



Cultivea



Essbare Blumen

Calendula • Kornblume • Violett • Cosmos • Mohnblume



BIO-SAATEN



ÖKOLOGISCH



IDEA KADEAU



Cultivea



*Saatgut aus ökologischem Landbau

INHALT

Ihr Kit enthält



5 biologisch
abbaubare
Töpfe



5
Markierungsglaschen



Leitfaden



5 Torfwürfel



5 Tüten mit Bio-
Saatgut*



PDF + Rezept



cultivea.com

Die Blumen

Dieses Falblatt enthält alles, was Sie für den Anbau Ihrer essbaren Blumen benötigen. Wir haben speziell ausgewählte, leicht zu züchtende Blumensorten in verschiedenen Farben, die Ihren Garten zu einem Ort der Neugierde machen. Dank ihres Duftes und ihres Geschmacks können Sie einzigartige, wiederentdeckte Aromen genießen.

CALENDULA OFFICINALIS



Die Ringelblume (*Calendula officinalis*) ist eine mittelgroße, einjährige Pflanze, die leicht zu züchten ist. Ihr schönes, leuchtend grünes Blattwerk bringt leuchtende, farbige Blüten hervor. Die Farbe der Blütenblätter und des Herzens variiert von blassem Gelb bis hin zu extravaganter Orange. Die Ringelblume gibt eine Substanz ab, die Insekten abschreckt, was sie zu einer idealen Pflanze für den Garten macht.

KORNBLUME



Die Flockenblume (*Centaurea*) ist eine Pflanze, die in einem Jahr wächst, blüht und Samen produziert. Es ist eine der Pflanzen, die heutzutage immer seltener werden. Ihre blauen Blüten sind essbar, sehr dekorativ und werden in Desserts verwendet.

VIOLETT



Die Malve ist eine zweijährige Pflanze; sie entwickelt im frühen Frühjahr eine runde Rosette und entwickelt sich dann zu einem hohen, verzweigten Stängel. Die essbaren Blüten können zur Dekoration Ihrer Gerichte verwendet werden. Manchmal wird sie wegen ihrer ernährungsphysiologischen oder medizinischen Eigenschaften intensiver angebaut.

COSMOS BIPINNATUS













Das Schmuckkörbchen (*Cosmos bipinnatus*) ist ein guter Verbündeter bei leicht nervösem Temperament, er behandelt Splenomegalie, Fieber und Gelbsucht und hat auch entzündungshemmende Eigenschaften, die Hautinfektionen behandeln.

MOHNBLUME

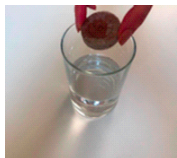


Der Mohn ist eine einjährige Blume, die auf natürliche Weise nachwächst. Sein Name ist lateinischen Ursprungs "papaver" und bedeutet "Mohn". Die Blüte ist leuchtend rot mit zerknitterten Blütenblättern und schwarzen Herzen (an der Basis der Kelchblätter). In der Sprache der Blumen symbolisiert der Mohn die Schönheit.

Aussaat

| Saatgut Beratung |  Calendula |  Kornblume |  Violett |  Cosmos |  Mohnblume |
|---|--|--|--|---|--|
|  Aussaat | März bis Oktober. Auftauchen : 9-13 Tage | Oktober / Frühjahr Auftauchen : 9-13 Tage | März bis Juni Auftauchen : 9-13 Tage | März bis Juni Auftauchen : 9-13 Tage | März bis Juni Auftauchen : 9-13 Tage |
|  Bewässerung | Einmal pro Woche gießen (reichlich) | Bodenfeuchtig- keit konstant halten | Leichte Bewässerung | Bewässerung bei trockenem Wetter | Bewässerung bei trockenem Wetter |
|  Ausstellung | Sonne / Halbschatt en | Volle Sonne | Sonnig | Sonnig | Sonne / Halbschatt en |
|  Boden | Gut durchlässiger Boden, auch schlechter | Gut durchlässiger , armer und leichter Boden | Gut durchlässiger , armer und leichter Boden | Gut durchlässiger , feuchter Boden | Gut durchlässiger Boden |
|  Ernte | Juni bis November | Juni bis September | Juni bis September | Juni bis September | Juni bis September |

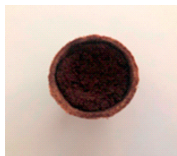
Wie man die Aussaat durchführt



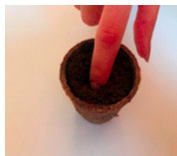
1- Füllen Sie eine Schüssel mit lauwarmem Wasser und legen Sie eine Scheibe Torfmoos für 5 Minuten hinein.



2 - Wenn der Kieselstein gut gequollen ist, wringen Sie ihn aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen.



3 - Stellen Sie die Blumenerde in einen der Töpfe. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht zu sehr einpacken, damit die Samen atmen können.



1- 0,3 bis 0,5 cm tief ein kleines Loch machen. Säen Sie die Samen aus und bedecken Sie das Loch mit etwas Erde.

Recette

Weiß mit Blumen gegessen

Zutaten

- 30 g essbare Blüten (Ringelblumen, Kornblumen, Malven, Schmuckkörnchen, Hibiscus)
- 220 g ganze Mandeln
- 40 cl frische Vollmilch
- 35 cl Mineralwasser
- 160 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine (6 g)
- 1 Esslöffel natürliches Bittermandel-Aroma



Vorbereitung

Die Mandeln für 30 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser tauchen und schälen. Wasser und Milch mischen und die blanchierten Mandeln darin eintauchen. In einem Mixer bzw. Stabmixer pürieren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Nacht kühl lagern.

Am selben Tag die Flüssigkeit durch ein auf ein Sieb gelegtes Tuch filtrieren. Gut auspressen, um ein Maximum an Mandelmilch zu gewinnen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Mandelmilch mit dem Zucker erhitzen, bis sie köchelt, dann die gut getrocknete Gelatine dazugeben und umrühren. Fügen Sie das Bittermandelaroma vom Herd hinzu. Lassen Sie die Zubereitung abkühlen und fügen Sie dann die Blütenblätter hinzu (6 ganze Blüten für den letzten Schliff aufbewahren). In Terrinen oder Schüsseln gießen. Mindestens 6 Stunden kühl lagern.

Unmittelbar vor dem Servieren die Böden in warmes Wasser stellen und den Pudding aus den Formen auf die Servierplatten geben. Dekorieren Sie mit einer ganzen Blume und genießen Sie.

Unsere Produkte

