
Grandi Ricette

Tavola In Festa

Arrediamo insieme la cucina

The Silver Spoon Pasta

Catherine

Con le mani in Pasta - Ricette di Casa

Grandi ricette. Tavola in festa

Tavola in festa. Ricette per grandi menu

Creta

La grande festa di John Saturnall

Almanacco italiano piccola enciclopedia popolare

della vita pratica e annuario diplomatico

amministrativo e statistico

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in

2000 ricette semplici e gustose delle nostre

Regioni

Mamma... ho fame. Il Grana Padano in trenta

ricette

Il grande libro dello yoga. L'equilibrio di corpo e

mente attraverso gli insegnamenti dello Yoga

Ratna

Celebrate in Venice

Almanacco italiano

I piatti delle feste

Just for Jesus

Cipro

Una fiesta mobile a tavola (e sotto il tavolo) con

Ernest Hemingway

Qui touring

Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese

Cagliostro

La ricetta della felicità

Oggi

Maiali si nasce, salami si diventa

Il potere a tavola

Ricette d'Oriente

Pane di casa - Ricette di Casa

La rivista agricola industriale finanziaria commerciale

APM - Archeologia Postmedievale, 3, 1999

I tempi e i luoghi del cibo

Dolcezze d'Italia

La nuova cucina macrobiotica

Le culture del cibo

Le ricette per il dolce

La Staffetta di cucina cioccheciò

Foglie del Fondo 12/20

Undici stelle risplendenti

Rinascimento a tavola

Bebè a costo zero crescono

*Grandi
Ricette
Tavola In
Festa*

*Downloaded
from
business.itu.edu
by guest*

sono molto più disponibili a sperimentare nuovi sapori di quanto si possa immaginare. Tuttavia, l'esempio dei genitori e della famiglia è fondamentale:

COLBY TORRES

Arrediamo insieme

la cucina EDT srl

In genere, i bambini

bisogna quindi imparare che, insieme, tutti i giorni possiamo preparare e mangiare un po' di salute!

The Silver Spoon

Pasta Consorzio Tutela Grana Padano

Questo libro raccoglie oltre 90 piatti che, grazie alle indicazioni delle autrici, è anche possibile combinare in menu tematici. Da nord a sud, che sia una giardiniera o uno smacafàm, un piatto di cappelletti in brodo o di canederli, un baccalà alla vicentina o un'insalata "di rinforzo", una pastiera o una spongata, le tante ricette di questo libro compongono un autentico viaggio nei sapori. Ogni angolo del nostro splendido Paese ha tradizioni da portare in tavola in occasione delle Feste, da Natale a Pasqua, da Carnevale a

Santo Stefano o semplicemente per un pranzo in famiglia. L'incontro fra piatti tipici, creatività e ingredienti regionali testimonia la ricchezza di un'Italia che rivela nel gusto e nell'arte della cucina la sua parte più autentica. Questo libro raccoglie oltre 90 piatti che, grazie alle indicazioni delle autrici, è anche possibile combinare in menu tematici. Le ricette sono arricchite da aneddoti, idee e curiosità.

Catherine Edizioni Mondadori

Tra Storia e mito, La Grande Festa di John Saturnall ricrea una sontuosa e affascinante avventura di vita, amore e guerra, un trionfo di sensualità e immaginazione, un inno alla Natura e al primo, più vero e

pagano dei comandamenti: ama la vita. Che la Festa cominci...

Con le mani in Pasta

- Ricette di Casa Il leone verde edizioni
Manca solo un mese a Pesach , la Pasqua ebraica, e quest'anno tocca a Vittoria occuparsi della grande cena, il séder . La preparazione meticolosa della tavola, dei pani azzimi, delle erbe amare e dei dolci è una responsabilità, ma se non altro aiuterà Vittoria a distrarsi dal pensiero dell'uomo che, dopo tanti anni di matrimonio felice con Giacomo, le fa battere il cuore.

