

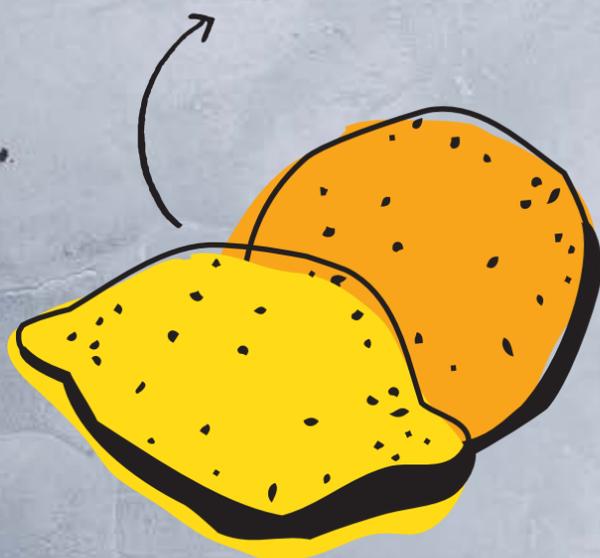
# COS'È QUESTO?

## profumino

Non sembra anche a voi che l'inverno abbia un profumo speciale?  
Ogni anno rimaniamo inebriati dagli aromi e dalle spezie di Natale che si utilizzano, ad esempio, per preparare deliziosi punch.  
Diamo un'occhiata più da vicino ai diversi profumi.

### LIMONE & ARANCIA

Questi due agrumi si trovano quasi tutto l'anno nei negozi. Ma in autunno e in inverno vengono raccolti nell'Europa meridionale e arrivano da noi senza fare troppa strada. Durante il periodo natalizio il limone e l'arancia vengono molto utilizzati per preparare biscotti e punch. E in particolar modo si usano il succo o la scorza grattugiata finemente. Ma è importante grattugiare solo la superficie del frutto perché la parte bianca non è buona e ha un sapore amaro.



### ANICE STELLATO

L'anice stellato è il fiore di un albero sempreverde che arriva dalla Cina, dall'aspetto molto natalizio e con un profumo che si sente già da lontano. Ognuna delle sue otto punte contiene un seme. La spezia è adatta per la preparazione di confetture e punch, la bevanda natalizia raffigurata al centro della pagina. Queste graziose stelle sono perfette anche come decorazione di Natale.

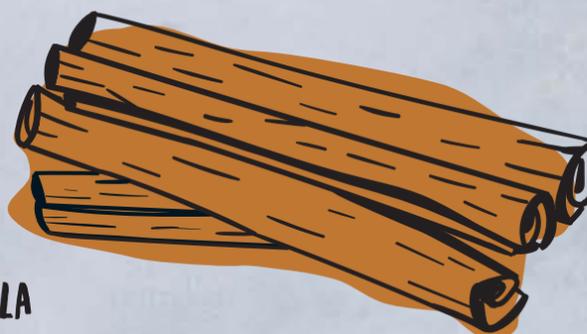


### CHIODI DI GAROFANO

Il loro nome deriva dalla forma che ricorda proprio un piccolo chiodo, ma non hanno niente a che vedere con la pianta del garofano. I chiodi di garofano hanno un aroma intenso e si possono usare interi o macinati. Interi, ad esempio, si utilizzano nel punch. La polvere invece è uno degli ingredienti alla base della miscela di spezie per panpepato.

### VANIGLIA

La vaniglia viene usata tutto l'anno. Ma nel periodo natalizio il suo aroma si ritrova in tanti biscotti. Per alcune ricette servono le bacche che crescono nel fiore di una varietà di orchidea. Ma la vaniglia si trova anche in altre versioni, come ad es. lo zucchero vanigliato, ottenuto con l'aggiunta dei semi presenti all'interno della bacca. Anche la vaniglia macinata e la pasta di vaniglia sono ottime per cucinare e impastare. Il loro gusto è meno dolce ma l'intensità è la stessa.



### CANNELLA

Nei negozi si trova sottoforma di bastoncino o in polvere. Il bastoncino non è altro che un pezzo di corteccia dell'albero della cannella che si arrotola su sé stesso in fase di essiccazione, ed è perfetto per insaporire il punch. Con la corteccia macinata, invece, si ottiene la polvere di cannella da aggiungere a dessert e biscotti. D'inverno nessuno riesce a resistere all'aroma caldo di questa spezia.

Tante altre interessanti nozioni di cucina su [littlefooby.ch/nozioni](http://littlefooby.ch/nozioni)