


*Semi da agricoltura biologica



BBQ *Party*

– Guida alle istruzioni –



Rosmarino • Peperone • Timo •
Pomodoro Ciliegino • Origano



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



Cultivea

Contenuto

Il tuo kit contiene



5 vasi
biodegradabili



5 schede di
marcatura



Guida alle
istruzioni



5 dischi di torba



5 sacchetti di
semi biologici*.



Spiedini gratis



in PDF + ricetta



cultivea.com

I semi

In questo manuale troverai tutte le informazioni e i consigli di cui hai bisogno per coltivare con successo le tue erbe e verdure, che accompagneranno le tue carni alla brace. Abbiamo scelto con cura varietà di semi francesi, 100% biologici e facili da coltivare, con diversi profumi e sapori per deliziare le papille gustative dei tuoi ospiti!

ROSMARINO

Il rosmarino, erba con corone o anche erba trovatrice, è tra gli elementi essenziali per aromatizzare le tue grigliate. Il rosmarino è sia un bellissimo arbusto che una formidabile pianta aromatica.



Consigli di coltivazione :

- La semina viene effettuata in primavera o in autunno.
- Il rosmarino è una pianta mediterranea che si adatta alla maggior parte delle regioni, e che teme l'eccessiva umidità o la mancanza di sole molto più del freddo.
- Non esitare a pulire la radice del rosmarino per evitare la presenza di erbe infestanti.

PEPERONE

I peperoni sono il perfetto accompagnamento a carni bianche o rosse alla brace, ma anche a tutti i tipi di pesce. Non devi esagerare per sublimarli sul barbecue e banchettare con il loro gusto rinfrescante e la loro consistenza croccante e fondente.



Consigli di coltivazione :

- La semina dei peperoni avviene a letto caldo, da metà febbraio a metà aprile.
- Il periodo di raccolta va da agosto a ottobre e, a seconda della maturità, si possono ottenere peperoni gialli, peperoni verdi o peperoni rossi.
- Il colore del peperone riflette il suo grado di maturità. Lo stesso ortaggio verrà raccolto giallo, rosso o verde a seconda del periodo di raccolta, e sarà più o meno amaro o dolce.

TIMO

Il timo è sia una deliziosa pianta perenne da rivestimento murale, che una meravigliosa pianta aromatica in cucina. È ampiamente usato per aromatizzare la carne per un gusto più fine.



Consigli di coltivazione :

- Semina da aprile a giugno. Tampona bene il terreno e copri a malapena i semi con il terreno.
- È meglio raccogliere tagliando il timo dai gambi ancora verdi.
- Rimuovi i rami secchi all'inizio della primavera.

POMODORO CILIEGINO

I pomodorini sono semplicemente indispensabili per accompagnare le tue grigliate, per via delle loro piccole dimensioni e del loro colore rosso molto attraente. Dalla semina alla raccolta, ogni intervento di manutenzione è importante per avere dei bei pomodorini.



Consigli di coltivazione :

- La semina avviene a metà marzo a 20° C, dietro una finestra ben illuminata.
- Il periodo di raccolta va dalla fine di luglio all'inizio di ottobre, quando i pomodori hanno preso il loro colore finale, generalmente da 4 a 5 mesi dopo la semina.
- Si consiglia di raccogliere i pomodorini quando si desidera e di mangiarli velocemente.

ORIGANO











L'origano è una pianta molto aromatica e facile da coltivare. È ideale per insaporire le tue grigliate di carne sul barbecue. L'origano cresce naturalmente e sviluppa una qualità aromatica eccezionale.



Consigli di coltivazione :

- La semina dell'origano si effettua idealmente all'inizio della primavera, intorno a marzo, al riparo. Piantato nel terreno dalla metà di maggio.
- Fare attenzione a non innaffiare mai quando fa freddo, poiché l'origano odia la combinazione di freddo e umidità.
- Perfettamente resistente (soporta temperature inferiori a -25°C), l'origano non necessita di alcuna protezione invernale.
- Optare per la raccolta al mattino, perché è allora che manterrai il meglio del suo sapore.

Piantine

Semi					
Istruzioni					
 Semina	Da marzo ad aprile in una miscela di sabbia e terra	Da febbraio ad aprile (da 16° a 20°C)	Marzo (sotto copertura), trapianto in campo in maggio	Metà marzo a 20°C	Aprile a giugno
 Irrigazione	Quando il terreno è asciutto e non eccessivo	Una volta alla settimana senza bagnare il fogliame	Al primo segno di astinenza	Regolare, mantenere il terreno umido	Regolarmente senza eccessi
 Exposition	Soleggiato, al riparo dal vento	Luogo caldo e riparato, proteggere dal freddo	Soleggiato, al riparo dal vento	Pieno sole	Soleggiato e caldo
 Suolo	Terreno drenato e sciolto	Terreno drenato e fresco	Terreno molto ben drenato	Terreno ricco di humus	Terreno sano, leggero e sabbioso
 Raccolta	Tutto l'anno	Da agosto a ottobre	Tutto l'anno	Da fine luglio a inizio ottobre	Tutto l'anno

Come seminare?



1- Riempi una ciotola con acqua tiepida e metti dentro un disco di torba per 5 minuti.



2 - Una volta che il disco è ben gonfio, strizzalo per rimuovere l'acqua in eccesso.



3 - Posiziona il terriccio in uno dei vasi, fai attenzione a non premere troppo per far respirare i semi.



4 - Fai un piccolo buco, inserisci i semi e copri il buco con un po' di terriccio. Segui i consigli di coltivazione per ogni seme.

Ricetta

Spiedini di verdure marinate



Ingredienti

- 4 cipolle bianche piccole
- 1 peperone giallo
- 24 pomodorini
- 1 zuccina piccola
- Olio d'oliva
- Erbe della Provenza

Preparazione

Pelare le cipolle e le zucchine (pelare ogni seconda fetta per mantenere un po' di pelle). Tagliare e togliere il torsolo al pepe. Lavate bene tutte le verdure.

Tagliare le cipolle in quarti, i peperoni a cubetti grandi e le zucchine a fette spesse 1/2 cm, quindi tagliare le fette a metà. Sugli spiedini di legno, bucherellate alternativamente le verdure. Mettere gli spiedini di verdura in un grande contenitore.

Cospargere gli spiedini con erbe di Provenza e irrorare abbondantemente con olio d'oliva. Chiudere il coperchio del contenitore e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore. Durante questo tempo di attesa, muovere spesso il contenitore in tutte le direzioni in modo che l'olio e le erbe si distribuiscano uniformemente sulle verdure.

Infine, cuocere per circa 10 minuti su un barbecue caldo.

I nostri prodotti

