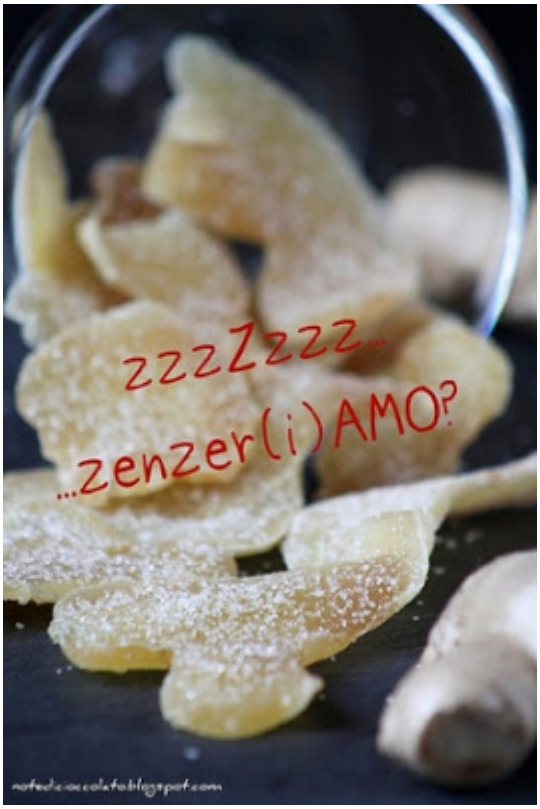
Attention s'il vous plaît … zenzer(i)AMO ?



Una spezia buffa lo zenzero, con i suoi rizomi dalle strane forme e dalle mille proprietà, originaria dell'Estremo Oriente.
O lo si ama o lo si odia, difficile che ci sia una via di mezzo.
E voi tutti avete dimostrato di amarlo quanto me partecipando così numerosi al mio "zenzeri(i)AMO?" cosa che mi ha resa immensamente felice.
60 ricette salate – 44 ricette dolci…non male per una spezia a molti ancora sconosciuta e un gran bel lavoro per le mie due giurate alle prese con la scelta dei vincitori.
E a loro, Eleonora e Saretta vorrei dire un **GRAZIE** speciale per l'aiuto che mi hanno dato in questa avventura e per l'ottimo lavoro svolto.
Ragazze siete state meravigliose.
Ed un enorme **GRAZIE** anche a tutti voi che con le vostre ricette, più o meno zenzerose, avete reso possibile la realizzazione di due (spero graditi) pdf che oggi vi lascio qui pronti per essere scaricati e letti con gusto. Questi i link

zenzer(i)AMO?: Bontà salate con quel pizzico di zzz…

zenzer(i)AMO?: Dolci golosità con quel pizzico di zzz…

Buona lettura e buon divertimento ^__^

Fatemi sapere se ci sono problemi!
Ed ora…via alla proclamazione dei due vincitori. Pronti?

Per la categoria **RICETTE SALATE**, Eleonora ha detto:

"Lo zenzero è lo zenzero. Un ingrediente non nostrano, dal gusto particolare, pepato

e pungente e non facile da abbinare e da dosare. Ho scelto la ricetta di Dauliana perchè mi ha colpita alla vista e perchè leggendola, mi ha fatto venir voglia di provarla. L'ho provata, e dal primo boccone non ha fatto che confermare l'idea che aveva creato nella mia mente: squisito e gradevole. Il sapore mediterraneo delle arance, finocchi e le olive taggiasche si abbina in maniera impeccabile con lo zenzero che, ben dosato, non spadroneggia sul gusto leggero dei frutti di mare, ma rende il piatto fresco e legermente piccante. Non mi resta che fare i miei più sinceri complimenti a Dauliana, la cui ricetta dolce ci ha anche letteralmente conquistate. Brava!"

Per la categoria **RICETTE DOLCI**, Saretta ha detto:
"Che lavoraccio stavolta…Scegliere non è stato per nulla semplice! Ci sono state consultazioni collettive e infine una meditazione della sottoscritta durata svariate ore per la serie "mi ritiro per deliberare", quindi se poi non vi dovesse andar bene qualcosa prendetevela pure con me ;-)))! Partiamo da un presupposto necessario e cioè vi dico subito che a mio parere lo zenzero non è facile da abbinare e confesso che io personalmente preferisco utilizzarlo in piatti salati. Questo perché nei dolci che solitamente sono composti da numerosi ingredienti esso fa fatica a farsi sentire… Detto ciò capite che anche se c'erano tantissime belle ricette di torte o di lievitati profumati allo zenzero li ho dovuti escludere perché per esperienza so che il suo gradevole aroma sarebbe stato coperto dal resto(per quanto profumato , poverino, nella dose 1 cucchiaino contro 50gr di cacao non ce la può proprio fare!!!). Il dolce vincitore doveva essere a mio modesto parere un dolce che assaggiandolo al primo morso o al primo cucchiaino avrebbe permesso allo zenzero di farla da padrone e di farsi distinguere bene dagli altri ingredienti(e poi state parlando con una che mastica anche la radice cruda dello zenzero-roba da fachiri per capirsi-per pulire la bocca in caso di involontaria ingestione di aglio ;-))…Esclusi quindi i bei dolci dove di zenzero ce n'era veramente troppo poco per poterne avvertire l'aroma, sono passata a quelli con una bella dose zenzerosa…E ce n'erano diversi, ma quello che mi ha colpita e convinta più di tutti è quello di Lucy che per l'occasione si è inventata anche il caramello allo zenzero! Ditemi se quella coppa contenente quella che può sembrare un classico crème caramel, non vi stupirebbe già al primo assaggio?! Lo zenzero è ben dosato e rende il tutto più fresco! Brava Lucy!"

Complimentissimi alle due vincitrici, Dauly e Lucy.
Ragazze aspetto una mail a **pulcinoGZ@gmail.com** con i vostri indirizzi per la spedizione dei premi.
Ancora un **GRAZIE** sentito a tutti con un'anteprima di quello che sarà il protagonista del prossimo post



Stay tuned!
Un abbraccio a tutti e buona settimana.