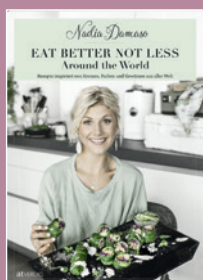


VORTRAG &
BEGEGNUNG

NADIA DAMASO

«EAT BETTER NOT LESS – AROUND THE WORLD»



Die Erfolgsautorin und Food-Bloggerin stellt ihr neues Kochbuch vor und erzählt von ihren Reisen und Erfahrungen in den Küchen rund um den Globus.

DIENSTAG, 26. JUNI 2018, 19 UHR

Bei ZAP, Furkastrasse 3, Brig, Türöffnung 18.45 Uhr,
Eintritt: Fr. 20.– / mit Premium Card Fr. 10.–
Vorverkauf bei ZAP Brig, Furkastrasse 3,
Tel. 027 922 48 00 oder brig@zap.ch

orellfüssli.ch

ZAP Zur alten Post
Furkastrasse 3, Brig

ZAP*

Bücher
Büro
Papiere



Zur Autorin

Nadia Damaso ist 21 Jahre jung, kommt aus dem Engadin und lebt heute in Zürich. Sie besuchte die Film-Schauspielschule in Zürich, ist erfolgreiche Kochbuchautorin und Bloggerin. Mit ihrem ersten Buch «Eat better not less» (2015) landete sie auf Anhieb einen Bestseller. Kochen und Fotografieren sind ihre beiden grossen Leidenschaften, sie liebt es, zu experimentieren und kreiert täglich neue Rezepte, auf die unterdessen Fans auf der ganzen Welt warten. www.nadiadamaso.com

Zum Buch

Erfolgsautorin und Food-Bloggerin Nadia Damaso geht in ihrem neuen Kochbuch auf eine kulinarische Reise um die Welt – mit stimmungsvollen Fotos, kurzen Geschichten und persönlichen Erfahrungen von unterwegs. Egal, wo man ist, ob in Südamerika, Indien, Asien, im Mittleren Osten, in Marokko und auch in der Schweiz: Essen verbindet, bringt Menschen zusammen und macht umso mehr Spass, wenn man es teilen kann. Angereichert durch Inspirationen aus den Küchen rund um den Globus beweist sie, wie lecker und vielfältig gesundes Essen sein kann. Dabei zeigt sich: Das Konzept «Eat Better Not Less», das Nadia Damaso als Leitfaden dient, ist nicht bloss eine Art sich zu ernähren, sondern ein Lifestyle, der sich überall leben lässt.

Ein Buch voller Farben, Aromen und Gewürze, so intensiv und lebensnah, dass man sie beim Betrachten der Bilder fast schon zu riechen und zu schmecken meint. Es geht Nadia Damaso jedoch nicht darum, die lokale Küche der jeweiligen Länder genau wiederzugeben. Eher verarbeitet sie die Gewürze und Lebensmittel, die vor Ort erhältlich sind, in ihrem ganz eigenen, experimentellen Koch-Stil. Die Rezepte werden alle mit bei uns gängigen und gut erhältlichen Zutaten zubereitet und sind einfach nachvollziehbar. Guten Appetit!