Grandi ricette. Tavola in festa Grandi ricette. Tavola in festaTavola in festa. Ricette per grandi menuMille ricette della cucina

italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese

Un grande repertorio di ricette attinte dalla sapienza delle più grandi tradizioni religiose del mondo: non solo i tre grandi monoteismi, ma anche buddismo, induismo, sikhismo, giainismo e Hare Krishna. Ogni tappa di questo viaggio è introdotta da una breve presentazione della religione, con storia, notizie e curiosità per ogni pietanza. Le ricette rivisitano la tradizione, recuperando ingredienti stagionali e prodotti naturali. La guida offre inoltre informazioni utili sulle proprietà nutritive dei cibi, la loro cottura e conservazione. In appendice, un utile "dizionario delle

spezie" che introduce alle caratteristiche e all'uso di questi aromi così importanti nella cucina orientale. Un viaggio culinario attraverso le principali religioni del mondo. Un "pellegrinaggio gastronomico" nei sapori d'Oriente che racconta piatti, ingredienti, preparazioni.

Tavola in festa.

Ricette per grandi menu

Il Leone Verde

Edizioni

Inghilterra, 1290.

Catherine, quattordicenne ribelle e intraprendente, vorrebbe essere libera di scegliere cosa fare nella vita: il crociato, il musico, ma anche il menestrello o il capraro, come l'amico Perkin. Invece è costretta a passare il tempo al telaio, a orlare lenzuola,

aspettando che il padre scelga per lei il marito più ricco. D'altronde nel Medioevo le ragazze di buona famiglia non possono fare molto di più. Così, per sconfiggere la noia e su suggerimento del fratello Edward, Catherine inizia a tenere traccia delle sue giornate in un diario. Sullo sfondo di un'Inghilterra medievale descritta con straordinaria vivacità, il diario di Catherine è il divertente resoconto delle mille difficoltà quotidiane, dei suoi rocamboleschi tentativi di far scappare tutti i pretendenti grazie alla lingua affilata e all'astuzia, e dei suoi piccoli desideri e grandi sogni. Una storia di ribellione, coraggio e determinazione

raccontata con la freschezza e l'ironia di una ragazzina disposta a tutto pur di essere libera.

Creta Edizioni Terra Santa

This engaging story of God's work in and through one family is a testament to His unpredictability and power. Until Jim follows God's plan, he uproots his family many times due to a restlessness he cannot shake. Then his infant son becomes critically ill, and Jim realizes that his family is safe only in God's will.

La grande festa di John Saturnall Phaidon Press
Grandi ricette. Tavola in festa
Tavola in festa. Ricette per grandi menu
Mille ricette della cucina italiana. Il più grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro

paese
Rizzoli
Rinascimento a tavola
Donzelli Editore

Almanacco italiano piccola enciclopedia popolare della vita pratica e annuario diplomatico

amministrativo e statistico Rizzoli

Rivista di promozione e divulgazione dell'attività del Fondo Edo Tempia Onlus per la lotta contro i tumori.

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni

Script edizioni

Pasta fresca all'uovo, Tortelli di zucca e patate, Cappelletti in brodo, Agnolotti con il brasato, Cannelloni alla bolognese, Lasagne al forno, Timballo di pasta, Melanzane alla parmigiana, Gnocchi ai porcini della val Pusteria, Canederli con

formaggio di malga, Pisarei e fasoi, Spatzle verdi, Malloreddus del Campidano, Gnocchi alla romana, Crêpe, Palachinke, Crespelle con radicchio e mascarpone, Cannelloni di magro... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Mamma... ho fame. Il Grana Padano in trenta ricette Rizzoli

L'alimentazione, oltre a soddisfare un bisogno primario e a svolgere un ruolo chiave nella prevenzione delle malattie, ha importanti implicazioni culturali,

sociali e psicologiche. Nutrirsi è un atto appreso e di natura cognitiva, ed è sempre influenzato dalle idee, dalla religione e dalla tradizione familiare di un individuo. L'atto del mangiare assume un significato culturale ed è un elemento cruciale nella creazione di un senso di appartenenza; attorno al cibo si costruisce un linguaggio che chiama in causa anche ricordi, percezioni e stati d'animo connessi all'affettività e all'esperienza conviviale. Questo libro esamina sia il legame tra alimentazione e salute nei vari Paesi del mondo, con un preciso riferimento alle malattie dell'era moderna, sia le valenze più psicosociali ed emotive del mangiare. Particolare

interesse è rivolto anche all'analisi nutrizionale di alcune ricette tipiche di altri Paesi, che le persone emigrate continuano a preparare per mantenere un legame con il luogo di provenienza e le tradizioni originarie. Per questo motivo, ogni ricetta è accompagnata dal racconto dell'esperienza vissuta dal soggetto.

