

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA

Bibite ghiacciate

CESTELLI REFRIGERANTI, CARAFFE E GHIACCIO SONO L'EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO PER COMBATTERE IL CALDO RECORD

di Monica Pilotto

In Giappone la chiamano "Natsubate". Per noi è la costante spossatezza causata del caldo torrido d'agosto.

Per combatterla ci sono pochi e semplici rimedi: bere almeno due litri d'acqua al giorno, magari aromatizzata con menta e lime, o soft drink analcolici come centrifugati remineralizzanti, energetici iced-smoothie, dissetanti tè freddi mixati con frutta e spezie e mocktails a base di avocado, lime, arancia, ghiaccio e basilico.

> segue a pag. 106



- 1 Sono perfetti per servire un bevanda fresca o un aperitivo tropicale i bicchieri Mojito in vetro con manico, tappo a vite e cannuccia (Pusher, € 3,70 l'uno).
- 2 Posizionate il Glass Fridge Dispenser sul ripiano del frigo e avrete 3 litri di acqua aromatizzata, estratti di frutta o tè da servire freddi (Kilner, € 36,30).
- 3 Il secchiello polifunzionale accontenta tutti: pieno di ghiaccio raffredda le bevande, illumina la scena con la luce a Led integrata, trasmette la musica via bluetooth attraverso un altoparlante wireless (Synergy S35 di Kooduu, diam. cm 24x41,2h, € 154 circa).
- 4 La macchina in acciaio inox e plastica prepara cubetti di ghiaccio in due misure diverse e in pochi minuti (Brandani, cm 24x31x29,5, € 269).
- 5 La brocca in vetro soffiato a bocca ricrea l'atmosfera di un tranquillo laghetto di montagna, con un'anatra adagiata sul fondo (Kosta Boda, da 115 cl, € 968).
- 6 Una nave di ghiaccio affonda nel drink; per creare 4 navi e 4 iceberg usate l'apposito stampo di gomma (Gin&Tonic di Fred, € 14,10).
- 7 Cannuccie in vetro riutilizzabili con spazzolino per pulirle (Gefu, 4 pezzi, € 13). Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 105

Naturalmente il protagonista di questi drink è il ghiaccio, che si manifesta sotto svariate forme. Per i cinefili ha la sagoma di un transatlantico da affondare nel tumbler con il suo iceberg; i puristi dei cocktail "on the rocks", che non amano l'effetto annacquato, scelgono la sfera oversize (7 cm di diametro) che si scioglie più lentamente; mentre i fashionist amano impreziosire i drink con splendidi diamanti di ghiaccio. Per tutti sono indispensabili le macchine che sfornano cubetti ghiacciati e

quelle che li tritano per preparare dissetanti granite. Se poi volete mantenere le bibite alla giusta temperatura, servitevi del dispenser da frigorifero con rubinetto incorporato per l'erogazione delle bevande direttamente nel bicchiere.

E per le magiche notti d'estate, ecco il secchiello per il ghiaccio che crea la giusta atmosfera: funge anche da luce soft e diffonde musica. Infine, ricordate che quest'estate sarà plastic-free: servono cannuccie in vetro riutilizzabili e borracce termiche.



- 1 Nel formaggiaccio in silicone flessibile con coperchio potete preparare 8 cubetti di ghiaccio a forma di diamanti sfaccettati (Linea myDrink di Tescoma, € 14,90).
- 2 Con la bottiglia termica in acciaio inox avrete acqua fresca tutto il giorno (design Elena Salmistraro per 24Bottles.com, € 39).
- 3 L'arcobaleno è in tavola con i bicchieri in vetro in 12 colori (Kasanova, set da 6, € 12,90; acquistabili anche online in diretta con un web assistant che vi mostra tutti i prodotti e offre consigli).
- 4 Macchina tritaggiaccio in acciaio (Princess su eBay, € 37).
- 5 Gli stampi in silicone e plastica formano sfere di ghiaccio del diam. di cm 7 che si sciolgono più lentamente, così le bevande risultano meno annacquate (Zoku, 2 pezzi, € 22).
- 6 Raffredda vino con base in acciaio e pareti in resina con gel refrigerante da ghiacciare in freezer (Ice Block di Ad Hoc, € 54,50).
- 7 Caraffa in cristallo "plissetato" (Fire Pitcher di Riedel, € 44,90). Indirizzi a pagina 6