



# Cultivea



## Flores sabrosas

Calendula • Aciano • Malva • Cosmos • Amapola



## Cultivea



\*Semillas procedentes de la agricultura ecológicaCON

# Contenido

Su kit contiene



5 macetas  
biodegradables



5 marcadores  
de plantas



Guía de  
instrucciones



5 discos de  
turba



5 paquetes de  
semillas BIO\*



PDF + idea de receta



[cultivea.com](https://cultivea.com)

# Las Flores

Este folleto contiene todo lo que necesita para cultivar sus flores comestibles. Hemos seleccionado especialmente varios tipos de flores fáciles de cultivar y de diversos colores que harán de su jardín un lugar llamativo y único. Su fragancia y su sabor le harán descubrir un gran placer natural.

## CALENDULA OFFICINALIS



La Caléndula officinalis es una planta anual de tamaño medio que es fácil de cultivar. Su hermoso follaje verde brillante produce flores de colores vivos. El color de los pétalos y del corazón varía desde el amarillo pálido hasta el naranja flamígero. La caléndula emite una sustancia que ahuyenta a los insectos, lo que la convierte en una planta ideal para crecer en el jardín.

## ACIANO



La centaurea es una planta que crece, florece y produce semillas una vez al año. Es una de las plantas que se están volviendo cada vez más raras hoy en día. Sus flores azules son comestibles, muy decorativas, y se utilizan en los postres.

## MALVA



La malva es una planta bienal, desarrolla una roseta redonda a principios de la primavera y luego se convierte en un tallo alto y ramificado. Las flores comestibles pueden utilizarse para decorar sus platos. A veces se cultiva más intensamente por sus cualidades nutricionales o medicinales.

## COSMOS BIPINNATUS













El Cosmos es una flor con un sabor ligeramente floral. Esta flor se utiliza principalmente para la decoración. Tanto en los platos dulces como en los salados, el Cosmos puede utilizarse como recipiente para presentar pequeñas ensaladas, postres, pasteles u otros postres.

## AMAPOLA

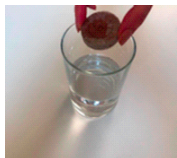


La amapola es una flor de ciclo anual que se reproduce naturalmente. Su nombre es de origen latino "papaver" y significa "amapola". Su flor es de color rojo brillante con pétalos arrugados y corazones negros (en la base de los sépalos). En el lenguaje de las flores, la amapola simboliza la belleza.

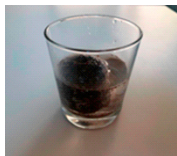
# Las semillas

<div style="text-align: right;">Semillas</div> <div style="text-align: left;">Instrucciones</div>	 Calendula	 Aciano	 Malva	 Cosmos	 Amapolla
 Semilla	De marzo a octubre. aumento: 9-13 días	Octubre / aumento de primavera: 9-13 días	De marzo a junio aumento: 9-13 días	De marzo a junio aumento: 9-13 días	De marzo a junio aumento: 9-13 días
 Regar	Un riego por semana (abundante)	Mantener constante la humedad del suelo	Riego ligero	Riego en tiempo seco	Riego en tiempo seco
 Sol	Sol / Semisombra	Pleno sol	Soleado	Soleado	Sol / Semisombra
 Tierra	Suelo bien drenado, pobre	Suelo bien drenado, pobre y ligero	Suelo bien drenado, pobre y ligero	Suelo bien drenado y húmedo	Suelo bien drenado
 Cosecha	De junio a noviembre	De junio a septiembre	De junio a septiembre	De junio a septiembre	De junio a septiembre

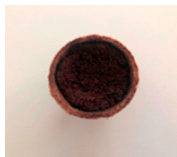
# ¿Cómo hacer la siembra?



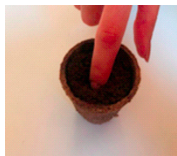
1- Llena un tazón con agua tibia y coloca un disco de turba en él durante 5 minutos.



2 - Una vez que el guijarro esté bien hinchado, escúrralo para eliminar el exceso de agua.



3 - Coloca la tierra de la maceta en una de las macetas. Tengan cuidado de no apretarlo demasiado para que las semillas puedan respirar.



Haz un pequeño agujero de 0,3 a 0,5 cm de profundidad. Sembrar las semillas y cubrir el agujero con un poco de tierra.

# Receta

## Manjar blanco con flores

### Ingredientes

- 30 g de flores comestibles (Caléndula, Arándanos, Malva, Cosmos, Bissap)
- 220 g de almendras enteras
- 40 cl de leche fresca e integral
- 35 cl de agua mineral
- 160 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina (6 g)
- 1 cucharada de aroma natural de almendra amarga



### Preparación

Sumergir las almendras durante 30 segundos en una olla con agua hirviendo y pelarlas. Mezclar el agua y la leche y luego sumergir las almendras escaldadas en ella. Mezclar en una licuadora o en una batidora de mano. Cúbralo con film transparente y guárdelo en un lugar fresco durante una noche.

El mismo día, filtrar el líquido a través de una tela de quesería colocada en un tamiz. Apriete bien para recuperar un máximo de leche de almendra. Ablandar la gelatina durante 5 minutos en agua fría.

Calentar la leche de almendras con el azúcar hasta que hierva a fuego lento, luego agregar la gelatina bien seca y revolver. Añadir el sabor de almendra amarga fuera del fuego. Deje enfriar la preparación y luego agregue los pétalos de flores (guarde 6 flores enteras para el toque final). Viértalo en tazones. Manténgalo en un lugar fresco durante al menos 6 horas.

Justo antes de servir, coloque los fondos de los mejillones bajo agua tibia y retire el manjar blanco de los moldes en los platos de servir. Decore con una flor entera y disfruta.

# Otros productos

