



MORONI GOMMA

Lo spruzzino di Lékúé si avvita al limone per vaporizzare il succo sull'insalata. 16 euro

BUGATTI

Le tradizionali posate da insalata con il manico in un colore moda a prova di lavastoviglie. 8,70 euro cadauna



PER I BIMBI

IL SEGRETO PER FAR MANGIARE LE VERDURE AI BAMBINI PIÙ DIFFICILI È DI CREARE RICETTE CHE SEMBRANO GIOCHI

MORONI GOMMA

I bambini mangiano le verdure se il piatto è la base per disegnare delle faccine. 20 euro



MORONI GOMMA

Il set di Lékúé per creare mix di erbe da conservare e poi usare per condire. 11 euro



TESCOMA

Le posate da insalata, se unite, diventano una pratica pinza. 5,90 euro



MAISONS DU MONDE

Posate e insalatiera sono di bambù con righe in toni di tendenza. 16,99 e 9,99 euro

CONSIGLI

COME LAVARE L'INSALATA

Molte casalinghe scelgono di acquistare l'insalata già lavata, confezionata in buste e in vendita nei banchi frigo. Ci sono ricette pronte con altre verdure, come carote e zucchine, e misticanze sfiziose. Per chi non rinuncia ad acquistare cespi di lattuga e indivia, essendo ortaggi da consumare crudi, ecco i consigli per il lavaggio.

* Comode sono le centrifughe per le foglie, vere e proprie "lavatrici" per pulire le insalate.

* Studi recenti hanno confermato che il vecchio metodo di lavare le verdure con acqua e bicarbonato ha validi fondamenti. Aggiungendo un cucchiaino di bicarbonato ogni litro d'acqua aiuta a ridurre le particelle dalla superficie degli ortaggi, elimina residui di terra, cere, impurità e sporcizia, ovvero i centri di accumulo dei germi. Si deve poi sciacquare molto bene.

* Occhio in gravidanza: le verdure crude possono trasmettere la Toxoplasmosi, malattia molto pericolosa per il bambino. Il consiglio è di aggiungere all'acqua del lavaggio qualche goccia di apposita soluzione disinfettante.



MAIUGUALI

La ciotola portavivande per mangiare sane insalate anche in ufficio. 9 euro



Dedicato a Milano, sede di Expo, l'insalata tricolore Dimmidisi.