

TITTY&FLAVIA Dalla tavola alle decorazioni, dieci idee

Al vostro Natale

di Simona De Gregorio

Una creazione semplice e originale per il centrotavola? Una fragranza per profumare la casa durante le Feste? Una soluzione rapida per raffreddare il vino? Abbiamo chiesto a Titty e Flavia, esperte di economia domestica e presenze fisse di *Detto Fatto* (su Raidue dal lunedì al venerdì alle 14.00), condotto da Caterina Balivo, di suggerirci dieci idee per il Natale.



te come soprammobili nelle stanze della casa.

VINO FRESCO SUBITO

Avete scordato di mettere il vino in frigorifero oppure un ospite ha portato una bottiglia calda? Niente paura: prendete un foglio di carta assorbente, bagnatelo sotto

l'acqua fredda, arrotolatelo intorno alla bottiglia e mettetela in freezer. In dieci minuti sarà fresca al punto giusto.

CHE CENTROTAVOLA! Prendete 5 o 6 candelabri di vetro, acciaio o legno di diverse misure. Disponeteli uno vicino all'altro al centro del tavolo e al posto della candela disponete su ognuno uno pallina dell'albero di Natale di colore rosso oppure oro o argento.

ANTIPATICA CERA Niente di più facile che sporcare la tovaglia con la cera che cola dalle candele. Come eliminarla? In un pentolino fate bollire dell'acqua, quindi immergetevi la parte della tovaglia interessata finché la cera si scioglierà. Poi lavate l'un-

IDEE LUMINOSE Per decorare la casa usate i fili luminosi a led: li potete sistemare sul davanzale del balcone, sui vetri, ma anche in una ciotola di vetro insieme a potpourri o palline argentate o dorate.

UNA CASA PROFUMATA

Dopo ore passate ai fornelli gli ambienti si sono impregnati di odori di arrosto o di pesce? Ecco cosa serve per una fragranza per la casa: un'arancia tagliata a fette, una stecca di cannella, 5 chiodi di garofano, un cucchiaino di anice stellato e un pizzico di noce moscata. Riempite una pentola di acqua e unite tutti gli ingredienti. Portate a ebollizione e fate andare a fuoco lento per circa dieci minuti. Disponete il preparato in piccole ciotole che sistemere-



di di garofano, un cucchiaino di anice stellato e un pizzico di noce moscata. Riempite una pentola di acqua e unite tutti gli ingredienti. Portate a ebollizione e fate andare a fuoco lento per circa dieci minuti. Disponete il preparato in piccole ciotole che sistemere-



Titty
D'Attoma

per le Feste suggerite dalle due esperte di **Detto Fatto** **ci pensiamo noi**

tuosità residua con sapone di Marsiglia e passate in lavatrice.

UN PENSIERO PER GLI AMICI Se organizzate una cena con gli amici può essere simpatico fare a ognuno un dono. In piccoli cestini o barattoli di vetro sistemate della frutta secca e disidratata (tipo albicocche) e cioccolatini. Chiudete con carta trasparente e decorate con un nastro natalizio.

DETTO FATTO
Raidue
da mercoledì
a venerdì
ore **14.00**

TUTTO PULITO Macchie d'unto in cucina o sul tavolo sono un classico. Se volete un prodotto detergente multiuso potete prepararlo mescolando un bicchiere di acqua e uno di aceto bianco, un cucchiaino di bicarbonato, 6 gocce di detersivo liquido per piatti e

dieci gocce di olio essenziale di eucalipto. Travasate in un vaporizzatore per piante e avrete un prodotto naturale adatto a tutte le superfici.

IL DIGESTIVO Dopo i banchetti natalizi vi sentite appesantiti? Per aiutare la digestione servite una tisana di Rooibos: è una pianta che viene dal Sudafrica che si trova anche in bustine. Aggiungetela all'acqua bollente con qualche goccia di limone e cannella.



EMERGENZA MENU Durante il periodo natalizio può capitare che amici e parenti vi facciano una visita a sorpresa. Per non essere colti impreparati, cucinate in anticipo un pranzo o una cena d'emergenza. Un menu veloce? Tenete nel congelatore le lasagne con carciofi e zafferano e del roastbeef già affettato da scaldare all'occorrenza. Per completare il pasto basterà una salsa calda per la carne e un'insalata.

E ORA... IL DOLCE Il pandoro va servito a fette perché ha una forma allungata ed è coperto dallo zucchero a velo. Tagliatelo in tre parti in orizzontale prima di procedere con la fetta verticale. E accompagnatelo con un vino brioso e aromatico. ❖

SOLUZIONI PER TUTTO

Soluzioni pratiche, idee creative e consigli efficaci per risolvere in modo semplice (ed ecologico) piccoli problemi domestici. Li trovate in *Ce la posso fare!*, il nuovo libro di Titty & Flavia (Edizioni SEM, € 14).



13



**Flavia
Alfano**