

Spezie in Cannucce Sigillate: L'Hack Definitivo per la Cucina da Trekking



Foto di shannonpatrick17 (flickr) - DIARIO.BIZ

S SINTESI DELLA GUIDA

Stanco di portare pesanti barattolini di spezie nello zaino o di mangiare piatti insipidi in quota? Scopri come creare monodosi di spezie ultraleggere ed ermetiche usando semplici cannuce di plastica e un accendino. Un trucco smart per insaporire i tuoi pasti in campeggio senza appesantire lo zaino!

T CONSIGLI PRATICI & TRAVEL HACK

1. Usa colori diversi di cannuce per distinguere a colpo d'occhio sale, pepe e spezie piccanti.
2. Non gettare mai le cannuce usate nell'ambiente: riponile nella busta dei rifiuti e ricicla a casa.
3. Puoi usare cannuce di diametro maggiorato anche per dosi monouso di miele, olio d'oliva o sapone concentrato.

A ASTUZIA SMART & CURIOSITÀ

Questo hack nasce dalla community dell'ultralight backpacking ed è stato adottato persino nelle spedizioni artiche per conservare dosi esatte di sali da reidratazione senza rischiare che congelassero o diventassero un blocco unico con l'umidità!