

Il Grande Libro Del Pane Tutti I Segreti Della Panificazione Svelati Da Un Grande Maestro

When somebody should go to the books stores, search inauguration by shop, shelf by shelf, it is in point of fact problematic. This is why we give the book compilations in this website. It will entirely ease you to see guide **Il Grande Libro Del Pane Tutti I Segreti Della Panificazione Svelati Da Un Grande Maestro** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you essentially want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be all best place within net connections. If you plan to download and install the Il Grande Libro Del Pane Tutti I Segreti Della Panificazione Svelati Da Un Grande Maestro , it is no question easy then, before currently we extend the associate to buy and make bargains to download and install Il Grande Libro Del Pane Tutti I Segreti Della Panificazione Svelati Da Un Grande Maestro appropriately simple!

*Biblia volgare laquale contiene
in se tutti i libri del vecchio e
nuovetestamento* - Biblia italice
1567

Portobuffolè - Salomone G.

Radzik 1984

Reconstructs the blood-libel case in Portobuffolè (republic of Venice) in 1480. Describes the local climate, poisoned by anti-Jewish prejudices. Virulent

sermons by reforming Franciscans, such as Bernardino da Feltre, advocated the Monte di Pietà (Catholic credit) institution and reinforced hatred of Jewish usury. By Passover 1480, rumors of ritual murder were spreading, frightening the local Jews who closed down their banks. To avoid popular disturbances, the Venetian authorities arrested some of the Jews while a decree from the doge denounced unfounded anti-Jewish accusations. Put to torture in Portobuffolè, however, the arrested Jews made a full "confession" so that the republican authorities were forced to bring them to trial in Venice. Despite weak evidence, three Jews were burned at the stake and others were sentenced to prison terms.

La conquista del pane - Petr Alekseevič Kropotkin 1921

Il grande libro della fermentazione - Sandor Ellix Katz 2019-11-08

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento,

offre: • La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo. • Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali. •

Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti... • Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati. • Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte. • Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastromico.

Bread of Dreams - Piero
Camporesi 1996-11-15

In a rich and engaging book that illuminates the lives and attitudes of peasants in preindustrial Europe, Piero Camporesi makes the unexpected and fascinating claim that these people lived in a state of almost permanent hallucination, drugged by their very hunger or by bread adulterated with hallucinogenic herbs. The use of opiate products, administered even to infants and children, was widespread and was linked to a popular mythology in which herbalists and exorcists were important cultural figures.

Through a careful reconstruction of the everyday lives of peasants, beggars, and the poor, Camporesi presents a vivid and disconcerting image of early modern Europe as a vast laboratory of dreams.

"Camporesi is as much a poet as a historian. . . . His appeal is to the senses as well as to the mind. . . . Fascinating in its details and compelling in its overall message."—Vivian Nutton, *Times Literary*

Supplement "It is not often that an academic monograph in history is also a book to fascinate the discriminating general reader. *Bread of Dreams* is just that."—Kenneth McNaught, *Toronto Star* "Not religion but bread was the opiate of the poor, Mr.

Camporesi argues. . . . Food has always been a social and mythological construct that conditions what we vainly imagine to be matters of personal taste. Our hunger for such works should tell us that food is not only good but essential to think and to read as if our lives depended on it, which they do."—Betty Fussell, *New York Times Book Review*

Japanese Cuisine - Laure Kie
2021-09-15

Recipes and stories to learn all about Japan's food culture.

Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do

you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully, illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.

Usi e costumi di tutti i popoli dell'universo ovvero storia del governo, delle leggi, della milizia, della religione di tutte le nazioni, dai più remoti tempi fino ai nostri giorni - 1857

Il grande libro del rock (e non solo) - Massimo Cotto 2011

Lievito Madre. Il Grande Libro

di Consigli e Ricette per Principianti. Scopri l'Antica Tradizione del Pane Fatto in Casa, Pizza, Dolci e Specialità Regionali. - Sapori D'Italia 2021-01-10

Immagina di Veder Uscire dal tuo Forno il Pane Caldo, Morbido e Fragranante e Sentirne già il Profumo Diffondersi in Tutta la Casa... Se stai cercando una guida completa che ti accompagni passo-passo alla realizzazione di pane, pizza e dolci fatti in casa, anche se parti da zero, continua a leggere... Un fenomeno che sta conquistando milioni di cuori e cucine in tutto il mondo: la realizzazione del lievito madre. Il lievito madre è una creatura viva che va trattato e nutrito con cura, conservato ed alimentato come fosse un nostro figlioletto. Questa pasta ci regala grandi emozioni e ci fa rivivere la vera tradizione italiana. Tra i vantaggi, permette di creare un impasto profumato, ricco di aromi, più digeribile e di qualità rispetto ai prodotti di grande distribuzione che si trovano al supermercato.

