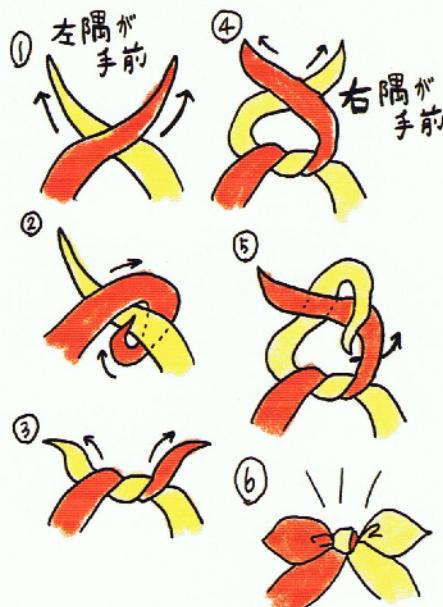
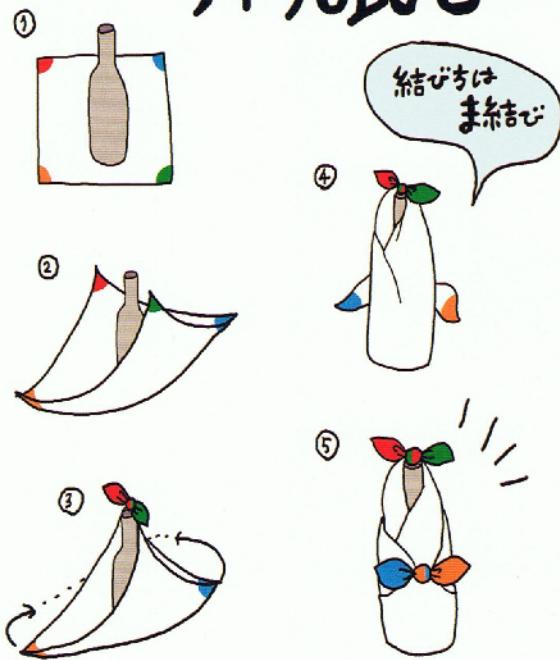


ま結び



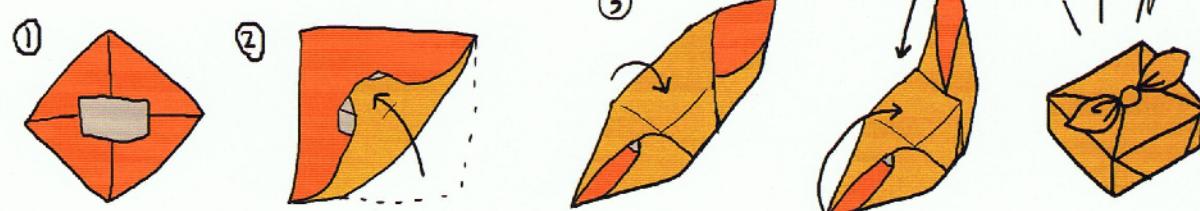
一升瓶包み



.j.しきbag(リング使用)



お使い包み



京都のれん株式会社



Kate Baylay











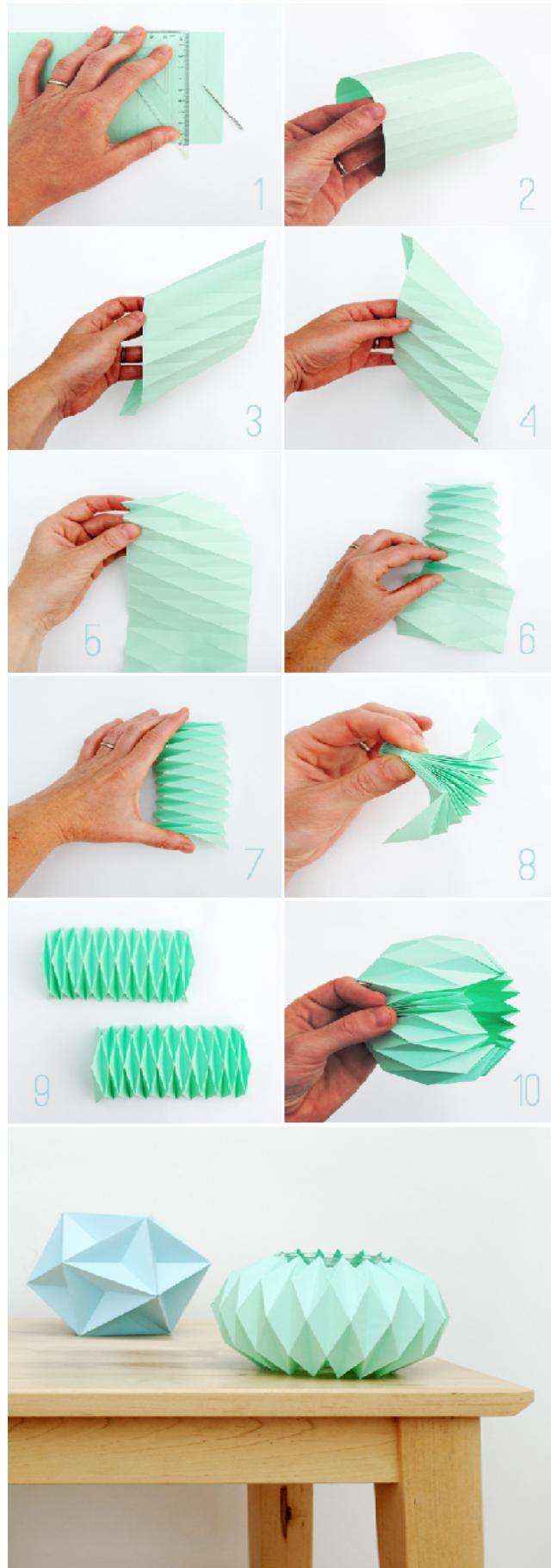


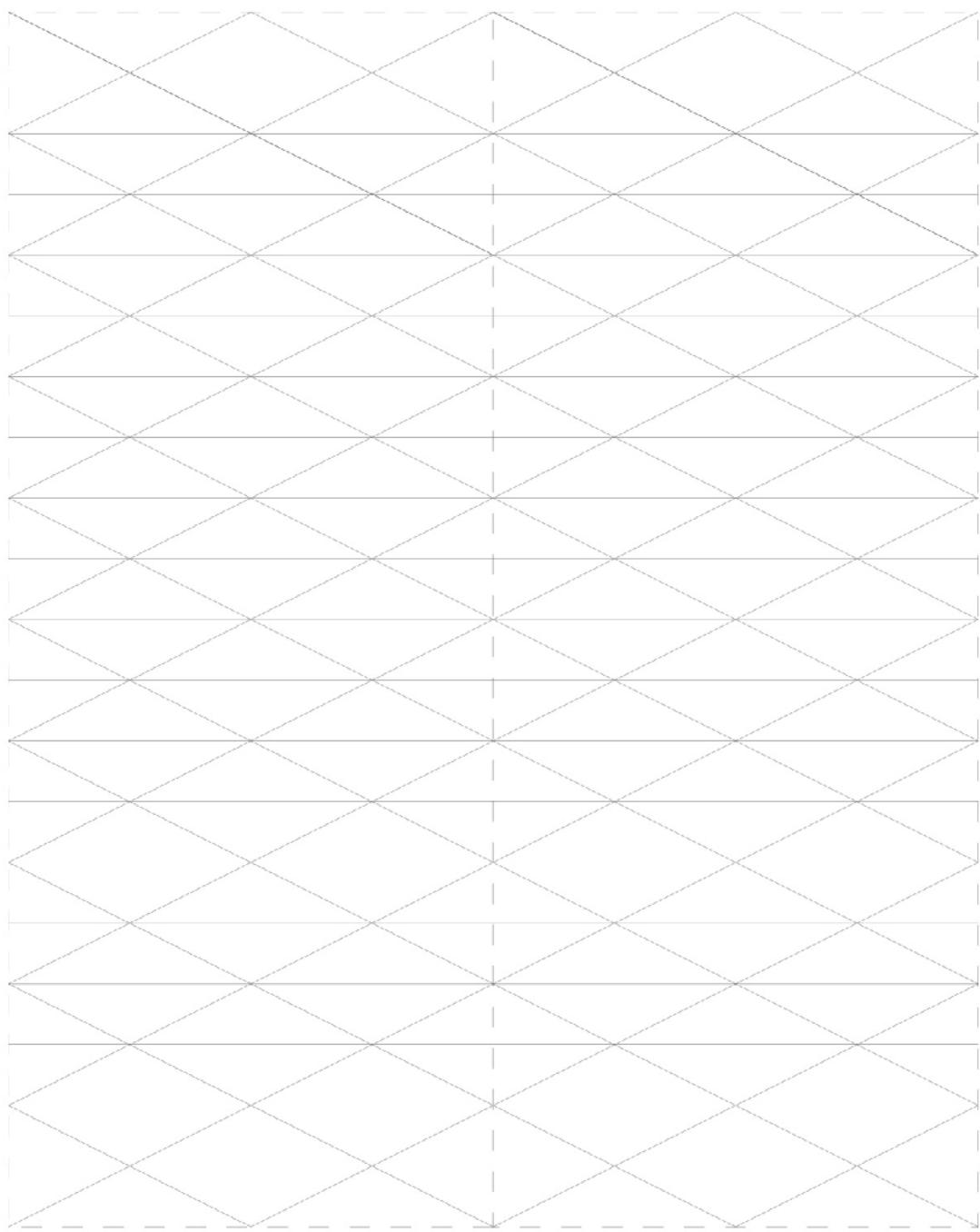


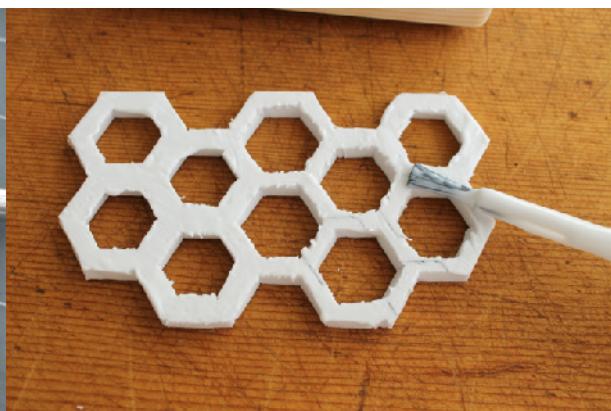
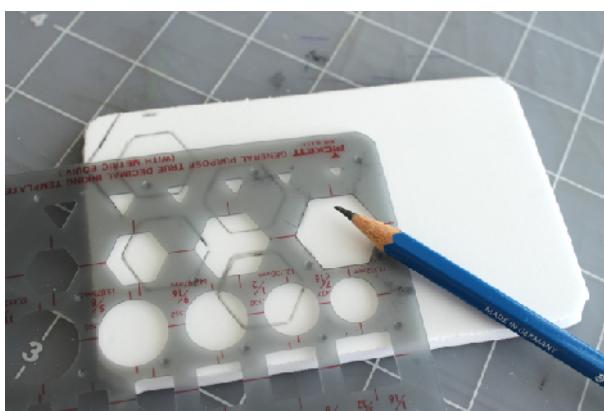




