

BIANCO NATALE



*Un albero addobbato di auguri...
...e una stella luminosa sul tuo cammino.*

Berndes[®]

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

COSÌ NACQUE L'ALBERO DI NATALE

Ogni anno nel mese di dicembre le case degli italiani accolgono un gradito ospite, addobbandolo e ricoprendolo di attenzioni come fosse uno di famiglia. Parliamo dell'Albero di Natale, che insieme al Presepe rappresenta il simbolo delle festività natalizie.

Ma dove nasce l'usanza di abbellire un abete con palline colorate, nastri e luci?

E' ovvio che dobbiamo muoverci sul terreno della leggenda, visto che contrariamente al Presepe, non c'è stato un evento "storico" tale da giustificare la pratica. Ma è interessante anche scoprire il motivo per cui l'abete venisse venerato dalle antiche popolazioni, tanto da diventare così importante per il Natale. A dare importanza all'abete e, più in generale agli alberi che si prestano all'addobbo natalizio, è il suo carattere di sempreverde.

Anticamente infatti, tale pianta veniva venerata proprio per la sua capacità di restare "vestita" anche in inverno, quando la natura perde i suoi meravigliosi colori. Le prime notizie di albero decorato arrivano dalla Germania, dove un uomo rimase colpito dallo spettacolo offerto dalle stelle che brillavano tra i rami di un abete. Tornato a casa, decise di imitare tale bellezza e appese delle candele rosse al suo albero, dando così vita alla tradizione dell'addobbo.

Ma la leggenda più accreditata è quella legata alla storia di un bambino sorpreso dall'oscurità nel mezzo del bosco. Non potendo tornare a casa, si rifugiò sotto un abete, addormentandosi. L'albero, intenerito dalla presenza del piccolo, piegò i suoi rami verso il basso, fino a formare una sorta di capanna. Al mattino poi, i compaesani del bimbo ebbero la fortuna di ammirare dei meravigliosi cristalli che, baciati dal sole, offrivano uno spettacolo senza uguali.

Era la notte di Natale e da allora si decise di rinnovare quel "miracolo" per ogni anno a venire, in ricordo della magia di quella favola.



Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

IL NATALE CON BERNDES CONTINUA FINO A PRIMAVERA

Quest'anno con Berndes il Natale dura fino a primavera con COCO STARS, una decorazione natalizia in fibra di cocco 100% naturale che contiene i semi di Cosmos, fiori che attirano coccinelle, farfalle e insetti utili in agricoltura biologica.

Metti in un vaso la fibra di cocco, annaffia da febbraio a marzo ed esponi al sole in esterno da marzo ad aprile.

Testate dall'Università di Bologna - Facoltà di Agraria.
Interamente prodotte con materiali naturali ed assemblate a mano dalla cooperativa sociale Asscoop - Onlus di Pianoro (BO).
Distribuite in Italia da Yes.life, il web magazine di sostenibilità ambientale.
www.yeslife.it

LINEA WHITENESS: padelle con diametro da 20, 24, 28, 32 cm

da **29,00 euro**



WHITENESS CHRISTMAS



Berndes[®]

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Linea b.zen: casseruola con coperchio, coppa in ceramica e cucchiaino in legno.



RITRATTI IN CUCINA

Regala Piatti da Chef!
Sarà sempre una bella sorpresa
... e non solo a Natale!

Piatti da Chef! La Zuppa

La confezione contiene:
casseruola 24 cm con coperchio linea b.zen
coppa in ceramica 24 cm
cucchiaino in legno di acero e acacia
libro: "Con il cucchiaino - zuppe, minestre e creme" - ed. Gribaudo
prezzo listino € 129,00

99,00 euro
solo a Natale



Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Linea Speciali: Family Grill con coperchio in vetro ovale



Piatti da Chef! il Pesce

La confezione contiene:
teglia ovale 38x24 cm con griglie alte 5 mm linea SPECIALI
coperchio ovale in vetro 38x24 cm
pinza in materiale fenolico
libro: "I frutti del mare - crostacei, molluschi e altre golosità" - ed. Gribaudo

99,00 euro



Piatti da Chef!

il Pesce

Linea Whiteness: crepiera



Piatti da Chef! la Crêpe

La confezione contiene:
crepiera 24 cm con rivestimento in ceramica linea WHITENESS
spatola con manico in acciaio e silicone
preparato per crêpes Reire srl e stendicrêpes in legno
libro: "Le ricette di Lucia: Crêpes & Crespelle fatte in casa" - ed. Gribaudo

39,00 euro



Piatti da Chef!