Soprattutto in un'epoca in cui tendiamo a consumare alimenti confezionati, fare il pane in casa è un'esperienza assolutamente unica, salutare e rilassante. In molti però rinunciano, impauriti dalla difficoltà dell'impresa, eppure, fare il pane è divertente e facile se conosci le regole fondamentali. A questo scopo, ti presentiamo... "Lievito Madre. Il Grande Libro di Consigli e Ricette per Principianti." Questo libro, perfettamente progettato per tutti gli amatori, è un manuale teorico-pratico completo per fare il pane in casa, alla portata di tutti. Ecco cosa troverai:

PARTE 1 □ Il procedimento completo per dar vita al tuo lievito madre senza commettere errori □ L'esatta tecnica usata dai Maestri panificatori per rinfrescare e conservare correttamente il lievito madre □ Il ruolo specifico degli ingredienti dell'impasto e come utilizzarli in pratica nelle varie ricette □ Le 3 diverse tipologie di impasto e quale scegliere in base al prodotto da realizzare

(sia a mano che con l'impastatrice) □ Come realizzare la struttura perfetta per il tuo impasto (incordatura e pieghe) □ Come sfruttare a tuo vantaggio il processo di autolisi □ Errori da evitare, consigli, domande frequenti e molto altro! PARTE 2 □ Tante ricette semplici e gustose, adatte anche a chi inizia da zero, per sfornare magici lievitati: pane, pizza, dolci, ricette vegane e specialità regionali, con garanzia di successo! PARTE 3: Bonus! □ Un fantastico ricettario da scrivere pronto all'uso, da scaricare e stampare Grazie a questo libro sarai in grado di stupire i tuoi cari, preparando lievitati fatti a mano, riscoprendo l'amore per la tradizione italiana tramandata dai nostri nonni. Sul mercato ci sono libri troppo teorici o pieni di tecnicismi che rischiano di confonderti le idee, rendendo il processo di panificazione un'utopia. Questo libro, è la chiave che ti introdurrà nel magico mondo della lievitazione in modo semplice, chiaro e diretto. Se sei pronto a

sforzare sane e gustose ricette a lievitazione naturale, ordina ora!

The Sourdough School -

Vanessa Kimbell 2018-04-05

'Master the art of sourdough with Vanessa and you will learn how to look after your own gut microbes and health.' - Tim Spector, author of The Diet Myth At her renowned Sourdough School, Vanessa has taught countless students the secrets of this healthy, more easily digestible bread, and now she has compiled her teachings for the home baker. From creating your own starter from scratch, you'll then move on to basic breadmaking techniques, before progressing to using sprouted grains and experimenting with flavours to produce Fig and Earl Grey and Cherry Plum loaves. With step-by-step photography, detailed instructions, specialist advice and Vanessa's indispensable encouragement, The Sourdough School celebrates the timeless craft of artisan baking.

Il grande libro della divinazione. 50 tecniche per

predire il futuro con illustrazioni e spiegazioni pratiche - Bettina Tegtmeier 1986

Bread Machine - Jennie Shapter 2001

Learn how to get the best out of your bread machine, with over 150 traditional and contemporary recipes from around the world.

