

Livre De Recette Arabe

La médecine arabe et l'Occident médiéval Notices et extraits des manuscrits médicaux, grecs, latins et français, des principales bibliothèques de l'Europe Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, latins et français, des principales bibliothèques de l'Europe Journal des Savants Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, latins et français des principales bibliothèques de l'Europe par le d. Ch. Daremberg Liban Nouvelles Archives des missions scientifiques et littéraires Le répertoire narratif arabe médiéval, transmission et ouverture La grande cuisine arabe du Moyen âge Le livre de recettes d'un dabbara abyssin Journal des savants Histoire Des Livres Populaires, Ou, de la Littérature Du Colportage, Depuis L'origine de L'imprimerie Jusqu'à L'établissement de la Commission D'examen Des Livres Du Colportage--30 Novembre 1852 Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval Archives des missions scientifiques et littéraires Coran et talismans Le Grand livre de la nature Catalogue des manuscrits arabes Catalogues des manuscrits hébreux et samaritains de la Bibliothèque impériale Art & métiers du livre L'alchimie syriaque comprenant une introduction et plusieurs traités d'alchimie syriaques et arabes d'après les manuscrits du British museum et de Cambridge. Texte et traduction Secrets et recettes de magie arabe Pâtisseries créatives orientales Manger au Maghreb Dictionnaire français-arabe-persan et turc, enrichi d'exemples en langue turque avec des variantes, et de beaucoup de mots d'arts et de sciences Les trois cuisines du Maghreb Revue du

Liban et de l'Orient arabe Manger au Maghreb Recettes politiques Dictionnaire français-arabe-persan et turc Dictionnaire français-arabe Romania Le petit Ziryâb Le livre des parfums Science progrès découverte Biscuits : les 25 meilleures recettes de biscuit (Cookies: Livre de recettes) Manuscrits grecs d' Angleterre Dining nobility Renaissance Et Réforme Cuisine arabe L'art du livre arabe

La médecine arabe et l'Occident médiéval

La question de la conception, de la réception et de la mise en œuvre de procédés magiques en milieu musulman n'a guère suscité de travaux systématiques jusqu'à ces dernières années. Seuls deux auteurs ont abordé le problème de façon approfondie : Edmond Doutté dans "Magie et religion dans l'Afrique du Nord", qui date de 1908 et Tawfic Fand dans sa thèse publiée sous le titre "La divination arabe", en 1965 (réédition en 1987). On peut y ajouter l'ouvrage récent (2004), édité par Emilie Savage-Smith, "Magic and Divination in early Islam", qui reproduit des articles de divers auteurs, parfois anciens. Nous avons voulu montrer et expliquer les bases de pratiques contemporaines dans ce domaine, tout en explorant les textes historiques (du Coran à al-Bûnî) auxquels se réfèrent ces pratiques et en interrogeant, au passage, les réactions et conceptions d'auteurs musulmans (al-Qurtubî, Ibn Khaldûn). Nous avons surtout mis l'accent sur l'utilisation de l'écrit dans ces actes de magie : écrits conçus et prescrits par un

homme de religion en général et appliqués sur des supports divers ; l'ouvrage consacre des chapitres aux supports plus ou moins habituels que sont le papier, le tissu (vêtements) ou le métal (coupes), avec reproduction des documents originaux. L'approche générale est anthropologique et islamologique. Les auteurs ont une connaissance de terrain de longue date des sociétés concernées, qui représentent un échantillon varié de pays à populations musulmanes : Tunisie, Yémen, Mauritanie, Sénégal, Mali, Comores, Madagascar, France. L'interprétation des écrits talismaniques a été rendue possible grâce à une longue fréquentation de milliers d'entre eux (récoltés par le fonds ALEP), grâce à des discussions et informations venant de praticiens de terrain et grâce à une lecture assidue des très nombreux " classiques " du genre, parmi lesquels al-Bûnî (XIIIe siècle) et son Shams al-macûrîf (" Soleil des connaissances "), toujours non traduit en langue européenne

Notices et extraits des manuscrits médicaux, grecs, latins et français, des principales bibliothèques de l'Europe

Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, latins et français, des principales bibliothèques de l'Europe

Journal des Savants

Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, latins et français des principales bibliothèques de l'Europe par le d. Ch. Daremberg

