

Consigli d'altri tempi:
dalla memoria dei nostri nonni

Paolo Trevisan

**CONSIGLI D'ALTRI TEMPI:
dalla memoria dei nostri nonni**

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Fotografia dell'autore:
Foto Ottica
Trintinaglia
38051 Borgo Valsugana
(Trento)

Copyright © 2012
Paolo Trevisan
Tutti i diritti riservati

- **Sapevate che una cipolla al giorno...** Non tutti conoscono le preziose proprietà mediche delle cipolle. Il bulbo è diuretico e ipotensivo, se consumato crudo si rivela anti-diabetico e cotto regola l'intestino.
- **Albero di Natale come fosse vero** Se quest'anno avete scelto un albero natalizio ecologico, spruzzatelo qua e là con alcune gocce d'essenza di pino. Si tratta di un piccolo trucchetto grazie al quale avrete l'illusione di avere in casa un abete vero.
- **Un antipulci naturale** Il limone è un ottimo antipulci, tagliatene quattro in otto parti e fateli bollire per tre quarti d'ora. Fate raffreddare e frizionate con questo preparato il pelo del vostro cane ed infine spazzolatelo.
- **Contro gambe gonfie** Se le vostre gambe sono stanche e tendono a gonfiarsi, la notte cercate di dormire tenendole leggermente sollevate rispetto al resto del corpo: basterà sistemare un piccolo blocchetto di legno o più semplicemente alcuni libri sotto le gambe del letto o un cuscino fra rete e materasso. Questo espediente favorirà una migliore circolazione.
- **Segnaposto originali** Per realizzare dei segnaposto in occasione delle festività, spruzzate d'oro o d'argento alcune bottigliette di varie forme e fissate sul tappo una pallina dell'albero di Nata-

le, anche questa d'oro o d'argento. Per finire, incollate una bell'etichetta con il nome del commensale.

- **Per una grattugia più pulita** Se volete evitare che nei dentini della vostra grattugia restino dei pezzettini di formaggio, mettetela in freezer per una decina di minuti e passatela poi sotto il getto dell'acqua molto calda.
- **Tapparelle sempre in ordine** Dopo aver lavato bene ed asciugato altrettanto bene le tapparelle, spruzzatele con un poco di cera spray. Così facendo, smog e sporco scivolano via e le tapparelle resteranno pulite a lungo.
- **Come organizzare la libreria dei piccoli** Destinate ai vostri figli uno scaffale della libreria dove possano riporre i loro volumetti preferiti, lasciando stare i vostri. In questo modo inizieranno a distinguere i libri dai giocattoli.
- **Per tutte le sarte in erba** Se dovete tagliare un'asola dritta su un tessuto pesante, appoggiate la parte di stoffa in questione su una saponetta ed incidete con una lametta.
- **Lunga vita alla carta vetrata** La carta vetrata durerà più a lungo, funzionerà e non si spezzerà durante il suo utilizzo, se la inumidirete leggermente sulla parte liscia e la avvolgerete intorno ad un pezzo di legno.

- **Così riponiamo la tenda da campeggio**

Prima di riporre la tenda da campeggio che avete usato durante la stagione estiva, controllate i picchetti di metallo. Passateli uno ad uno con uno straccio imbevuto di lubrificante, quindi riponeteli in un sacchetto di tela e poi in un sacchetto di nylon. Fatto questo, li ritroverete l'anno prossimo in perfetta forma.
- **Una dolce pulizia del viso**

Mescolate un cucchiaino di zucchero alla schiuma del sapone con cui vi lavate abitualmente il viso e servitevene di tanto in tanto come fosse un normale detergente. Vi laverete così la faccia eseguendo nello stesso tempo un dolce peeling.
- **I ricordi delle vacanze al mare**

Se volete conservare le conchiglie che avete raccolto sulla spiaggia questa estate, lavatele molto bene ed immergetele in una soluzione di acqua e candeggina (circa mezzo bicchiere di candeggina in due litri di acqua) per 24 ore. Toglietele dal recipiente, sciacquatele molto bene e lasciatele asciugare all'aperto.
- **Come intervenire sulla cartella macchiata**

Avete sporcato la cartella in pelle con l'inchiostro della penna biro? Provate a smacchiarla tamponando con un batuffolo di cotone imbevuto di latte. L'ideale sarebbe l'alcool, ma spesso toglie il lucido

della pelle. Una volta eliminata la macchia, lucidate la pelle con della crema grassa.