Bibbia volgare: laquale contiene in se tutti i libri del Vecchio & Nuouo testamento: con li sommarij di tutti i capitoli, & con due tauole .. - 1566

Cresci - Iginio Massari 2000-09-01

Tartine Bread - Chad Robertson 2013-10-29
The Tartine Way — Not all bread is created equal The Bread Book "...the most beautiful bread book yet published..." -- The New York Times, December 7, 2010
Tartine — A bread bible for the home or professional bread-maker, this is the book! It comes from Chad Robertson, a

man many consider to be the best bread baker in the United States, and co-owner of San Francisco's Tartine Bakery. At 5 P.M., Chad Robertson's rugged, magnificent Tartine loaves are drawn from the oven. The bread at San Francisco's legendary Tartine Bakery sells out within an hour almost every day. Only a handful of bakers have learned the techniques Chad Robertson has developed: To Chad Robertson, bread is the foundation of a meal, the center of daily life, and each loaf tells the story of the baker who shaped it. Chad Robertson developed his unique bread over two decades of apprenticeship with the finest artisan bakers in France and the United States, as well as experimentation in his own ovens. Readers will be astonished at how elemental it is. Bread making the Tartine Way: Now it's your turn to make this bread with your own hands. Clear instructions and hundreds of step-by-step photos put you by Chad's side as he shows you how to make

exceptional and elemental bread using just flour, water, and salt. If you liked Tartine All Day by Elisabeth Prueitt and Flour Water Salt Yeast by Ken Forkish, you'll love Tartine Bread!

[The Art of Lamination](#) - Jimmy Griffin 2020-08-20

To build a good house, it must first have a solid foundation! The same principles apply when making laminated pastry products. My book [The Art of Lamination](#) is built on a solid knowledge of understanding the recipes, methods, processes and ingredients required to make the finest laminated viennoiserie possible. This book is the culmination of seven years of research, in particular, it was my chosen subject during my masters degree studies. As an international competitor, lecturer, businessman and international jury member, I have witnessed the work of exceptional craftsmen and carefully documented procedures and practices. In my business, I was able to try the latest cutting edge

techniques and sell beautiful products to my customers. In my role as a lecturer at TU Dublin, I generated much new class content and took note of the most common problems encountered by students in pastry making and also the questions asked by my students. I identified and documented all the stages of production of laminated pastry and engaged in problem solving for students and bakers during my masterclasses in foreign countries. The result is a clearly explained road map, how to plan and execute perfect pastry. I explain some of the basic lamination systems used in industry with a modern twist, and take the reader through a step by step approach on how to become proficient at making laminated viennoiserie. In my capacity as a jury member at the world championships I have witnessed as close to perfection as is possible to make beautiful products. Many of the more advanced products in the book have been inspired directly by my observations

over the past 25 years of competitive baking at the cutting edge of creativity. This book will serve as an essential guide for students, bakers, pastry chefs, home bakers and hobbyists. I include detailed process notes for both commercial bakers using mechanical sheeters and home bakers and students, who want to make laminated pastry at home. I have stripped down the procedures of laminated pastry production to the very basics, building on that knowledge and adding more advanced levels throughout the book. I hope my book will both educate and inspire you, the readers now, and in your future baking.

*La domenica del Corriere
supplemento illustrato del
Corriere della sera - 1904*

Mr McGee and the Big Bag of Bread - 2009

Do not feed the animals, the notice board said. But Mr McGee had a big bag of bread. Share in the fun as Mr McGee sets out to feed the animals in the zoo, and meets one very hungry crocodile.

Bread Therapy - Pauline
Beaumont 2020

"Learn how to feed your body
and your mind with the
soothing craft of baking
bread"--

Crust and Crumb - Peter
Reinhart 2011-04-13

The heart and soul of classic
bread baking, from master
baker Peter Reinhart From
whole-wheat, sourdough, and
rye to pita, focaccia, and naan,
this classic cookbook from
expert baker Peter Reinhart
shows you how to produce
phenomenal bread. Reinhart
details each step in the
process, giving you the
knowledge and confidence to
create countless versions of
your own. Not merely a book of
bread recipes, this book is an
in-depth dive into the world of
bread baking, filled with highly
tested formulas to take your
bread game to the next level.

