

Cari lettori,

mese di aprile mese di bilancia, non nel senso dell'oroscopo ma dell'ago che segna i kg di troppo. Per questo le promo di questo mese sono all'insegna di tutti quei prodotti che vi possono aiutare in tal senso: creme snellenti, beveroni, capsule acchiappa grassi e altre diavolerie. Ho preparato per voi una scheda-quiz che vi intrigherà senz'altro (trovate le soluzioni nel nostro sito, alla rubrica "[attualità](#)"). E se andate a curiosare in www.calorie.it potrete divertirvi a sapere, per esempio, quante calorie consumate a innaffiare i vostri fiori, a cucinare, a scrivere al computer, oppure semplicemente a starvene seduti a chiacchierare o a guardare la tele. Ma prendete tutto col beneficio del dubbio! perché, io mi domando, se dicono che a cucinare per mezz'ora si consumano 60 kcal, voglio vedere cosa se ne consumano a fare la mayonnaise alla vecchia maniera (baslotta e forchetta) invece che col Turmix, o a grattare carote a mano per mezz'ora, altro che 60 kcal, non vi pare?

(nota importante: vi metto in guardia dalla pubblicità inserita in questo sito: il medicamento reclamizzato non è autorizzato in Svizzera e contiene una sostanza molto pericolosa per la salute!)

Come ogni anno vi invito a informarvi sui problemi legati alla stagione:

-le allergie stagionali, cosa fare per diminuire i sintomi

-la *processionaria*,

-le *zecche*, queste due schede sono interessanti anche per i padroni di cani,

-le *limacce*, come combattere queste bestiacce che ci divorano l'insalata che spunta nei nostri orti

Aprile è in assoluto il mese più ricco per la raccolta di piante e erbe che bene si prestano per essere cucinate: gli strigoli, il dente di leone, l'acetosella, l'aglio orsino, l'ortica, il luppolo, la tussilagine, il crescione,... io quest'anno mi sono già regalata le polpette e la frittata agli strigoli, la torta e il risotto all'aglio orsino, l'insalata matta e tanti fiorellini perché anche l'occhio vuole la sua. Allora? Cosa aspettate ad andare nei prati a fare la spesa?

Per restare in natura, vi dò qui la ricetta per colorare le uova alla maniera della nonna:

procuratevi: una manciata di bucce di cipolla, alcune uova dal guscio bianco o comunque chiaro, alcune piccole foglie verdi di diverse forme, vecchie calze di nylon, spago.

Fate bollire le bucce di cipolla (bionde o viola) nell'acqua fino a che la colorazione dell'acqua non vi soddisfi. Preparate le uova facendo aderire le foglie inumidite contro il guscio e fissandole facendo con la calza e con lo spago un "sacchettino" bello stretto. Fate bollire le uova secondo i vostri gusti.

In farmacia potete trovare altri colori naturali

A tutti auguro Buona Pasqua

Quiz calorie

Quiz calorie risposte

Zecche malattie trasmesse --> cartina

Processionaria

Lotta alle limacce

FSME zecche

Promo aprile