

## **Piante Spontanee In Cucina Come Riconoscere Raccogliere E Utilizzare A Scopo Alimentare Le Erbe Selvatiche Pi Comuni Ediz Illustrata**

Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontaneeFrutti freschi e secchi ortaggiLe pere di Pinocchio. 50 piccole cose da fare per una sana alimentazioneCelio Apicio Delle vivande e condimenti ovvero dell' arte della cucinaPiante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararleFlora italiana, ossia Descrizione delle piante che crescono spontanee o vegetano come tali in Italia e nelle isole ad essa adiacenti, disposta secundo il metodo naturaleProspetto delle piante vascolari spontanee o comunemente coltivate nella provincia di Brescia aggiunte le esotiche che hanno uso e nome volgare disposte in famiglie naturali dal professore Elia ZersiLa cucina del Parco del Delta\*Descrizione delle piante che crescono spontanee o vegetano come tali in Italia e nelle isole ad essa adiacentiIstituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura libri 30Delle vivande e condimenti, ovvero Dell'arte della cucina Celio ApicioMaccaretoloDalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei NebrodiLa cucina della buona salute. Le piante spontanee eduli della SardegnaCicorielle e lampascioni e altre piante spontanee nella cucina del SalentoPiante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare CucinareEnciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale, alimentare, aromatico, cosmetico - Verde e naturaPiante aromatiche e medicinali in giardino e in vasoll selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucinaGuida pratica alle piante officinaliNuova enciclopedia delle erbe - Verde e naturall sapere e il sapore delle piante selvatichell selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.La cucina toscana di marel doni della naturaPiante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuniLa cucina vicentinall selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.Memoria sull'introduzione del lichene islandese come alimento in ItaliaPiante spontanee nella cucina tradizionale moleseErbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura padana. Note botaniche e di cucinaLa cucina puglieseProdromo della flora toscana, ossia Catalogo metodico delle piante che nascono selvatiche in Toscana e nelle sue isole o che vi sono estesamente coltivate, con la indicazione dei luoghi nei quali si trovano, del tempo della loro fioritura e fruttificazione, dei loro nomi volgari e usill selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina poverall selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia.La Cucina Regionale ItalianaLa mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontaneeErbe e piante selvatiche in cucina. Usi, tradizioni, ricette

### **Andar per erbe. Raccolta e cucina di comuni piante spontanee**

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle così dette "erbe amare" e di molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate "erbacce" e che appartengono però a buon titolo a quella

categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo degli approfondimenti che seguono la “Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti” e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, talvolta note ai più ma spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti per ampliare le sue conoscenze e sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

## **Frutti freschi e secchi ortaggi**

### **Le pere di Pinocchio. 50 piccole cose da fare per una sana alimentazione**

In oltre 400 ricetteUn autentico vademecum, dai piatti della tradizione ai “nuovi” gustosi saporiDagli antipasti alle zuppe e alla pastasciutta, dai gustosi piatti di carne al pesce, spesso accompagnati da colorate composizioni di verdure, fino ai dolci tipici e al buon vino, ecco una guida dettagliata, approfondita e fantasiosa ai segreti di una delle cucine più solari d'Italia, che ha saputo, come poche altre tradizioni gastronomiche, sfruttare nel modo più completo, vario e intelligente le risorse alimentari della terra. Innanzitutto l'olio, che non verrà mai sostituito dal burro se ci si abituerà al suo sapore forte e alla sua densità caratteristica. E poi il grano, da sempre presente sulla tavola dei pugliesi, in tutte le sue varietà più o meno raffinate. Il pane in questa regione viene quasi idolatrato. E sono proprio le preziose ricchezze naturali che compongono e arricchiscono le pietanze pugliesi, eredi di tradizioni antiche e mai dimenticate: come il celebre rito dell'uccisione del maiale, che coinvolge intere comunità nella spartizione e nell'utilizzo diversificato di tutte le sue parti. Un autentico costume popolare, questo, che rivive nel volume accanto a tanti altri descritti da un grande storico della gastronomia come Luigi Sada. Luigi Sadatarantino di nascita e barese di adozione, ha dato un notevole contributo alla conoscenza della Puglia, e in particolare di Bari, sotto il profilo storico, demologico e linguistico. Particolare attenzione ha dedicato alla gastronomia della sua terra, divenendo emulo di Vincenzo Corrado. Ha pubblicato articoli e saggi su riviste di diffusione nazionale ed è stato spesso ospite in trasmissioni televisive e radiofoniche. È autore inoltre di numerosi volumi sugli aspetti più vari della storia e delle tradizioni pugliesi.