*Simple Fishing With Bread:
The Secret? Experience!* - Lelio
Zeloni 2019-03-24

One day, while Lelio was
fishing on the Livornese coasts,
many fishermen who were next
to him to observe him asked

him: "But how can you take all
those fish, if we have not even
seen the float move?". This
answer, and many others
answers are written in this
book, so that everyone can
have fun and spend pleasant
hours fishing. "The principle
states that about 20% of causes
create 80% of effects. So, 80%
of what we get is caused by
only 20% of what we do. In
every field or sector, most of
the effects are caused by a
limited number of causes. So,
you will notice with great
surprise that 80% of the
world's wealth is held by 20%
of the population, 80% of a
company's earnings are
generated by 20% of the sales,
80% of your results are
generated by 20% of your
actions. This principle is
present in many areas of our
life. Even fishing is not immune
to this principle. This book
perfectly embodies the
principle of Pareto. These
pages, that are written in a
very simple way, are very
effective, they are the essence
of experience that will teach
you that 20% will give you 80%

of the value, leaving out all that is irrelevant and unnecessary for successful fishing." Dr. Edoardo Zeloni Magelli This easy to learn book wants to be a useful guide both for those who want to start fishing with bread, and for the more experienced fishermen who want to improve their fishing skills. In these pages you will find very practical tips on how to fish with bread, you will find advice on the various types of floats and the best ones to use, both in calm and rough seas, and on the length of the rods to use which will depend on where we choose to go fishing. I will teach you how to recognize the suitable places for fishing, teaching you how to use your logic, but above all, you will understand when it is time to go fishing by observing the tides.

Bread Is Gold - Massimo Bottura 2017-11-06
Massimo Bottura, the world's best chef, prepares extraordinary meals from ordinary and sometimes 'wasted' ingredients inspiring home chefs to eat well while

living well. 'These dishes could change the way we feed the world, because they can be cooked by anyone, anywhere, on any budget. To feed the planet, first you have to fight the waste', Massimo Bottura *Bread is Gold* is the first book to take a holistic look at the subject of food waste, presenting recipes for three-course meals from 45 of the world's top chefs, including Daniel Humm, Mario Batali, René Redzepi, Alain Ducasse, Joan Roca, Enrique Olvera, Ferran & Albert Adrià and Virgilio Martínez. These recipes, which number more than 150, turn everyday ingredients into inspiring dishes that are delicious, economical, and easy to make.

Efemeridi letterarie di Roma
- 1779

The Big Book of Bread - Betty Crocker 2013

A complete resource for new and experienced cooks combines more than 200 illustrated recipes with comprehensive instructions, tips and techniques for

preparing a variety of breads, from artisanal and no-knead breads to coffee cakes and gluten-free adaptation. Original. 36,000 first printing.

Parliamo Italiano! - Suzanne Branciforte 2001-11-12
The Second Edition of Parliamo italiano! instills five core language skills by pairing cultural themes with essential grammar points. Students use culture—the geography, traditions, and history of Italy—to understand and master the language. The 60-minute Parliamo italiano! video features stunning, on-location footage of various cities and regions throughout Italy according to a story line corresponding to each unit's theme and geographic focus.
Il secondo grande libro dei ritratti di santi - Antonio Sicari 2006

La Commedia di Dante Alighieri. Con commento compilato su tutti i migliori, e particolarmente su quelli del Lombardi, del Costa, del Tommaseo e del Bianchi, da Raffaele Andreoli. Prima

edizione napoletana fatta sull'ultima di Lemonnier. [With "Vita di Dante Alighieri" by G. Boccaccio.] - Dante Alighieri 1856

Più grandi della colpa - Luigino Bruni
2021-09-01T12:27:00+02:00
Samuele è un testo che contiene personaggi ed episodi tra i più popolari della Bibbia, ma per essere pienamente compreso richiede un preciso esercizio e una specifica, intenzionale ascesi. Bisogna essere capaci di non temere le impurità, i meticcianti, le contaminazioni, i peccati; di guardare in faccia i delitti che spesso accadono nelle zone di confine e in quei luoghi insicuri e bui che sono i crocicchi delle strade, le loro croci, i loro crocifissi. Samuele è un libro ambientato in un passaggio epocale della storia teologica di Israele, tra la fine del tempo dei Giudici e la nascita della monarchia (che la cronologia classica colloca attorno al Mille a.C.). È un libro sul confine, un libro del confine. La stessa figura di Samuele è un confine

e un passaggio; ultimo Giudice e consacratore del primo Re, egli è primizia di una nuova profezia in Israele e nel mondo, ma anche erede dell'arcaica figura del veggente-sciamano, molto comune nei popoli Cananei e in Egitto. Promiscuo e meticcio come tutti i confini, fine e inizio, tramonto e alba, Giacobbe e Israele.

