

I PRINCIPI DELLO SMARTCOOKING.

Sette regole per creare cultura in cucina.

RIUSA.

Non buttare via gli avanzi della sera prima,
ma trasformali in nuove e gustose ricette.

RIDUCI.

Non sprecare cibo vuol dire ridurre gli scarti e adoperarli
in maniera intelligente, come nuovi ingredienti.

RISPARMIA.

Per le tue ricette prediligi ingredienti semplici e poco costosi.

RIFLETTI.

Guarda quali ingredienti hai già in casa, prima di decidere
cosa cucinare. Scoprirai che magari non c'è nulla da acquistare!

RIPONI.

Conserva gli alimenti in maniera corretta.
Utilizzando sempre gli appositi contenitori o la pellicola
trasparente, i cibi resteranno freschi più a lungo.

RISPETTA.

Cibo che sta per scadere? Non buttarlo via.
Se non puoi cucinarlo subito offrilo in regalo agli amici o ai tuoi vicini.

RICORDA.

Coinvolgi nel mondo dello SmartCooking anche le persone anziane.
Resterai stupito dai preziosi consigli che sapranno offrirti.

