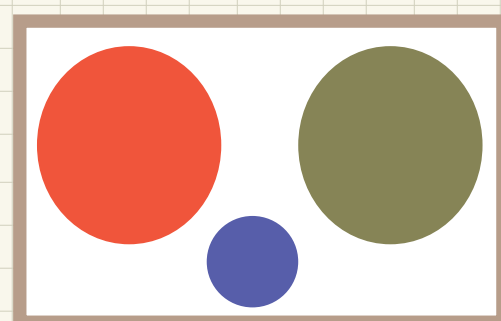
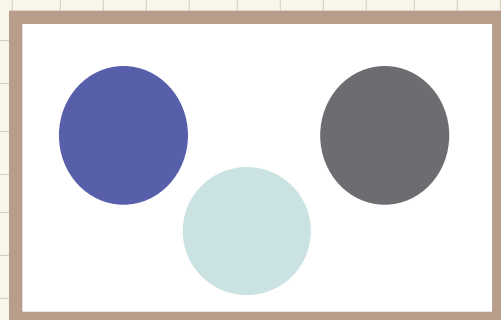
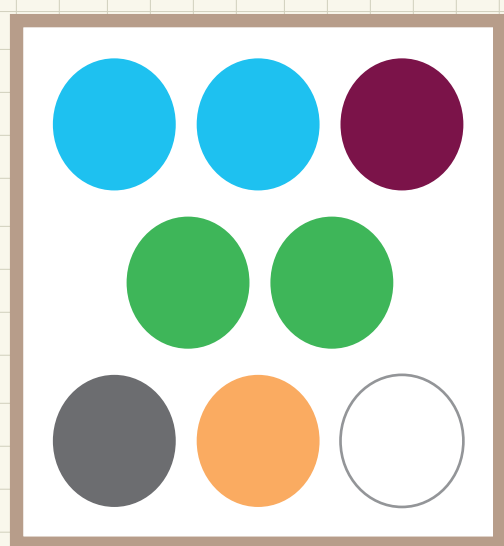
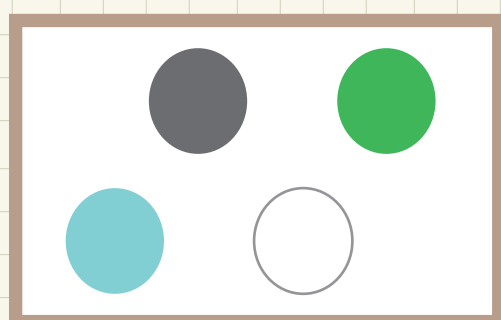
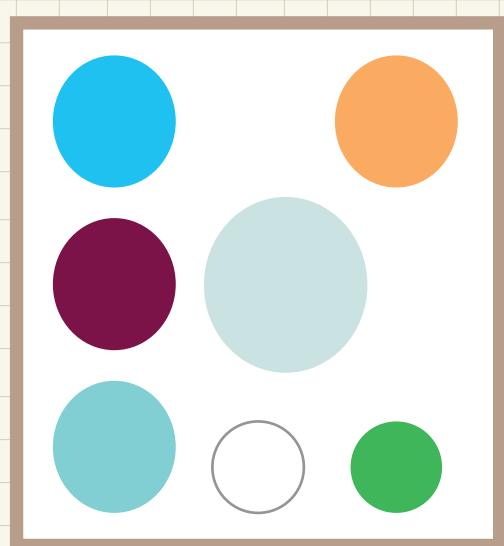
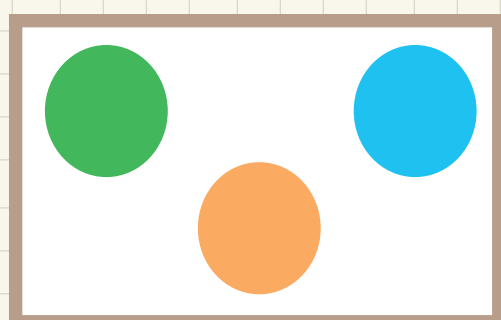
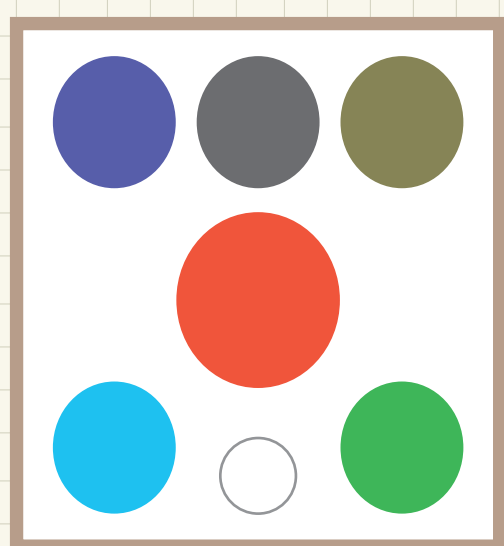


Esquema Culinarias

Te proponemos distintos esquemas para tu huerto de Culinarias. Elige el que más te guste o combina varios de ellos.



Ideas y Consejos:

- Una completa combinación de hierbas culinarias para aderezar todos tus platos
- Controla la personalidad fuerte del perejil, hierbabuena y romero con una cosecha constante para asegurar el espacio al resto de compañeras
- Poda las plantas de tallos leñosos (romero, tomillo, salvia, estragón y orégano) al final de temporada para evitar envejecimiento y obtener tallos y hojas nuevas.
- Corta los tallos de flor de albahaca, perejil y cilantro para tener mayor producción de hojas. Si dejas algún tallo de flor en primavera-verano atraerá insectos polinizadores. Las flores del cilantro y la albahaca son también comestibles.
- En este esquema puedes incluir una nota de color con flores comestibles (pensamientos) o beneficiosas para el huerto (caléndulas o tagetes)