### **Celio Apicio Delle vivande e condimenti ovvero dell' arte della cucina**

### **Piante selvatiche commestibili. Come identificarle, raccoglierle e prepararle**

**Flora italiana, ossia Descrizione delle piante che crescono spontanee o vegetano come tali in Italia e nelle isole ad essa adiacenti, disposta secondo il metodo naturale**

**Prospetto delle piante vascolari spontanee o comunemente coltivate nella provincia di Brescia aggiunte le esotiche che hanno uso e nome volgare disposte in famiglie naturali dal professore Elia Zersi**

**La cucina del Parco del Delta**

**\*Descrizione delle piante che crescono spontanee o vegetano come tali in Italia e nelle isole ad essa adiacenti**

**Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso teorico e pratico di agricoltura libri 30**

**Delle vivande e condimenti, ovvero Dell'arte della cucina Celio Apicio**

PDF: FL0553

**Maccaretolo**

**Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi**

Un'opera antropologica ed enciclopedica sul Parco del Delta; un bagno enogastronomico ricchissimo e peculiare: erbe, frutti, cacciagione, funghi, pesci, rane, lumache, riso, sale, ortaggi, pane buono, tartufi e pinoli di pineta, vini delle sabbie del Bosco Eliceo DOC, mieli e melate, e altro ancora. Ritroviamo quasi 200 ricette, a tema, di grandi chef: Igles Corelli, Adalberto Migliari, Grazia Soncini, Vincenzo Cammerucci, Stefano Faccini, Elio Bison, Paola Pirini, della migliore tradizione e innovative, comunque espressione dell'identità del territorio.

**La cucina della buona salute. Le piante spontanee eduli della Sardegna**

**Cicorielle e lampascioni e altre piante spontanee nella cucina**

Un'enciclopedia semplice ed esaustiva con tutte le erbe benefiche dalla A alla Z, le loro indicazioni terapeutiche per curarsi in maniera naturale, con elisir, tinture, impacchi, sciroppi, e le ricette più gustose per farsi del bene anche a tavola. Acetosa, agrifoglio, bardana, camomilla, dragoncello, fico, ginepro, lampone, liquirizia, malva, melograno, nespolo, olmo, origano, papavero, pervinca, primula, rafano, rosa canina, salvia, sambuco, tarassaco, timo, uva spina, verbasco, verbena e tante altre ancora in un eBook di 240 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

## **Piante Spontanee d'Uso Alimentare- Preparare Cucinare**

Un'autorevole guida illustrata che ci aiuta a scoprire tutto ciò che la natura ci offre. Oggi è ben difficile trovare un ristorante che si rispetti che non proponga cibo selvatico nel proprio menu. La salicornia europea, la cresta di gallo, l'aglio orsino, le foglie di tarassaco, le bacche di sambuco sono tutti diventati ingredienti di routine. E sempre più spesso le mele «spontanee» fanno la loro apparizione nelle presentazioni esotiche di questa nuova cucina. Ma quanti sono i prodotti che la natura ci offre con generosità a fini alimentari? Qui trovate una presentazione completa, pratica e illustrata di oltre 150 varietà di alimenti selvatici, comunemente diffusi in tutta Europa, che possiamo raccogliere per terra e per mare: dalle piante ai fiori ai funghi, dalle alghe ai molluschi. Per ogni dono di natura l'autore presenta: • Descrizioni dettagliate e disegni, per una corretta e rapida identificazione • Consigli e istruzioni su come e quando effettuare la raccolta • Curiosità storiche, folklore, usi locali • Ricette, spesso di origine antica e popolare, che suggeriscono come impiegare al meglio il raccolto. Raccontandone profumi e sapori, proprietà e valori nutrizionali, Mabey trasforma radici e bacche, fiori e alghe, erbe e frutti in realtà benefiche di cui tutti possiamo disporre a costo zero. Questo volume non è solo un affascinante excursus sui numerosi prodotti commestibili che si trovano in natura, ma anche un invito a sperimentare cosa vuol dire essere veramente ecologici e autosufficienti, valorizzando le nostre stesse vite.

