



Ph. olovite.it

Regali gastronomici

Spesso quando ci invitano alle feste di compleanno la prima cosa a cui pensiamo è lo stress che ci aspetta per scegliere il regalo. Infatti, quello della scelta del regalo è un momento che genera ansia e timore di regalare qualcosa che possa non essere apprezzato e che resterà nello scantinato fino a Natale, quando verrà dissotterrato per essere regalato alla propria suocera. Per non correre il rischio di sbagliare, meglio puntare sul si-

curo e trovare qualcosa che metta davvero tutti d'accordo. E cosa se non un regalo enogastronomico? Chi non ha tempo di cimentarsi nella realizzazione di golose leccornie fatte a mano in cucina, come biscottini, marmellate, conserve e liquori fatti in casa, può comunque scegliere di regalare set degustazione di caffè, tè o cioccolatini. Di sicuro, questa volta il vostro regalo sarà apprezzato e consumato prima del prossimo compleanno.



Ph. vivimiano.corrriere.it

Panini gourmet, idee velocissime

Se siete stanchi dei soliti abbinamenti e volete sperimentare qualcosa di nuovo, eccovi qualche spunto per rendere il pranzo al sacco un momento di puro godimento. Provate il panino con mortadella, pesto di pistacchi, scamorza e crema di aceto balsamico, il sapore deciso della mortadella, quello lievemente dolce del pesto di pistacchi, la vivacità della scamorza, l'unicità della crema di aceto balsamico rendono questo panino davvero originale. Pochi ingredienti come prosciutto crudo, fichi e crema di parmigiano creeranno un contrasto che stupirà il vostro palato.

Utilizzando il salmone affumicato, mezza pera, della lattuga e il formaggio brie invece otterrete un gustosissimo sandwich. Per respirare aria di montagna in un panino basta poco, cuocete i funghi con aglio, prezzemolo e zafferano e uniteli nel vostro panino con speck e mozzarella. Se siete vegani invece basterà abbinare legumi, verdure e frutta secca per un panino leggero e nutriente, prova con crema di ceci, pomodori secchi, verdure grigliate e trito di mandorle, una vera delizia. Infine, se avete voglia di addolcire il palato basterà farcire metà baguette con la ricotta e 2/3 cucchiaini di miele.



Ph. www.ba-bamail.com

Haruki: il giovane inventore del kirigami

Chi ama l'arte sa che questa può manifestarsi in miliardi di forme differenti. Haruki, giovane artista giapponese, ne è la prova vivente. Il suo talento? Trasformare confezioni di alcuni dei più famosi snack attualmente in vendita, dando vita a vere e proprie opere d'arte: una tecnica ingegnosa che lo stesso Haruki ha definito "kirigami", una sorta di versione pop del più celebre origami. Il talento di Haruki sta già facendo il giro del web grazie alla sua pagina

twitter, che è diventato il suo principale canale di comunicazione. Sul suo profilo si possono quindi ammirare queste vere e proprie sculture, che non possono non lasciare a bocca aperta. Sfolgiando la sua pagina si passa da composizioni più semplici, come le bambole create partendo da confezioni di cioccolato e patatine, fino ad arrivare a creazioni complesse, come castelli fatti con le scatole dei celeberrimi Mikado, modellini di treni a marchio Nestlé e velieri che sembrano pronti a solcare mari di cioccolato.