

2019 Descrizione delle piantine di erbe aromatiche bio

Piantine aromatiche bio

Ogni set contiene 24 piante di erbe aromatiche. Per «Scuole in fiore» 2018 abbiamo scelto accuratamente piante diverse, in modo da proporre una maggiore varietà in giardino o sul davanzale della finestra, ma anche durante le lezioni e le spiegazioni. Vi aspettano tante nuove scoperte sensoriali e osservazioni appassionanti. Le piantine, già alte qualche centimetro, vengono consegnate in vasetti quadrati da 9 cm. Ogni erbetta aromatica bio del set è provvista di etichetta identificativa e il riconoscimento delle piante può trasformarsi in un gioco divertente da fare con i ragazzi. Le piantine, tutte provenienti da agricoltura biologica controllata, sono particolarmente ecologiche e rispettose degli animali.

Cura delle piante prima della messa a dimora

Se, dopo averle acquistate, le erbe aromatiche rimangono in casa per un tempo più lungo del previsto, è necessario assicurarsi che abbiano acqua e luce a sufficienza. Una volta tolte dai cartoni, sistemare le piante in una posizione luminosa o meglio ancora all'aperto all'ombra; i vassoi di trasporto conservano l'umidità. Acqua: evitarne il ristagno. Controllare con l'indice se il terriccio è asciutto. Le erbe aromatiche tollerano la mancanza d'acqua meglio dell'eccessiva umidità.

Messa a dimora delle erbe aromatiche bio e realizzazione di giardini, aiuole ecc.

Tanti consigli e idee creative vi aspettano sul nostro sito web www.scuole-in-fiore.ch alla voce "Scuole all'opera". Divertitevi insieme a noi a coltivare e scoprire!

Composizione del set di piante

Ogni set contiene 24 piantine di erbe aromatiche bio: salvia, rosmarino, lavanda, timo, coriandolo, origano, menta, melissa e santoreggia. Il numero di piantine di ogni specie contenuto nei set dipende dalla loro disponibilità al momento della consegna. Inoltre, i set potrebbero contenere più varietà di rosmarino e timo. I set possono contenere le specie e le varietà di piantine bio elencate qui:

Salvia (*Salvia officinalis*)



Posizione: soleggiata. La salvia ama le posizioni soleggiate e calde senza ristagni d'acqua; il terriccio deve essere leggero, permeabile e ricco di humus.

Durante l'inverno: la pianta può svernare in luoghi dal clima mite.

Utilizzo: ideale per balcone e giardino. Un ottimo condimento per pietanze a base di carne e pesce.

Amiche delle api: i fiori di salvia sono particolarmente ricchi di nettare e polline e spesso sono le mete preferite di api e farfalle. In Svizzera le piante fioriscono nel periodo vegetativo.

Cura: togliere regolarmente i germogli di salvia è la miglior cura. Sfoltire la pianta anche con le forbici da viticoltore. A partire da agosto è consigliabile non potarle più.

Rosmarino, sempreverde (*Rosmarinus officinalis*)



Posizione: soleggiata.

Durante l'inverno: la pianta può svernare in luoghi dal clima mite. Non lasciar seccare.

Utilizzo: come pianta aromatica, come componente per produrre oli, sali da bagno, tè o tonici per il viso e infine come pianta amica di api e farfalle. I germogli aromatizzano con gusto diversi piatti. Poco prima della fioritura della pianta, le foglie sono particolarmente ricche di sostanze. Ideale per insaporire pollo, agnello e un condimento eccezionale per marinare i cibi.

Amico delle api: i fiori sono particolarmente ricchi di nettare e polline e spesso sono le mete preferite di api e farfalle. In Svizzera le piante fioriscono nel periodo vegetativo.

Cura: togliere regolarmente i germogli del rosmarino è la miglior cura. Sfoltire la pianta anche con le forbici da viticoltore.

Rosmarino ricadente (*Rosmarinus officinalis*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: la pianta può svernare in luoghi dal clima mite. Non lasciar seccare.

Utilizzo: pianta aromatica per cucinare, aromatizzare l'olio, profumare sali da bagno, tè o tonici per il viso, pianta erbacea molto apprezzata da api e farfalle. Per cucinare basta tagliare i germogli. Poco prima della fioritura, le foglie della pianta sono estremamente nutrienti. Ideali per insaporire pollo, agnello e marinate.

Molto apprezzati dalle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: una volta bagnata la pianta, aspettare che il terreno si asciughi, prima di ripetere l'operazione. Troppo concime ne compromette l'aroma. Per trapiantare la pianta in giardino, basta preparare il terreno con il compost all'inizio della stagione.

Lavanda (*Lavandula angustifolia*)



Posizione: soleggiata, asciutta

Durante l'inverno: la pianta può svernare in luoghi dal clima mite. Non lasciar seccare.

Utilizzo: come pianta profumata, per produrre oli profumati e come pianta amica di api e farfalle

Amica delle api: i fiori sono particolarmente ricchi di nettare e polline e spesso sono le mete preferite di api e farfalle. In Svizzera le piante fioriscono nel periodo vegetativo.

Cura: subito dopo la fioritura potare la pianta riducendola di metà.

Timo Faustini, sempreverde (*Thymus vulgaris*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: come pianta aromatica tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta nettariifera per api e farfalle. La cucina francese senza timo sarebbe impensabile: fresco o essiccato è ideale con carne, verdura e stufati.

