

EL RÁBANO *Radical*

¿Lo sabía?

- Hay muchos tipos diferentes de rábanos, desde el redondo y rojo más común hasta el rábano sandía de pulpa rosada y el rábano daikon grande y blanco, que aparece en muchas cocinas asiáticas.
- Los rábanos están en su mejor momento en los meses de primavera
- Los rábanos pueden ser picantes, especiados o incluso un poco dulces.
- Los antiguos griegos apreciaban tanto los rábanos que hacían pequeñas réplicas de ellos en oro.



¡Refresque SU FRIGORÍFICO!

Limpie la nevera en primavera sin productos químicos agresivos: Utilice una solución de dos cucharadas de bicarbonato disueltas en un litro de agua tibia para limpiar el interior del frigorífico. El bicarbonato desodoriza a la vez que limpia, por lo que su frigorífico olerá tan bien como su aspecto.



Vitamina Z Z Z Z Z Z

"Una buena carcajada y un largo sueño son las mejores curas en el libro del médico".

-Proverbio irlandés