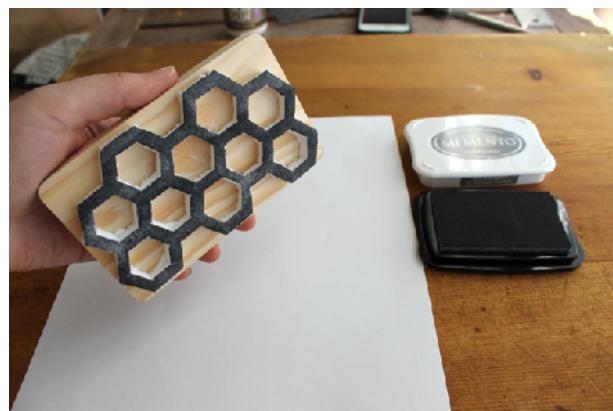
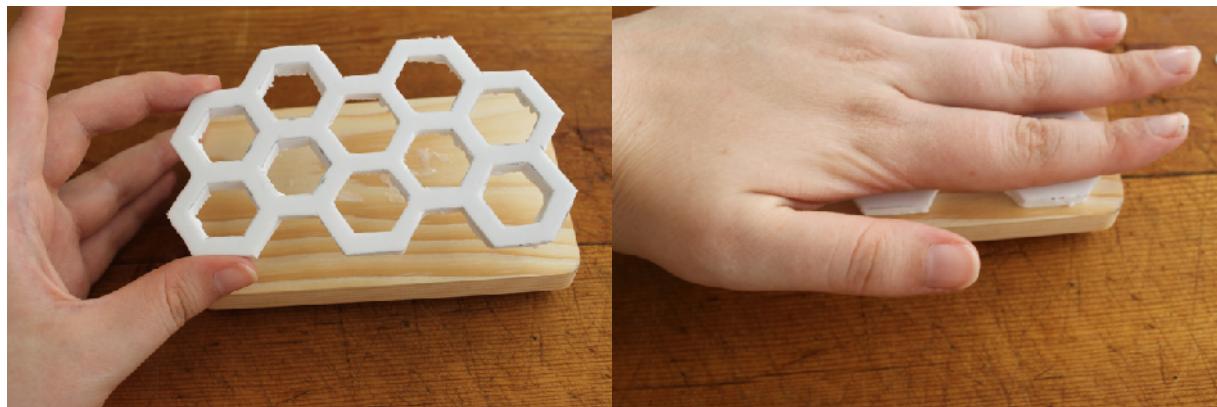








313



314





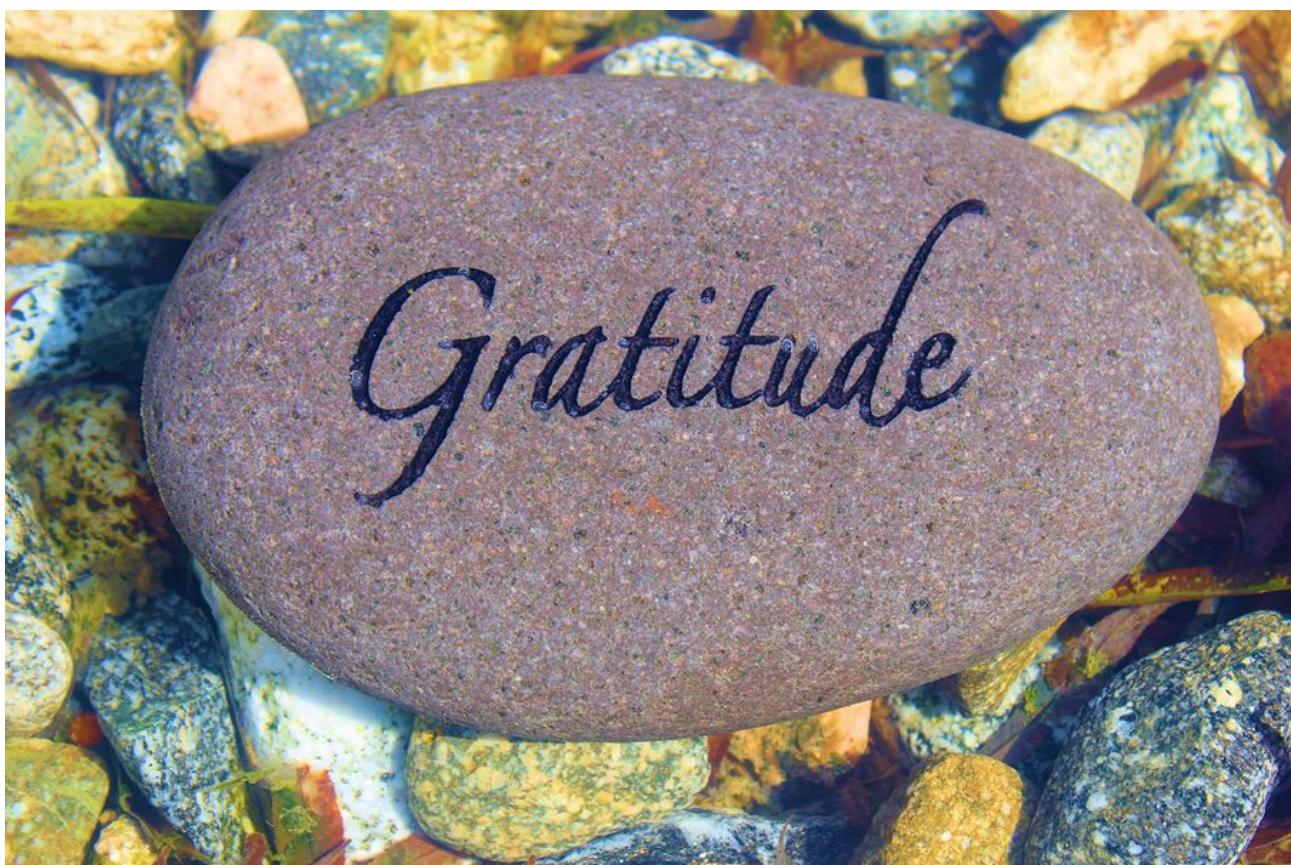
Alma Stoller





318





320



ERIC CARLE FRIENDS



Once there were two friends who were always together.



Together they played



and ran

Once there were two friends who were always together.



Together they played



and ran

and danced



and told each other secrets.





and danced



and told each other secrets.



1 2 3 4
5 6 7
8 9 10



He gathered a bouquet.



The river was wide, so it took a long time to swim across it.



The stars watched over him as he fell asleep. Z-z-z-z.





