

ON TREND — TENDANCES

Canadian Cravings — Fringales canadiennes

2020 is the year of takeout. Here's a province-by-province look at what we've been ordering most. — 2020 est l'année des mets à emporter. Voici un aperçu des plus populaires commandes par province.



Source: DoorDash

NEW & NOTEWORTHY
NOUVEAUTÉ À NOTER

Spice Up Your Travels
Épicez vos voyages



Kelowna-based chef Aman Dosanj was often asked about the bags of homemade spice mixes that she toted on her travels. So, she created Edible Adventures, a new line of six travel-friendly blends, including her signature Kadhai Spice. Use the combo of fennel, coriander, cumin and chili to add kick to sautés and seafood wherever you are. — En voyage, la chef Aman Dosanj, de Kelowna, est souvent interrogée sur les mélanges d'épices maison qu'elle trimballe. Elle a donc lancé Edible Adventures, une gamme de six mélanges d'épices pour voyageurs qui comprend notamment le Kadhai Spice, qui mêle fenouil, coriandre, cumin et piment, pour relever sautés et fruits de mer frais, où que vous soyez.

FROM \$11 PER 60-G PACKET
À PARTIR DE 11 \$ LE SACHET
DE 60 G. PAISLEYNOTEBOOK.COM

READING LIST — LECTURES

Three of Fall's Buzziest Food Books — Trois livres gourmands pour l'automne



BIG MACS & BURGUNDY: WINE PAIRINGS FOR THE REAL WORLD
Vanessa Price and / et Adam Laukhuf

Who knew that Spanish brut cava and French fries are a pairing worthy of a last meal? — Qui aurait cru que cava brut et frites formeraient un accord digne d'un dernier repas?

\$32 (OCTOBER 13) / 32 \$ (13 OCTOBRE), ABRAMSBOOKS.COM

THE MEXICAN HOME KITCHEN
Mely Martinez

Home cook and blogger Mely Martinez's perfectly authentic recipes will help you move beyond boxed dinner kits on #TacoTuesday. Les recettes 100 % authentiques de la cuisinière et blogueuse Mely Martinez font oublier les ensembles à repas du #marditacos.

\$37 / 37 \$, QUARTOKNOWS.COM

HAWKSWORTH: THE COOKBOOK
David Hawsworth, Jacob Richler and / et Stéphanie Noël

Air Canada culinary partner David Hawsworth shares top dishes from his Vancouver restaurants. Le partenaire culinaire d'Air Canada David Hawsworth montre comment réaliser les plats vedettes de ses restaurants de Vancouver.

\$45 (OCTOBER 13) / 45 \$ (13 OCTOBRE), PENGUINRANDOMHOUSE.CA