Amica delle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: dopo la fioritura la pianta può essere potata.

Timo al limone, sempreverde (*Thymus vulgaris*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: come pianta aromatica tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta nettariifera per api e farfalle. La cucina francese senza timo sarebbe impensabile: fresco o essiccato è ideale con carne, verdura e stufati.

Amica delle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: dopo la fioritura la pianta può essere potata.

Timo Aureo (*Thymus vulgaris*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: come pianta aromatica tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta nettariana e pollinifera per api e farfalle. La cucina francese senza timo sarebbe impensabile: fresco o essiccato è ideale con insaporire carne, verdura e stufati.

Molto apprezzato dalle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: dopo la fioritura la pianta può essere potata.

Timo Silver Queen (*Thymus vulgaris*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: come pianta aromatica tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta nettariana e pollinifera per api e farfalle. La cucina francese senza timo sarebbe impensabile: fresco o essiccato è ideale con carne, verdura e stufati.

Molto apprezzato dalle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: dopo la fioritura la pianta può essere potata.

Cordiandolo (*Coriandrum sativum*)



Posizione: Al sole o in penombra

Svernamento: -

Utilizzo: il coriandolo può essere utilizzato per insaporire salse e minestre. I semi conferiscono a piatti di carne, stufati, cetriolini e barbabietole rosse sott'aceto una nota aromatica simile al pepe. I semi tritati sono ottimi da utilizzare per il panpepato o per il pane normale. Pianta erbacea che attira api e farfalle.

Molto apprezzato dalle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: Nella fase di coltivazione è importante irrigare regolarmente per evitare che germogli prima del tempo. Un terreno dissodato promuove la crescita della pianta.

Origano (*Origanum vulgare*)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: classica pianta della macchia mediterranea, l'origano è immancabile in tanti piatti della cucina greca e italiana. Un classico per pizza, sughi per pasta, carne e verdura. Ideale come pianta aromatica, tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta amica di api e farfalle.

Molto apprezzato dalle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attirati.

Cura: l'origano è una pianta che non ha bisogno di cure particolari. È importante che il terreno sia magro, asciutto e molto soleggiato. Si concima una volta in primavera con un compost ben stagionato. L'origano è resistente al freddo, ma preferisce una bella copertura per ripararsi dal gelo. All'inizio della primavera potare i vecchi germogli attaccati al suolo.

Menta (menta piperita)



Posizione: soleggiata

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: ideale per aromatizzare le bevande fredde. Attenzione a non cuocere le foglie. Aggiungerle fredde. Ideale come pianta aromatica, tappezzante, per giardini rocciosi e come pianta amica di api e farfalle.

Amica delle api: i fiori sono particolarmente ricchi di nettare e polline e spesso sono le mete preferite di api e farfalle. In Svizzera le piante fioriscono nel periodo vegetativo.

Cura: la menta ha una crescita molto forte e sopporta anche una potatura decisa, eventualmente sistemare nel terreno il telo antiradici.

Melissa



Posizione: soleggiata

Durante l'inverno: resistente al freddo

Utilizzo: ideale per aromatizzare le bevande fredde. Attenzione a non cuocere le foglie. Aggiungerle fredde. Ideale come pianta aromatica, pianta curativa e amica di api e farfalle e per decorare le aiuole.

Amica delle api: i fiori sono particolarmente ricchi di nettare e polline e spesso sono le mete preferite di api e farfalle. In Svizzera le piante fioriscono nel periodo vegetativo.

Cura: la melissa ha una crescita molto forte e sopporta anche una potatura decisa, eventualmente sistemare nel terreno il telo antiradici.

Santoreggia (Santureja)



Posizione: pieno sole

Svernamento: resistente al freddo

Utilizzo: la santoreggia ha un gusto amaro e pepato con note delicate di timo e viene utilizzata prevalentemente per ricette sostanziose. È perfetta non solo con fagioli e fagiolini, ma anche con ricette a base di funghi (esclusi champignon), zuppe di pesce, insalata di patate, patate arrosto, polpette, formaggi freschi, trota, insalata di cetrioli, salse, sottaceti, sottoli e per aromatizzare salse, aceto e olio. Utilizzare la santoreggia tritata fresca, senza esagerare nelle dosi. Si abbina a rosmarino, timo, maggiorana, origano, salvia, finocchio, alloro. È un ingrediente della miscela aromatica «Herbes de Provence». Trend: marinare le costole di agnello o di maiale con olio aromatizzato alla santoreggia o utilizzarla per dare un tocco in più alla salsa di pomodoro. Pianta erbacea che attira api e farfalle.

Amica delle api: i fiori sono molto ricchi di nettare e polline, per questo api e farfalle ne sono attratti.

Cura: la santoreggia ha bisogno di terreni leggeri e ricchi di sostanze nutritive. Ama l'esposizione al sole e fiorisce a luglio. Procedere alla raccolta appena prima della fioritura o durante la fioritura, quando la pianta esprime il suo massimo aroma. È possibile tagliare le foglie e i germogli anche al momento dell'uso. Tenere la santoreggia montana al riparo dal gelo. La santoreggia dà il meglio di sé anche sul balcone: dopo l'acquisto travasare in contenitori più grandi o in cassette in modo che le radici abbiano spazio per crescere.