333





1



2

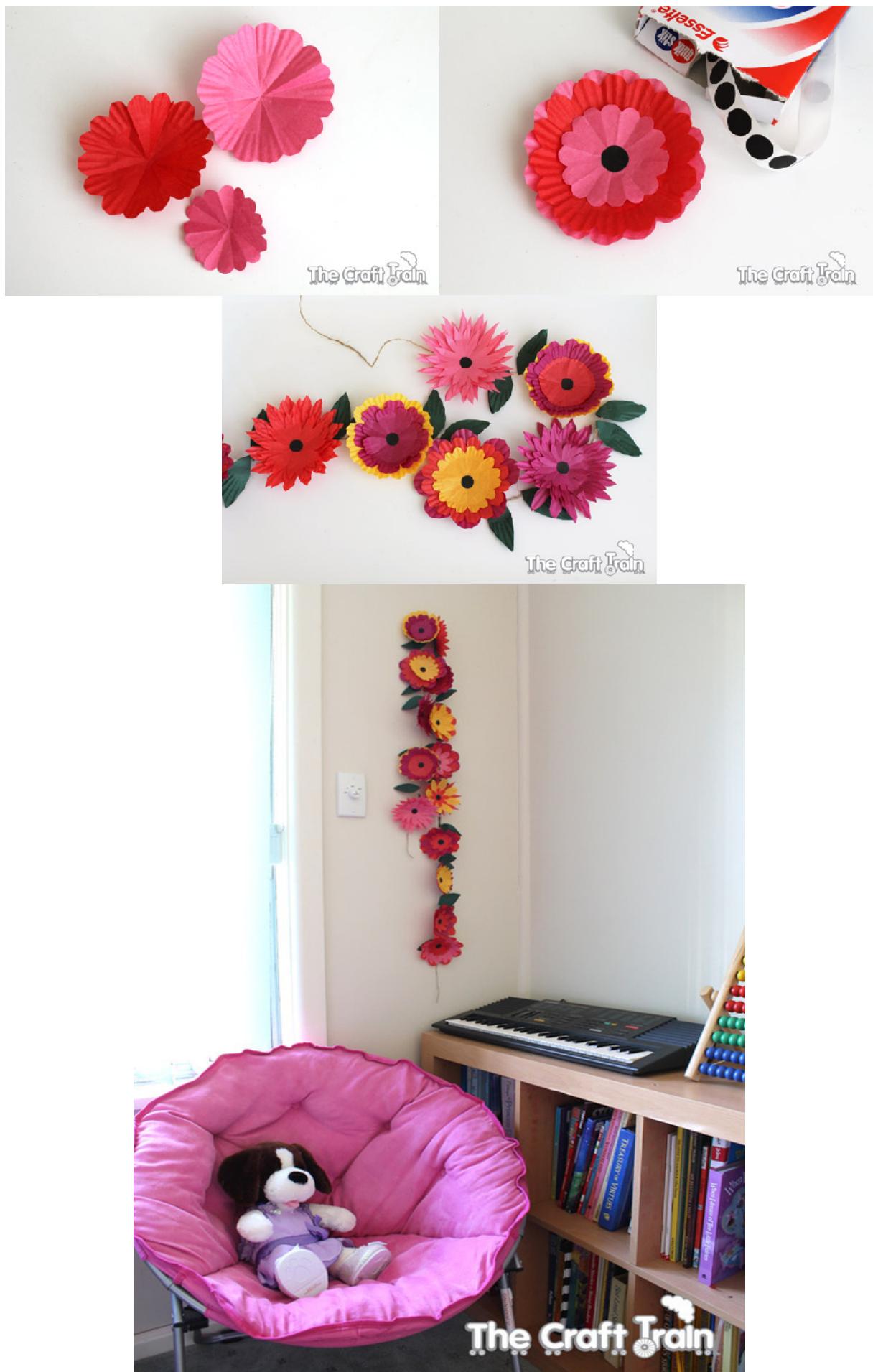


3



4

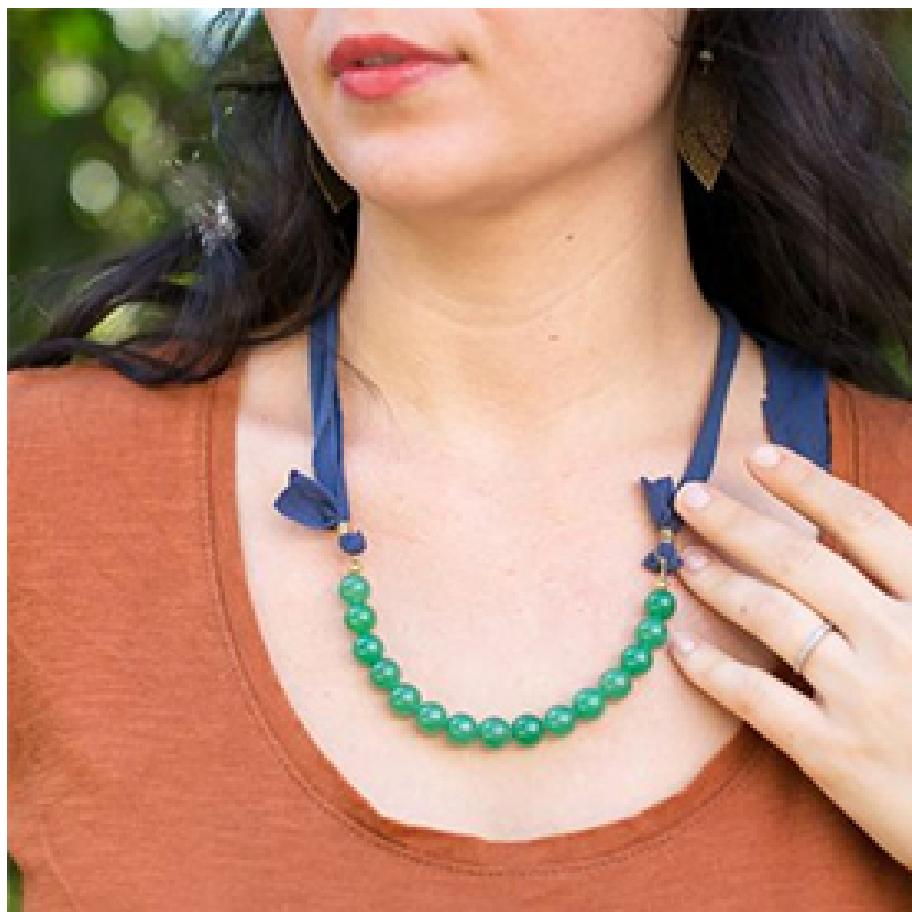




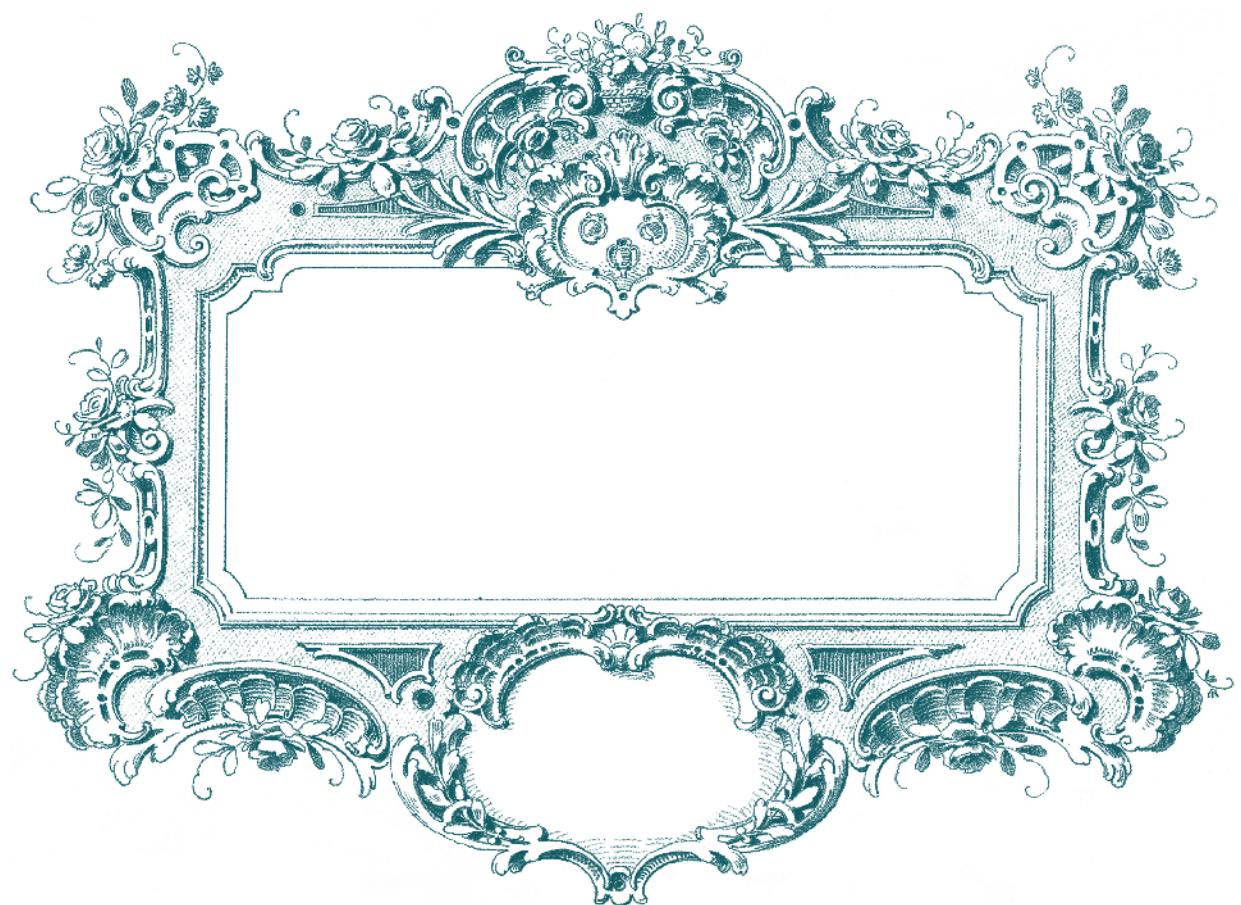
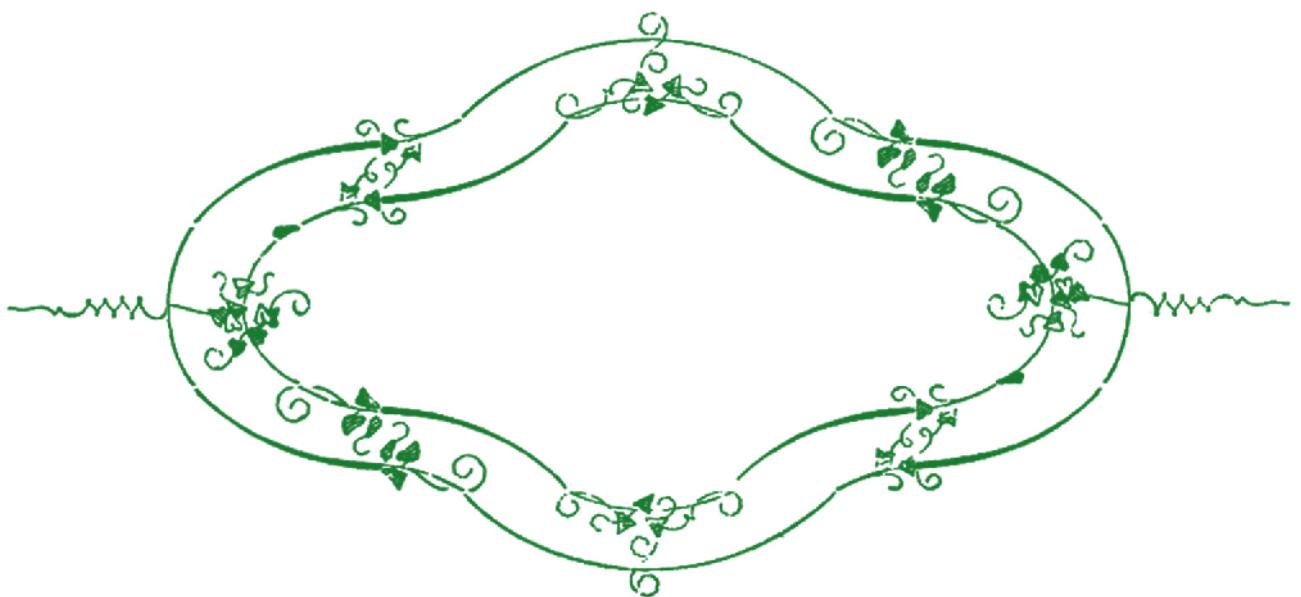




