



€ 16 i.i.  
ISBN: 978 88 8581 071 6



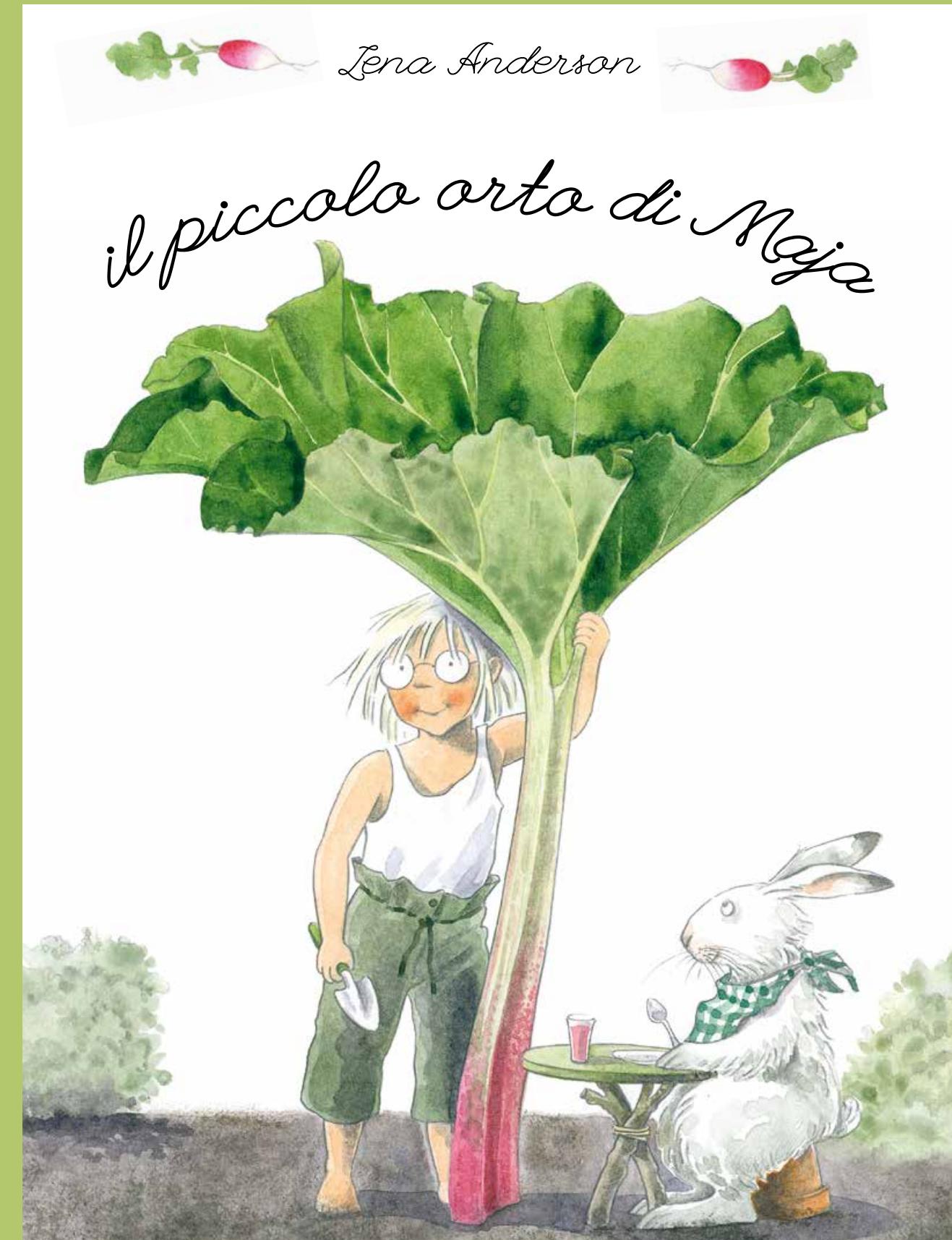
9 788885 810716

lupoguido

[www.lupoguido.it](http://www.lupoguido.it)