## **Enciclopedia delle erbe. Riconoscimento e uso medicinale, alimentare, aromatico, cosmetico - Verde e natura**

Un intrigante viaggio a 360° nell'infinito mondo della natura selvatica, con Cristina Rovelli, prima donna guardiacaccia, tra erbe, fiori e alberi, per entrare dentro l'anima delle piante. Dove e come cercarle, come e quando raccoglierle, come utilizzarle in cucina e come conservarle. La preparazione di cosmetici, creme, maschere e prodotti naturali per la casa, da preparare autonomamente con le proprie mani.

## **Piante aromatiche e medicinali in giardino e in vaso**

## **Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante spontanee, consigli e gastronomia.**

### **Piante selvatiche. Come riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina**

Con oltre 2.300 ricette, "La Cucina Regionale Italiana" si propone di rappresentare nella maniera più esauriente possibile, l'insieme delle ricette regionali italiane. L'autore Andrea Mazzanti ha ricostruito la storia della cucina italiana attraverso la catalogazione, su base regionale, delle ricette della tradizione. Quest'opera, dedicata alla riscoperta delle autentiche ricette regionali, è dedicata sia ai cultori della materia che ai neofiti o, più semplicemente, agli appassionati di cucina che desiderano realizzare le vere ricette della più importante cucina del mondo. I piatti sono suddivisi Regione per Regione e a seconda delle portate (anch'esso un elemento tipico della cultura alimentare italiana): antipasti e salse; pizze, focacce e frittate; primi piatti; secondi piatti; verdure e contorni; dolci. La maggior parte delle ricette, oltre agli ingredienti ed ai metodi di preparazione, propone anche alcune note sulle origini, la storia e la particolarità del piatto.

### **Guida pratica alle piante officinali**

### **Nuova enciclopedia delle erbe - Verde e natura**

### **Il sapere e il sapore delle piante selvatiche**

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese buoni per l'utilizzo alimentare. È il secondo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurati, poco apprezzati o misconosciuti, e magari meglio utilizzati in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere generalmente del selvatico in cucina.

### **Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia.**

## **La cucina toscana di mare**

### **I doni della natura**

Utilizzo di Piante Spontanee commestibili attraverso 700 preparazioni di cucina tradizionale, storica, vegetariana e naturalistica

### **Piante spontanee in cucina. Come riconoscere, raccogliere e utilizzare a scopo alimentare le erbe selvatiche più comuni**

### **La cucina vicentina**

Il riconoscimento delle erbe e il loro uso medicinale, alimentare, aromatico, cosmetico in un compendio completo sull'argomento. Erba per erba, la descrizione con fotografia e disegno per il riconoscimento della pianta. I principi attivi. L'uso in medicina, cosmesi e cucina. I disturbi principali con i relativi rimedi erboristici. Le tisane. Le ricette da gustare con le erbe buone. Tutto questo e tanto altro ancora in un eBook di 371 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

### **Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori. Piante, consigli e gastronomia.**

### **Memoria sull'introduzione del lichene islandese come alimento in Italia**

### **Piante spontanee nella cucina tradizionale molese**

Ricette antiche oggi ricercate, riscoperte e valorizzate come opere d'arte, per ritrovare aspetti di una civiltà di vita che nella famiglia trovano il cuore. Il focolare è sempre stato il centro della vita femminile, dove le doti di pazienza e intelligenza delle donne hanno saputo creare una cucina vicentina, dai primi piatti ai secondi e ai contorni di stagione, ai dolci, torte, biscotti e frittelle, che solo a elencarle ci vuole un libro intero. Le 90 ricette che riportiamo rappresentano l'immagine di un incontro nel tempo e nelle stagioni, tra la cucina dei nobili in Villa e la cucina povera dei nostri paesani. Prefazione alla prima edizione di Marino Breganze  
Prefazione alla nuova edizione di Alfredo Pelle

### **Erbe in tavola. Piante spontanee commestibili della Pianura padana. Note botaniche e di cucina**

La guida riguarda il territorio dei Nebrodi - isola nell'Isola - in Sicilia, per un aspetto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone,

ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai quasi un intreccio culinario e gastronomico fra sguardo sul passato, interesse per gli usi degli altri e innovativa curiosità. Degli stessi autori della "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e di quella dedicata alle piante selvatiche alimentari della Brianza e Triangolo Lariano, con numerose schede delle specie più interessanti e una ricca proposta di ricette, si rivolge agli abitanti del territorio dei Nebrodi ma è utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree del sud. Può tornare utile a molti e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa, ma anche a coloro che qui risiedono e sono interessati ad attività divulgative, di educazione ambientale o a un particolare sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Serve in ogni caso a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee.