La grande cuisine arabe du Moyen Age est un voyage dans l'univers des délices de l'Orient qui commence avec l'âge d'or de la cuisine arabe, au XXe siècle, grand moment de la formation et de la codification d'une "nouvelle cuisine" dans les palais des califes abbassides, en Irak. Il se poursuit en Syrie, en Egypte et en Andalousie, à travers la lecture (et la réalisation) des livres de cuisine composés entre le Xe et le XIIIe siècle, le plus ancien étant le Kitâb al-tabîkh d'Ibn Sappâr al-Warrâq. Ce livre offre tout d'abord un récit historique documenté et riche en anecdotes et citations littéraires. En remontant aux tablettes culinaires babyloniennes et au traité du gastronome romain Apicius, on découvre ce qui semble être les ancêtres de recettes arabes médiévales comme les sauces aigres-douces ou aux fruits secs, et le murrî de poisson qui ne serait rien d'autre que le garum romain. A partir de l'époque abbasside, le goût évolue, tiraillé entre la sobriété dictée par la tradition bédouine et le faste de la cuisine persane. Ces nouvelles saveurs créées et codifiées dans les cuisines de Bagdad circulent de

L'Orient à l'Occident musulman, enrichissant les patrimoines culinaires régionaux que sauvegardent les livres de cuisine rédigés au XIIIe siècle en Syrie, en Egypte et en Espagne. Sont également abordés les modes de cuisson, les épices et les condiments, les règles d'hygiène alimentaire, les manières de table, les ustensiles et la vaisselle, les conseils pour la dégustation du vin. On passe ensuite à la pratique avec une sélection de 145 recettes médiévales traduites de l'arabe (inédites en français) et suivies de commentaires. Certaines sont attribuées au prince abbasside Ibrahim Ibn al-Mahdi (779-839) comme le "Poisson noyé dans le jus de raisin". Les saveurs douces et aigres-douces dominent, dans la "Muruziyya aux cerises", le poulet aux fruits secs et lait d'amande, la dorade au miel et marmelade de raisins, mais il y a aussi les potages, le couscous, les pâtes, le riz, les omelettes, les douceurs et les boissons sucrées, ainsi que des recettes pour faire le fromage et le vin. Enfin une trentaine de recettes contemporaines évoque encore l'esprit des saveurs médiévales.

Liban

Nouvelles Archives des missions scientifiques et littéraires

Le répertoire narratif arabe médiéval, transmission et ouverture

La grande cuisine arabe du Moyen âge

Le livre de recettes d'un dabtara abyssin

Journal des savants

Pour goûter à l'art de vivre des Libanais, rien de tel que de partager leur table ! Taboulé, hommos, chawarma, feuilles de vigne farcies, baklawas, sans oublier les incontournables falafels Découvrez 80 délicieuses recettes du pays du cèdre et partez à la rencontre des saveurs d'une cuisine à l'image du pays : riche de multiples influences, généreuse et gourmande. Des pages techniques vous livrent tous les secrets pour préparer des kabbis (légumes marinés), réaliser des kibbés (boulettes) ou faire un ater (sirop de sucre à fleur d'oranger). Des astuces et des conseils vous invitent à découvrir les accents typiques de ce pays où les recettes se transmettent de génération en génération mais que nous vous livrons ici pour

pouvoir annoncer fièrement : " C'est moi qui l'ai fait ! "

Histoire Des Livres Populaires, Ou, de la Littérature Du Colportage, Depuis L'origine de L'imprimerie Jusqu'à L'établissement de la Commission D'examen Des Livres Du Colportage--30 Novembre 1852

Cuisine et diététique dans l'occident arabe médiéval

Archives des missions scientifiques et littéraires

Archives des missions scientifiques et littéraires

Dans le monde arabo-islamique, le manuscrit règne en majesté jusqu'au XVIIIe siècle et n'est que tardivement et progressivement supplanté par le livre imprimé. Dans cette entité complexe et mouvante qu'est le monde arabe naît après la révélation coranique, au VIIe siècle, un art du livre original, reflet d'une culture que contribuent à fonder la langue arabe et la religion islamique. Cent cinquante pièces majeures choisies dans les collections de la Bibliothèque nationale de France sont présentées ici, complétées par quelque trente pièces prestigieuses empruntées à