Il grande libro dello yoga. L'equilibrio di corpo e mente attraverso gli insegnamenti dello Yoga Ratna

FRASSINELLI

Un motto cinese dice: se vuoi chiedere qualcosa chiedilo a tavola. Ed è quanto fanno politici, industriali, big della finanza. A tavola si stringono alleanze, si

concludono affari, si fanno e disfano partiti, si inciucia e si servono piatti avvelenati. Nulla è cambiato dalla Prima alla Seconda Repubblica, la tavola non è mai stata sparecchiata. "Il Potere a tavola" raccoglie le confidenze di una cinquantina di nomi noti dell'economia e della politica che rivelano episodi curiosi, finora tenuti segreti, retroscena e intrighi che si sono consumati tra pranzi e cene. Volete sapere cosa è successo in quella burrascosa cena dove è stato deciso il taglio delle tasse? Pensate sia possibile smantellare la Costituzione mentre si rimestola la polenta in una baita? E se vi dicessero che le poltrone del Governo si decidono davanti a una

tazzina di caffè? O che la quotazione in Borsa di un importante gruppo è stata varata durante un sontuoso pranzo alla presenza di un principe arabo e con regali da mille e una notte? Avreste mai pensato che durante i vertici di Governo si possano fare anche scherzi? Avete mai sognato di essere una mosca per entrare indisturbati a Palazzo Grazioli e assistere alle discussioni tra Fini e Maroni mentre il cuoco Michele serve un risotto? Se credete ancora che la politica si faccia solo nelle aule del Parlamento o che le grandi strategie finanziarie vengano definite esclusivamente nei consigli d'amministrazione, be' allora sfogliate "Il Potere a tavola".

Capirete che non è così e da domani il Palazzo sarà per voi qualcosa di diverso.

Celebrate in Venice

Springer Science & Business Media

Una festa ispirata alla più gioiosa delle città, Venezia - seducente e vivace, antica e contemporanea al tempo stesso. Sette occasioni per celebrare la vita attraverso tantissime ricette e molti consigli di stile, per trasformare in straordinaria la vostra tavola dei momenti da ricordare. Il primo libro di Csaba dalla Zorza interamente dedicato alla cucina del ricevere. Sofisticata, nella presentazione e nell'atmosfera, ma non nella realizzazione, con ricette eleganti e ricercate nel gusto ma non per questo difficili da preparare. Sette

capitoli per sette idee di feste da realizzare a casa propria con la giusta pianificazione e delle ricette studiate per essere realizzate e servite da una sola persona. Pianificazione e scenografia, ecco il segreto per organizzare inviti memorabili con cui stupire i propri ospiti - che siano una sola persona speciale o un gruppo di amici. Ambientato nella città simbolo del Carnevale e del divertimento, a Venezia le feste non sembrano mai avere fine. Per tornare alla leggerezza dell'infanzia, tempo del gioco per eccellenza, che Csaba - di padre veneziano - rievoca fra le pagine. Sullo sfondo, le strade, i sontuosi palazzi e le influenze di una città sulla via delle spezie. Piatti della

tradizione veneta che si alternano a preparazioni ispirate ai profumi di India e Medioriente.

