

CASALINGHITA' FARE LA SPESA

È un settore che richiede una seria organizzazione: fin dalle prime ore occorre programmare che cosa si cucinerà, e quanto si dovrà acquistare.

Per questo, se non avete una memoria eccezionale, scrivete su un'agenda da portare sempre con voi l'elenco di tutto ciò che può servire in casa, diviso tra alimentari e cose varie: sarà facile, scorrendo il vostro promemoria, individuare l'occorrente del momento senza dimenticare nulla.

Evitate la spesa giornaliera che consuma tempo prezioso, a meno che non possiate praticarla quando già dovete muovervi da casa.

Diversamente, affidate a chi esce l'acquisto del pane fresco, mentre al resto avrete provveduto anticipando le necessità. Leggete attentamente sulle confezioni l'elenco degli ingredienti, purtroppo a caratteri piccolissimi, escludendo i prodotti che contengono «aromi» non specificati, formaggi fusi, «derivati del latte», sigle misteriose, e controllate la data di scadenza: se è troppo vicina, rinunciate.

Un discorso a parte richiedono patatine, merendine & Co, sconsigliate dai nutrizionisti perché colpevoli di causare obesità e carenza di nutrienti utili.

Anche se il sapore è gradevole, ricordate che niente sarà buono e sano come ciò che è preparato da voi, fresco, semplice e naturale. Il tempo?

Chi è ben organizzata lo può trovare, razionalizzando i propri impegni. Evitate provviste a lungo termine, a meno che non disponiate di un ripostiglio ben aerato o di un armadio apposito: la loro gestione richiederebbe un'attenzione supplementare, per evitare che certi prodotti scadano; conviene invece acquistare provviste per una decina di giorni, non di più, senza lasciarsi attirare da offerte speciali superiori alle vostre necessità, che si trasformerebbero in uno spreco se non fossero utilizzate nei tempi giusti.

Insomma: la funzione degli approvvigionamenti è una delle più delicate, che richiede autocontrollo e competenza, mentre emotività e fantasia sarà bene destinarle ad altro.

di Giovanna Armani

NOVITÀ CHE FACILITANO LA VITA

Da pochi anni ha incontrato successo nel mercato dei casalinghi il silicone, già noto soprattutto come protesi per aumentare il volume del seno o di altre parti del corpo. Potendo essere forgiato in forme diverse, è stato utilizzato anche per teglie antiaderenti igienicamente sicure, che permettono di cuocere e sfornare con facilità torte, pizze, crostate e altro, con una pulizia semplice e veloce, anche nel lavastoviglie.

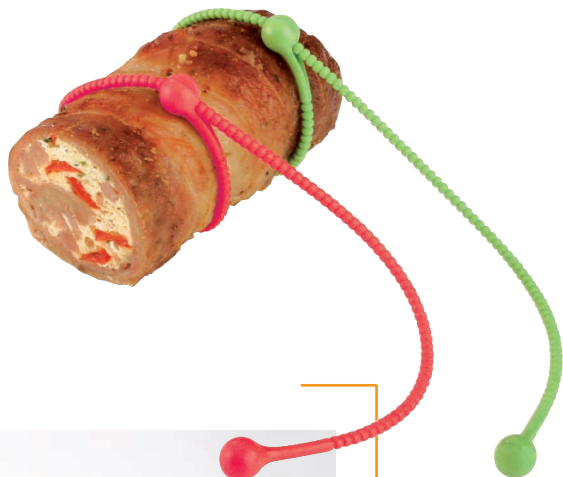
Il silicone offre inoltre il vantaggio di poter essere piegato, occupando così il minimo spazio, e sopporta temperature fino a -40° in freezer, o fino a +280° in forno, ma non sulla fiamma diretta.

* Tra i numerosi tipi di stampi ne segnaliamo uno praticissimo: è «Fette x fette» di Guardini, geniale perché diviso in 10 sezioni, per cuocere gli impasti già divisi in porzioni.

* Un'idea ingegnosa sono i lacci, sempre di silicone, ideati da Tescoma per legare e tenere in forma arrosti, polpettoni, involtini e altro. In luogo dello spago igienico, si possono usare questi speciali fili che sopportano bene il calore, non assorbono odori e si recuperano dopo averli lavati con acqua e sapone. Geniale, non è vero?

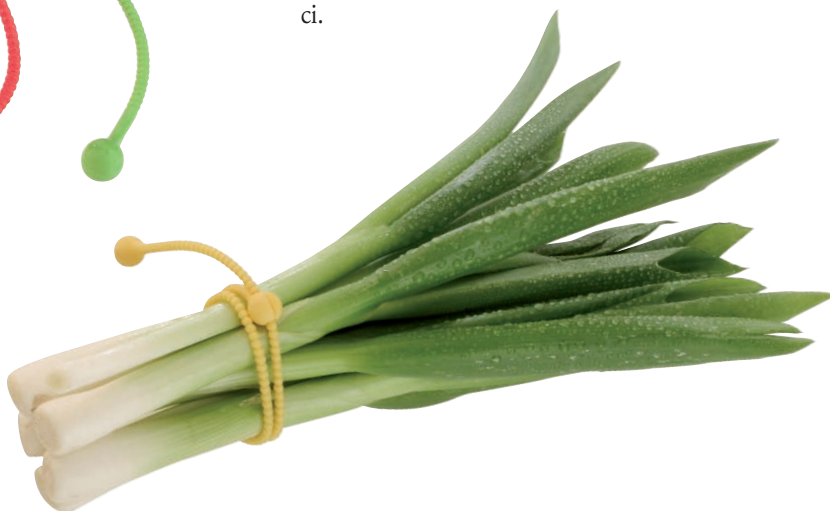
* Un'altra idea brillante ce la offre Demolli: è «Origami» un tagliere-versatore tutto italiano, con un pregio in più: piegando i lembi laterali, assume la forma di un





imbuto che permette di convogliare direttamente in pentola o nell'insalatiera quanto è stato tagliato, senza perderne un pezzetto.

È realizzato in materiale plastico impermeabile di alta qualità, mentre i taglieri di legno che assorbono odori e succhi sono ormai obsoleti e antigienici.



* Passando al settore della stiratura, ecco un'ottima novità di Ariete: si chiama «Auto-Lift» e viene incontro alle esigenze di sicurezza e risparmio di tempo, di fatica e di corrente elettrica.

Non più bruciate quando s'interrompe di stirare, perché il ferro si alza da sé, appena la mano si stacca dall'impugnatura, per merito di piedini elevatori che fuoriescono dalla piastra, governati da uno speciale sensore. Inoltre si spegne dopo 8 minuti di inattività, mentre basta impugnare il ferro perché i piedini si ritraggano e la stiratura possa riprendere: si eliminano così le conseguenze di eventuali distrazioni. Ovviamente a tutto questo si accompagnano le classiche prestazioni: regolazione della temperatura e dell'intensità del vapore, pratico caricamento dell'acqua e tasto spray.

G.A.



I prodotti segnalati sono reperibili nei migliori negozi di casalinghi o elettrodomestici.

Per informazioni, consultare i numeri telefonici di ciascuna Azienda:

Guardini: 011 9952890; Tescoma: 800 777546; Demolli: 02 488818.1; Ariete: 800-215834.