

OGGI

WWW.OGGI.IT

N° 27 - 29/6/2016
€ 2,00

RCS 
IL NEWSMAGAZINE
DELLE FAMIGLIE ITALIANE



IN QUESTO NUMERO

ELEZIONI
DOPO IL TRIONFO
DEI GRILLINI
E IL KO DI RENZI

AZZURRI
I CALCIATORI CI
FANNO SOGNARE.
E LE FIDANZATE...

OSCAR TV
È LA GABANELLI
LA REGINA DELLA
TELEVISIONE

LINO BANFI
«LA MIA AMICIZIA
CON PAPA
RATZINGER»

ZANZARE
COME CREARE
UNA «BARRIERA
INVISIBILE»

**PROVA
COSTUME**

I CONSIGLI
DEL NOSTRO
NUOVO
GIORNALE:
«SANO &
LEGGERO»

**PERICOLO
BREXIT**

KATE, RESTA CON NOI!

GLI INGLESI VOTANO PER USCIRE DALL'EUROPA O RIMANERVI.
MA COME LA PENSA LA FAMIGLIA REALE? DAVVERO WILLIAM
E SUA MOGLIE SONO PRONTI A DIVENTARE EXTRACOMUNITARI?

→ In casa si usano i classici prodotti a base di piretroidi: piastrelle, liquidi e spray che abbattano le zanzare. «Quelli venduti in Italia sono autorizzati dal Ministero della Salute, hanno un'efficacia provata e nessun rischio, se usati seguendo le istruzioni», aggiunge l'esperto.

«**Se le piastrelle diffondono nell'ambiente piccole quantità di prodotto, gli spray sono più concentrati** e possono provocare irritazione per chi soffre d'asma e allergie».

Dove ristagna l'acqua si possono usare i larvicidi, che annientano le larve, o gli insetticidi a ridotto impatto ambientale. E chi vuole un "impatto zero" **può chiedere aiuto alle piante.**

La **citronella** è l'anti-zanzare naturale più conosciuto. Attenzione all'acquisto: quelle vere sono del genere *Cymbopogon Nardus* o *Cymbopogon Winterianus*. Da tenere sul davanzale è l'**agerato**: con i suoi fiori lilla e grazie alla comarina, è una barriera contro gli insetti. Ama il sole e innaffiature regolari. Anche la **lavanda**, facile da coltivare, ha un profumo sgradevole per le zanzare. Basta tenerla al sole e non annaffiarla troppo, per non far marcire le radici. La **calendula**

contiene piretro, un vero e proprio insetticida naturale. È una pianta molto resistente ma ha bisogno di sole e un terreno abbastanza fertile.

Basilico, rosmarino e menta rilasciano aromi che tengono lontani gli insetti. Il basilico ha bisogno di zone ombreggiate e poco ventilate; il rosmarino è molto resistente: deve essere potato di tanto in tanto; la menta vuole spazio e terreno umido. Se poi qualche insetto vi punge, c'è l'**aloe**: pianta africana perenne, è un sorprendente rimedio contro il prurito. Tagliando infatti una foglia e passando la sostanza gelatinosa presente al suo interno, si avvertirà una sensazione di sollievo quasi immediata.

Enrica Belloni

(ha collaborato Dario Nuzzo)



Senza più zzzzzz, il terrazzo è super

UN OMBRELLONE,
UNA SDRAIO, UN ANGOLO
PER PRANZARE.
**BASTA POCO PER
RENDERE PIÙ PIACEVOLI
GLI SPAZI ALL'APERTO**

di **Maria Curtarelli**



▲ **RECLINABILI** Poltrone Acquamarina di Nardi, in resina atossica, in cinque colori, € 106 (www.nardigarden.com).



◀ **DI DESIGN** Anker, dell'azienda olandese Extremis, si completa con l'ombrellone (www.extremis.be).

PER BAMBINI ▶ Trotter, di Magis, è una sedia "mobile" (www.magisdesign.com/it).



LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI



Portine «home made» con pesche e kiwi

dolce velocissimo da preparare... e anche da mangiare, visto che è fresco e delizioso. Potete sbizzarrirvi con combinazioni sempre diverse. Noi vi proponiamo kiwi e pesca ma potete provare fragola e melone, ciliegie e lamponi, e banana. Per ottenere una crema senza grumi, che non si attacchi al fondo, evitate il contatto diretto del pentolino con la fiamma del fornello.



formate un cordoncino che salderete premendolo alla base.

● **Bucherellate la base** con i rebbi di una forchetta, copritela con un foglio di carta da forno e disponetevi uno strato di fagioli o ceci secchi. Così eviterete alla pasta di gonfiarsi durante la cottura. Mettete in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti.

● **Scaldate il latte con la scorzetta di limone** fino al primo bollore, poi

levatelo dal fuoco. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina setacciata amalgamandola con una frusta e, sempre mescolando, unite il latte; fate addensare per circa 5 minuti, a fuoco dolce, e lasciate raffreddare.

● **Riempite le crostatine** con la crema preparata, tagliate a fettine i kiwi, dividete a spicchietti le pesche. Completate disponendo la frutta sui dolcetti.

Ingredienti per 6 persone: 230 g di pasta frolla già pronta, 2 pesche lavate e sgocciolate, 20 g di burro, 2 kiwi, 3 tuorli, 400 ml di latte, 30 g di farina, una scorzetta di limone, 130 g di zucchero.

PROCEDIMENTO

Prendete la pasta frolla con un mattarello a 3 mm di spessore in un disco e rivestiteci 6 stampini da 6 cm di diametro imburrati e infarinati. Con la pasta avanzata

Un brindisi all'arrivo

Un semplice scalo a luogo di incontro dove passare del tempo: l'aeroporto dà sempre più spazio alla ristorazione di qualità. L'Alpenspa, per esempio, l'ultima inaugurazione è stata quella del bar Gourmé&Bottega, l'area degli arrivi. Per accogliere i clienti con un buon bicchiere di vino e salumi Dop e Igp.

Il cibo è fast a casa

La preparazione delle ricette di questo volume - dagli hamburger all'insalata di quinoa - è veloce, proprio come dice il titolo: *Fast food di casa* (Ed. Domus, 19 €).



LA SPESA CONSAPEVOLE

VOGLIA DI GELATO? PROVATE A FARLO IN CASA

Preparare la merenda con i bambini può essere divertente e istruttivo. Per esempio si può fare il gelato in casa senza particolari attrezzi, ma solo con sale e ghiaccio.

● **Per realizzare il gelato in casa servono: latte, zucchero, ghiaccio, sale, un sacchettino alimentare richiudibile e un cestello di plastica.** Per i gusti, si può scegliere tra succo di frutta fresca, essenza di vaniglia, glasse al cioccolato.

Bisogna versare circa 100 ml di latte nel sacchetto, aggiungere due cucchiaini di zucchero e l'ingrediente del gusto scelto. Poi si chiude ermeticamente il sacchetto, lasciando però un po' di aria al suo interno. Nel frattempo, nel cestello si versano dei cubetti di ghiaccio e due cucchiaini di sale.

Si mette il sacchetto nel cestello, si chiude e si agita per circa 3-5 minuti.

In poco tempo la miscela si sarà compattata in un gelato.

Come si spiega questo risultato? **Ci viene in aiuto la scienza:** il sale abbassa il punto di congelamento

dell'acqua e la temperatura del ghiaccio. Quest'ultimo, per sciogliersi, deve assorbire calore. E lo fa "prelevandolo" dalla miscela di latte e zucchero, che si raffredderà trasformandosi a poco a poco in gelato. Nel sacchetto lasciate sempre un po' d'aria, perché è proprio l'aria che garantisce la compattezza e la cremosità del gelato. Con lo stesso procedimento si possono fare anche dei ghiaccioli, sostituendo il latte con dell'acqua.

Dario Nuzzo



Gusti a vostra scelta

Si può provare a fare il gelato anche senza usare la gelatiera.