## **La cucina pugliese**

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'uso in cucina delle erbe spontanee più buone e versatili, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quarto degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare di piante di interesse gastronomico, note ai più ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali così come di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche 250 ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

## **Prodromo della flora toscana, ossia Catalogo metodico delle piante che nascono selvatiche in Toscana e nelle sue isole o che vi sono estesamente coltivate, con la indicazione dei luoghi nei quali si trovano, del tempo della loro fioritura e fruttificazione, dei loro nomi volgari e usi**

### **Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia.**

Sono sempre più numerosi coloro che si dedicano alla raccolta delle piante curative. Cercare erbe e frutti spontanei, raccogliere qualcosa che serve o che potrebbe essere utile, è una pratica affascinante, un modo per avvicinarsi alla natura con attenzione, sensibilità e anche una certa dose di divertimento. Per aiutare il lettore-raccoglitore ad avere una conoscenza precisa e attenta, il volume fornisce una descrizione corretta e minuziosa di numerose piante officinali dell'Italia e dell'Europa, accompagnate da immagini che non creino equivoci, onde

evitare errori che in alcuni casi potrebbero risultare fatali.

## **Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera**

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sull'impiego di frutti, semi e fiori selvatici, che appartengono però a buon titolo a quella categoria di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che da lungo tempo fanno parte della nostra tradizione alimentare. È il quinto e ultimo degli approfondimenti che seguono la "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e le guide dedicate alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro tratta di piante importanti di cui non si è parlato negli altri approfondimenti e dà attenzione sia agli utilizzi più consueti che a quelli innovativi che si possono fare con queste parti di grande interesse gastronomico, note a molti ma spesso trascurate o magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno. Tiene conto di abitudini attuali e di usi residui locali, ma vengono proposte al lettore anche ricette per sperimentare strade nuove rispetto all'idea che può avere del selvatico in cucina.

## **Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee. Piante, consigli e gastronomia.**

### **La Cucina Regionale Italiana**

La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee.

## **La mia cucina con le piante selvatiche. Riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontanee**

In oltre 450 ricette Porta in tavola con gusto pesci, molluschi e crostacei Parlando di cibo, la prima caratteristica riscontrabile in tutta la Toscana è il rispetto delle tradizioni, con usanze che possono essere fatte risalire agli Etruschi. La ragion



d'essere di questo attaccamento è il gusto tutto toscano per le cose semplici, per i sapori schietti, per gli ingredienti naturali e le preparazioni non troppo elaborate. In Toscana - terra di gente legata alla terra - anche nelle preparazioni di pesce entrano ingredienti particolarissimi, come gli "erbi boni", ovvero verdure e piante selvatiche, spontanee. Sul litorale tirreno la cucina di mare ha saputo creare, nel corso del tempo, piatti unici e irripetibili, partendo da ingredienti semplicissimi e poveri, come le cee (gli avannotti delle anguille), le femminelle di Orbetello, le triglie di scoglio della zona di Livorno, i muggini della laguna. L'avanzare del turismo ha poi prodotto una rielaborazione dei piatti tipici, per accontentare i palati più raffinati dei villeggianti, ma sostanzialmente la base della cucina toscana di mare resta la semplicità dei pesci poveri, abbondantemente conditi con erbe, grigliati e serviti sul pane toscano, ben irrorati dall'inimitabile olio extravergine d'oliva, uno dei migliori al mondo. Laura Rangonisommelier, giornalista iscritta all'Associazione Stampa Agroalimentare, è tra i più conosciuti autori italiani contemporanei di cucina. Studiosa di tradizioni popolari e ricercatrice di storia dell'alimentazione e della gastronomia, ha all'attivo un centinaio di pubblicazioni tra saggistica e manualistica e ha scritto su quotidiani nazionali e su numerose riviste di settore. È presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari Eno Gastronomiche. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra gli altri, Ammazzaciccia; La cucina piemontese, La cucina bolognese; La cucina toscana di mare; La cucina sarda di mare; La cucina milanese; Turisti per cacio; Kitchen Revolution; La cucina della salute; Il grande libro dell'orto e della cucina naturale; 1001 ricette di pizze, focacce e torte salate; 1001 ricette della nonna.

## **Erbe e piante selvatiche in cucina. Usi, tradizioni, ricette**

Download Ebook Piante Spontanee In Cucina Come Riconoscere  
Raccogliere E Utilizzare A Scopo Alimentare Le Erbe Selvatiche Pi Comuni  
Ediz Illustrata

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