de Cristina Saralegui · Frijoles negros de Victor's Café · Flan de la abuela Yiyita del Padre Alberto · Picadillo de carne de Carlos Eire La cocina cubana es una combinación de colores y sabores que invita por sí sola a sentarse a la mesa para saborear y disfrutar de un plato de arroz con frijoles y plátanos maduros. Desde sopas y cócteles hasta mariscos y carnes, *Cocina cubana* es la colección más comprensiva de las renombradas recetas de Cuba, detalladas en pasos sencillos que renovarán su entusiasmo por la cocina.

Lejos de nuestra tierra Lulu Publishing
Dieta paleo + dieta vegana = dieta pegana Durante décadas, la batalla de las dietas ha enfrentado a defensores de la dieta paleo contra los de la vegana, dejándonos a la mayoría confundidos sobre cuál es la mejor opción. Lo cierto es que ambas dietas tienen ventajas y desventajas particulares. Pero ¿y si combináramos sólo los beneficios de ambos mundos?... En *La dieta pegana*, el doctor Mark Hyman explica cómo podemos tomar lo mejor de la dieta paleo (grasas buenas, carbohidratos refinados y azúcar limitados) y combinarlo con lo mejor de la dieta vegana (montones de verduras frescas) para crear un plan de alimentación nuevo y delicioso que sane tu cerebro y tu cuerpo y que además sea bueno para el planeta. Con 30 recetas para desayuno, comida y cena, *La dieta pegana* te ayudará a descubrir la ciencia

de crear salud al elegir adecuadamente los alimentos - medicina que unirán el placer de cocinar con la sanación total. La crítica dice: «Si estás cansado de las guerras entre dietas que sólo enfrentan una tendencia contra otra, te va a encantar este libro. Aprende a combinar lo mejor de la dieta paleo y la dieta vegana para prevenir enfermedades, sanar el cuerpo y calmar el alma.» DR. WILLIAM W. LI, autor de Comer para sanar

Cuentos de nuestra tierra Arzalia Ediciones

El aclamado autor de Ciudad total, Suketu Mehta, firma un apasionado ensayo narrativo a favor de la inmigración global. «Un libro brillante, urgente y necesario. Una elocuente defensa de nosotros, los inmigrantes, contra la intolerancia: qué no somos, quiénes somos, por qué nos merecemos ser bienvenidos y no temidos.» Salman Rushdie Mas que nunca antes, gran parte de la población global se ve obligada a abandonar su hogar y emigrar. Suketu Mehta se encuentra entre los millones de personas que se han visto forzadas a vivir en un país en el que no han nacido, y Esta tierra es nuestra tierra es su urgente defensa de la inmigración global. Un manifiesto a favor de la empatía en el que expone que Occidente no está siendo destruido por la llegada de inmigrantes desde áreas empobrecidas, sino por el miedo a la inmigración. Mehta contrasta las hipócritas narrativas de las ideologías populistas con el heroísmo cotidiano de trabajadores que emigran desde Latinoamérica o el Magreb hacia Occidente en busca de una mejora en sus condiciones de vida. Desde la experiencia de su propia familia, que tuvo que dejar India para trasladarse primero a Reino Unido y después a

Estados Unidos, Mehta somete el rechazo a la inmigración a un escrutinio implacable y explora los destructivos legados del colonialismo y la desigualdad que asolan a una gran parte de los habitantes del planeta. Pasional, riguroso y nutrido por un amplio abanico de historias personales, Esta tierra es nuestra tierra es una oportuna y necesaria intervención en un debate de absoluta vigencia. Reseñas: «Una ferviente visión panorámica de la inmigración, revela los orígenes de la inmigración en masa con lucidez abrasadora.» The New York Times «Una crítica avasalladora contra la retórica antiinmigración que ha dominado la política global estos últimos años [...]. Mehta desmantela las narrativas de los ideólogos populistas con una defensa vehemente de la inmigración.» Time Magazine «Una crítica implacable a la hipocresía antiinmigratoria [...]. Conmovedor y ameno, es un himno para todos nosotros.» Jumpa Lahiri «Una llamada a la cordura y a la justicia escrita por uno de nuestros mejores autores.» Mohsin Hamid «Una declaración empática a favor de los inmigrantes que desvela las profundas fuerzas que los llevan a dejar sus hogares.» Joseph Stiglitz «Suketu Mehta es uno de los mejores pensadores y escritores sobre inmigración [...]. Es de esa extraña clase de libros que son pragmáticos, sin sentimentalismos, y a la vez tremendamente inspiradores.» Gary Shteyngart

