

Se vi siete sempre chiesti come utilizzare, abbinare, conservare, scegliere e cucinare lo zenzero, questa è la guida giusta per voi



Zenzero o ginger, chiamate questa radice bitorzoluta come volete, ma provatela perché è un ingrediente davvero speciale capace di dare quel tocco in più al più classico dei piatti.

Un po' come la scorza di limone, il pepe o il prezzemolo, lo zenzero è una nota profumata e piccante che fa la differenza su un semplice petto di pollo alla griglia, o in infusione in una tisana digestiva, in un'insalata o in un piatto a base di pesce.

Potete utilizzarlo fresco, grattugiato o a fette, oppure in polvere se preferite i sapori meno decisi. È buonissimo sia nelle ricette dolci che in quelle salate e a fine pasto è un ottimo digestivo, servito in acqua bollente con uno spicchio di limone.

Per saperne di più, ecco a voi 10 cose interessanti e curiose che forse non sapete sullo zenzero.

- 1 - Nella medicina araba è considerato un afrodisiaco mentre nella religione indiana veniva masticato prima della preghiera per profumare l'alito ed elevarsi al divino.
- 2 - Lo zenzero aiuta ad allontanare le zanzare. Mettetelo in un barattolo di vetro con acqua, rosmarino e limone.
- 3 - Lo zenzero aiuta a combattere la nausea in gravidanza e il mal di mare ed è un antinfiammatorio e un analgesico molto efficace. Ottimo per combattere i dolori mestruali.
- 4 - La tisana allo zenzero dolcificata con molto miele è un ottimo rimedio naturale in caso di tosse, raffreddore e mal di gola.
- 5 - Provate a piantare la radice di zenzero in casa all'interno di un vaso di coccio con della terra universale. Bagnatela ogni giorno, ma senza far ristagnare l'acqua. Dalla radice presto verranno fuori i germogli.
- 6 - Comprate sempre lo zenzero fresco con la buccia liscia e il profumo intenso. Quello rugoso o molle è già vecchio.
- 7 - Lo zenzero si può conservare in freezer. Vi consigliamo di tagliarlo a pezzetti e riporlo in una busta per congelati. Tiratene fuori un po' tutte le volte che ne avete bisogno.
- 8 - L'omino di pan di zenzero non è un semplice biscotto, ma ha alle spalle una storia molto avventurosa che in Inghilterra si racconta ai bambini. Pare che ad inventarla sia stata la Regina Elisabetta.
- 9 - Aggiungete un pezzetto di zenzero nel soffritto. Lo renderà molto delicato.
- 10 - Conservate lo zenzero nel frigorifero avvolto con della carta da cucina e ogni due giorni sostituite la carta. In questo modo viene trattenuta l'umidità. Infine, ecco una **ricetta veloce e molto originale perfetta per un aperitivo**, da accompagnare ad un calice di vino bianco ghiacciato.

### Chips di zenzero

Scegliete una radice liscia e non troppo rugosa. Lavatela molto bene e asciugatela. Con una mandolina tagliatela a fette sottilissime e poi friggetele in olio di semi bollente. Queste chips si servono come delle patatine, magari con una maionese vegana preparata con il latte di soia, l'olio di semi e la senape.