Discorsi nei 6 libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride - Pietro-Andrea Mattioli 1555

Gazzetta del popolo - 1852

L'illustrazione popolare - 1874

Tradition in Evolution. The Art and Science in Pastry - Leonardo Di Carlo 2014

Il grande libro del pane - Lorena Fiorini 2012-07-05
Più di 250 ricette tradizionali e sfiziose per un classico della cucina italiana. Acqua, farina e lievito: il pane. Un alimento che affonda le radici in riti sacri e quotidiani, un patrimonio di gusti e saperi. Il

grande libro del pane è un viaggio alla scoperta degli innumerevoli tipi di pane della tradizione italiana: dalla focaccia genovese alle friselle, dalla ciriola romana alla michetta milanese, dai grissini torinesi ai brezel del Trentino Alto Adige. E non solo: pani con la frutta, con la verdura e con i cereali; forme e ingredienti diversi, differenti modalità di lavorazione e cottura. Un libro per raccontare come preparare il pane, dai preliminari alla conservazione, ai diversi modi per panificare e lievitare, da quelli più antichi alle tecniche moderne e innovative. E poi un ricco indice di ricette che hanno nel pane l'ingrediente principale: antipasti, primi, secondi, contorni e dolci per ottenere menu ricercati a partire da un alimento semplice e prelibato. Un volume completo per ricondurre il pane agli onori che merita recuperando la dignità del lavoro artigianale, la creatività e la fantasia che, unite all'esperienza, donano un prodotto indispensabile nella

vita quotidiana. Lorena Fioriniaretina di nascita, vive a Roma. Laureata in psicologia, collabora con alcuni periodici, è presidente dell'Associazione Culturale "Scrivi la tua storia" e insegna scrittura creativa. Autrice di diversi libri di enogastronomia, per la sua attività di scrittrice ha ricevuto attestati e premi (tra i quali il Premio Spazio Donna, il Premio Firenze, il Premio Alberoandronico). Con la Newton Compton ha pubblicato il ricettario *Il peperoncino e Il grande libro del pane.*

Pan'ino, the (reduced Price) -

Maria Teresa Marco

2021-06-10

- Ninety-four delicious recipes for Italy's answer to fast food - Chef Alessandro Frassica emphasizes the use of fresh ingredients in imaginative combinations What could be more simple than a pan'ino? Take some bread and butter, slice it through the middle and fill it. Seen in this way, the sandwich is almost an "anti-cuisine", a nomadic shortcut that allows for speed and little thought. But when Alessandro

Frassica thinks about his pan'ino, he considers it in a different way, not as a shortcut, but as an instrument for telling stories, creating layers of tales right there between the bread and its butter. Because even if the sandwich is simple, it is not necessarily so easy to create. Alessandro searches for ingredients, and in the raw foods he finds people: producers of pecorino cheese from Benevento, anchovies from Cetara, 'nduja spicy salami from Calabria. Then he studies the combinations, the consistencies and the temperature, because a pan'ino is not just a random object; savoury must be complemented by sweet; tapenade softens and provides moisture; bread should be warmed but not dried; thus the sandwich becomes a simple way of saying many excellent things, including finding a complexity of flavours that can thrill in just one bite.

Il grande libro del pane -

Piergiorgio Giorilli 2017

Il Libro della Salute (Tradotto) - Peter Deunov

2022-06-16

Questo libro è redatto da un gruppo di discepoli, utilizzando degli estratti di conferenze del Maestro Peter Deunov. Le raccomandazioni raccolte nel corso degli anni si rivolgono a degli ascoltatori di differenti ispirazioni. Esse sono state raggruppate secondo una organizzazione logica in modo da privilegiare l'esattezza dei testi originali disseminati in differenti libri, con il rischio di ripetersi, piuttosto che di privare i lettori di una informazione approfondita e più completa. La ripetizione costituisce essa stessa un metodo pedagogico. Per rispettare l'integrità del pensiero del Maestro abbiamo ritenuto preferibile di non dissociare i principi di alta spiritualità dalla pratica della vita quotidiana. Affidiamo, all'attenzione di ognuno e alla sua apertura spirituale, la messa in pratica di questa saggezza immemorabile che si esprimeva già con un'ampia profusione di sapere agli inizi