la Crêpe

Reire srl
www.reire.com

Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Linea Whiteness: padella per piadina



Piatti da Chef! Piadina & Tortilla

La confezione contiene:
padella per piadina 28 cm linea WHITENESS
spatola con manico in acciaio e silicone
libro: "Piadine & Tortillas" - ed. Gribaudo

49,00 euro



Linea Whiteness: wok con coperchio in vetro e bordo in silicone bianco



Piatti da Chef! La Pasta

La confezione contiene:
wok 28 cm con rivestimento in ceramica linea WHITENESS
coperchio in vetro 28 cm con bordo in silicone bianco
prendispaghetti in legno di acero e acacia
libro: "Pasta Passione & Fantasia" - ed. Gribaudo

69,00 euro



Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



Linea SPECIALI: Rostiera ovale 38X24 cm con rivestimento in ceramica bianco e coperchio in vetro.

95,00 euro



Linea SPECIALI: Rostiera ovale 38X24 cm e coperchio in vetro.

99,00 euro



Linea SPECIALI: Rostiera ovale 38X24 cm e coperchio in pressofusione.

119,00 euro

UN NATALE VERAMENTE SPECIALE

Il Natale è un'occasione per divertirsi in cucina. Volontà, passione e allegria, ecco gli ingredienti per tenere unita la famiglia anche a tavola. Le nostre rostiere speciali sono ideali per ottenere prelibatezze e ghiottonerie impeccabili.

Ecco un secondo piatto di carne molto gustoso per il pranzo di Natale o il tradizionale cenone della vigilia:
Brasato di manzo al Barolo.

Ingredienti:

- 800 gr. di filetto di manzo
- 1 bottiglia di vino Barolo
- 50 gr. di burro
- 50 gr. di olio extravergine d'oliva
- 10 gr. di fecola di patate
- 1 cipolla rossa
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio fresco
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

Preparazione:

Lavate carote e sedano, tagliateli a rondelle e metteteli in un contenitore capiente. Sbucciate e tagliate a fettine la cipolla e l'aglio e uniteli alle verdure appena tagliate. Mettete la carne insieme alla verdura in un contenitore, innaffiate tutto con il Barolo, aggiungete pepe a volontà e coprite con della pellicola trasparente e fate riposare dalle 3 alle 8 ore. In seguito, una volta marinata la carne, scolatela bene e poi legatela con dello spago da cucina.

Scaldate olio e burro in una rostiera Berndes e, una volta caldi, fate rosolare il manzo con un pizzico di sale. Nel frattempo filtrate il vino dalla verdure e fatelo ridurre in una padella a fuoco basso e unitelo alla carne.

Fate cuocere a fuoco basso per 3 ore, girando spesso, Mantenete morbida la carne unendo del brodo. Una volta ben cotta, eliminate lo spago, aggiungete la fecola di patate e 10 gr. di burro e fateli sciogliere nel sughetto di Barolo.

Tagliate la carne a fette, disponetela su un piatto da portata e servite con il sugo.

WOK 32 CM CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA BIANCO E COPERCHIO IN VETRO

95,00 euro



Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



**PORTA
IN TAVOLA
LA TUA
ZUPPA
"ZEN"**

**ORTAGGI
IN AUTUNNO:
ORZO,
ERBE AROMATICHE
E FILI DI
PEPERONCINO.**

Ingredienti per 4 persone:

150 gr. di orzo perlato, 1 spicchio di aglio in camicia
1 foglia di alloro, 1 litro di brodo vegetale
200 gr. di pancetta affumicata , 1 scalogno, 2 fettine d'aglio,
80 gr. di carote, 100 gr. di zucchine, 80 gr. di patate,
80 gr. di sedano, 1 finocchio.
Erbe aromatiche: 5 foglie di basilico, 5 rametti di prezzemolo
4 rametti di timo, Olio extra vergine di oliva "Planeta" q.b., sale q.b.
10 gr. di peperoncino in fili

Mondate e lavate tutte le verdure, pelate le patate, le carote ed il sedano eliminando la parte fibrosa, tagliate il tutto a concassè di media grandezza. Togliete la prima foglia del finocchio, tagliate anche questo a concassè, squadrate le zucchine eliminando il centro e utilizzate solo la parte verde tagliandola anche questa a concassè .

Tritate l'aglio e lo scalogno, togliete la cotenna alla pancetta e tagliate anche questa a concassè media.

Nella casseruola b.zen mettete un poco d'olio, la pancetta, il trito di scalogno ed aglio, un pizzico di sale e fate stufare per 20' circa con il coperchio, aggiungete gli ortaggi andando per tempi di cottura, partendo da quelli più coriacei.