338





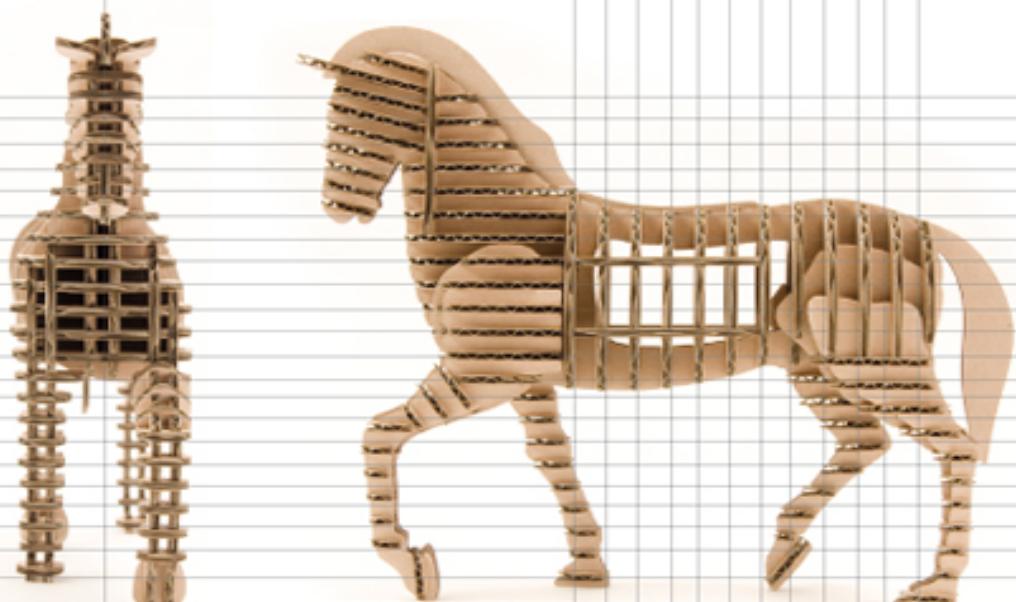








右式參四五六七八九抬二十二



いろはにほへと
さりめるをわかよたれそづぬならむ



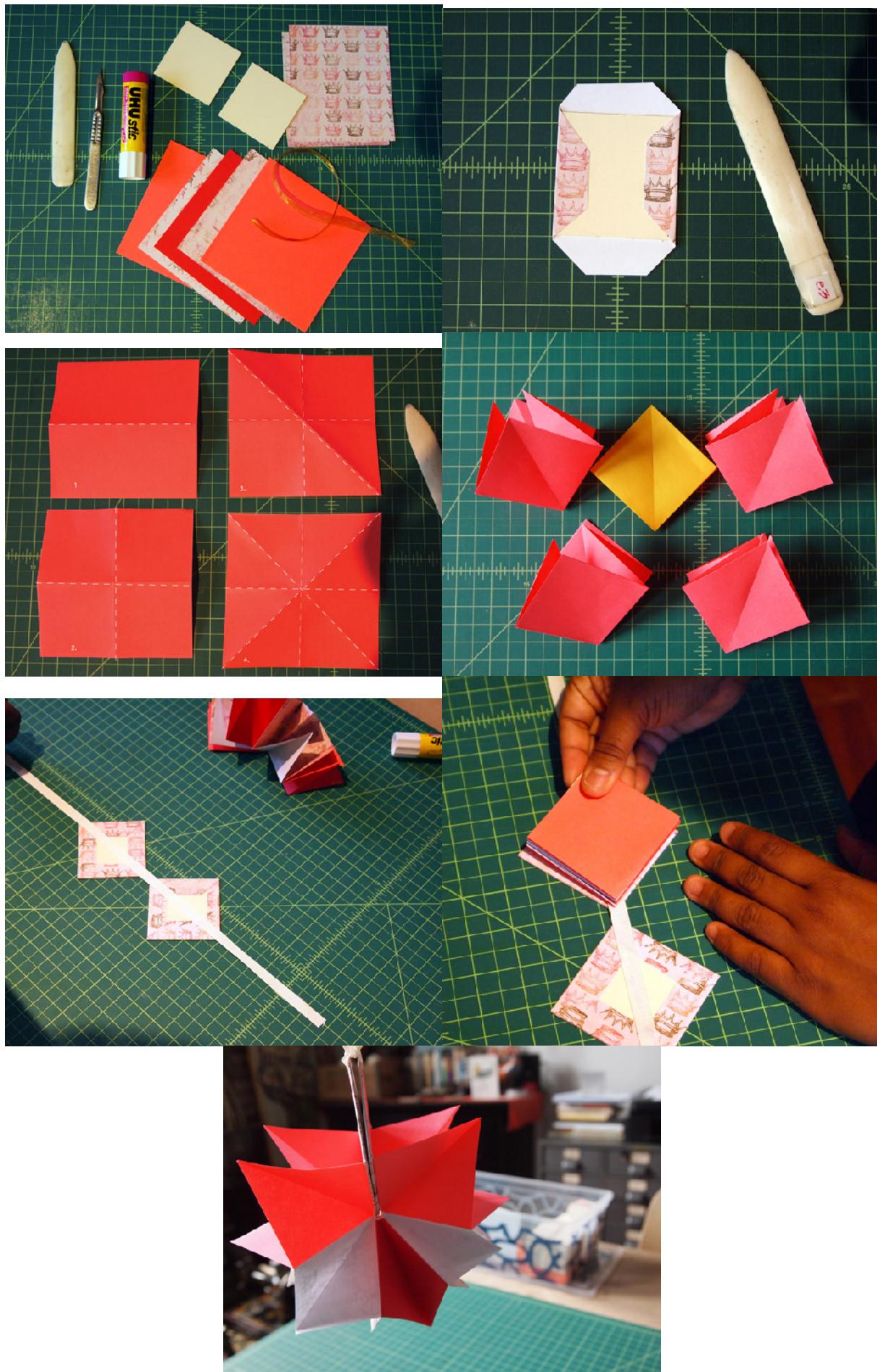


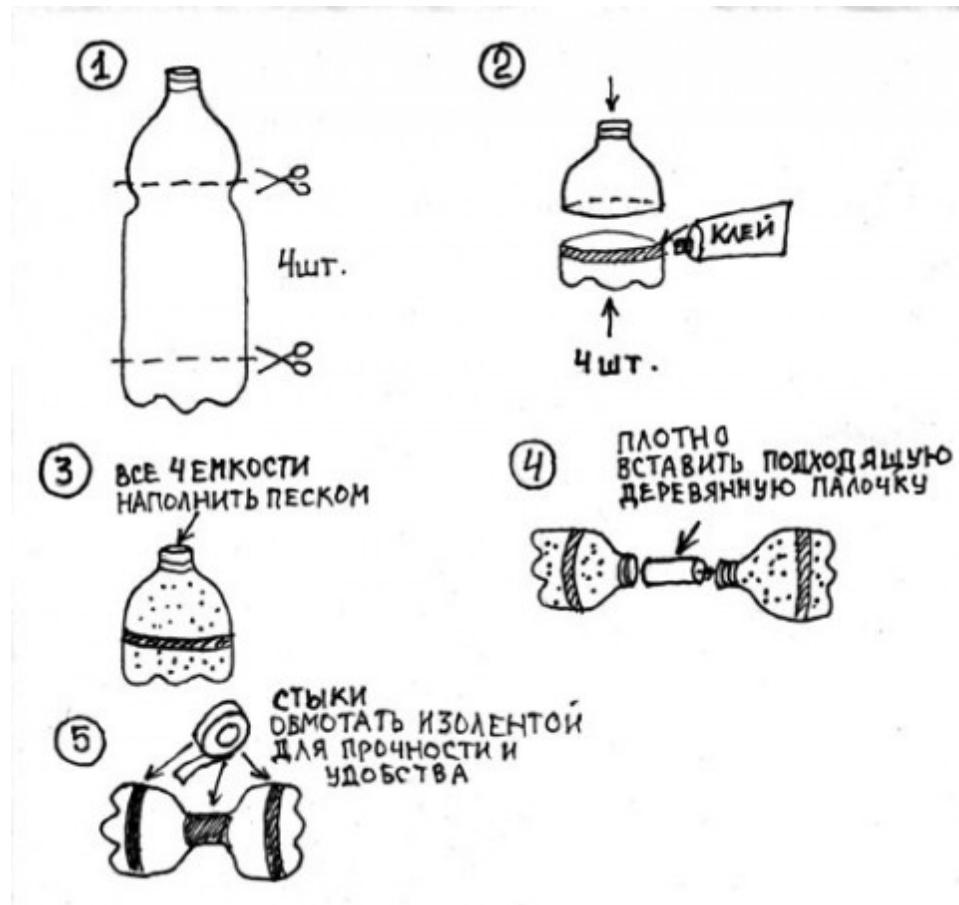


'He Loves Me.'

doee.blogspot.com

© 2011 Doee Ching





 **SIDRO**

88% RISPARMIO

 MARMELLATA (NON LA SOLITA)
KRUMIRI ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

- 2 kg di mele mature
- 1/2 panetto di lievito per sidro (o di birra)
- 0,5 g di acido ascorbico (in vendita nei negozi di prodotti enologici o in farmacia) oppure il succo di 1 limone
- 250 g di zucchero grezzo di canna

PREPARAZIONE

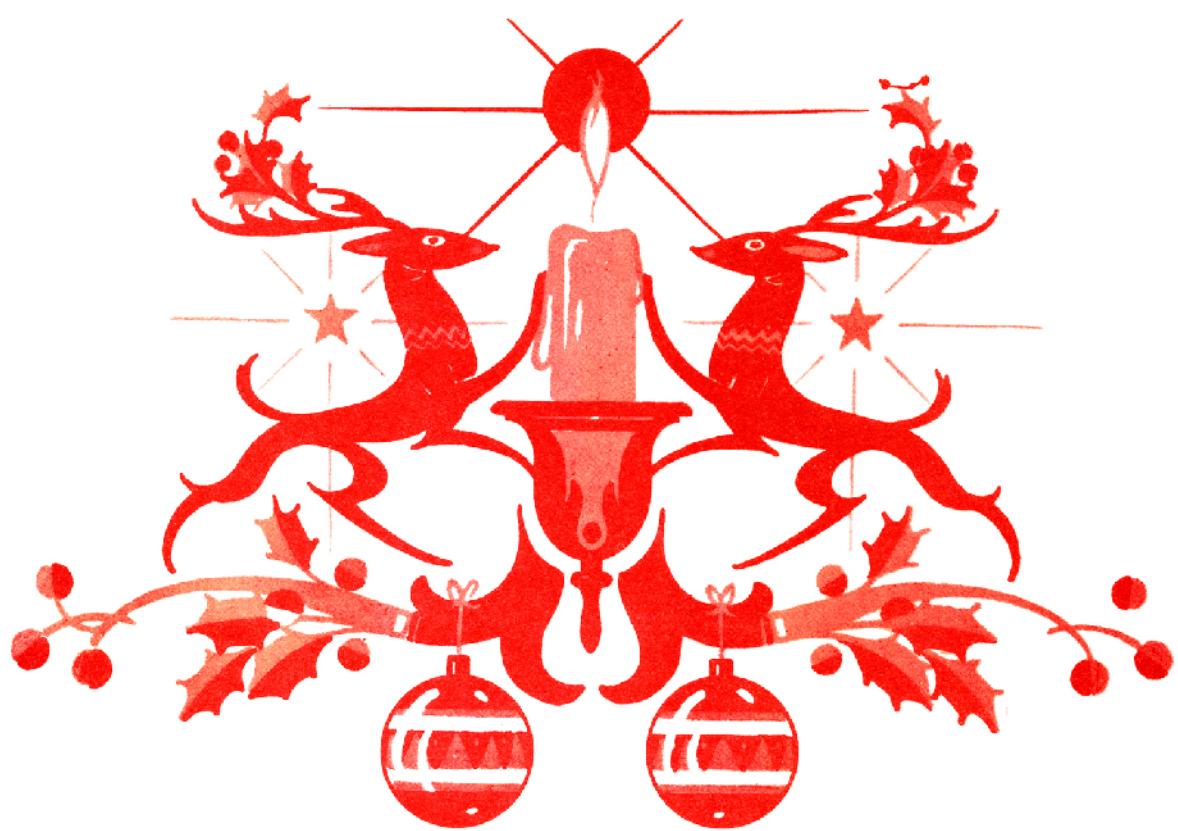
Tagliate le mele grossolanamente ed eliminate semi e piccioli. Lasciatele riposare all'aria per un paio d'ore. Sbucciate il limone e centrifugatelo con le mele (1). Sciogliete il lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida. Unite il lievito e lo zucchero al succo e versate in una damigiana da almeno 3 litri. Chiudete la damigiana con un tappo colmatore che farà uscire l'anidride carbonica senza far entrare l'ossigeno. Mettete quindi la damigiana in un luogo a 20 °C circa e lasciate fermentare il sidro per 15 giorni, scuotendolo quasi tutti i giorni. Trascorsi i 15 giorni filtrate il sidro e imbottigliatelo in bottiglie pulite, meglio se sterilizzate; tappatele bene e riponetele al buio in un luogo fresco e asciutto, in posizione orizzontale. Per rendere il sidro ancora più frizzante aggiungete un cucchiaino di zucchero in ogni bottiglia e tappate. Fate maturare per circa un mese e consumatelo entro un anno. Servitelo freddo al naturale o aromatizzato con succo di frutta. Fatelo ossigenare per qualche minuto prima di gustarlo.



