


Уместен базилик в салатах и мясных блюдах; интересный вкус у чая с добавлением базилика. А для приготовления изысканного итальянского соуса под названием "песто" потребуется всего лишь растереть свежие листья базилика с оливковым маслом, а затем добавить в смесь пармезан и кедровые орешки.

Инструкция по выращиванию:

- Удалить защитную наклейку. 
- Насыпьте грунт из пакетика в стаканчик поверх дренажных шариков (немного грунта нужно оставить для присыпки семян).
- Слегка увлажните грунт (лучше из опрыскивателя) - 10-20 мл.
- Равномерно распределите половину семян из пакетика по поверхности грунта.
- Присыпьте сверху оставшимся в пакете грунтом (слоем примерно 7 мм).
- Немного полейте (около 10 мл) и накройте пленкой или прозрачным стаканом.
- Поддерживайте грунт влажным, поливая раз в 2-4 дня (в зависимости от влажности почвы).
- После появления всходов (через 5-10 дней) пленку можно убирать.
- Для благополучного развития растения, в кубе должно расти не более 3 стеблей. Поэтому, когда всходы достигнут размера 3-4 см - удалите самые слабые, оставив 2-3 стебля.
- Базилик - светолюбивое растение, поэтому располагать его лучше на южном окне, в жаркую погоду прикрывая от прямых солнечных лучей. Зимой нужно организовать дополнительное освещение. Оптимальная температура выращивания: + 22-25 °С.
- Когда стебли достигнут высоты 6 см базилик можно начинать употреблять в пищу. Старайтесь обрывать только листья, не повреждая стебель.
- Растение не любит:
 - чрезмерный полив
 - пересушивание почвы
 - сильные перепады температуры
 - яркое солнце в жаркую погоду



С ЭкоКубом серии "Bon Appetitt", вы получаете не только свежую зелень к столу и насыщенный вкус кулинарных шедевров, но и оригинальное дизайнерское украшение вашей кухни.

bon appetitt!

По вопросам качества обращайтесь по контактам на нашем сайте:



WWW.ECOPRESENTS.RU



ECOPRESENTS