del XX secolo. Lo scopo ultimo è la riconciliazione dell'uomo con il divino in lui, alla base di un cammino verso una migliore esistenza, in accordo con le leggi della Natura, al fine di comprendere le cause delle sue malattie e di trovare i mezzi di guarigione più adatti all'uomo di oggi. _____ Tutta la creazione divina esiste in miniatura nell'uomo. Ogni uomo è come una corda dello strumento divino sul quale delle entità invisibili suonano con i loro archetti. Il corpo dell'uomo è il risultato dell'energia divina che ha creato l'organismo umano di oggi. L'uomo possiede dodici corpi, ma, per il momento, soltanto quattro sono in attività: il corpo fisico, il corpo astrale o corpo delle emozioni, il corpo mentale e un quarto nominato il corpo causale. Gli altri otto corpi sottili sono ancora allo stato embrionale, ma essi si manifesteranno nell'avvenire. Quando l'uomo raggiungerà il mondo spirituale, si manifesteranno altri quattro corpi e quando entrerà nel mondo divino si

svilupperanno gli altri quattro corpi. Ciascuno di essi si svilupperà e si manifesterà al momento giusto. L'anima umana possiede il proprio corpo specifico per mezzo del quale essa può elevarsi e glorificarsi. Questo corpo è così plastico, così ben fatto che è capace di ridursi o di allargarsi. E' proprio questo corpo che costruisce il corpo fisico, così come tutti gli altri corpi. L'intelletto e il cuore sono importanti come il corpo fisico. Quest'ultimo rappresenta la base nel seno del quale l'uomo attinge le proprie forze vitali. Il corpo fisico rappresenta un vestito divino che si rinnova continuamente. Cambia ogni sette anni. Grazie a questo rinnovamento permanente, l'uomo è in buona salute, pieno di energia e di benessere. Attualmente il nostro corpo spirituale è in formazione poiché non è completato: la fronte, il naso, la bocca, le ossa, il cranio, il cervello, le mani non sono ancora interamente elaborate. La mano astrale è in procinto di

formarsi. La sostanza astrale si condensa, si prepara per una vita superiore, più pura.

Attualmente essa rassomiglia a qualcosa di fluidico, simile a un liquido. L'uomo ha la forma di un cono, più larga in alto al livello delle spalle, più stretta in basso. Questo testimonia la sua discesa nel mondo fisico, vale a dire il mondo materiale.

Il libro del pane. Tutti i segreti per farlo - Demetra 2003

Il grande libro di Carosello - Marco Giusti 1995

Repertorio delle promozioni pubblicitarie in Carosello trasmesse dalla Rai dal 1957 al 1977. Per ogni serie presenta schede descrittive con: titolo, cliente, prodotto, agenzia, produzione, anni di messa in onda, autori e realizzatori, attori, valutazioni e descrizione. (ubobp).

L'Amico della gioventù.
Giornale morale, storico,
politico e letterario - 1835

Il grande libro della scelta - Paola Borgini 2021-04-15

Questo è il sesto libro

trasmesso dai Portatori di Presenza; fa parte di un percorso il cui principale obiettivo, è quello di farci prendere una piena e responsabile consapevolezza di essere quella Luce che ha scelto di farsi Carne. Il perché di questa scelta è quello che le Guide ci aiuteranno a scoprire, ascoltando* e leggendo le 46 sessioni di questo testo rivoluzionario. Ma non è solo questo, è molto di più... è riconoscersi come Uno che può essere molti, per vivere come Umanità e nell'Umanità questa esperienza terrena, proclamandosi Sovrano

assoluto del proprio Territorio Comune. Ma non è solo questo, è molto di più... È qualcosa che non può essere espresso a parole, va vissuto in prima persona; e chi farà tutto il percorso in Presenza e Umiltà utilizzando le tre chiavi indicate dai Portatori di Presenza - Verità, Sincerità e Trasparenza - ciò che scoprirà sarà un Tesoro di incommensurabile valore. *. All'interno del libro sono presenti dei web link per ascoltare/scaricare le registrazioni audio delle sessioni di channeling che compongono il libro.