Almanacco italiano

Giunti Editore
 Giocattoli,
 abbigliamento,
 cartelle, astucci e
 materiale scolastico,
 corsi di sport,
 playstation e telefonini,
 feste e regali di
 compleanno per amici
 e compagni... Quante e
 quali spese siamo
 chiamati a sostenere
 negli anni dell'infanzia?
 D'altronde, nessuno di
 noi vorrebbe far
 mancare qualcosa ai
 propri figli. Per un figlio
 solo il meglio. Ma cos'è
 il meglio per un
 bambino? Torna la
 domanda che è stata il
 punto di partenza del
 best seller Bebé a
 costo zero - la guida al
 consumo critico per
 futuri e neogenitori che

ha aiutato migliaia di famiglie ad evitare spese inutili, senza far mancare assolutamente nulla ai propri piccini. Anzi... Ora l'attenzione si sposta sui bambini più grandi, a partire dai 2 anni di età, fino alle soglie dell'adolescenza, perché se accogliere un bimbo a costo pressoché zero è possibile, vedremo che è possibile anche crescerlo serenamente senza affrontare continue spese. Bebè a costo zero crescono vi aiuterà a comprendere e soddisfare le esigenze del vostro bambino, garantendogli gli strumenti necessari per crescere felice ed equilibrato. Con tanti suggerimenti per giocare, cucinare, divertirsi e far festa a

costo zero! Le testimonianze dei genitori e gli approfondimenti degli esperti (pediatri, psicologi, pedagogisti) confermano che "fare meglio con meno" è possibile, e può essere la via per trovare una nuova dimensione, più umana e familiare, per assaporare gli anni dell'infanzia insieme ai propri bambini con meno oggetti... e più affetti!

I piatti delle feste

All'Insegna del Giglio
Il volume nasce all'interno delle attività della sezione di Cagliari dell'ANVRG (Associazione Nazionale Veterani e Reduci Garibaldini) e mette in relazione, attraverso lo studio dell'uso storico del cibo, due delle figure più importanti del

Risorgimento italiano: Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini. Il saggio introduttivo “Pesi e misure nella Genova dei Dogi: organizzazione annonaria, commercio, alimentazione in Antico Regime” di Raffaella Ponte restituisce la complessa organizzazione e gestione della vendita dei generi alimentari prodotti e ridistribuiti da uno dei principali porti del Mediterraneo in età moderna. “La spedizione garibaldina in Grecia, tra eroismo e fame” di Andrea Spicciarelli ed Emanuela Locci tratta della spedizione militare in Grecia del 1897 in seguito alla ribellione scoppiata a Creta contro l’Impero Ottomano. L’impresa si rivelò disastrosa dal punto di vista logistico: la costante mancanza di viveri causata dall’inefficienza del governo greco costrinse i volontari garibaldini a dover provvedere per proprio conto con approvvigionamenti “di fortuna”. Stefano d’Atri in “Il cibo nostro prediletto. La pasta come simbolo dell’identità italiana” ci accompagna nel viaggio di affermazione della pasta come alimento identitario italiano per eccellenza, sottolineando il fatto che, dai maccheroni napoletani ai commerci di Antico Regime fino all’unificazione territoriale risorgimentale, la pasta è stata protagonista della storia d’Italia. Camilla Zucchi in “Un mito italiano mai riconosciuto: le fettuccine Alfredo” ci

racconta la storia di un fenomeno culinario italiano negli Stati Uniti d'America. Le fettuccine Alfredo, ideate nel 1914, sono oggi un simbolo multiforme: proprio perché non riconosciuto, è visto dagli italiani come simbolo di italo-americanità, di "tradizione inventata" americana, mentre negli Stati Uniti viene considerato come una delle ricette simbolo del Belpaese. Il contributo di Roberto Liberi "A tavola con la Regia Marina" accompagna il lettore sulle tavole della Regia Marina dall'epoca dannunziana dopo la Prima guerra mondiale ai pranzi dei militari nel corso del secondo conflitto, passando per i ricevimenti pubblici dei sovrani Savoia. Si

tratta di uno studio di approfondimento basato su fonti completamente inedite perché afferenti alle collezioni private dell'associazione culturale "Menu Associati" e appartenenti alla memoria delle figure della Marina Militare. Il volume si conclude con il contributo di Alice De Matteo e Roberto Ibba dedicato al progetto didattico A tavola con Gribaldi e Mazzini, il cui l'obiettivo è stato quello di interrogarsi sul rapporto tra costruzione nazionale e cucina. Attraverso diversi appuntamenti seminariali rivolti a pubblici non specializzati, si è contestualizzato, assaggiato e cucinato le ricette mazziniane e garibaldine: entrambi espulsi dal contesto di

provenienza, Garibaldi e Mazzini si confrontarono con la cultura dei luoghi di accoglienza, rafforzando la propria identità nazionale attraverso la tradizione culinaria, riconoscendo così all'azione di consumare cibo un significato politico.

