Le nostre spezie

4^A

L'estate è il momento in cui quasi tutte le piante producono al massimo. Alcune di queste come le erbe aromatiche, sono da raccogliere. Questo avviene in genere in pre-fioritura o durante la fioritura, in tarda primavera e in estate, preferibilmente al mattino presto quando gli oli essenziali sono al massimo. Dopo la raccolta e lavate, vengono messe ad asciugare in un luogo fresco e ombreggiato.

SALVIA MESSA AD ESSICCARE

ROSMARINO
MESSO AD
ESSICCARE

Le nostre spezie vengono separate dai rametti legnosi

Che profumo fanno le foglioline !!!

… e adesso siamo pronti per l’invasamento !

Vasetti confezionati.

Alla prossima raccolta …