

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