des collections particulières et à de grandes institutions françaises (le Louvre, l'Institut du monde arabe, le Collège de France, le musée des Arts d'Afrique et d'Océanie et la Bibliothèque interuniversitaire des langues orientales) ou étrangères (la bibliothèque Vaticane, l'Institut de papyrologie de Heidelberg, la Bibliothèque générale et Archives de Rabat). L'une des constantes de l'esthétique du livre arabe est la place majeure qu'occupe incontestablement la calligraphie dès ses premières réalisations : lignes pures des coufiques du VIII^e au Xe siècle, proportions harmonieuses du muhaqqaq mamelouk, courbes ornementales des écritures maghrébines. Cette passion du signe écrit anime encore aujourd'hui les artistes contemporains. L'interdit religieux de la représentation des êtres animés favorise l'épanouissement du décor et de l'enluminure : pages tapis des corans, entrelacs géométriques, sarlawh ottomans, médaillons et vignettes rehaussées d'or qui rythment le texte sacré. Quant à la peinture d'illustration, réservée aux ouvrages scientifiques et à quelques textes littéraires, elle est portée à son plus haut degré d'épanouissement au XIII^e siècle avec l'école de Bagdad, dont les Maqâmât constituent le plus beau fleuron. Nombre de ces œuvres demeurent conservées dans de splendides reliures, souvent d'origine : cuirs estampés, rehaussés d'or, aux savantes découpes et élégantes mandorles, papiers marbrés, décorés ou peints. Cet art du livre traditionnel inspire des artistes contemporains : maîtres de la calligraphie comme Ghani Alani ou Hassan Massoudy, peintres du signe et créateurs de livres-objets comme Rachid Koraïchi et Etel Adnan

Coran et talismans

Extrait : "Quand on connaît l'homme, cet être si curieux de tout apprendre, on est étonné que ses connaissances soient si bornées : on le voit courir d'erreurs en erreurs, et malgré ses écarts, tantôt se croire philosophe, tantôt astrologue, et quelquefois médecin. Chacun, n'écoutant que son amour-propre, se croit le juge compétent de son savoir ; et la faveur élève des bustes à d'illustres ignorants."

Le Grand livre de la nature

Catalogue des manuscrits arabes

Catalogues des manuscrits hébreux et samaritains de la Bibliothèque impériale

Art & métiers du livre

This volume of proceedings offers a bright overview of the great diversity in forms

of Arabic narrative, stressing the importance of this narrative tradition and its transmission to the West and documenting the connections between motives, plots and genres. The book is a necessary reading for specialists of narratology, Medieval Arabic and Western literatures and comparative literature. French text.

L'alchimie syriaque comprenant une introduction et plusieurs traités d'alchimie syriaques et arabes d'après les manuscrits du British museum et de Cambridge. Texte et traduction

Secrets et recettes de magie arabe

On the physiology of perfume, the sense of smell, influence of scent on memory, the classification of smells, and the medicinal properties attributed to perfume in classical times.

Pâtisseries créatives orientales

Manger au Maghreb

Dictionnaire français-arabe-persan et turc, enrichi d'exemples en langue turque avec des variantes, et de beaucoup de mots d'arts et de sciences

Les trois cuisines du Maghreb

Revue du Liban et de l'Orient arabe

Manger au Maghreb

Recettes politiques

Dictionnaire français-arabe-persan et turc

Dictionnaire français-arabe

Presenting a rare glimpse into the dining rooms of Belgian nobility from the Middle Ages to modern times, specialists in the field discuss gastronomy and festive culture in a historical and sociological context. This stunning work provides insights into both the culinary proclivities and table manors of these epic gourmands, answering such questions as What was the daily menu of the dukes of Burgundy? What was behind the sudden enthusiasm for saltwater fish in the 17th century? and Why were exotic desserts so popular in the 19th century? A valuable addition to the historical study of Belgian Noblemen and the ruling elite, this bilingual collection--presented in both English and French--creates a wonderfully rich portrait of the past, from the dukes of Burgundy to Belgian royalty.

Romania

Le petit Ziriyâb

Un voyage gourmand, sensuel et coloré dans la cuisine du monde arabe, où les goûts et les parfums sont rois, où les épices donnent aux ingrédients des saveurs inattendues, où le savoir-faire des cuisiniers et des cuisinières est à l'écoute de la

nature Sur les traces de Ziryâb, un musicien, modiste et gastronome du IXe siècle, tu seras surpris de découvrir qu'une soupe de blettes et de lentilles est un plat délicieux, tu apprendras l'histoire du cumin et du sésame, et tu sauras tout des secrets de fabrication d'un excellent couscous. En sirotant un thé à la menthe, tu dégusteras des pâtisseries aussi succulentes que les crêpes beghrir ou la halwa aux noix. Un livre pour tous les gourmands qui veulent devenir de vrais gourmets !

