



Viaggiare da sole: le mete da sogno

Le donne che viaggiano da sole sono in costante aumento e lo fanno per le ragioni più svariate. Ci sono donne che partono alla fine di un amore o dopo un lutto, c'è chi viaggia per capire se stessa attraverso gli occhi di persone di culture diverse dalla sua e c'è chi il lavoro l'ha lasciato per viaggiare. Se è il primo viaggio in solitaria, il consiglio è quello di visitare un luogo in cui si parli la stessa lingua, per gestire meglio l'impatto

dell'essere da sole. La Spagna e la Grecia sono le due mete consigliatissime se si ha voglia di mare e buona cucina. Le Repubbliche baltiche (Lettonia, Estonia, Lituania) stupiscono per la cultura, a metà tra quella europea e quella russa, e per i paesaggi: foreste infinite, chiese coloratissime, il blu intenso del mar baltico. Gli Stati Uniti sono di certo una delle mete da sogno, soprattutto New York City dove ti sentirai a casa anche se non ci sei mai stata.

Cappotto donna: i consigli per non sbagliare

Il caldo ormai è solo un ricordo ed è giunto il momento di indossare il cappotto. Trovare la giusta ispirazione e il giusto look può essere difficile, ma se vi affiderete alle mani (o all'immagine) di qualcuno davvero esperto non potrete sbagliare. E quale modello migliore dell'affascinante neo-duchessa del Sussex Meghan Markle? Con il suo stile infatti Megan ha già conquistato i cuori dei sudditi inglesi, ma non solo, e moltissime donne ormai la considerano un'icona in fatto di look. E il cappotto è proprio uno dei capi in cui sembra più esperta: finora infatti non ne ha mai sbagliato uno. Le regole da rispettare sono molto semplici. Mai tinte troppo vivaci o fantasiose: meglio prediligere colori basic, come il bianco ghiaccio, il beige chiaro o cammello ed il grigio melange. Si anche al nero e tutte le sfumature del blu, soprattutto per le occasioni più formali. Anche sui modelli bisogna prestare molta attenzione. Scegliete cappotti monopetto o doppiopetto, meglio in versione lungo o tre quarti. Ottime anche le soluzioni con cintura, soprattutto se allacciato morbidamente, in modo da dare un tocco casual.



Ph: www.blog.diormakeup.com



Ph: www.trendandthecity.it

Top list delle borse di tendenza: il marsupio

Dimenticate la visione che avete del marsupio e di chi lo indossa: turista in canotta, pantaloncini e marsupio. La borsa più funzionale di sempre diventa moda ed entra di diritto nella top list delle borse per donne metropolitane e all'avanguardia. Il marsupio si trasforma in una borsa super elegante, con linee e mood iper class. Da portare stretto in vita,

nella maniera più convenzionale, esibito sopra la giacca oppure a bandoliera o ancora a tracolla, per un tocco diverso e originale. La belt bag, modo più fashion per nominare il marsupio, diventa elemento di stile. Oltre ai modelli classici dal mood sporty, in nylon o in tessuto bicolore, quest'anno sono tantissime le versioni più lussuose, realizzate in pelle, e arricchite da borchie metallizzate e applique preziose, da sfoggiare persino di sera.



Come conservare le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche sono indispensabili in cucina, basta saperle usare nel modo corretto per esaltare il gusto di un piatto. È bene quindi conservarle nel modo migliore affinché spossano essere usate in ogni periodo dell'anno. Il basilico, ottimo per sughi e primi piatti, per conservarlo basta lavare le foglie, tamponarle con carta assorbente e metterle in frigo per due ore ed infine conservarle in un contenitore a chiusura ermetica e inserirlo nel congelatore. Il prezzemolo, ottimo per il pesce, basta lavarlo, scuoterlo dall'acqua in eccesso e tritarlo senza steli, poi metterlo in frigo su

un piatto. Dopo circa tre giorni sarà asciutto e pronto per essere conservato in bustine ermetiche. L'origano è l'erba perfetta per aromatizzare pesce e carni può essere usata anche per arricchire insalate e cetrioli. Si può conservare nel congelatore ma anche sott'olio se pensate di usarlo per sughi o piatti caldi. Come fare a meno del rosmarino quando si cucinano patate al forno e zuppe calde? Se avete a disposizione rametti di rosmarino fresco potete prima essiccarlo e poi sminuzzarlo. Potete anche polverizzarlo con un pestello per poi conservarlo in barattoli di vetro chiusi ermeticamente.