

*Prima pianta
per bene i semini,
senza metterli
troppa vicini.*

*Prego che il sole
splenda nel cielo
in modo che cresca
alta la stelo.
Certo, bisogna
un poco aspettare
e ricordarsi
di annaffiare.
Poi d'improvviso
eccole qui:
taccole pronte,
grandi così!*

€ 16 i.i.
ISBN: 978 88 8581 071 6



9 788885 810716



www.lupoguido.it



Lena Anderson

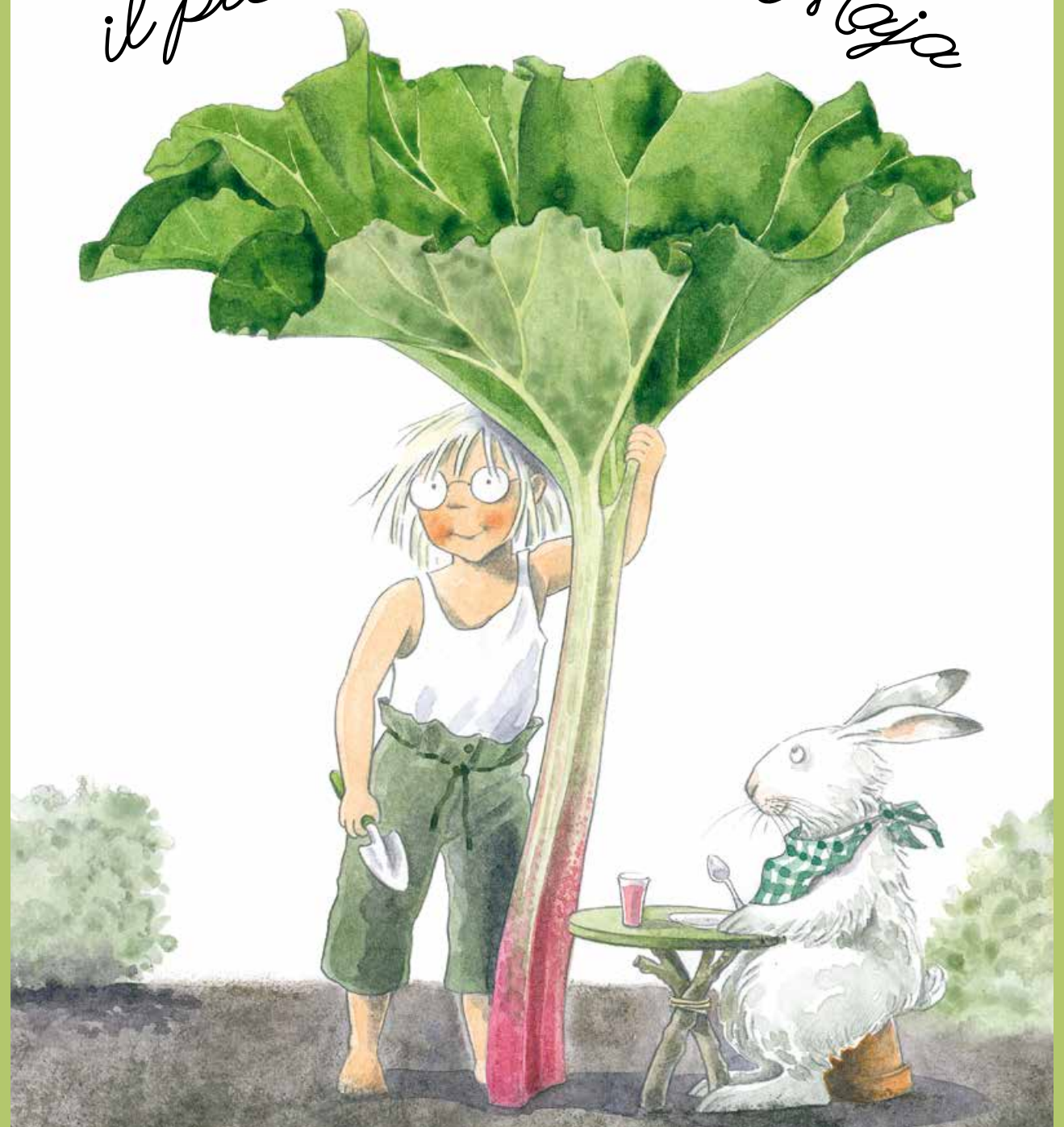
il piccolo orto di Maja



Lena Anderson

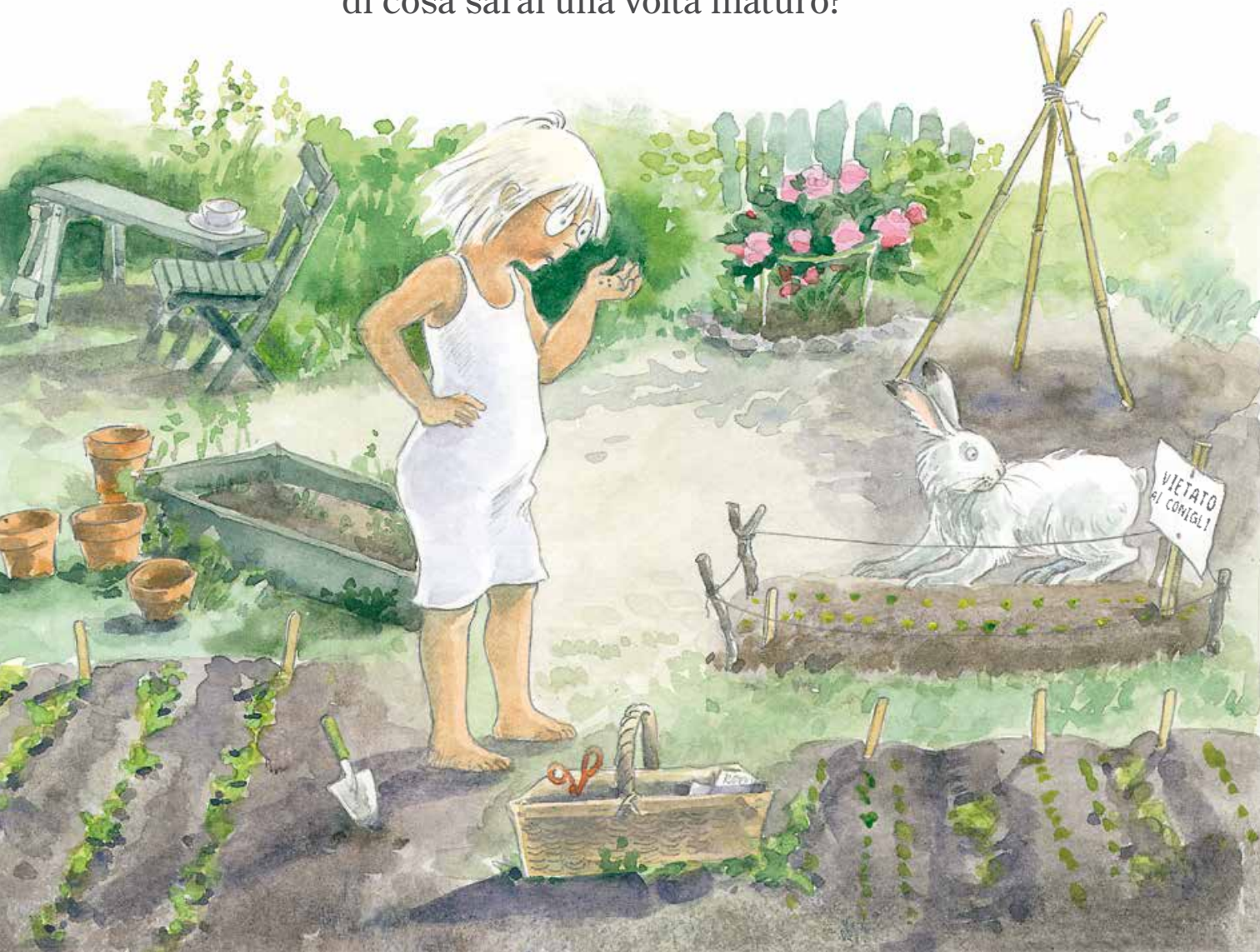


il piccolo orto di Maja

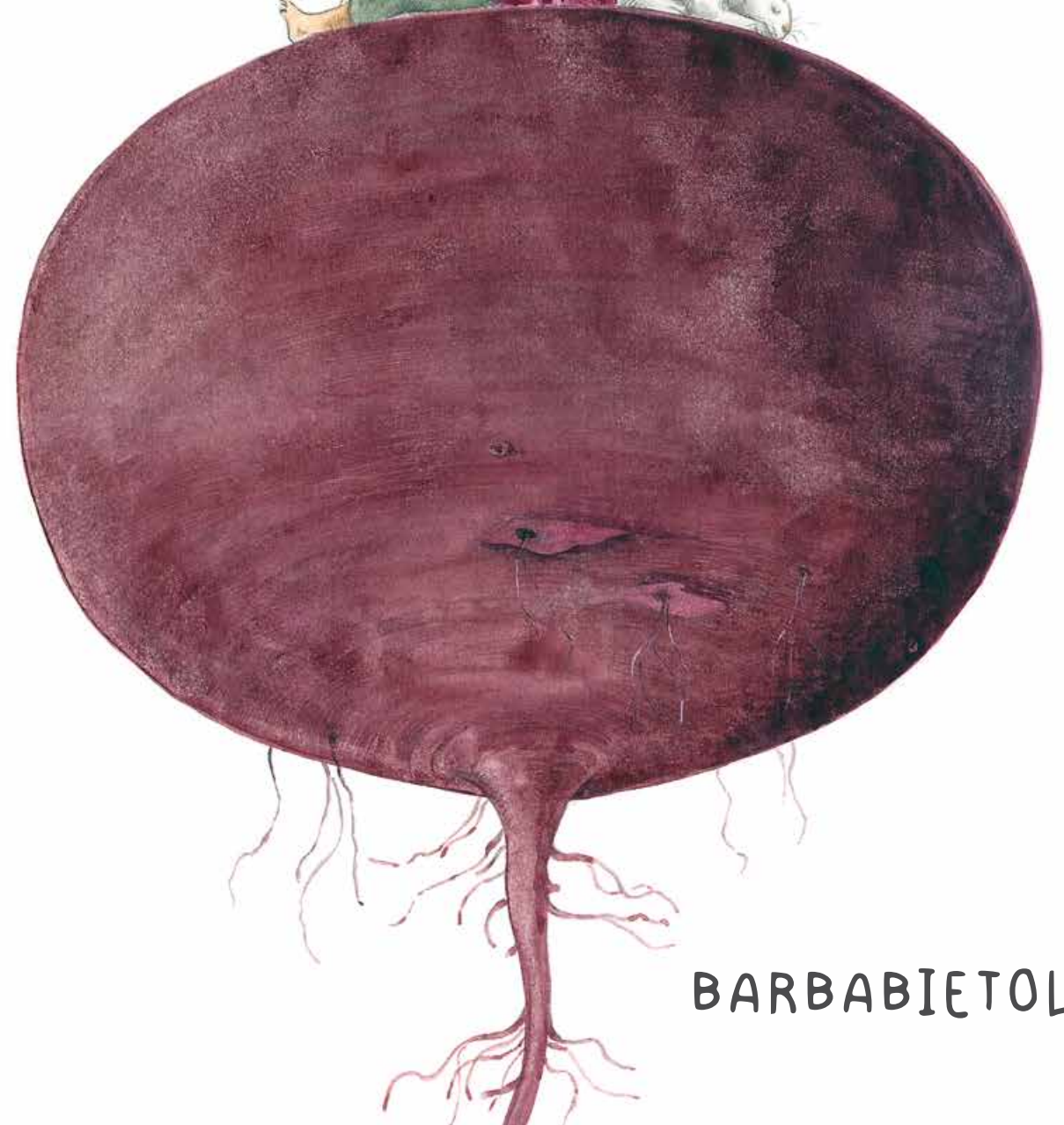




Chissà se i semi sanno da soli
se saran sedano o cetrioli.
Tu, per esempio, sei proprio sicuro
di cosa sarai una volta maturo?



PENSA... BARBABIETOLE BOLLITE CON IL BURRO...



BARBABIETOLA

Insieme a Pelle e a Sor Coniglio
abbiamo un segreto, un nascondiglio.
Si tratta di un vecchio ciliegio grigio
