

CURIOSITA'

CANNELLA DIGESTIVA

PER FACILITARE LA DIGESTIONE, SOPRATTUTTO DOPO UN PASTO PARTICOLARMENTE ABBONDANTE O UNA PREPARAZIONE ELABORATA, POTETE ASSUMERE UNA TISANA PREPARATA PONENDO IN INFUSIONE PER 10 MINUTI IN ACQUA CALDA DELLA CANNELLA SPEZZETTATA

ZUCCHERO AL FORNO

PER DORARE LA SUPERFICIE DEI DOLCI PIÙ RUSTICI, POTETE SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO DI CANNA, 10 MINUTI PRIMA DELLA FINE DI COTTURA.

BASILICO CALMANTE

SECONDO DIVERSI STUDI, IL BASILICO SAREBBE UN OTTIMO ANTINFIAMMATORIO. IN PARTICOLARE, SI SAREBBE RIVELATO UN' ARMA EFFICACE NELL' ALLEVIARE I DOLORI DERIVANTI DALL' ARTRITE. PARREBBE, INFATTI, CHE L' ASSUNZIONE DEL SUCCO CONCENTRATO IN PASTIGLIE SIA IN GRADO DI RIDURRE LE DIMENSIONI DELLE ARTICOLAZIONI INGROSSATE.

PASTA LIEVITATA

SE UTILIZZATE IL FORNO ELETTRICO, SOPRATTUTTO VENTILATO, RICORDATE CHE UNA BACINELLA D' ACQUA POSTA SU UN RIPIANO DELLO STESSO PERMETTERÀ AGLI IMPASTI LIEVITATI, COME QUELLO DELLA PIZZA O DEL PANE, DI CUOCERE SENZA SECCARE TROPPO.

LE OSTRICHE HANNO POTERI AFRODISIACI?

FALSO
(MEGLIO LA POLENTA)

LA FRUTTA FA MANGIATA LONTANO DAI PASTI?

FALSO

I PRODOTTI BIOLOGICI SONO PIU' NUTRIENTI DEGLI ALTRI?

FALSO

SALE AROMATICO

PER PREPARARE UN CONDIMENTO VALIDO PER LE CARNI, COSÌ COME PER I PESCI, LE ZUPPE E LE SALSE, FATE ESSICCARRE AL FORNO BASSISSIMO ALCUNI RAMETTI BEN PULITI E LAVATI DI ERBE AROMATICHE A PIACERE. SFOGLIATELI E PASSATELI AL MIXER INSIEME A DEL SALE GROSSO O FIOR DI SALE, QUINDI CHIUDERE IN PICCOLI VASETTI DI VETRO.