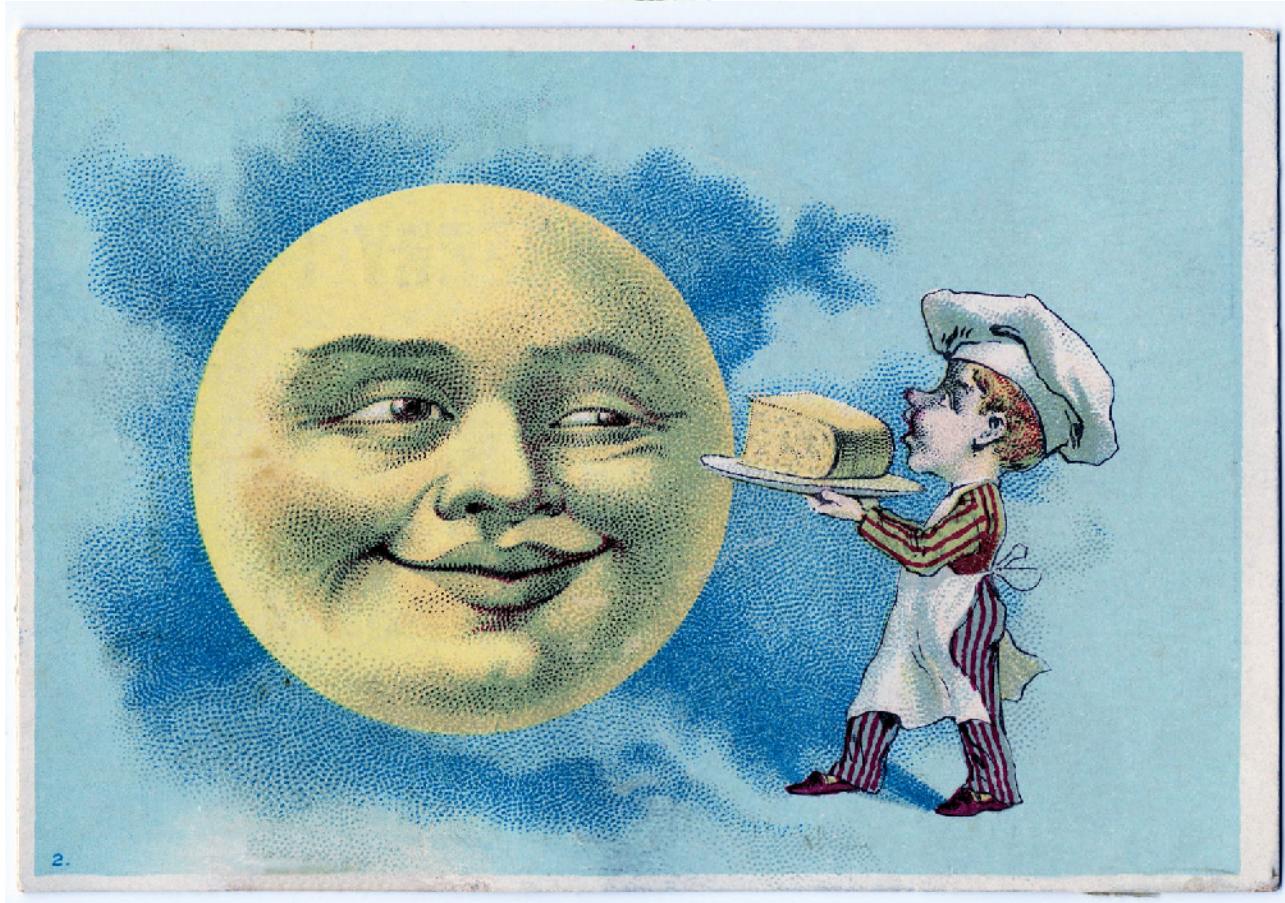
(1)















10 Free Decorative Embellishment Fonts

(COMMERCIAL USE ALLOWED)

1



2



3



4



5



6



7



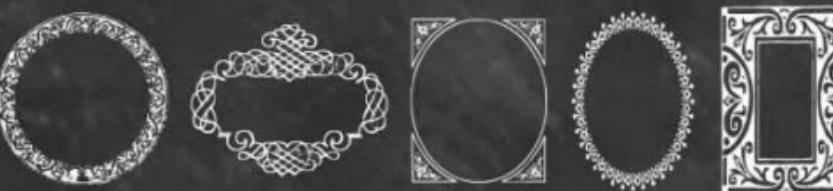
8



9



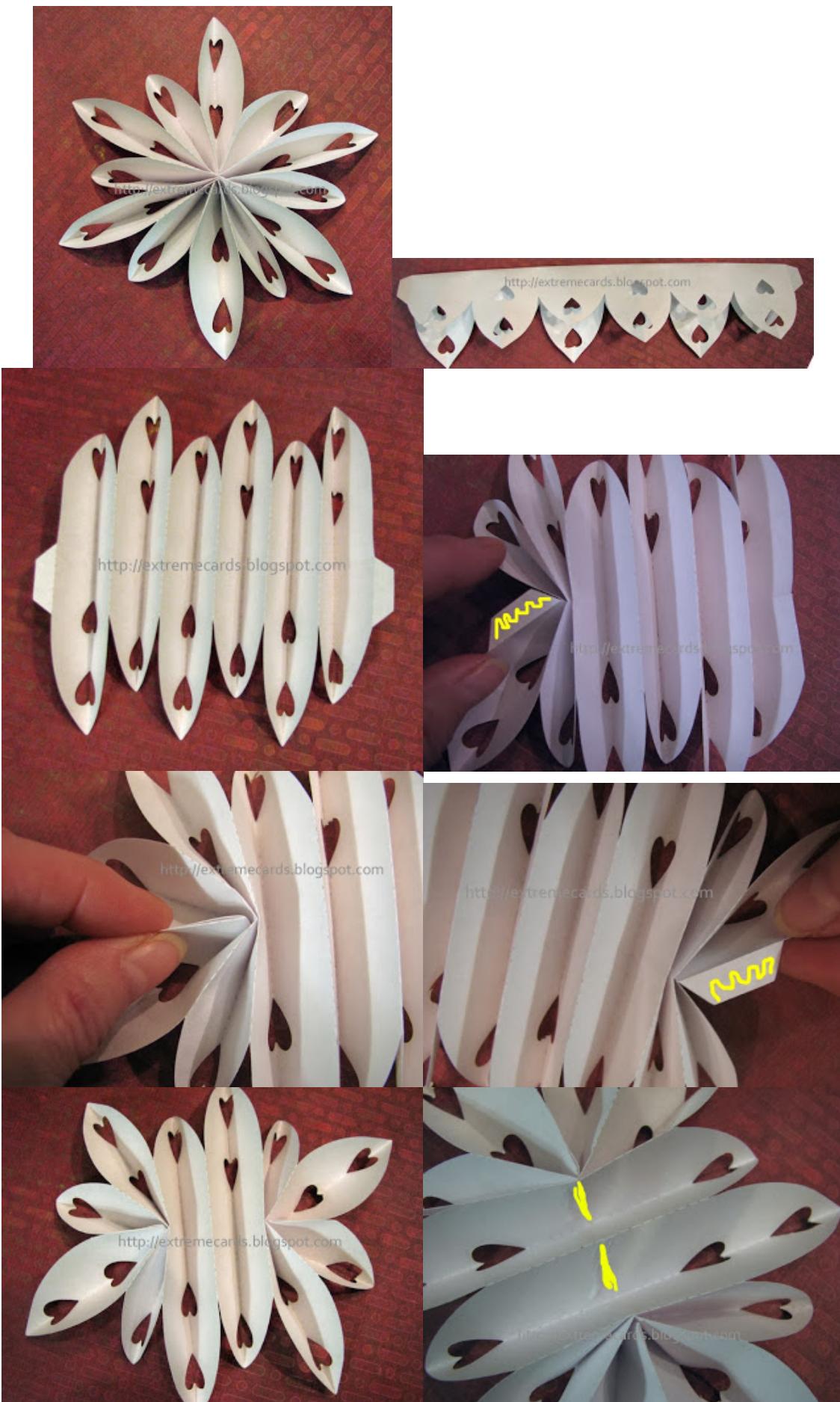
10



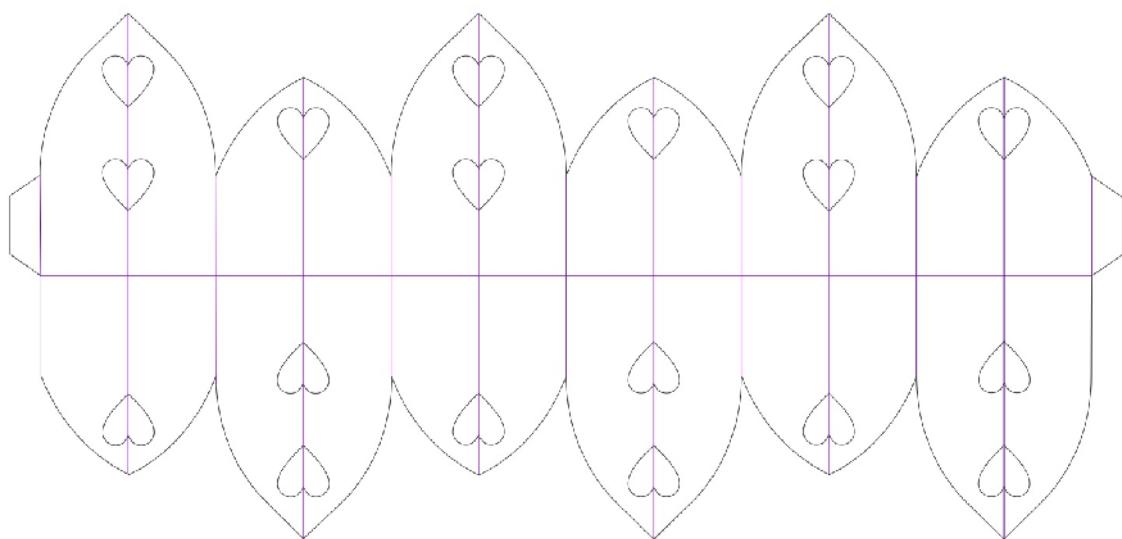


358





360





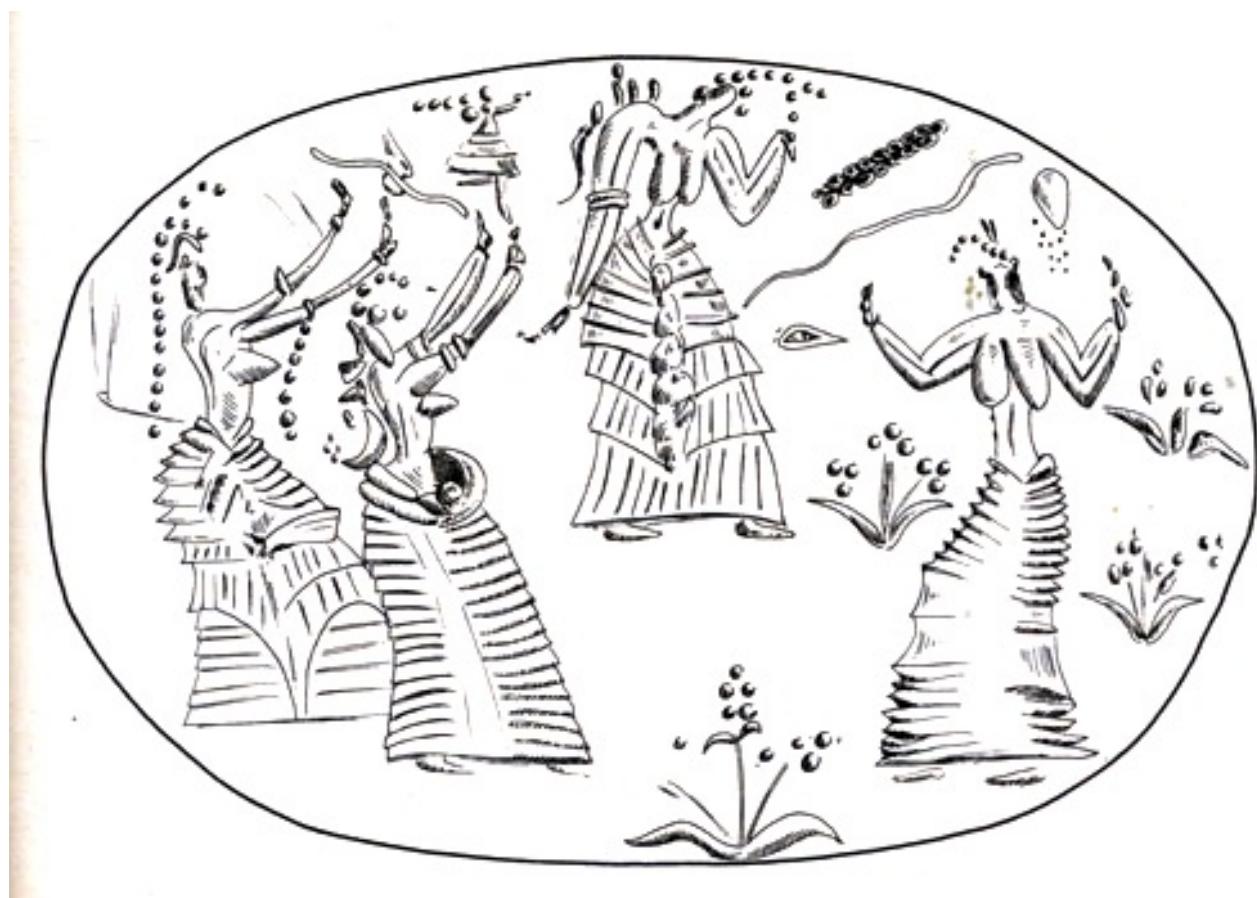












Farina di mais: 10 ricette al di la' della polenta

1) Pane di polenta

Con la farina di mais a grana fine e la semina rimacinata di grano duro potrete ottenere un ottimo pane, per assaporare tutta la fragranza della polenta senza cucinarla. Per migliorare la lievitazione del pane di polenta, la nostra ricetta consiglia di unire agli ingredienti un cucchiaio di miele di castagno, oppure di malto. Seguite qui la ricetta completa. Ingredienti per un filoncino:

- 300 g di farina di mais a grana fine
- 300 g di semola rimacinata di grano duro
- 300 g di acqua

12 g di lievito di birra

un cucchiaio di miele di castagno (oppure di malto)

10 g di sale

50 g di olio extra vergine di oliva.

