

640 CIÊNCIAS DOMÉSTICAS. GASTRONOMIA.

Gastronomia de Cabo Verde

B	CHANTRE, Maria de Lourdes <i>Cozinha de Cabo Verde</i> Lisboa, Ed. Presença, 1989, 201 pág.	Receitas de sopas, peixes, mariscos, carnes, cachupa, xérem, papas, cuscuz, bolos, doces, guloseimas, licores, chás, etc. Inclui receitas da Ilha do Fogo Com breves trechos de obras de autores CV sobre o ambiente comensal. (Nota: nas edições posteriores, os trechos literários foram retirados.)
B	DUARTE, Josefina “Cesaltina” Benchimol <i>Cozinha da Avó</i> Praia, Ed. do autor, 2006 (2ªed.), 83 pág.	Livro ilustrado. Entradas e acompanhamentos, pratos de milho, de peixe e carne, doces e bolos, refrescos e licores, chás de terra. Conselhos.
B	KLOT, Rixa e Roberto von <i>Receitas de Cabo Verde, Recettes, Rezepte,</i> Praia, IEPF/GTZ, 2001, 67 pág.	São 16 receitas (entradas, pratos principais e sobremesas) Em português, francês e alemão

Ilha do Fogo. Gastronomia.

A	SILVA, Madalena <i>Rescaldos da cozinha do Fogo</i> In: revista «Magma», nº 1 a 5/6, 1988-1990	Djagacida. Galinha ku totoku. Xerém di festa. Skaldada. Fava guisada.
---	--	---

Gastronomia. Internacional.

?	CHAKALL <i>Cozinha divina</i> <i>As receitas de um viajante apaixonado pela culinária</i> Lisboa, Ed. Chakall e Oficina do livro, 2009, 220 pág.	
B	CHAKALL <i>Quatro estações</i> <i>Os sabores primavera, verão, outono e inverno de um chef apaixonado pela cozinha e pela vida.</i> Lisboa, Ed. Chakall e Oficina do livro, 2010, 266 pág.	