Just for Jesus cerchio della luna
 "Creta è una terra affascinante di rovine antiche, paesi accoglienti, aspre montagne, gole che si aprono su spiagge di sabbia rosa e mare turchese". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più

famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Attività all'aperto A tavola con i cretesi Arte e cultura minoiche
Cipro Edizioni Gribaudo
 Mangiar bene e saper stare a tavola sono un'arte. E forse mai come nel Rinascimento essa ha raggiunto vette straordinarie. Durante quest'epoca, infatti, il banchetto (e il lavoro nelle cucine che lo precedeva) non era solo una «messa in scena», ma incarnava una profonda sostanza, un modo d'essere dei signori e delle loro corti, che si esprimeva attraverso i fasti dell'arte gastronomica. Nel volume il racconto di sontuosi banchetti, destinati a diventare celebri, organizzati per papi e imperatori, duchi e duchesse, si intreccia con la

descrizione di ricette elaborate e sorprendenti. Si familiarizza con i nomi prestigiosi dei grandi cuochi, vere e proprie «star» della tavola rinascimentale: da Cristoforo di Messisbugo a Giovan Battista Rossetti, da Vincenzo Cervio a Bartolomeo Scappi. Attraverso una sapiente lettura dei documenti, e con l'aiuto di un ricco corredo di illustrazioni, Pierluigi Ridolfi ci introduce agli usi culinari e conviviali del tempo: dai piatti a base di frattaglie in cui nulla viene risparmiato alle ricette in cui dolce e salato si fondono nella maniera più impensabile, dai banchetti a tema (come quelli di sole uova, cotte perfino allo spiedo) ai pranzi

composti da decine di portate, tanto da far dubitare che lo stomaco dei commensali potesse sopportare quantità abnormi di cibi tanto impegnativi... Intraprendere questo percorso nei magnifici saloni dei palazzi principeschi, dove si rappresenta lo spettacolo del banchetto, addentrarsi nelle grandi cucine brulicanti di cuochi e sguatterri, affollate di strani e ingegnosi strumenti per tritare e arrostitire, è il modo migliore per rivivere l'atmosfera delle corti italiane del Rinascimento e respirare i profumi di un'epoca segnata dallo splendore delle grandi dinastie.

Una fiesta mobile a tavola (e sotto il tavolo) con Ernest

Hemingway Guido Tommasi Editore
 Durante il lockdown, per due mesi settantanove persone hanno dato vita ad una esperienza unica di cucina “Ciocheciò”. Una cucina semplice, sostenibile, genuina e salutare, che utilizza prodotti locali, freschi e stagionali, che combatte gli sprechi, che favorisce la relazione e la socializzazione tra i membri della famiglia e della comunità. Una cucina comune in tutto il mondo, sia pure nella diversità dei prodotti impiegati e nelle differenti modalità di preparazione, in grado di unire persone di diversa cultura e provenienza geografica. Una filosofia di cucina che rappresenta una concreta risposta alle

problematiche ambientali ed economiche sollevate dall'emergenza legata al Covid-19. Nel libro non troverete solo ricette e storie di piatti preparati con quello che si trova in dispensa o con gli avanzi, ma l'idea di una forma alternativa di turismo relazionale e sostenibile.