Lena Anderson

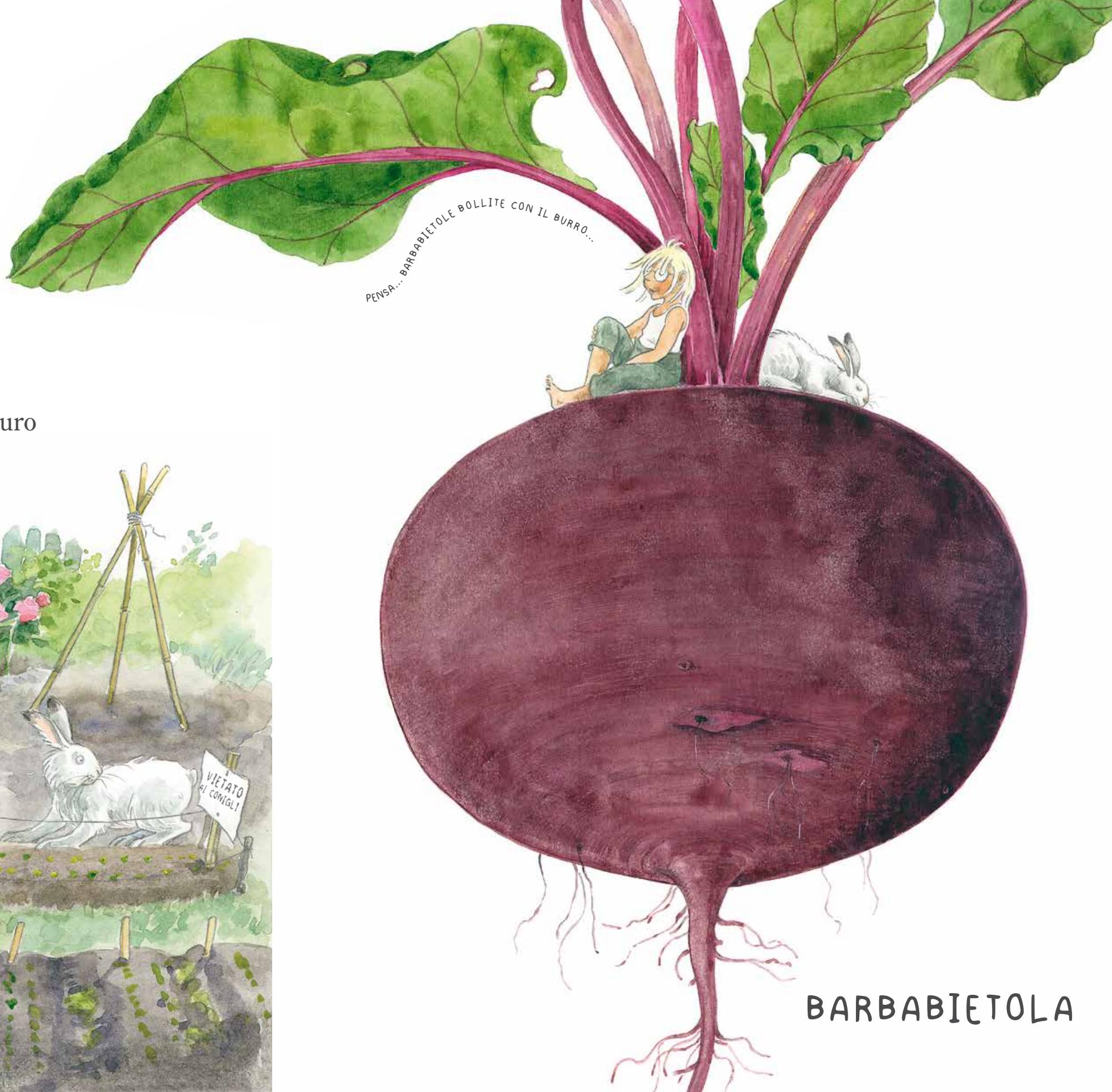
il piccolo orto di Naja



lupoguido



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



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



CILI<sup>E</sup>GIE



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!



CAVOLO CAPPUCCIO

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

- 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.



- 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.

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



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

Come uso le erbe aromatiche

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