

08 Luglio 2013

Prima di partire, conserva bene i cibi

Ecco alcuni trucchi per mantenere sano il proprio cibo in dispensa e in frigorifero. E per prolungarne la durata così da non buttar via nulla.



CONSERVAZIONE CASALINGA

Dopo la vacanza, non si butta via niente. Un miracolo possibile se prima di partire si trova il modo di **conservare bene i cibi in frigo e in dispensa**. Sia per mantenerne intatte tutte le proprietà nutritive, sia per evitare che queste vengano sfruttate meglio da piccoli ospiti indesiderati come batteri e funghi.

Ecco alcuni trucchi:

- sistemare **le cipolle in un vecchio paio di collant** vi permetterà di conservarle fino a 8 mesi più a lungo
- **fragole e frutti di bosco si conservano perfettamente** nell'aceto fino a un attimo prima di servirli (basta risciaquarli)
- **per evitare che le patate germoglino**, conservatele insieme alle mele
- strofinate **una noce di burro sulla crosta del Parmigiano** per evitare che si secchi
- **sfruttate gli angoli giusti del frigo**: i ripiani posti più in basso sono di solito quelli più freddi, adatti per verdure, frutta e latticini; quelli in alto e sulla porta sono i più caldi, perfetti per bevande e prodotti a lunga conservazione

Un'ultima curiosità: **pare che una preziosa quanto inaspettata alleata sia la Luna**. Fin da tempi assai remoti le varie popolazioni umane del mondo hanno tessuto una relazione fondamentale con la Luna, proprio perché erano stati in grado di cogliere l'influenza delle sue fasi su tantissimi fenomeni naturali. I nostri bisnonni, per esempio, insegnavano che certe attività agricole andavano eseguite con la Luna in un certo aspetto: quando seminare, quando innaffiare, quando potare. E cosa c'entra con la conservazione dei cibi? Se volete **far fuori la frutta in eccesso trasformandola in marmellata** pronta ad attendervi al vostro ritorno, sarebbe meglio aspettare la luna calante. Questo almeno è il consiglio riportato nel dizionario della Luna (Paunger e Poppe, ed. Tea), la summa dei saperi dei nostri avi più "lunatici".