El cuarto de la plancha Ediciones Trilce
El Doctor Ignacio Pascual Castroviejo (1934-) ha dedicado toda su vida profesional a la investigación y a la práctica de la Medicina; especialmente a la Neurología Pediátrica, publicando varios libros (algunos en Inglés) y más de 300 trabajos científicos en revistas de

gran prestigio internacional, así como participando y dando conferencias en las principales reuniones y congresos internacionales. En este libro el doctor Pascual Castroviejo relata, desde su niñez hasta hoy, sus vivencias y anécdotas, así como su visión personal de la Medicina Social/Pública y Universitaria de España, así como de los actores principales que contribuyeron de una forma u otra a su desarrollo e innovación.

La Cocina de la Abue GRIJALBO

Treinta y cinco pretendientes. Una princesa. Una nueva selección ha comenzado. Cuarta entrega de «La Selección», la serie bestseller mundial de Kiera Cass. Veinte años atrás, America Singer concursó en La Selección y conquistó el corazón del Príncipe Maxon. Ahora ha llegado el momento de La Selección para la Princesa Eadlyn. Ella no espera que su Selección vaya a ser la gran historia de amor que fue para sus padres, pero, al comenzar la competición, descubrirá que para descubrir su propia felicidad no será tan imposible como ella siempre había pensado.

RECETAS DE COCINA VASCA VINTAGE ESPAÑOL

141 recetas de cocina tradicional vasca explicadas paso a paso.

Cuentos sobre la cocina italiana BIZKAI COOKING

El enorme desarrollo de las cocinas españolas en las últimas décadas no puede ocultar la relativa carestía de fuentes de información sobre el acervo culinario español, especialmente si lo comparamos con otras tradiciones de nuestro entorno. Este libro aporta recursos, muchos de ellos inéditos, que nos permiten equiparar la tradición al actual destacado nivel de nuestra gastronomía. No estamos sin embargo

ante una fría compilación de documentos, sino ante el destilado de un proceso de selección, ordenación y comentario. Se revisan en primer lugar las fuentes directas, es decir, tratados y recetarios que proceden de las elites y que, por tanto, nada nos dicen de qué comían —y cómo lo preparaban— las clases medias y el pueblo. Esto incrementa la importancia de las fuentes secundarias, también objeto de este libro. Aquí destacan la gran literatura española y los testimonios de viajeros foráneos, así como la siempre valiosa contribución de los medios de comunicación. Otras secciones se refieren a los protagonistas, con más de 450 reseñas biográficas; a la actividad asociativa, desde academias y cofradías hasta ferias, congresos y premios; a las encendidas polémicas que han jalonado este largo recorrido, y al idioma de la cocina, más un exhaustivo glosario. Este libro único se completa con un singular diccionario de frases célebres, de muy amena lectura. Se trata de una obra imprescindible no solo para los estudiosos de nuestra gastronomía, sino también para los aficionados que ven la cocina como una manifestación de la cultura, a los que proporciona unos conocimientos que les ayudarán a disfrutar de ella desde una posición mejor informada.

Cocina Cubana Siruela

La cocina italiana es rica, variada y llena de originales inventos, que las "divisiones" históricas y las particularidades territoriales han ido alimentando a lo largo del tiempo, delineando diferentes escenarios (de hábitos, pasiones, adaptaciones y condiciones particulares) de un lugar a otro, pero siempre con lo mismo objetivo: dar mayor satisfacción al paladar, combinando lo que la tierra

puede ofrecer con lo que el arte culinario puede elaborar. Hoy en día, se denomina "cocina típica regional", con el agregado de algunas especificaciones, como "pobre". En cierto sentido, la "cocina pobre", el arte de crear platos ricos y sofisticados con ingredientes simples, lleva la tradición de la cocina italiana. Por tanto, la vuelta a ese momento, más que histórico, podríamos llamarlo tradicional, supone adentrarse en la historia para ir en busca de estas recetas típicas que se creaban en el mundo rural, a partir de los recursos del territorio. La esencia de la verdadera cocina italiana es precisamente esta: un mundo que contiene en sí mismo mil facetas, innumerables productos, que son la envidia de todos y, sobre todo, sencillez, que nos recuerda a nuestros antepasados, a nuestra historia. La cocina típica italiana evoca bienestar, y su éxito se debe a la calidad de la cocina, la sencillez y el amor en la preparación.