pieno di frutti: sembra un prodigio!
Ci arrampichiamo e in una serata
ce ne facciamo una scorpacciata.
A Sor Coniglio, che salire non sa
le lanciamo noi, a volontà!



CILIEGIE



Ecco una bella tavolata
dopo il lavoro di una giornata.
Le foglie più grandi ci fanno da piatti
e il resto si mangia, è buono da matti!

Vorresti sapere come si fa?
Bollire a spicchi, burro, et voilà!



COME COLTIVATRICE
DI CAVOLO HO AVUTO
QUALCHE PROBLEMA
CON LE LARVE
DI CAVOLAIA

CAVOLO CAPPuccio

1. Raccogli le erbe aromatiche in pieno giorno, quando la rugiada se n'è andata. Io non le prendo tutte alla rinfusa ma divise per tipo.



2. Poi ne faccio dei mazzetti e su ciascuno metto un cartellino con il nome. Ora vanno appese per farle seccare. Trova un posto buio e fresco, perché alle erbe aromatiche non piace la luce. Chi ha una soffitta è fortunato! Quando i mazzetti sono ben secchi e fruscianti sono pronti.



3. A quel punto stacco le foglioline dai gambi e le metto nei barattoli. Ogni erba deve avere il suo, naturalmente.

4. Poi scrivo i nomi delle erbe aromatiche sulle etichette e le incollo. Ed ecco fatto!



Come uso le erbe aromatiche



TIMO			
	per le omelette	per le polpettine	per il ragu
DRAGONCELLO			
	per l'insalata	per le uova	per i porri bolliti
MELISSA			
	nello sciroppo	per la macedonia	per il pesce
BASILICO			
	per le patate arrosto	sul panino col pomodoro	sulla pizza
FINOCCHIETTO			
	per il pesce	per la salsa allo yogurt	per le patate lesse
PREZZEMOLO	per quasi tutto...		
SALVIA			
	per i piselli	per la salsiccia di Falun	nei mazzi di fiori
ERBA CIPOLLINA			
	nell'insalata	sull'omelette	sul panino con le uova di pesce e patate fredde
ROSMARINO			
	per il pollo	nello stufato e nella zuppa di pesce	nelle patatine