Setacciate la farina di mais e la semola e disponetele a fontana sul vostro piano da lavoro, sciogliete il lievito nell'acqua (tiepida) e unite il liquido alla farina, aggiungete il miele (o se preferite il malto, variante ideale per i vegani) e impastate il tutto per un paio di minuti; quindi aggiungete il sale e l'olio. Impastate ancora fino a quando non avrete ottenuto un composto compatto e omogeneo

Poi ungete una terrina con dell'olio extra vergine e adagiatevi l'impasto, copritel

o con uno strofinaccio umido e lasciate lievitare per circa 3 ore.

Una volta raddoppiato il volume dell'impasto, preriscaldate il forno alla temperatura di 220 gradi, quindi riprendete la pasta e modellatela fino a formare una pagnotta, mettetela su una teglia rivestita con carta da forno, fate delle piccole incisioni sulla superficie e infornate.

Fate cuocere per 15-20 minuti a 220 gradi, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e fare cuocere per altri 40-45 minuti. Una volta sfornato, spolverizzate la pagnotta con del sale, fatela raffreddare su una gratella, poi tagliate a fette e mettete in tavola!

2) Gallette

Grazie alla farina di mais potrete preparare delle ottime gallette alternative ai prodotti che potete trovare in vendita al supermercato. Dovrete utilizzare della farina di mais bianca o gialla di tipo fioretto, con riferimento alla farina di mais a grana molto fine. Potrete aromatizzare le gallette con semi di finocchio e con un

pizzico di cumino. Seguite qui la ricetta completa.

250 grammi di farina di grano tenero tipo 0

150 grammi di farina di mais bianca o gialla di tipo fioretto

3 cucchiai di olio di sesamo

1 cucchiaio di semi di finocchio

1 bustina di lievito in polvere

1 pizzico di cannella in polvere

1 pizzico di cumino in polvere

1 pizzico di sale fino integrale

1 uovo

Acqua

Per la preparazione delle gallette di mais versate le farine all'interno di una ciotola ed unite ad esse il lievito in polvere, il cumino, la cannella e un pizzico di sale. Mescolate il tutto con un cucchiaio ed iniziate ad impastare con le mani dopo aver aggiunto l'uovo e l'olio di sesamo. Versate acqua a poco a poco in modo tale da ottenere un impasto omogeneo. E' preferibile lasciare riposare il composto per trenta minuti per facilitare la fase successiva. Esso dovrà infatti essere steso con un matterello, formando una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Ritagliate le gallette con l'aiuto di un bicchiere o di una formina rotonda per biscotti. Cospargete con i semi di finocchio, premendo leggermente sulla loro superficie. Cuocete in forno a 180°C per circa 20 minuti.

3) Tortillas e Tacos

Per preparare 6 tortillas alla farina di mais vi serviranno

75 grammi di farina

0,75 grammi di farina di mais fioretto,

1 cucchiaio d'olio extravergine,

1 pizzico di sale,

1 cucchiaino di bicarbonato

acqua quanto basta per formare un impasto liscio ed omogeneo.

Dopo aver lasciato riposare l'impasto per 30 minuti, formerete 6 palline da cui ricaverete 6 dischi, che potrete cuocere in una padella calda senza aggiungere oli o grassi. Qui la ricetta completa.

4) Muffin alla farina di mais

Per preparare questi muffin vi serviranno

250 grammi di farina di frumento,

50 grammi di farina di mais fioretto,

50 grammi di uvetta,

30 millilitri di olio di mais biologico,

1 bustina di lievito per dolce,

scorza di 1 limone e latte di mandorle.

Unite in una ciotola le farine e il lievito, unite la scorza grattugiata di un limone, l'olio e latte di mandorla quanto basta per ottenere un composto liscio ed omogeneo, non troppo liquido. Mescolate con una frusta per evitare i grumi. Da ultimo aggiungete l'uvetta precedentemente ammorbidente in acqua e scolata. Suddividete il composto in 8-10 stampini per muffin e cuocete in forno a 180°C per 35 minuti.

5) Crocchette di patate

Per preparare queste crocchette di patate lessate o cuocete al vapore 3 patate grandi. Una volta cotte, lasciatele intiepidire, tagliatele a cubetti e unite 4

cucchiai di farina di mais, 2 cucchiai di succo di limone, 1 pizzico di curcuma e di zenzero, erbe aromatiche a piacere, sale e pepe. Schiacciate le patate e formate le vostre crocchette con le mani, appiattendo su di un piatto o su una teglia di carta da forno delle palline ricavate dal composto. Potrete cuocerle in forno o in padella con olio extravergine, fino a doratura.

6) Pancake

Per preparare i vostri pancake alla farina di mais vi serviranno 100 grammi di farina di grano tenero, 100 grammi di farina di mais fioretto, 300 millilitri di latte vegetale (ad esempio, di riso o di mandorle), 1 pizzico di cannella e 1 cucchiaino di lievito per dolci biologico più 2 cucchiai di zucchero di canna integrale o di sciroppo di agave per dolcificare.

Mescolate gli ingredienti fino a formare una pastella senza grumi, che cuocerete in una padella già calda versandone un mestolo sul fondo per ogni pancake. Dorate da entrambi i lati, aggiungendo un filo d'olio, e servite i pancake alla farina di mais ancora caldi.

7) Frittelle alla banana

Ecco una ricetta molto golosa da preparare con le banane e la farina di mais. Vi serviranno:

2 banane,
7 cucchiai di farina di riso,
7 cucchiai di farina di mais,
1 cucchiaino di semi di sesamo,
1 pizzico di cannella,
1 cucchiaio di zucchero di canna,
1 pizzico di sale e acqua.

Per friggere le frittelle utilizzate un olio di qualità. Versate tutti gli ingredienti, tranne le banane, in una ciotola. Aggiungete acqua a poco a poco per formare una pastella densa. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 15 minuti. Ricoprite le fettine di banana con la pastella e friggetele fino a doratura.

8) Pudding alla zucca

Per preparare il pudding alla zucca vi serviranno 200 grammi di polpa di zucca lessata e frullata, 80 millilitri di latte di mandorle, 4 cucchiai di zucchero di canna, 1 cucchiaio di farina di mais, 1/2 cucchiaino di zenzero, cannella e vaniglia in polvere. Versate tutti gli ingredienti in un mixer e frullate. Trasferite il composto ottenuto in stampini adatti ad essere infornati. Cuocete a 180°C per 30 minuti fino a doratura.

o a doratura. Lasciate raffreddare e servite

9) Zuppa di mais

Per 2 persone portate ad ebollizione 750 ml d'acqua o brodo vegetale e versate nella pentola 250 gr di chicchi di mais cotti al vapore, 1 carota tritata finemente, 1 scalogno o 1 piccola cipolla tritata, 1 cucchiaio di cavolo tritato. Cuocete il tutto fino a quando gli ortaggi non si saranno ben ammorbidi. Prelevate con la schiumarola un mestolino di chicchi di mais interi per guarnire i piatti. Frullate la zuppa e addensatela con 1 o 2 cucchiai di farina di mais, mescolate bene e servite.

10) Burger vegetali

La farina di mais, soprattutto la farina fine di tipo fioretto, è perfetta per la panatura dei burger vegetali e per dare consistenza al composto da lavorare. Per preparare questi burger non dovete fare altro che lessare carote e patate in pari quantità, calcolando una carota e una patata di dimensioni medie per ogni burger. Una volta pronte, le dovete schiacciare con una forchetta o lavorare con il passaverdure. Non vi resta che insaporire il tutto con erbe aromatiche e spezie a piacere, versando uno o due cucchiai di farina di mais tra gli ingredienti per rendere il composto più lavorabile. Potrete anche passare i burger nella farina di mais per la panatura, dopo averli unti con poco olio. Cuocete in forno o in padella fino a doratura.

Butterscotch Sauce



Makes 6 1/2-cup gifts | Hands-On Time: 15m | Total Time: 2hr

Ingredients

- 1 cup unsalted butter
- 2 cups packed light brown sugar
- 2 cups heavy cream
- 2 teaspoons pure vanilla extract

kosher salt

Directions

1. Melt the butter in a large saucepan over medium-high heat. Add the sugar and cook, stirring frequently, until smooth, 2 to 3 minutes.
2. Add the heavy cream. Simmer, stirring occasionally, until thickened, 10 to 12 minutes. Stir in the vanilla extract and $\frac{1}{2}$ teaspoon salt; let cool. Refrigerate for up to 1 month.

