

Jamie

REVOLUÇÃO NA COZINHA



**QUALQUER UM PODE APRENDER
A COZINHAR EM 24 HORAS**



Resumo de Revolução Na Cozinha

Jamie Oliver é um dos mais famosos chefs da Grã-Bretanha, não somente por causa dos seus programas de televisão, mas também por iniciativas como o projeto do restaurante Fifteen - quando treinou quinze jovens carentes para se tornarem chefs - ou a campanha contra alimentos processados servidos em escolas.

O seu mais recente desafio é o novo lançamento da Editora Globo, Revolução na cozinha, também uma série televisiva exibida no canal GNT. Inspirada pelo Ministério da Comida, criado durante a Segunda Guerra Mundial para “garantir alimento suficiente para todos e educar as pessoas sobre alimentação e nutrição adequada”, a revolução atual proposta por Jamie Oliver é um movimento alimentar de conscientização das “pessoas que pensam que jamais poderiam aprender a cozinhar ou que não seriam capazes de enfrentar um fogão”, baseado em uma ideia batizada de passe adiante, isto é, cada pessoa aprende uma receita e a passa adiante para outras pessoas, divulgando a alimentação saudável em progressão geométrica. De forma didática, o livro apresenta receitas conhecidas em versões simplificadas, ilustradas por fotografias que mostram passo a passo a preparação.

Além das receitas, o livro conta com uma introdução especial, “Essenciais”, onde apresenta uma lista de utensílios para uma cozinha, assim como uma lista de itens básicos para a despensa.

Com Revolução na cozinha nas mãos, qualquer pessoa pode (e deve) se aventurar em uma cozinha. Passe adiante!

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)