

ediciones  
**Lectio**

Bohne, Burkhard

## De la maceta a la mesa

### Planta, cosecha y cocina hierbas aromáticas en ca

Consigue tus propias hierbas aromáticas y culinarias... ¡incluso si no tienes jardín! Muchas de ellas se cultivan bien en macetas y son fáciles de cuidar. Crecerán lozanas en tu balcón, terraza o alféizar. Cultívalas y coséchalas tú mismo para enriquecer tus platos. - Ideas para diseñar macetas y otros recipientes: Jardineras para plantas aromáticas, jardines verticales, recipientes reciclados... Existe una gran variedad de opciones para el balcón y la terraza. - El cuidado de las hierbas cultivadas en macetas: Desde la siembra o plantación hasta la cosecha. Con los consejos más relevantes acerca del hábitat, el riego, el abono y la protección en invierno. - Veinticinco recetas con hierbas aromáticas: La albahaca y el tomillo figuran entre las clásicas, pero uno mismo también puede cultivar la citronela, el shiso o la albahaca tulsí. tamento de Cultura de la Generalitat"



|                |                  |
|----------------|------------------|
| Argitaletxea   | Lectio           |
| Bilduma        | Otros Naturaleza |
| Azalak         | Tapa dura        |
| Orrialdeak     | 124              |
| Neurria        | 240x170x mm.     |
| Pisua          | 300              |
| Hizkuntza      | Español          |
| Gaia           | Gastronomía      |
| EAN            | 9788416918300    |
| PVP            | 15,50 €          |
| PVP,BEZik gabe | 14,90 €          |


**9788416918300**