Hot Pepper Sauce



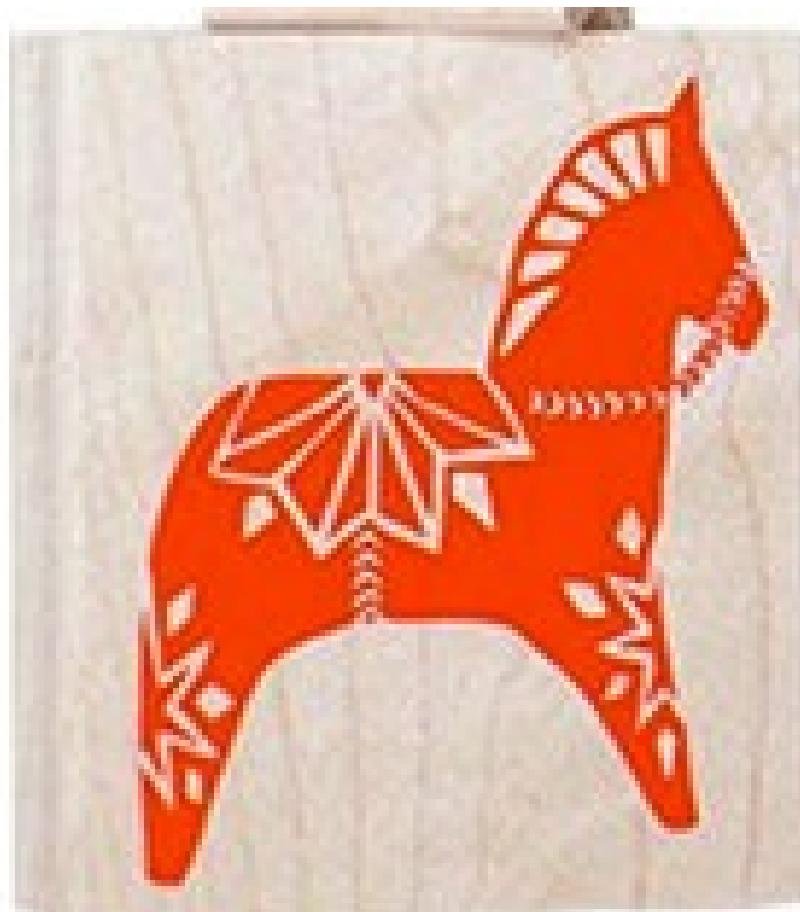
Makes 6 1/3-cup gifts | Hands-On Time: 15m | Total Time: 1hr

Ingredients

- 15 red jalapeños, halved
- 1 red bell pepper, quartered
- 1/2 cup distilled white wine vinegar
- 1/2 cup water
- 1 tablespoon granulated sugar
- kosher salt
- 1 tablespoon canola oil
- 2 tablespoons cornstarch

Directions

1. In a blender, puree the jalapeños, bell pepper, vinegar, water, sugar, and 1 teaspoon salt until smooth.
2. Heat the canola oil in a large saucepan. Add the pepper mixture and cornstarch.
3. Simmer, whisking, until thickened, 2 to 3 minutes. Strain; let cool. Refrigerate for up to 1 month.
3. Simmer, whisking, until thickened, 2 to 3 minutes. Strain; let cool. Refrigerate for up to 1 month.



374



HOW TO MAKE A POLYMER CLAY
braided wreath
ORNAMENT





HOW TO MAKE BEAUTIFUL HANDMADE PAPER

6-8 pieces of scrap paper
 a large, shallow container
 a blender
 2 screen splatter guards
 a sponge
 a dry dish towel
 water

I saw a lot of tutorials online that involved cutting a piece of screen to fit an old frame and then attaching it to the frame edge with tacks...but the chances of me getting to the hardware store to buy some screening, cutting it, and tacking it to a frame were pretty remote...so I used what I had. Two screen splatter guards that I bought at the grocery store for about 3 bucks each. They worked brilliantly!

Sure the paper ends up being “round”, but you can CUT it any shape you like when it’s dry! :-)

Start with 6 to 8 pieces of scrap paper. I had some bills, junk mail, etc laying around so I grabbed that and tore it up into smallish pieces. Mine were about 1 inch wide by about 2 or 3 inches long. Roughly.

Throw the paper in your blender and cover with hot tap water. Let it sit for a few minutes. I managed to wait about 10 to 15 minutes.

Then PULSE the paper/water mixture in your blender a few times until you get a slurry that looks like this:

My Blendtec made the paper into slurry in literally less than 5 pulses. Depending on the power of your blender, this will vary.

In the meantime, fill your large, shallow container (I used a disposable aluminum roasting pan from the grocery store) with a couple of inches of water. The containers just needs to be big enough to accomodate one of the screen splatter guards.

Then add your paper slurry to the water and mix it up. This is going to be your paper...eventually!

Take one of your screen splatter guards and submerge it in the slurry mixture.....

.....and then slowly bring it up out of the mix, holding it as level as you can, until it is evenly covered. You might have to try it a couple of times before you get a nice, even coverage.

Once it's evenly covered, place the screen with the wet paper mixture on it onto a dry dish towel.....

.....and then cover it with the other screen splatter guard.

Take your sponge and pat it down firmly all over the screen to soak up as much excess water as possible. Squeeze the excess water in the sponge back into the container with the slurry mixture, and keep doing that until you have most of the water out.

Remove the top screen and place the paper-covered screen somewhere to dry. OR, if you are impatient LIKE ME...you can get your hair dryer out and dry it in about 10 to 15 minutes! The only problem with drying it with the hair dryer is that it won't dry as FLAT as it will if you just let it air dry, which really isn't a PROBLEM because I just ironed mine flat before I used it in a project.

I tried drying the paper both ways. The air drying took about 4 to 6 hours... but keep in mind I live in a VERY DRY climate.

That is the basic process for making your own handmade paper!

Now that you know the basics...you can really have some fun jazzing your paper up! If you want to add flowers...that's super easy to do as well.

I just happened to have a bouquet of fading Valentine's Day flowers that I was able to scavenge some clippings from and after chopping them up finely, I tossed them into the paper slurry. The above picture shows how the paper turned out with the flower petals mixed in. LOVE!!!

This was such a great weekend project. I ended up making about a dozen sheets of handmade paper AND some other fun things.....that you are going to have to come back TOMORROW to see! :-)









383



Seadas



Ingredienti:

per l'impasto:

500 grammi di semola rimacinata di grano duro o di farro dicocco semintegrale

300 grammi circa di acqua calda (o di latte intero fresco)

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva o di strutto felice

1 presa di sale marino integrale

per il ripieno:

400 grammi di formaggio molto fresco (vedi sopra)

20 grammi di semola rimacinata di grano duro o di farro dicocco semintegrale

2 cucchiaini di scorza di limone grattata

100 grammi di acqua pura

altro:

olio extravergine d'oliva (o strutto) per friggere

miele di corbezzolo o un'altro miele poco dolce

Per prima cosa preparate il ripieno: tagliate il formaggio a dadini, mettetelo in una pentola capiente, aggiungete l'acqua (o il latte) calda, il sale e la scorza di limone. Mettete tutto a scaldare su fiamma bassa, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Quando il formaggio è completamente sciolto aggiungete la semola e continuate a mescolare fino a quando l'acqua in eccesso non si sarà asciugata.

Spegnete e lasciate intiepidire, poi inumiditevi le mani, prendete delle palline di impasto formaggioso e schiacciatele fino a formare dei dischetti alti circa

un centimetro e con un diametro di circa 4 centimetri. Disponeteli su un telo pulito e copriteli con un altro telo. Quando saranno ben rassodati potete anche arrotolarli nel telo e conservarli in frigo per un paio di giorni. In alternativa potete anche stendere tutto l'impasto su un piano, in modo che sia alto un centimetro, aspettare che si freddi e poi ritagliare con un coppapasta i cerchi di formaggio, ma secondo me in questo modo c'è più scarto, e poi siccome il formaggio dovrà sciogliersi non ha molto senso che sia preciso (e se ve lo dico io... ehm).

Mentre il ripieno si riposa approcciate l'impasto. Mettete la farina in una terrina, versate gradatamente l'acqua e impastate; aggiungete il lardo o l'olio e poi il sale, e continuate a impastare fino ad avere una pasta piuttosto liscia, che dovete mettere a riposare coperta a campana (che significa con una ciotola rovesciata sopra) una mezz'oretta. Trascorso questo tempo, riprendere la pasta, impastatela ancora un po' (è piacevolissima da manipolare!), poi armatevi di matterello, prendetene dei pezzi man mano e stendeteli molto sottilmente, più sottili che potete. Pare che la sfoglia debba essere quasi trasparente (ma vanno benissimo un paio di millimetri, non vi scoraggiate!), e quanto più fine è, tanto più prelibata viene considerata la seada.

A questo punto prendete un coppapasta (o, se come me siete in vacanza senza strumenti fondamentali, una tazza!) del diametro di circa 7 centimetri, ritagliate tanti dischi (io avevo anche una rotella tagliapasta che ho fatto scorrere intorno al perimetro) e metteteli su uno strofinaccio o su un tagliere leggermente infarinato (io la seconda volta sono riuscita a fare tutto senza farina).

Posizionate i dischetti di formaggio sulla metà dei dischetti e richiudete con l'altra metà passando sui bordi un dito (o un pennellino) inumidito con un po' d'acqua. Non vi resta che schiacciare i bordi con i rebbi di una forchetta e le vostre seadas saranno pronte per essere fritte.

Passate senza indugio alla cottura. Versate due dita d'olio in un padellino di ferro e mettete sul gas a fiamma medio alta. L'olio non deve essere rovente ma neanche troppo freddo; fate la solita prova con la coda del cucchiaio di legno e partite appena vedete le bollicine che partono dalla coda del cucchiaio verso l'esterno.

Disinfettanti naturali per la casa

Aceto

L'aceto è uno dei disinfettanti e antimuffa naturali più potenti di cui ci possiamo servire. L'aceto puro è in grado di frenare la proliferazione dei microrganismi, fino a giungere ad annientare le colonie batteriche, come sempre più studi scientifici tendono ad evidenziare. Secondo uno studio condotto da parte dell'Università di Marilia, in Brasile, l'aceto possiede proprietà antibatteriche efficaci contro il colera. Lo studio in questione è stato condotto da parte di Kathia Brienza Badini, professoressa di Epidemiologia Medicina Veterinaria e Sanità Pubblica presso l'università brasiliana.

Sebbene, ad occhio nudo, non possiamo renderci conto dell'azione dell'aceto sui batteri e sui germi presenti sulle superfici della nostra casa, è immediatamente evidente il suo effetto sulla muffa che può presentarsi su pareti, fessure delle piastrelle o altre zone di una abitazione. Spugnature di aceto puro, applicate sulle parti in cui la muffa è presente e lasciate agire per alcune ore, permettono la scomparsa completa della muffa. L'azione dell'aceto puro può essere amplificata aggiungendo sulla spugna, sulla quale l'aceto sarà applicato mediante un flacone spray, poche gocce di olio essenziale di Tea Tree.

L'aceto, utilizzato puro sulle superfici, ha un immediato potere anticalcare, oltre che disinfettante. E' consigliabile il suo utilizzo per lucidare le posate e per disinfettare il più possibile i coltelli, come insegnano i rimedi della nonna. Può essere utilizzato puro, o diluito in acqua (1 bicchiere di aceto + 1 bicchiere d'acqua), anche per la pulizia dei sanitari, per igienizzare le maniglie di porte e finestre e per lucidare le cromature di bagno e cucina, oltre che per pulire e disincrostare i fondi delle pentole in acciaio inossidabile e per il lavaggio di vetri e specchi.

L'azione disinfettante dell'aceto è dovuta al suo pH, che è inadatto alla sopravvivenza della maggiorparte dei germi.