Le livre des parfums

La magie arabe est encore perçue de nos jours en Europe comme l'un des outils magiques les plus puissants au monde. En effet, issue du savoir ancestral des grands chefs de clan, renforcée voire modifiée au fil des siècles par l'influence de l'Islam, ce type de magie reste incompris aux Occidentaux. Au gré de ses voyages et de ses expériences, l'auteure vous propose ici de redécouvrir cet art qui trop souvent effraie. Grâce à sa grande connaissance des deux cultures, orientale comme occidentale, elle vous révélera ici les secrets d'une magie opérative inégalée. Après avoir lu cet ouvrage, le pouvoir des Djinns, les talismans, les sourates, les sortilèges, les rituels de retours d'affection et les parfums magiques n'auront plus aucun secret pour vous. Les recettes dévoilées et exposées à tous dans ce livre sont non seulement redoutables par leur efficacité, mais en plus accessibles et réalisables sous nos latitudes. En amour comme au travail, vous trouverez dans ce qui deviendra rapidement votre plus fidèle grimoire, de quoi

améliorer votre quotidien d'une manière que vous enviera votre entourage. Ce dernier se demandera à la longue comment vous parvenez à trouver aussi facilement le chemin de la réussite. Baraka Allahu fik : qu'Il vous apporte Ses bénédictions.

Science progrès découverte

Ce livre qui, en quelque 600 recettes, conjugue les trois cuisines du Maghreb : arabe, juive et pied-noir, renvoie du même coup à trois cultures, mais aussi à une époque où le savoir-vivre et le savoir-cuisiner ensemble avaient encore force de loi. Publié en 1927 et destiné par son auteur " aux jeunes filles qui veulent se marier ", ce livre est significatif d'une société où l'art culinaire faisait partie intégrante des valeurs familiales, où l'on faisait honneur à une gastronomie simple et traditionnelle, mais ô combien savoureuse ! Léon Isnard, qui était un chef réputé, ayant roulé sa toque entre la France et l'Algérie, a rassemblé l'essentiel de la cuisine arabe qui se déploie entre chorbas et tajines, couscous et méchouis, pastillas et bricks, mais qui se décline aussi en riches pâtisseries, des mantecaos aux gâteaux de semoule, des makrouds aux cornes de gazelles, des dattes fourrées aux pâtes d'amande, des baklavas aux cheveux d'anges Il l'a complétée avec la cuisine juive, celle des maguinas et des tannas, sans oublier celle des fêtes religieuses, notamment de la Pâque. Une place privilégiée est réservée aux recettes pieds-noirs qui rassemblent des plats venus de Languedoc et de Provence,

d'Espagne et d'Italie, mêlant paellas, gaspachos, méchouis, brochettes, grillades, arrosés de blancs de Tlemcen, de rouges de Mascara ou de gris de Boulaouane Ce livre n'a pas vieilli : les recettes qu'il popularise restituent le parfum entêtant des médinas, l'agitation des marchés, la fraîcheur des ruelles de la kasbah, le tumulte des jours de liesse Foisonnante et inventive, cette cuisine constitue, entre les rives de la Méditerranée et les frontières du désert, une invitation au voyage.

Biscuits : les 25 meilleures recettes de biscuit (Cookies: Livre de recettes)

Manuscrits grecs d' Angleterre

Dining nobility

Le manuscrit 7009 de la BNF "Traité culinaire anonyme du XIII^e siècle" ainsi que le livre de Tugibî sont les uniques témoignages culinaires du Maghreb et de l'Espagne musulmane. Or, le Traité anonyme a la particularité de mêler la cuisine, la diététique et l'histoire. L'auteur cite de nombreux personnages qui nous permettent de voyager entre l'Occident et l'Orient et ainsi d'avoir une idée de

l'évolution et de l'adaptation des recettes selon les lieux. Il émaille le Traité de recettes simples et populaires.

Renaissance Et Réforme

Cuisine arabe

À la recherche de délicieuses recettes de biscuit qui sont faciles à suivre et ne nécessitent que quelques ingrédients de base ? C'est LE livre de recettes parfait pour vous ! Apprenez à faire de recettes simple comme des biscuits aux pépites de chocolat ou des biscuits au sucre. Avez-vous besoin de biscuits qui impressionneront pour une vente de pâtisseries ou une levée de fonds ? Est-ce à votre tour d'apporter les gâteries à une réunion d'affaires ? Ou voulez-vous simplement offrir un délicieux dessert maison à votre famille ? Ce livre vous donnera des idées pour créer vos propres recettes en utilisant des variantes et en ajoutant vos ingrédients. Expérimentez ! Et vous arriverez peut-être à une recette gagnante pour plusieurs années à venir. Ne tardez pas, attrapez ce remarquable livre de recettes AUJOURD'HUI.

L'art du livre arabe

[ROMANCE](#) [ACTION & ADVENTURE](#) [MYSTERY & THRILLER](#) [BIOGRAPHIES & HISTORY](#) [CHILDREN'S](#) [YOUNG ADULT](#) [FANTASY](#) [HISTORICAL FICTION](#) [HORROR](#) [LITERARY FICTION](#) [NON-FICTION](#) [SCIENCE FICTION](#)