

\*Semillas procedentes de la agricultura ecológica



# BBQ *Party*

- Guía de instrucciones -



Romero • Pimienta • Tomillo •  
Tomate de cereza • Orégano



CERTIFIÉ PAR  
FR-BIO-01  
AGRICULTURE  
UE/NON UE

  
Cultivea

# Contenido

Su kit contiene



5 macetas  
biodegradables



5 lengüetas de  
marcado



Guía de  
instrucciones



5 discos de  
turba



5 bolsas de  
semillas  
ecológicas\*.



Pinchos gratis



en PDF + receta



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

# Las semillas

En este folleto encontrará toda la información y los consejos necesarios para cultivar con éxito las hierbas y las verduras que acompañan a las carnes asadas. Hemos seleccionado cuidadosamente variedades de semillas francesas, 100% ecológicas y fáciles de cultivar, con diferentes sabores y aromas para deleitar el paladar de sus invitados.

## ROMERO

El romero, hierba de la corona, o incluso hierba trovadora, es uno de los ingredientes indispensables para perfumar tus barbacoas. El romero es un hermoso arbusto y una maravillosa planta aromática



### Consejos de cultivo:

- La plantación se realiza en primavera u otoño.
- El romero es una planta mediterránea que se adapta a la mayoría de las regiones, y le teme al exceso de humedad o a la falta de sol que el frío.
- No dudes en limpiar la raíz del romero para evitar la presencia de malas hierbas.

## PIMIENTA

Los pimientos son el acompañamiento ideal para las carnes blancas o rojas asadas, pero también para todo tipo de pescados. No es necesario hacer una tonelada de ellas para sublimarlas en la barbacoa y disfrutar de su refrescante sabor y su textura crujiente.



### Consejos de cultivo:

- La siembra de pimientos se realiza en temporadas calientes, desde mediados de febrero hasta mediados de abril.
- El periodo de cosecha es de agosto a octubre, y dependiendo de la madurez, se pueden obtener pimientos amarillos, verdes o rojos.
- El color del pimiento refleja su madurez. La misma hortaliza se cosechará amarilla, roja o verde según el momento de la cosecha y será más o menos amarga o dulce.
-

## TOMILLO

El tomillo es a la vez una pequeña y hermosa planta perenne que puede utilizarse como cubierta y una maravillosa planta aromática en la cocina. Se utiliza mucho para aromatizar la carne con sutileza.



### Consejos de cultivo:

- Sembrar de abril a junio. Apisona bien la tierra y cubre apenas las semillas con tierra.
- Es preferible cosechar cortando el tomillo en los tallos que aún están verdes.
- Retira las ramas muertas a principios de la primavera.

## TOMATE DE CEREZA

Los tomates de cereza son sencillamente imprescindibles para acompañar tus carnes a la parrilla por su pequeño tamaño y su atractivo color rojo. Desde la siembra hasta la cosecha, cada gesto de cuidado es importante para tener unos hermosos tomates cherry.



### Consejos de cultivo:

- La siembra se realiza a mediados de marzo a 20 °C, detrás de una ventana bien iluminada.
- El periodo de cosecha se extiende desde finales de julio hasta principios de octubre, cuando los tomates han adquirido su color definitivo, normalmente entre 4 y 5 meses después de la siembra.
- Se recomienda cosechar los tomates cherry a medida que se necesiten y comerlos rápidamente.

## ORIGAN











El orégano es una planta muy aromática y fácil de cultivar. Es ideal para aromatizar tus carnes a la brasa. El orégano crece de forma natural y desarrolla una calidad aromática excepcional.



### Consejos de cultivo:

- La siembra del orégano se realiza idealmente a principios de la primavera, hacia el mes de marzo, bajo techo. A partir de mediados de mayo se trasplanta al suelo.
- Ten cuidado de no regar nunca si hace frío, ya que el orégano odia la combinación de frío y humedad.
- Es perfectamente resistente (puede soportar temperaturas inferiores a  $-25^{\circ}\text{C}$ ), el orégano no necesita ninguna protección invernal.
- Elige la recolección por la mañana, porque es cuando conservará lo mejor de su sabor.

# Semillas

Semillas					
Instrucciones					
 Siembra	De marzo a abril en una mezcla de arena y tierra	De febrero a abril (16° a 20°C)	Marzo (a cubierto), trasplante en el campo en mayo	Mediados de marzo a 20°C	De abril a junio
 Riego	Quando el suelo está seco y no es excesivo	Una vez a la semana sin mojar el follaje	A la primera señal de retirada	Regular, mantener la tierra húmeda	Regularmente sin exceso
 Exposición	Soleado, al abrigo del viento	Lugar cálido y resguardado, proteger del frío	Soleado, al abrigo del viento	Pleno sol	Soleado y cálido
 Suelo	Suelo drenado y suelto	Suelo drenado y fresco	Suelo muy bien drenado	Suelo rico	Suelo sano, ligero y arenoso
 Cosecha	Todo el año	De agosto a octubre	Todo el año	De finales de julio a principios de octubre	Todo el año

# ¿Cómo sembrar?



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



2 - Una vez que el disco esté bien inflado, escúrrelo para eliminar el exceso de agua.



3 - Coloca la tierra para macetas en una de las macetas, teniendo cuidado de no poner demasiado para que las semillas respiren.



4 - Haz un pequeño agujero, siembra las semillas y cubre el agujero con un poco de tierra para macetas. Sigue los consejos de cultivo para cada semilla.

# Receta

## Brochetas de verduras marinadas



### Ingredientes

- 4 cebollas blancas pequeñas
- 1 pimiento amarillo
- 24 tomates cherry
- 1 calabacín pequeño
- Aceite de oliva
- Hierbas provenzales

### Preparación

Pelar las cebollas y los calabacines (pelar cada dos rodajas para mantener un poco de piel). Cortar y quitar el corazón del pimiento. Lava bien todas las verduras.

Cortar las cebollas en cuartos, los pimientos en cubos grandes y el calabacín en rodajas de 1/2 cm de grosor, luego cortar las rodajas por la mitad. Pinchar las verduras alternativamente en brochetas de madera. Coloca las brochetas de verduras en una caja grande.

Espolvorea las brochetas con hierbas provenzales y rocía generosamente con aceite de oliva. Cierra la tapa de la lata y refrigera de 2 a 3 horas. Durante este tiempo de espera, revuelve con frecuencia la lata en todas las direcciones para que el aceite y las hierbas se distribuyan uniformemente sobre las verduras.

Finalmente, cocina durante unos 10 minutos en una barbacoa caliente.



# Nuestros productos

