



## Regali di Natale in bottiglia: bevande, liquori e oli “home made”

***I Regali di Natale in bottiglia: bevande, liquori e oli fatti in casa sono un modo per risparmiare e donare cose originali, genuine e uniche. Se li preparate con cura saranno apprezzatissimi.***



Pochi giorni a Natale e mille regalini a cui pensare. Vi consiglio di realizzare da soli i vostri pensieri per amici, colleghi e parenti. Ne trarrete maggiore soddisfazione, riuscirete a risparmiare, eviterete code chilometriche nel traffico e gente isterica nei negozi ma, soprattutto, farete bella figura.

## **Se la cucina non è nelle vostre corde, non disperate. Esistono le bevande, i liquori, gli oli.**

### **L'olio, un regalo prezioso**

Per i principianti consiglio di pensare all'olio. Se avete un produttore di fiducia tanto meglio altrimenti comprate del buon olio di oliva, un po' di bottiglie di vetro, scegliendo il formato più adatto al contenuto, e travasate l'olio. Per rendere il regalo ancora più particolare, potreste anche aromatizzarlo con peperoncino, aglio, rosmarino, salvia o con del tartufo. Una volta riempita la bottiglia, sigillatelo bene e avrete ottenuto un pensiero carino realizzato in pochi minuti.

### **Alcolici: limoncello, liquori al cioccolato, nocino, alla frutta e tanti altri**

Se vogliamo addentrarci nel campo degli alcolici, un classico è il **limoncello** di cui esistono tante versioni. Curiosate in rete per trovare quella che preferite, procuratevi degli ottimi limoni nontrattati o quanto meno biologici, alcol e zucchero e producetevi da soli un liquore buono e profumato.

Per rimanere in tema di liquori e amari da fine pasto, considerate che il **liquore al cioccolato** piace praticamente a tutti. Il procedimento di preparazione è semplice e il web offre tantissime ricette a base di cioccolato puro ma anche alla cannella, al peperoncino, alla paprica o con un mix di spezie. Che aspettate? Mettetevi all'opera!

Tra gli altri liquori da preparare senza sforzi particolari ci sono il **nocino**, i liquori alle arance, al caffè, all'anice stellato, all'amaretto, alla liquirizia, al pompelmo. Molti frutti si prestano a essere macerati e da essi viene estratto un succo che, unito ad alcool o vino, regala una bevanda gradevole al palato, profumata e dal bel colore.

Il **vov** è ideale da bere a temperatura ambiente ma anche leggermente scaldato nelle fredde giornate invernali. Inoltre è buono anche per realizzare svariati tipi di dolci, creme, gelati e semifreddi. Insieme al **bombardino**, un liquore simile a base di panna, zabaione caldo, caffè e brandy, sono due ricette che si preparano a casa senza nessuna difficoltà e mescolando pochi ingredienti facilmente reperibili.

Per chi vive in campagna o in montagna, consiglio di sfruttare le erbe spontanee. Il **Genepy**, per esempio, tipico del Piemonte e della Valle d'Aosta ma presente in diverse regioni di Italia, si realizza con la pianta di genepi raccolta, essicata, lasciata in infusione in un mix di acqua e alcol. Dopo un periodo di riposo di circa 30 giorni, si aggiungono zucchero e acqua ed ecco pronto il vostro liquore.

Andate in erboristeria acquistate dei petali di rosa e preparate il **rosolio**: pochi ingredienti, acqua demineralizzata, alcool, zucchero e le istruzioni disponibili on line. Si possono trovare anche dei video tutorial con tutti i passaggi spiegati perfettamente.

Per gli amanti delle spezie e dei dolci un bel pensiero è una bottiglia di **alchermes**, quel liquore rosa utilizzato come bagna per insaporire e inumidire i dolci. Anche questo, ha il pregio della semplicità di lavorazione e l'unico ingrediente che potrebbe essere difficile da acquistare è la cocciniglia, cioè un insetto che si fa essicare e si utilizza come colorante rosso/rosa.

***Siate fantasiosi. Per i vostri regali di Natale in bottiglia, si possono realizzare infinite combinazioni di amari e liquori infusi abbinando frutta fresca e secca, erbe spontanee, fiori, castagne, spezie, caffè, cioccolato.***

Cercate bene cosa vi piacerebbe realizzare e quali ingredienti occorrono; con poca spesa e poco tempo potrete davvero regalare un pensiero gradito magari da gustare insieme dopo una bella

---

cena ricca di chiacchiere e buon cibo.

## La confezione ha la sua importanza

Infine non scordatevi l'aspetto estetico. Anche da questo punto di vista ci vuol poco per rendere gradevole il vostro regalo. Un bel biglietto, un'etichetta carina magari da scaricare da siti internet appositi che consentono anche di personalizzarle, aggiungete un nastro, un tappo particolare, una confezione ad hoc.

Per il confezionamento posso suggerire un sacchetto, una bella scatola, un sacco di yuta, confezioni con manici di cartone pensati proprio per contenere bottiglie. Chiudeteli con una molletta, ne esistono centinaia a tema natalizio, un fiore magari un agrifoglio con delle pigne, o anche delle stecche di cannella incrociate e legate con uno spago e all'interno il vostro biglietto di auguri.

### Data di creazione

12/12/2015

### Autore

elisabetta-lecchini