# MEMOLIBRI

*NOVITÀ DAL 24 AL 30 GENNAIO* **N°1080**

***Una mamma per amica. Amori e nuovi arrivi*** **- C. Clarck, H. Pai**

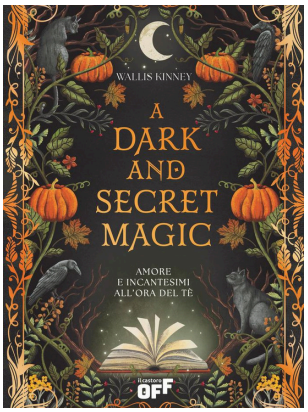
***Risate**, **sogni** nel cassetto e tanto **caffè**.*

L'**amore** è nell'aria a **Stars Hollow**! Tutta la cittadina è in fermento per il matrimonio tra **Lorelai** e Max Medina, l'insegnante di Inglese alla **Chilton**. Quanto a **Rory**, tra le uscite con Dean, la rivalità con Paris a scuola e la lunga lista di **attività extracurricolari** a cui deve partecipare per entrare ad Harvard, le giornate sono più **frenetiche** che mai.

Quando però il **matrimonio** tra sua mamma e Max prende una piega inaspettata, Rory mette tutto da parte per stare al fianco di Lorelai. Perché questo è ciò che fanno le **ragazze Gilmore**: affrontano tutto insieme, una tazza di **caffè** alla volta. Mentre Lorelai inizia un nuovo capitolo della sua **vita**, Rory si trova a fare i conti con l'arrivo di Jess Mariano, il nipote ribelle di Luke. Anche quando **tutto si complica**, però, Lorelai e Rory sanno che non c'è niente che un salto da Luke e una **chiacchierata madre-figlia** non possano risolvere!

## ROSA

### AMORE E INCANTESIMI ALL'ORA DEL TÈ




Kinney Wallis
Il castoro off, 354 p.

Kate si è costruita una perfetta vita da **strega**; ma la sua armonia viene infranta quando sua sorella le chiede di ospitare il raduno di **Halloween** della loro **congrega**. E a complicare ancora di più le cose, un **uomo** rispunta dal suo passato e le chiede asilo. Tra Matthew e Halloween, Kate si imbatte in un **libro maledetto**. Lei non vuole sfiorare la **magia nera**, ma sa che può chiedere **aiuto** solo al suo ospite ed è costretta a rivalutare di chi può davvero **fidarsi**...

## FANTASCIENZA

### COME SOPRAVVIVERE IN UN UNIVERSO DI FANTASCIENZA

Yu Charles
La nave di Teseo, 278 p.

Charles Yu è un **tecnico** addetto alla riparazione delle macchine del tempo, quando si ritrova a sua volta intrappolato in un **loop temporale**. Charles intraprende un **viaggio** nel tempo - ma soprattutto nella **memoria**, nel **dolore**, nel rapporto con il **padre** - per cercare di riscrivere non solo il proprio **futuro**, ma anche di **comprendere** il proprio **passato**.

# ALTRE NOVITÀ

## *GUIDE TURISTICHE*

S. BAXTER, **Mondo. Dove andare quando**, EDT
J. BREMNER ET AL., **Londra**, EDT
B. ACKERMANN, **Monaco,** EDT
J. BINDLOSS ET AL., **India del sud e Kerala**, EDT
K. CANCILA, **New York. Il meglio della città**, National Geographic
P. TURNER, **Nuova Zelanda**, White Star

## *NARRATIVA*

M. QUEEN, **In fuga dall'altare**, Always Publishing ROSA
K. M. SHELL, **Mocker. Dead inside**, Sperling & Kupfer ROSA
V. FERRARO, **Matching Scars. Scegli me**, Magazzini Salani ROSA

## *STORIA*

J. C. SCOTT, **Le origini della civiltà. Una controstoria**, Einaudi

## *FILOSOFIA*

A. ABBS, **Mai fidarsi delle donne insonni**, Einaudi
M. TANAKA, **La meravigliosa vita dei filosofi**, Vallardi

## *LETTERATURA*

A. ROY, **Il mio rifugio e la mia tempesta**, Guanda
A. CARNAROLI, **Non si tocca la frutta nei supermercati però i culi nelle metropolitane**, Einaudi

## *SCIENZE SOCIALI*

J. SILVESTRE, **Folklore. Mari, fiumi e laghi**, Rebelle

## *ARTE*

K. GROVIER, **Come Banksy ha salvato la storia dell'arte**, L'Ippocampo

## *SALUTE*

G. ENDERS, **Il linguaggio degli organi**, Sonzogno

## *CUCINA*

F. DI SOTTO, **La mia pasticceria vegetale. Oltre 100 ricette per realizzare tutti i dolci più amati in versione veg**, Vallardi

## *BIBLIOTECONOMIA*

M. ARDESI, **Come fare innovazione in biblioteca**, Editrice Bibliografica
M. LOCATELLI, **Come redigere gli atti amministrativi della biblioteca**, Editrice Bibliografica

# LA RICETTA DELLA SETTIMANA

## TORTA ALL'ACQUA AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI:

- 335 g di acqua (naturale)
- 225 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 80 g di cioccolato fondente
- 90 g di olio di semi
- 16 g di lievito in polvere per dolci
- 1 scorza d'arancia

### PROCEDIMENTO:

Per realizzare la torta all'acqua al cioccolato iniziate tritando il cioccolato finemente, riponendo poi le scaglie in una ciotolina a parte. Poi prendete un tegame e versate l'**acqua**, facendola scaldare a fuoco dolce. Quando l'acqua comincia a riscaldare, aggiungete lo **zucchero**. Una volta sciolto lo zucchero, continuando a mescolare, aggiungete anche il **cioccolato** in scaglie. Quando gli ingredienti saranno totalmente amalgamati e privi di grumi, versate il composto in una ciotola.
A questo punto, con il frullatore ad immersione, frullate finemente tutti gli ingredienti nella ciotola. Quindi lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Dopodichè prendete una ciotola e setacciate la **farina** e il **lievito**.
Quando il composto di cioccolato e zucchero si sarà raffreddato, versatelo nella ciotola con la farina mescolandolo per evitare la formazione di grumi e ottenere un composto omogeneo. Procedete versando l'**olio** e, una volta incorporato, grattugiate la **scorza di un'arancia**.
Infine imburrate e foderate una tortiera da 22 cm di diametro con la carta forno e versatevi il composto ottenuto. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti. Una volta cotta, sfornate la torta e lasciatela raffreddare completamente. Potete spolverizzarla con zucchero a velo prima di servire!

ricetta e immagine da: www.ricette.giallozafferano.it