Nuestras Mejores Recetas ROCA EDITORIAL

Cuando nuestra nieta Andrea aprendió a hablar nos endilgó sendos nombres a nosotros sus abuelos, según sus ideas y su cariño. Al igual que su madre, no gusta mucho de los diminutivos. De este modo yo soy el Abuelo y ella, mi amada esposa es la Abue. Este libro constituye un homenaje a mi amada esposa María Judith Alva Rivera, la Abue, quien manifestó al casarnos un arte no aprendido de la buena cocina, solamente por amor a nosotros. Esta es, pues, la historia novelada de la cocina de la Abue, y por qué tuve yo que aprender a cocinar. Yo no soy cocinero, pero cocino por necesidad y, habiendo encontrado satisfacción en ello, he ampliado mis conocimientos y experiencia con la práctica. Todas las indicaciones,

recomendaciones y recetas las he preparado y comprobado su realización. Este es, pues, un libro de cocina para quienes no saben cocinar, no desean dedicar su vida a la cocina, no quieren alcanzar un título ni fama como expertos de cocina, pero quieren cocinar o deben cocinar por amor, por necesidad o simplemente porque les da la gana de cocinar sin morir en el intento.

Cocina vegana mediterránea BoD - Books on Demand

El libro Puerto Rico en su Cocina a sido creado especialmente para usted, para su familia y sus seres queridos. Vivirá sabrosos recuerdos con la increíblemente deliciosa, colorida y llena de cultura, cocina puertorriqueña. Con Puerto Rico en su Cocina daremos un recorrido por la gastronomía de la Isla del Encanto, técnicas de cocina, ingredientes, aspectos nutricionales, orígenes y hasta cómo hablar como todo un Jíbaro puertorriqueño en la cocina.

Disfrute de la Comida Típica

Puertorriqueña. Las recetas y tradiciones de nuestras abuelas, madres, familiares y amigos, con un poco de mi toque. Este libro ilustra un legado gastronómico que cambiará su percepción y verá con otra luz el significado de la palabra "criolla". Nunca más tomará un bocado sin antes reflexionar sobre el origen de sus ingredientes, técnicas y beneficios a la salud que estas aportan estas sabrosas recetas. Para los puertorriqueños, este libro ampliará sus conocimientos en los platos de la Isla. Para los nuevos borinqueños en nuestra gastronomía, le damos la más cordial bienvenida a la increíble familia puertorriqueña y su libro Puerto Rico en su Cocina.

La cocina de la memoria Contraluz Editorial

La mejor cocina italiana de la mano de uno de los chefs más importantes del

país, Eugeni de Diego, el jefe de cocina de El Bulli durante siete años. El objetivo del libro es mostrar las tendencias y las tradiciones de la gastronomía italiana más auténtica y cómo cocinarlas en casa. Aprenderemos cuáles son los auténticos productos de la cocina

italiana de la mejor manera, comenzando por los ingredientes básicos que se utilizan, sus orígenes y los usos. Y todas las técnicas para llevar a cabo las elaboraciones de manera correcta y auténtica.

Best Sellers - Books :

- [The Housemaid](#)
- [The Legend Of Zelda: Tears Of The Kingdom - The Complete Official Guide: Collector's Edition By Piggyback](#)
- [Never Lie: An Addictive Psychological Thriller](#)
- [Hunting Adeline \(cat And Mouse Duet\) By H. D. Carlton](#)
- [I Love You Like No Otter: A Funny And Sweet Board Book For Babies And Toddlers \(punderland\) By Rose Rossner](#)
- [The Wonderful Things You Will Be](#)
- [Lord Of The Flies By William Golding](#)
- [Playground](#)
- [House Of Flame And Shadow \(crescent City, 3\)](#)
- [The Body Keeps The Score: Brain, Mind, And Body In The Healing Of Trauma By Bessel Van Der Kolk M.d.](#)