

La LISCIVA

La lisciva o liscivia è una soluzione liquida, ottenuta dalla semplice bollitura di cenere di buona qualità setacciata.

Veniva usata in passato soprattutto per lavare e sbiancare i tessuti, ma anche per tutte le altre pulizie casalinghe e, estremamente diluita, anche per la pulizia di tutto il corpo, grazie al suo potere detergente, sgrassante e disinfettante e al delicato e piacevole odore che rilascia.

Come accade per una qualunque ricetta, anche nel caso della lisciva esistevano ed esistono varie ricette e procedimenti differenti a seconda del 'cuoco' e dell'utilizzo a cui era destinata.

La lisciva è un detersivo naturale, ottenibile con un procedimento 'casalingo' semplice, che non richiede impianti imponenti e lavorazioni complesse e che per questo rappresenta per l'ambiente un carico di entità bassissima...che potrebbe ulteriormente diminuire se per la cottura si utilizzasse un forno solare, in estate, o una cucina economica, un camino che nei mesi invernali sarebbero comunque accesi ed il cui calore andrebbe altrimenti disperso.

...tuttavia naturale non significa totalmente innocuo. E' comunque da considerarsi un detersivo a tutti gli effetti, poiché la reazione chimica che avviene tra la cenere e l'acqua attraverso la bollitura conferisce all'acqua, potenziandolo, il potere detergente, ma anche leggermente corrosivo che è naturalmente proprio della cenere...per i piatti, quando disponibile, l'acqua di cottura della pasta, ricca di amido, andrà benissimo!

Ciò che serve:

CENERE e *ACQUA* in un rapporto 1: 5 (ovvero 1 bicchiere di cenere per 5 bicchieri d'acqua)

Come fare:

- Setacciare la cenere.
- Disporla in una grossa pentola (espressamente destinata a questo uso), rispettando il giusto rapporto cenere/acqua ed aggiungervi l'acqua.
- Portare ad ebollizione, a fuoco lento, mescolando di frequente all'inizio e di tanto in tanto quando la cottura si è stabilizzata.
- Far bollire circa 2 ore. E' consigliabile, verso fine cottura, assaggiare giusto una goccia del composto da posare sulla lingua per valutarne la potenza: se ha bollito sufficientemente pizzicherà appena. *Non eccedere nella bollitura, in quanto la lisciva ottenuta diventerebbe troppo forte ed aggressiva per la pelle e per l'ambiente.*
- A cottura ultimata, lasciare raffreddare e decantare.

- Preparare un recipiente e qualche straccio di cotone pulito che non scolorisca.
- Tendere sul recipiente lo straccio.
- Versare il contenuto della pentola sullo straccio nel recipiente, con l'accortezza di *non agitare il liquido*, cercando cioè di mantenere separata la parte solida da quella liquida. Se necessario ripetere questa operazione per ottenere una lisciva (ovvero la parte liquida) più filtrata e quindi più limpida.
- Versare la lisciva in un flacone di plastica.

La lisciva è pronta! e si conserverà per anni.

Cosa si ottiene da questo procedimento:

- ◆ Una parte liquida, la lisciva propriamente detta, da usarsi per tutte le pulizie (piatti, biancheria, pavimenti, ecc.) ed anche direttamente in lavatrice come un normale detersivo.
- ◆ Una pasta cremosa, che possiede un certo potere detergente e che può essere utilmente usata per lavare i piatti, poiché non sporca ed è meno aggressiva rispetto alla cenere d'origine, destinando la lisciva ad altri impieghi più esigenti e specifici.