- **Alle piante acqua senza bollicine** Innaffiate le piante d'appartamento utilizzando l'acqua minerale che avete avanzato, quella sgasata, che contiene comunque sali minerali. E ancora: concimatele mischiando alla terra alcuni gusci d'uovo, fatti essiccare per qualche minuto nel forno, a temperatura media e trituri finemente magari utilizzando il frullatore.
- **Uno stuzzichino sfizioso** Schiacciate con un batticarne alcune olive, conditele con olio, origano, aglio e peperoncino. Lasciate riposare per un'oretta e buon appetito.
- **Basta sprecare carta** Per misurare quanta carta occorre per realizzare un pacco, non dovette far altro che prendere le misure passando dello spago intorno al pacco da incartare, tagliarlo nella lunghezza desiderata e in fine usarlo per misurare la carta.
- **Lo sapevate che...** L'aglio pressato conferisce alle pietanze più sapore rispetto all'aglio tritato?
- **Condire l'insalata** Nel condire, provate a versare l'olio prima di ogni altro ingrediente e girate bene l'insalata. Aggiungete quindi il sale e l'aceto,

meglio se aceto di mele. Si tratta di un semplice espediente grazie al quale l'olio avrà una resa maggiore e, nel caso di una dieta, vi permetterà di metterne meno del solito.

- **I gusci d'uovo per un bianco candido** Una volta spaccate le uova, risciacquate i gusci e poneteli in un sacchettino di garza. Chiudete quindi il sacchetto e ponetelo nella lavatrice con il bucato bianco. A lavaggio ultimato, lenzuola, federe, tovaglie e strofinacci avranno riacquisito il loro candore naturale.
- **Una ricettina semplice e golosa** Se avete nella dispensa una confezione di corn flakes che nessuno intende finire, non lasciateli diventare molli. Sciogliete a bagnomaria un po' di cioccolato, gettateli dentro le fogliette, amalgamate bene il composto e versatelo in alcune piccole formine per pasticcini. Lasciate quindi raffreddare in frigorifero e avrete così ottenuto dei cioccolatini golosissimi.
- **Alt agli odori sulle mani** Per togliere l'odore di cipolla, aglio o candeggina dalle mani, appoggiate le dita sul manico di un cucchiaino di acciaio inossidabile e fatevi scorrere sopra dell'acqua fredda.
- **E' arrivato il momento di riporre la** Prima di appendere la bicicletta al chiodo durante la stagione inver-

- bici** nale, staccate la borraccia, risciacquatela con acqua e bicarbonato e riagganciatela alla bici a testa in giù. Lasciatela aperta altrimenti prenderà un cattivo odore.
- **Come intervenire al primo mal di gola** Al primo accenno di mal di gola, basterà semplicemente far bollire due bastoncini di liquirizia in poca acqua, assieme a due foglie di alloro. Bevete questo infuso tiepido, dopo aver aggiunto nella tazza un cucchiaino di miele.
 - **La torta si è attaccata la fondo** Se il dolce è rimasto attaccato alla teglia, rovesciate quest'ultima su di un piatto, coprite il fondo con uno strofinaccio impregnato d'acqua bollente e aspettate: la torta si staccherà da sola.
 - **Un toccasana per i fiori** L'acqua di cottura delle verdure, una volta raffreddata, si aggiunge a quella dell'annaffiatoio e si usa per arricchire la terra dei vasi di fiori, di qualunque tipo siano.
 - **Crostini a portata di mano** Tagliate a cubetti il pane raffermo, spennellatelo di burro fuso e fatelo tostare nel forno per realizzare dei crostini. A questo punto portateli in tavola con una minestra di verdure, un passato o una vellutata. Oppure infilateli in sacchetti per alimenti e surgelateli.
 - **Dopo aver fatto la pasta, facciamo or-** Per eliminare i residui di pasta dal matterello, dopo aver steso la sfo-

vari tentativi, non viene via. Lasciatele a bagno cinque minuti in acqua calda e varechina (due cucchiaini per litro) e sciacquatele bene con acqua e aceto. Saranno nuove.

- **Per essere belle, basta un poco d'acqua** Dopo aver pulito il viso con cura, spruzzatelo con acqua minerale e dopo aver applicato il trucco ripetete l'operazione con un vaporizzatore oppure tamponate delicatamente il viso con un fazzolettino imbevuto di acqua minerale fredda. Così facendo, il trucco durerà più a lungo del solito.
- **Per non bruciare il sugo in cottura** Il sugo non si attaccherà al fondo del tegamino se al posto del coperchio metterete una fondina piena d'acqua. Il trucco è semplice ed efficace.
- **Quando il forno è troppo caldo** Se vi accorgete che il forno in cui state cuocendo una torta è troppo caldo, non abbassate la fiamma, potreste rovinare il dolce. Mettete invece sul fondo del forno un recipiente pieno d'acqua fredda e proseguite nella cottura.
- **Come eliminare le macchie di fuliggine** Su cotone, lana, seta, viscosa e sintetici, cospargete la parte sporca di sale fino, attendete qualche minuto e scuotete il tessuto. Tamponare con trielina e lavate come di consueto.
- **Cura e pulizia dei** Per pulire e far tornare morbidi i