Fate stufare il tutto per 20' circa, aggiungere il brodo vegetale a coprire ed ultimate la cottura per ancora 15' circa .

Lavate l'orzo e scolatelo, mettetelo nella casseruola b.zen, aggiungete acqua sovrastandolo di circa un dito.

Mettete una foglia d'alloro ed uno spicchio d'aglio in camicia e fate cuocere per 15' circa a fiamma media con il coperchio della casseruola b.zen semi aperto.

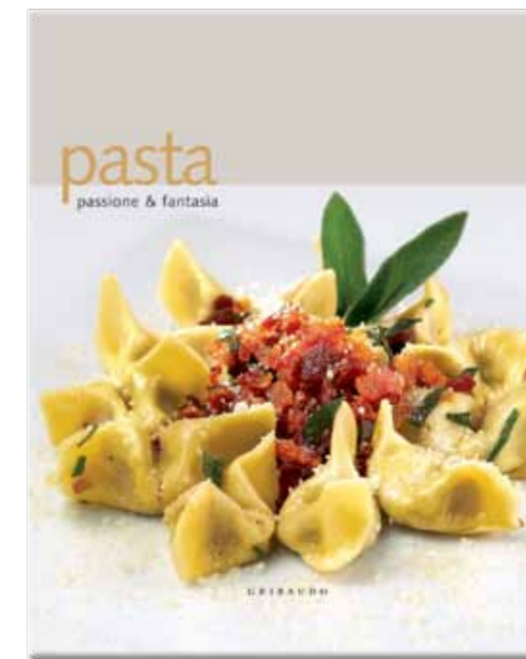
Unite ora l'orzo cotto con la zuppa di ortaggi, mescolate bene il tutto, unite le erbe aromatiche tritate ed aggiustate di sapore.

Finitura: mettete al centro della zuppa i fili di peperoncino, irrorate con un filo di olio e spolverate di parmigiano, chiudete con il coperchio. Adagiare la casseruola b.zen nel suo supporto di ceramica e servite in tavola.



Nella foto: lo Chef Claudio Colombo.
www.allacucinaeconomica.com

LO CHEF CONSIGLIA...



Volume all'interno della confezione regalo "Piatti da Chef - la Pasta"



Volume all'interno della confezione regalo "Piatti da Chef - il Pesce"



Volume all'interno della confezione regalo "Piatti da Chef - la Zuppa"



GRIBAUDO

Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Le Ricette dello Chef Claudio Colombo...

Crespelle di grano saraceno con zucchine, bitto e battuto di maggiorana

Ingredienti per 10 persone

200 gr. di farina bianca, 100 gr. di farina di grano saraceno 500 gr. di latte, 100 gr. di birra, 15 gr. di lievito di birra, 5 uova per il ripieno, 800 gr. di zucchine, 1 chilo e 300 gr. di patate, 500 gr. di panna fresca, 1 libro di latte, 200 gr. di acqua, 300 gr. di formaggio bitto, 80 gr. di parmigiano, 1 mazzetto di maggiorana

Preparazione

In una bacinella lavorare la farina bianca e la farina di grano saraceno, incorporare il latte, la birra, il lievito, mescolare bene quindi salare e pepare; lasciare lievitare per 30' circa. Scaldare la crepiera Berndes a fiamma media, spennellare la padella con il burro chiarificato, versate il composto aiutandovi con un mestolo, fate cuocere un minuto circa per lato e fate raffreddare.

Fate cuocere le patate tagliate a cubetti con il latte, la panna e l'acqua, una volta cotte passate il tutto al frullatore, portate a giusta densità e aggiustate di sapore.

Sfogliate la maggiorana, tritatela al coltello e tenete da parte qualche rametto. Tritate il bitto.

Lavate le zucchine, tagliate a concasse utilizzando solo la parte verde, saltatele in una padella con un filo d'olio extra vergine di oliva, uno spicchio di aglio in camicia e dei rametti di maggiorana.

Imburrate un tegame Berndes, versate un po' di crema di patate sul fondo, foderate con le crespelle, versate ancora della crema di patate, le zucchine, il bitto; ripetete l'operazione sino a terminare tutti gli ingredienti e finite spolverando con il parmigiano.

Gratinate in forno preriscaldato a 220°C per 10' circa.

Fate riposare per 7' circa prima di servire in tavola.



ALLA CUCINA
ECONOMICA



www.allacucinaeconomica.com

BERNDES ringrazia per la gentile collaborazione:
Edizioni Gribaudo, Reire srl, lo Chef Claudio Colombo
e tutti i suoi clienti.

Berndes®

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.