

L'UTILE È DILETTEVOLE SAPORI DI STAGIONE TUTTO L'ANNO

TEMPO DI CONSERVE

I FRUTTI DI BOSCO, I FICHI, LE MELE, MA ANCHE I POMODORI, LE MELANZANE E LE ZUCCHINE POSSONO DIVENTARE PROTAGONISTI DI FAVOLOSE CONFETTURE E CONSERVE. REALIZZATE A REGOLA D'ARTE E CONFEZIONATE CON CURA, RENDERANNO SUPER QUALUNQUE OCCASIONE

di EMANUELA BIANCONI



1. È pratico e maneggevole il piccolo taglia frutta di **Ipac**. Utile per affettare la frutta in piccoli spicchi tutti uguali. È in acciaio inox ed è dotato di 5 lame. Prezzo: **8 euro**.

2. Il mestolo è uno degli strumenti fondamentali di cui ci si deve dotare per preparare marmellate e conserve a regola d'arte. Impeccabile il mestolo in alluminio di **Baldassare Agnelli**. Prezzo: **10 euro**.

3. Per cuocere la frutta, indispensabile è la bacinella per marmellata in alluminio di **Baldassare Agnelli**. Studiata e prodotta

appositamente per realizzarle, è leggera e pratica. Prezzo: a partire da **35 euro**.

4. Una volta che la confettura sarà pronta, andrà semplicemente spalmata, insieme a del buon burro, sul pane caldo. Ecco dunque le spatole di **Opinel**, deliziose e colorate! Prezzo: **8,90 euro** (cadauna).

5. Una volta preparata, è importante che la conserva venga etichettata, indicando giorno, mese e anno di preparazione. Per questo ci vengono in aiuto le etichette di **Bormioli Rocco**. Prezzo: **2,30 euro** (30 pz).



7. I vasetti di vetro quattro stagioni di **Bormioli Rocco** saranno perfetti per accogliere e conservare al meglio le vostre favolose marmellate. Prezzo: a partire da **1 euro** (cadauno).

7. Il coltello spelucchino e il pela frutta e verdura di **Opinel** sono ideali per pelare in modo rapido ed efficace frutta e verdura. Fanno parte del cofanetto Les Essentiels, che contiene 4 coltelli. Prezzo: **32 euro** (il set).

8. Il passapatricò di **Ipac** è uno strumento indispensabile per passare e filtrare la frutta. In acciaio inox, ha il manico pieghevole salva spazio e i piedini e il pomolo in gomma rossa antiscivolo. Prezzo: **21,50 euro**.

9. Il cucchiaino per confetture di **Moha** (distribuito da Kunzi) ha il manico sagomato, ideale per essere posto sul bordo del



barattolo. Lungo 14 cm, è perfettamente bilanciato per restare in equilibrio e non sprecare la marmellata! Prezzo: **3,80 euro**.

10. Anche l'occhio vuole la sua parte! Per questo, una volta realizzata e posta all'interno del vasetto, decorate la vostra conserva con le deliziose cuffiette di **Bormioli Rocco**. Prezzo: **3 euro** (13 pz).

11. Ecco il modo più delizioso per gustare marmellate e confetture: farcire con queste una morbida crostata di pasta frolla. La teglia più adatta è la vispa teresa "Tina" di **Mepra**. Prezzo: **13 euro**.

12. Il leva torsolo di **Tescoma** (linea presidenti) è uno strumento indispensabile per pelare e togliere i semi delle mele. Per confetture impeccabili! Prezzo: **6,90 euro**.

13. Utile per setacciare e filtrare, il colino della linea presto di **Tescoma**. È prodotto in plastica colorata extra resistente e ha la maglia in filo di acciaio. Disponibile in diversi colori. Prezzo: **2,90 euro**.





I FERRI DEL MESTIERE

scavini

Sono strumenti estremamente semplici, ma che si rivelano utilissimi in tante situazioni. Asportare, formare sfere decorative e porzionare sono le loro specialità



Tanti modelli

- 1. Tutto in acciaio inox, puoi sceglierlo di 2 diametri: da 2,5 cm e 3 cm (Scavino, Linea President, Tescoma, da 6,90 €)
- 2. I suoi bordi dentellati sono perfetti per eliminare l'attacco dei piccioli dei pomodori (Scavino pomodori, Gefu, distr. da Schönhuber, a 8,65 €)
- 3. In acciaio, con gancio per appenderlo (Scavino, linea Magic, Fissler, distr. da Schönhuber, a 13,45 €)
- 4. In 4 vivaci colori (Scavino Mr Bob, linea Funny Mummy, Tescoma, a 5,90 €)
- 5. Ovale, per decori eleganti (Scavino ovale, Victorinox, a 11 €)
- 6. Perfetto per ottenere "corlandoli" di ortaggi e frutta (Scavino 1 cm di diametro, Victorinox, a 3,50 €)
- 7. Due in uno, comodo per creare sfere di varie dimensioni (Scavino doppio, Victorinox, a 14 €)



GENTE IN CUCINA

▶ Per i ghiaccioli fatti in casa Zoku Quick Pop Maker, distribuito in esclusiva da Kunzi (da 40 €).



a cura di Patrizia Piccinini



▶ Un perfetto connubio tra cremosità e croccantezza: Vortici Latte Perugina Crema Cioccolato (2 €).

Viva il gelato

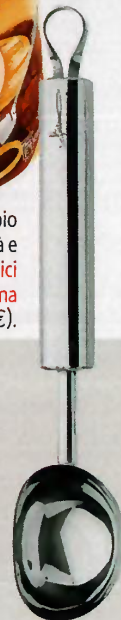
GOLOSI BRIVIDI D'ESTATE

Alla frutta o alla crema: si può scegliere tra 500 gusti. Imparate a prepararlo come in gelateria. E per i più pigri, i confezionati sono da leccarsi i baffi

Coppa, cono oppure bicchierino? Sono più di 500 i gusti del gelato, un piacere che mette d'accordo tutti, grandi e piccini. Soprattutto lo si gusta in estate, ma è gradito tutto l'anno e c'è sempre una buona ragione per offrirlo. A merenda o come dessert dopo i pasti, è facile e veloce da preparare grazie alle nuove macchine per "confezionarlo". Come Zo-

ku Quick Pop Maker, la "ghiaccioliera" più amata d'America. Anche servirlo è un gioco da ragazzi! Basta avere un allegro set di coppette colorate, come quelle disegnate da Alessi, o in ceramica a effetto retrò come quelle firmate Bitossi. E per i gusti a voi la scelta. Tante le prelibatezze, dai freschi sorbetti al mandarino, alle tentazioni di crema e cioccolato.

▶ Porzionatore di gelato della collezione Factotum di Giannini (14 €).



▶ Cucchiaini Love di Guzzini (il set da 6 costa 6,90 €).

Sorbetto Demeter al mandarino di Gildo Rachelli (da 100 g, ▼ 1,85 €).



▶ Chocolate Fudge Brownie con cacao equosolidale. Ben & Jerry's (da 500 ml 5,70 €).

Limoneve gusto panna e limoni di Sicilia. 56 gr di Antica Gelateria del Corso (1,60 €).



▶ Coppette in ceramica in sei colori pastello di Bitossi Ceramiche (29,15 €).



▶ Doppio Intrigo, di vaniglia e cioccolato, ricoperto da un mix di cioccolato bianco e cacao. Sammontana (1,80 €).



▶ Coppa per gelato in acciaio inossidabile e resina termoplastica e cucchiaino Big Love di Alessi (il set 33 €).

