

MUJER

Conoce más sobre la mujer en:
www.laopinion.com/vida-y-estilo

Para las expertas
en comida latina

Jarra para infusiones



Esta jarra va a ser la mejor amiga de mamá en estos meses de verano que se acercan. Con ella va a poder preparar rápida y fácilmente cualquier variedad de infusiones con agua, té helado o limonada, agregando sus sabores preferidos.

Primero se llena el infusor de cristal perforado con frutas y hierbas, y luego se coloca dentro de la jarra con agua. Se deja reposar por lo menos dos horas (hasta 24 horas), y listo. Se pueden probar diferentes combinaciones, como naranja con menta o albahaca y sandía. (Disponible en princesshouse.com por **\$89.95**)

Desgranador de maíz



Que mejor manera de darle sabor latino a las recetas que añadiendo maíz. Con esta nueva herramienta, mamá podrá agregar fácilmente maíz fresco o rostizado directamente de la mazorca a las ensaladas, salsas, sopas y más.

El cepillo del desgranador de maíz quita las hebras de la mazorca y la hoja afilada remueve sencillamente los granos de maíz. (Disponible en princesshouse.com **\$21.95**)

Tortillera de tela



No hay comida mexicana completa sin tortillas, pero siempre está el problema de mantenerlas calientitas. Para eso, dale a mamá este nuevo diseño de tortillera de tela, con aislamiento especial que mantiene caliente las tortillas cocidas, tacos suaves, además de hotcakes, panecillos, tortas, galletas y más, por hasta una hora. Se puede llevar directamente a la mesa, y es fácil de limpiar, colocándose en la lavadora en ciclo delicado. (Disponible en princesshouse.com **\$21.95**)

Una mejor cocina para mamá

OBSEQUIOS QUE LE HARÁN EL DÍA A DÍA MÁS FÁCIL A
QUIENES SON AMANTES DE LAS OLLAS Y SARTENES

LISETH PÉREZ-ALMEIDA
Impremedia

NUEVA YORK. Seguramente tus mejores recetas las aprendiste de tu mamá, porque sin duda la comida tiene un papel importante en nuestros recuerdos familiares y casi siem-

pre son ellas, o nuestras abuelas, quienes nos contagian la pasión por la cocina.

Y aunque algunas aseguren no querer recibir nada que les recuerden los quehaceres del hogar, durante la celebración del Día de la Madre, hay muchas quienes pasan horas y

horas disfrutando entre ollas y sartenes, por lo que para ellas cualquier artículo que les haga el cocinar mejor o más rápido, siempre será muy bien recibido.

Aquí le damos algunas buenas ideas para esas amantes de la cocina... o para ti misma.

Molde para hamburguesas



Este utensilio es una buena solución para quienes disfrutan de parrilladas y fiestas al aire libre. Este molde ayuda a preparar las hamburguesas perfectamente redondas, sin mucho trabajo manual. Viene en dos tamaños, para las regulares y para las minihamburguesas. Sirve además para crear elegantes ensaladas en capas, cortar masa y preparar galletas y panes perfectamente redondos. (Disponible en princesshouse.com por **\$39.95**)

Preparador de helados

Para quienes tienen niños en casa, este verano será mucho más económico. Con el T-fal Ice Cream Maker las cocineras de la casa podrán elaborar helados y yogur congelado en solo 30 minutos. Este sencillo aparato tiene piezas desmontables, fáciles de limpiar, y una cubierta transparente con abertura para añadir ingredientes sin problema. Tiene capacidad para preparar un litro de helado. (Disponible en Walmart por **\$39.99**)

Para las amantes
del verano

Para las que no
tienen mucho tiempo

Freidora T Fal Deep fryer



Para la experta culinaria, este aparato simplificará enormemente el trabajo de freír en casa. La freidora T-Fal Deep Fryer tiene capacidad para 1,8 litros de aceite, a pesar de su diseño. Lo que permite preparar hasta 11 libras de comida en su cesta. Tiene un sistema de filtración de aceite automático, para mayor seguridad, y un filtro que permite cocinar libre de olores. (Disponible en tiendas Walmart por **\$79.97**)

Cafetera para espresso



Las "adictas" a la cafeína agradecerán recibir la cafetera eléctrica IMUSA "Moca", la cual les permitirá preparar café espresso con tan solo conectar un cable. Esta cafetera produce un sabor fuerte, tan popular en nuestros países, en cuestión de minutos. Está disponible en dos tamaños (3 tazas o 6 tazas), con una base desmontable y una garrafa transparente, para que mamá disfrute viendo cómo se cuele el café por la mañana. (Disponible en Target por **\$29.99**)

T-fal ActiFry



Para la madre que piensa mucho en la salud de su familia está el T-fal ActiFry. Esta freidora, con sólo una cucharada de aceite o menos, permite preparar de manera más sana alimentos fritos clásicos, con un sistema de calor con acción de impulsos que uniformemente cocina a una temperatura constante de 338 °F, mientras que una paleta suave agita la comida. Simplemente coloca los ingredientes en el aparato, cierra la tapa, fija el tiempo y enciéndela con un simple botón. (Disponible en Bed Bath and Beyond por **\$199**)

(Fotos: Cortesía)



Talleres de nutrición

En celebración del centenario de la fundación de la Extensión Cooperativa, la Universidad de California (UC) efectúa mañana, el Día de Ciencia y Servicio, en el que se impartirán talleres de nutrición, preservación de alimentos y jardinería. Además, se tendrán actividades especiales para los niños y se les enseñará a preparar botanas saludables para después de la escuela. A.G. Kawamura, exsecretario de agricultura de California, será el invitado especial del evento que tomará lugar, de 3:00 a 6:00 p.m., en el Museo Domínguez Rancho Adobe, en Rancho Domínguez (ubicado en 18127 S Alameda St., Compton). Para mayores informes visita la página web:

http://celosangeles.ucan.edu/Centennial_Celebration_of_Science_and_Service/

