



Cultivea



Fiori commestibili

Calendula • Fiordaliso • Viola • Cosmos • Papavero



Cultivea



*Semi da agricoltura biologica

Contenuto

Il tuo kit contiene



5 vasi
biodegradabili



5 schede di
marcatura



Guida alle
istruzioni



5 dischi di torba



5 sacchetti di
semi biologici*.



PDF + ricetta



cultivea.com

I fiori

Questo opuscolo contiene tutto il necessario per far crescere i vostri fiori commestibili. Abbiamo selezionato delle varietà di fiori facili da coltivare e in diversi colori, che renderanno il vostro giardino un luogo interessante. Il loro profumo e il loro sapore vi faranno riscoprire il piacere del gusto.

CALENDULA OFFICINALIS



La Calendula Officinalis è una pianta annuale di medie dimensioni e facile da coltivare. Il suo bel fogliame verde brillante produce fiori dai colori vivaci. Il colore dei petali e del cuore varia dal giallo pallido all'arancione fiammeggiante. La calendula emette una sostanza che spaventa gli insetti, rendendola una pianta ideale per crescere in giardino.

FIORDALISO



La Centaurea è una pianta che cresce, fiorisce e produce semi nel corso di un anno. Ad oggi, è una delle piante che stanno diventando sempre più rare. I suoi fiori blu sono commestibili, molto decorativi, e vengono utilizzati nei dolci.

VIOLA



La Malva è una pianta biennale; sviluppa una rosetta rotonda all'inizio della primavera e successivamente un alto fusto ramificato. Potete utilizzare i suoi fiori commestibili possono per decorare i vostri piatti. Esistono anche colture intensive per le sue qualità nutrizionali o medicinali.

COSMOS BIPINNATUS













Il Cosmos è un fiore dal sapore leggermente floreale. Questo fiore viene utilizzato principalmente per la decorazione. Sia nei piatti dolci che in quelli salati, il Cosmos può essere utilizzato come contenitore per presentare piccole insalate, dolci, torte o altri dessert.

PAPAVERO

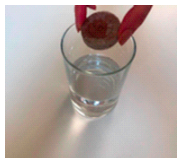


Il papavero è un fiore annuale che risemina naturalmente. Il suo nome è di origine latina "papaver" e significa "papavero". Il suo fiore è rosso vivo con petali stropicciati e cuori neri (alla base dei sepal). Nel linguaggio dei fiori, il papavero simboleggia la bellezza.

Semina

Graines Conseils	 Calendula	 Fiordaliso	 Viola	 Cosmos	 Papavero
 Semina	Da marzo a ottobre. Emersione: 9-13 giorni	Ottobre / Primavera Emersione: 9-13 giorni	Da marzo a giugno Emersione: 9-13 giorni	Da marzo a giugno Emersione: 9-13 giorni	Da marzo a giugno Emersione: 9-13 giorni
 Irrigazione	Un'annaffiatura a alla settimana (abbondante)	Mantenere costante l'umidità del suolo	Irrigazione leggera	Innaffiare con tempo secco	Innaffiare con tempo secco
 Esposizione	Sole / Mezzombra	Pieno sole	Soleggiato	Soleggiato	Sole / Mezzombra
 Suolo	Terreno ben drenato, anche povero	Terreno ben drenato, povero e leggero	Terreno ben drenato, povero e leggero	Terreno ben drenato e umido	Terreno ben drenato
 Raccolta	Giugno a novembre	Giugno a settembre	Giugno a settembre	Giugno a settembre	Giugno a settembre

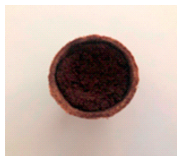
Come seminare?



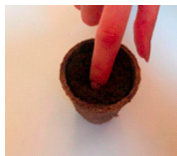
1 - Riempite una ciotola di acqua tiepida e metteteci un disco di torba per 5 minuti.



2 - Una volta che il ciottolo è ben gonfiato, spremere per rimuovere l'eccesso d'acqua.



3 - Collocare il terriccio in uno dei vasi. Attenzione a non comprimere troppo quest'ultimo per lasciar respirare i semi.



1- Fai un piccolo foro profondo 0,3-0,5 cm. Seminare i semi e coprire il buco con un po' di terriccio.

Bianco Mangiare con fiori

Ingredienti

- 30 g di fiori commestibili (Calendula, Centaurea, Malva, Cosmos, Ibiscus), 220 g di mandorle intere
- 40 cl di latte fresco e intero
- 35 cl di acqua minerale
- 160 g di zucchero
- 3 fogli di gelatina (6 g)
- 1 cucchiaino di aroma naturale di mandorla amara



Preparazione

Mettere a bagno le mandorle per 30 secondi in una pentola di acqua bollente e sbucciatele. Mescolate l'acqua e il latte e poi immergetevi le mandorle sbollentate. Mescolate con un frullatore o una frusta a mano. Coprite con la pellicola trasparente e conservate in un luogo fresco per tutta la notte.

Passata la notte, filtrate il liquido attraverso una stamigna posta in un setaccio. Spremete bene per recuperare al massimo il latte di mandorla. Lasciate ammorbidire la gelatina per 5 minuti in acqua fredda.

Scaldate il latte di mandorla con lo zucchero a fuoco lento fino a portare a bollitura, poi aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate. Togliete dal fuoco e aggiungete l'aroma di mandorla amara. Lasciate raffreddare il preparato e poi aggiungete i petali dei fiori (conservate 6 fiori interi per il tocco finale). Versate in verrine o ciotole, e conservate in un luogo fresco per almeno 6 ore.

Poco prima di servire, mettete il fondo delle ciotole sotto l'acqua tiepida e togliete il biancomangiare dagli stampi mettendoli nei piatti da portata. Decorate con un fiore intero e godetevi il dolce.

I nostri prodotti

