

STRUMENTI DA CUCINA

Nulla può sostituire le mani in cucina!
Non c'è dubbio che siano gli attrezzi più completi
e che sappiano compiere un'infinità di operazioni.

Le mani possono
sentire il freddo
e il caldo.

Possono sbucciare
la frutta e pulire
la verdura.

Possono stendere il burro
e... rubare la marmellata.

Possono spremere
il succo dei frutti.

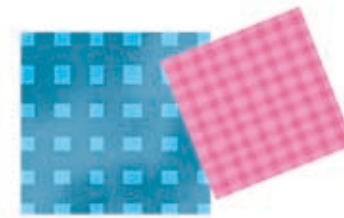
Possono impastare
e schiacciare.

Possono fare lavori
finissimi, come
pelare le patate
e dosare il sale.

**LAVA BENE LE MANI, TOGLI
GLI ANELLI E, SE SERVE,
RACCOGLI I CAPELLI!**

UN POSTO PULITO PER LAVORARE

Non servono spazi speciali: si lavora proprio in cucina!
È il posto più adatto: facile da pulire e con tutto quel che serve
a portata di mano!



Una spugnetta umida,
messa sotto la ciotola,
evita che questa scivoli.
Un'altra serve per pulire.



Un misurino
è utile, se si
vuole essere
precisissimi
con le dosi.



Una ciotola grande.

Le formine
per i dolci.



Una tazza.



Un cucchiaino,
un cucchiaino.

Un orologio per
tenere d'occhio
il tempo.



È bellissimo avere tante cose curiose per cucinare,
ma attenzione: sul tavolo metti solo ciò che serve, perché
hai bisogno di **spazio libero**. Tieni vicino una spugnetta
umida, per pulire subito quando un ingrediente si rovescia
(a tutti i cuochi capita di fare qualche pasticci!).

Un cucchiaino
di legno.

Un comodo
grembiule
con la tasca.

Una bilancia
per pesare.