Qui touring Edizioni Epoké

Il compito di un professionista della nutrizione non è quello di farvi banalmente perdere peso, ma quello di insegnarvi a mangiare con consapevolezza e grazie a ciò raggiungere e mantenere il risultato per sempre. Confucio disse: “Dai un pesce a un uomo e lo nutrirai per un giorno; insegnagli a pescare e

lo nutrirai per tutta la vita". In questo testo l'autore condensa tutta la sua esperienza di nutrizionista e personal trainer mettendola a disposizione del lettore, così da spingerlo verso un percorso consapevole, in cui la corretta alimentazione diventa il solo e unico metodo, scientifico, da seguire per raggiungere il benessere psicofisico. Comprenderete il ruolo dei carboidrati, delle proteine e dei grassi; verranno affrontati argomenti come i disturbi del comportamento alimentare (DCA) e il ruolo dello sport con l'obiettivo di indurre "conoscenza", mamma di tutte le prevenzioni primarie. Nella seconda parte del testo, tenendo conto delle conoscenze apprese in

precedenza, l'autore ha creato un ricettario che tiene in considerazione differenti tipi di persone, ognuna con caratteristiche, obiettivi e stile di vita propri, in modo da potersi riconoscere nelle ricette descritte. Se anche voi avete voglia di saperne di più in ambito nutrizionale e raggiungere il vostro obiettivo in serenità, in un mondo sempre più frenetico, questo libro è quello che fa per voi. Il messaggio principale del testo è nascosto nella copertina. Il triangolo equilatero simboleggia, infatti, l'equilibrio tra le tre componenti, al fine di raggiungere non solo il vostro obiettivo, ma uno stato di benessere a 360 gradi. Marco De Ruvo nasce a Ostuni nel 1988. Si laurea in

Scienze Motorie e successivamente consegue la laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana. Iscritto all'albo dei Biologi Nutrizionisti, svolge all'interno del suo studio a Parma la professione di Nutrizionista e Personal Trainer. Esperto in Body Recomposition, si occupa di migliorare la condizione psicofisica dei suoi pazienti grazie a diete e allenamenti personalizzati. Negli anni ha studiato e approfondito tematiche inerenti ai disturbi del comportamento alimentare (DCA). È attualmente iscritto al corso di "Esperto in Psicologia Positiva Applicata" presso l'istituto europeo di Psicologia Positiva (IEPP). Allena e segue sotto il profilo nutrizionale numerose

persone, tra cui sportivi e personaggi di rilievo del panorama nazionale. Edizioni Zem
 Nel corso della storia il cibo è protagonista, l'uomo deve nutrirsi prima ancora di abitare e di diventare homo aeconomicus. L'alimentazione muta in ragione di un "ordine", cioè di quanto accade nell'economia e nella società cancellando in tutto o in parte i dati tradizionali sostituendoli o mescolandoli alle nuove tendenze e opportunità. La realtà della vita materiale è straordinariamente mutevole nel tempo e nello spazio, convivono lusso e miseria, tradizioni e cambiamenti, "segni" che diventano linguaggi per mostrare

la gestione del potere, la mobilità delle classi emergenti, il modo di produrre, il miglioramento delle condizioni di vita, i simboli di cui si nutrono le società. Il divenire storico si frantuma in ritmi differenti - uno più rapido degli avvenimenti, un altro di media velocità della congiuntura, il terzo più lento della lunga durata - e si intreccia con il tema dell'alimentazione che diventa così essa stessa simbolo del

cambiamento, "scambio" fra classi e fra popoli, confondendosi e sovrapponendosi alle ideologie e alla politica, all'economia e all'antropologia, mentre scandisce i periodi dell'abbondanza e della carestia, racconta di pellegrinaggi, di cicli climatici e liturgici, di digiuni penitenziali, di libri di cucina, di cultura umanistica, di informazioni medico/scientifiche, insomma racconta in molti modi la storia degli uomini.

Best Sellers - Books :

- [The Housemaid's Secret: A Totally Gripping Psychological Thriller With A Shocking Twist](#)
- [The Alchemist, 25th Anniversary: A Fable About Following Your Dream](#)
- [Fahrenheit 451](#)
- [What To Expect When You're Expecting By Heidi Murkoff](#)
- [The 48 Laws Of Power](#)

- [Heart Bones: A Novel By Colleen Hoover](#)
- [The Wager: A Tale Of Shipwreck, Mutiny And Murder By David Grann](#)
- [Saved: A War Reporter's Mission To Make It Home By Benjamin Hall](#)
- [The Alchemist, 25th Anniversary: A Fable About Following Your Dream By Paulo Coelho](#)
- [The Wager: A Tale Of Shipwreck, Mutiny And Murder](#)