Oli essenziali

Vi sono diversi oli essenziali ritenuti come degli ottimi disinfettanti naturali. Tra di essi ne spiccano alcuni:

- Olio essenziale di timo bianco
- Olio essenziale di Tea Tree
- Olio essenziale di lavanda
- Olio essenziale di eucalipto
- Olio essenziale di limone
- Olio essenziale di bergamotto
- Olio essenziale di geranio

Ecco un esempio di disinfettante naturale a base di oli essenziali che può essere utilizzato sulle superfici lavabili della propria casa, con effetto antibatterico e antifungino:

500 ml di acqua distillata

25 gocce di olio essenziale di tea tree

25 gocce di olio essenziale di lavanda

- Olio essenziale di eucalipto

- Olio essenziale di limone

- Olio essenziale di bergamotto- Olio essenziale di geranioEcco un esempio di disinfettante naturale a base di oli essenziali che può essere utilizzato sulle superfici lavabili della propria casa, con effetto antibatterico e antifungino:

500 ml di acqua distillata

25 gocce di olio essenziale di tea tree25 gocce di olio essenziale di lavanda

Gli ingredienti devono essere versati in un contenitore spray della capienza corretta, che dovrà essere agitato ogni volta prima dell'uso.Un semplice rimedio per disinfettare i pavimenti piastrellati consiste invece nel versare in un litro d'acqua poche gocce di olio essenziale di timo bianco. L'acqua addizionata con l'olio essenziale verrà utilizzata per immergervi il panno che verrà passato sul pavimento.Gli oli essenziali di eucalipto, lavanda e Tea Tree sono particolarmente adatti per disinfettare il bucato, anche nel caso si utilizzino dei pannolini lavabili per i propri bambini. Poche gocce di un olio essenziale a scelta possono essere versate nel

catino utilizzato per l'ammollo dei panni e degli abiti o direttamente nel cestello della lavatrice.Uno spray adatto da utilizzare in cucina, in particolar modo per la pulizia delle superfici lavabili dei piccoli elettrodomestici, può essere preparato miscelando in 200 ml di acqua di rubinetto, un cucchiaio di aceto a cui saranno state aggiunte 3 gocce di olio essenziale di limone e 3 gocce di olio essenziale di geranio. Si tratta di una soluzione adatta anche per la pulizia di sportelli, armadietti e superfici di tavoli e sedie. Può essere applicata utilizzando un panno di cotone o in microfibra.

E' necessario strofinare le parti da pulire, risciacquarle con un panno inumidito con sola acqua e infine asciugare.

Per disinfettare pentole e piatti, è possibile aggiungere nell'acqua dell'ammollo oppure in lavastoviglie alcune gocce di olio essenziale di limone.Per disinfettare i sanitari è possibile utilizzare alcune gocce di oli essenziali puri da versare direttamente su di una spugnetta umida. I più indicati sono olio essenziale di timo bianco, lavanda e eucalipto, che possono essere anche versati in poche gocce in un contenitore spray con acqua da nebulizzare sul letto quando ci si trova in una stanza d'albergo per disinfettarlo.Gli oli essenziali di eucalipto, timo bianco, geranio e lavanda possono essere utilizzati in una apposito diffusore per ambienti per disinfettare e liberare dai germi l'aria di casa. Bastano 4 gocce di un olio essenziale a scelta da aggiungere in un diffusore a candela dotato di vaschetta in cui versare l'acqua necessaria per diffondere le essenze.

Limone

Il limone presenta proprietà antibatteriche naturali che lo rendono adatto alla pulizia della casa ed al lavaggio dei piatti. Il succo di limone può essere utilizzato puro per lucidare e per disinfettare gli oggetti in rame, oltre che per disincrostare e igienizzare le parti dei fornelli. A questo scopo sono adatte

anche le rimanenze di bucce di limone ottenute dopo una spremuta, da strofinare sugli oggetti da pulire utilizzando la parte interna, ove siano rimasti ancora almeno un po' di polpa e di succo.

I limoni, comprensivi di polpa, buccia e succo, sono tra i tre semplici ingredienti da utilizzare per la preparazione di un detersivo per i piatti completamente naturale e ecologico, che prevede inoltre l'utilizzo di sale e di aceto. Potete consultare in proposito l'articolo "Detersivo piatti fai-da-te, 100% ecologico", dove troverete la ricetta ed il semplice procedimento per la sua autoproduzione.

Il succo di limone può essere utilizzato per la preparazione di una pasta abrasiva, in abbinamento al bicarbonato di sodio. 1 parte di succo di limone dovrà essere mescolata a 2 parti di bicarbonato di sodio fino ad ottenere un composto da applicare su di una spugna con un cucchiaino e da utilizzare per la pulizia delle parti più difficili della casa e della cucina, o delle stoviglie.

Per disinfeccare e liberare dai germi l'aria della vostra cucina, è possibile portare ad ebollizione in un pentolino una manciata di scorze fresche o essiccate di limone insieme ad un cucchiaino di chiodi di garofano. Si potrà poi spegnere il fornello e il vapore sprigionato servirà a purificare l'aria.

Bicarbonato di sodio

Il bicarbonato di sodio è considerato come un germicida, un antisettico e un disinfeccante naturale molto versatile. Versando un cucchiaio di bicarbonato in 500 ml d'acqua di rubinetto si può ottenere una soluzione igienizzante adatta per la pulizia dei pavimenti e delle piastrelle.

Per lo stesso motivo il bicarbonato può essere aggiunto nella quantità di uno o due cucchiai nell'acqua dell'ammollo del bucato o dei piatti, oppure direttamente nel cestello della lavatrice. Può essere utilizzato in polvere per disinfeccare e facilitare la rimozione delle macchie da zerbini e tappeti e può essere inoltre impiegato per la realizzazione di una pasta abrasiva per la pulizia delle stoviglie e dei fornelli, calcolando di utilizzare 1 parte d'acqua ogni 3 parti di bicarbonato (ad esempio, 1 cucchiaio d'acqua ogni 3 cucchiai di bicarbonato).

391

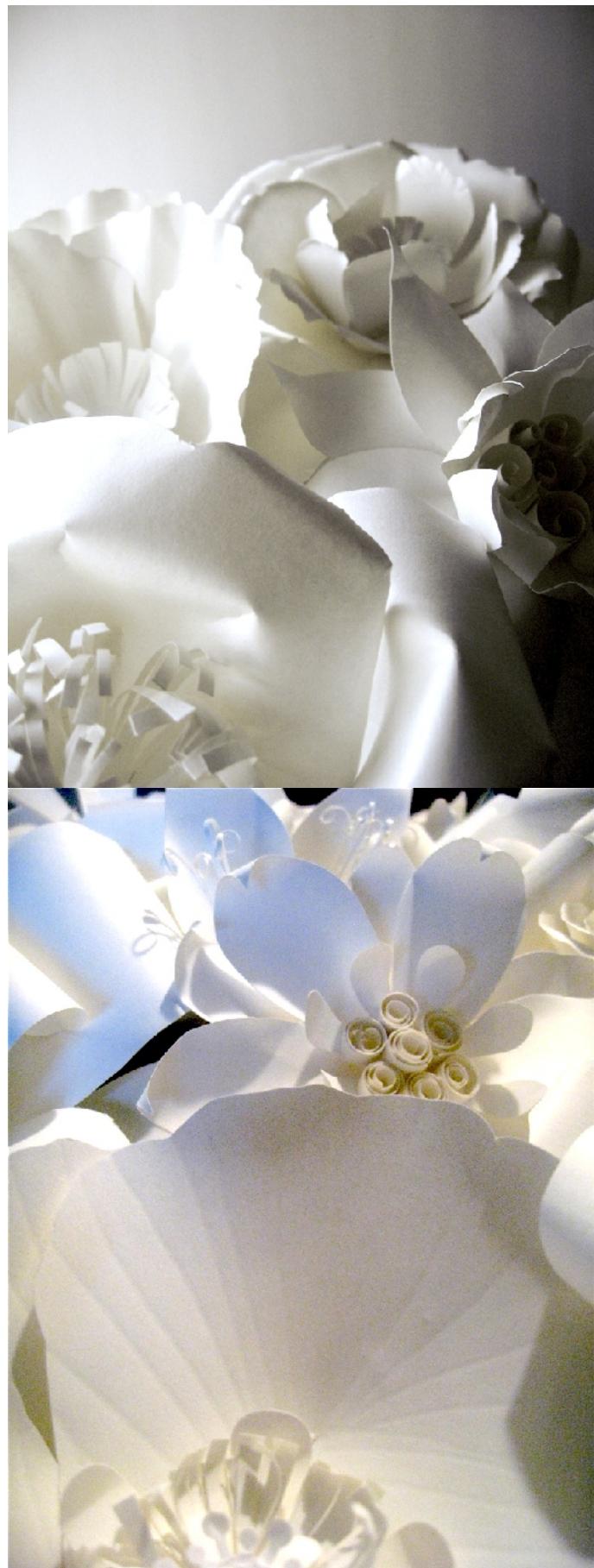




393



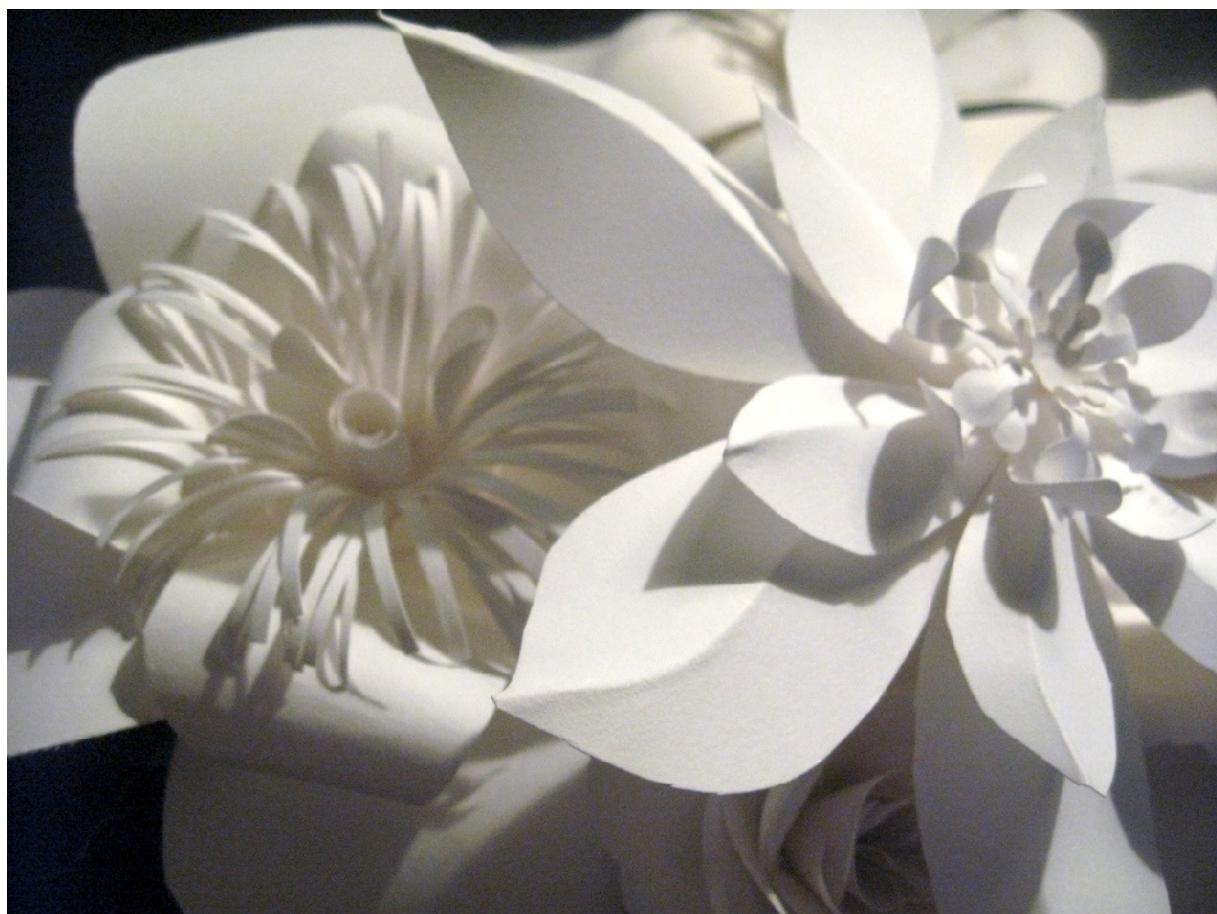
394



395



396





398



399

