



ORTAGGI • FIORI •
LUNE e CONSOCIAZIONI

CALENDARIO delle SEMINE

2013

Pensato per voi da:


flora & fauna by capovilla

ORTAGGIO	semina in semenzaio	semina in piena terra	trapianto	raccolto
AGLIO	-	Gen. / Feb. - Ott. / Dic. CALANTE	CALANTE	Lug. / Sett. CALANTE
ASPARAGO	-	Mag. / Lug. CRESCENTE	CRESCENTE	Sett. / Nov.
BASILICO	Feb. / Mar. CALANTE	Apr. / Sett. CALANTE	CRESCENTE	Mar. / Nov.
BARBABIETOLA ROSSA	- CALANTE	Mar. / Giu. CALANTE	CALANTE	Giu. / Dic.
BIETA - ERBETTA	- CALANTE	Mar. / Sett. CALANTE	CALANTE	Mag. / Nov.
BROCCOLETTO	-	Mag. / Giu. CALANTE	CALANTE	Lug. / Sett.
CARCIOFO	-	Apr. / Mag. CALANTE	CALANTE	Dic. / Apr.
CARDO	-	Apr./Mag. CRESCENTE	CRESCENTE	Sett. / Nov.
CAROTA	- CALANTE	Feb. / Sett. CALANTE	CALANTE	Mar. / Nov. CRESCENTE
CAVOLO BROCCOLO	Mar. / Apr.	Mag. / Lug.	CRESCENTE	Sett. / Dic. CRESCENTE
CAVOLFIORE	Mar. / Apr. CALANTE	Mag. / Lug. CALANTE	CRESCENTE	Sett. / Dic. CRESCENTE
CAVOLO CAPPUCCIO	Mar. / Apr. CALANTE	Mag. / Lug. CALANTE	CALANTE	Giu. / Mar. CALANTE
CETRIOLO	Mar. / Apr. CRESCENTE	Mag. / Lug. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Ott.
CICORIA	- CALANTE	Feb. / Sett. CALANTE	CALANTE	Apr. / Nov. CRESCENTE
CICORIA DI CHIOGGIA	- CALANTE	Apr. / Sett. CALANTE	CALANTE	Sett. / Mag. CRESCENTE
CIPOLLA	Gen. / Feb. CALANTE	Mar. / Apr. CALANTE	CALANTE	Giu. / Agosto CALANTE
FAGIOLO RAMPICANTE	Mar. / Apr. CRESCENTE	Mag. / Lug. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Ott. CALANTE
FAVA	- CRESCENTE	Feb. / Mar. - Sett. / Ott. CRESCENTE	CRESCENTE	Estate / Primavera CALANTE
FINOCCHIO	- CALANTE	Mag. / Sett. CALANTE	CRESCENTE	Lug. / Nov.
INDIVIA - SCAROLA	Mar. / Apr. CALANTE	Giu. / Ago.	CRESCENTE	Giu. / Mar.

Per combattere i pidocchi si possono coltivare nell'orto dei nasturzi; i pidocchi si dirigeranno verso di loro non danneggiando gli ortaggi.



ORTAGGIO	semina in semenzaio	semina in piena terra	trapianto	raccolto
LATTUGHINO	Nov. / Gen. CRESCENTE	Feb. / Ott. CRESCENTE	CRESCENTE	Gen. / Dic.
LATTUGA A CAPPUCCIO	Feb. / Mar. CALANTE	Mar. / Ago.	CRESCENTE	Giu. / Ott.
MELANZANA	Gen. / Mar. CRESCENTE	Apr. / Mag. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Set.
MELONE	Feb. / Mar. CRESCENTE	Mar. / Apr. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Set.
PATATA				
PEPERONE	Gen. / Mar. CRESCENTE	Apr. / Mag. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Set.
PISELLO	- CRESCENTE	Feb. / Mar. - Sett. / Ott. CRESCENTE	CRESCENTE	Estate / Primavera
POMODORO	Gen. / Mar. CRESCENTE	Apr. / Mag. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Set.
PORRO	Gen. / Feb. CALANTE	Apr. / Lug. CALANTE	CALANTE	Mag. / Nov.
PREZZEMOLO	-	Feb. / Ott. CALANTE	CALANTE	Apr. / Dic.
RAMOLACCIO	-	Mar. / Set.	-	Mag. / Nov.
RAPA	- CALANTE	Mar. / Set. CALANTE	CALANTE	Mag. / Nov. CRESCENTE
RAVANELLO	- CALANTE	Feb. / Ott. CALANTE	CALANTE	Mag. / Nov. CRESCENTE
RUCOLA	- CRESCENTE	Feb. / Ott. CRESCENTE	CRESCENTE	Gen. / Nov.
SEDANO	Feb. / Mar. CALANTE	Mar. / Mag. CALANTE	CRESCENTE	Giu. / Nov.
SPINACIO	- CALANTE	Feb. / Apr. - Ago. / Ott. CALANTE	CALANTE	Primavera / Autunno CRESCENTE
TACCOLA	- CRESCENTE	Feb. / Mar. - Sett. / Ott. CRESCENTE	CRESCENTE	Estate / Primavera
VALERIANA	- CALANTE	Lug. / Ott. CALANTE	CALANTE	Set. / Mar.
ZUCCA	Mar. / Apr. CRESCENTE	Apr. / Mag. CRESCENTE	CRESCENTE	Giu. / Set. CRESCENTE
ZUCCHINO	Mar. / Apr. CRESCENTE	Apr. / Lug. CRESCENTE	CRESCENTE	Apr. / Lug.

Prima di andare a lavorare nell'orto o in giardino, grattate con le unghie un pezzo di sapone di marsiglia; la terra non potrà infilarci sotto le unghie che, a termine dei lavori, saranno perfettamente pulite.



Le tecniche di conservazione delle verdure:

La verdura, se ben conservata, mantiene inalterate le caratteristiche nutrizionali ed è protetta dall'attacco di agenti esterni.

Ecco alcune tecniche di conservazione:

Congelamento

E' utilizzato come sistema di conservazione casalingo per vegetali crudi o cotti. Attenzione, perché l'alto contenuto di acqua unito ad un abbassamento di temperatura produce cristalli di ghiaccio interni che possono rovinare l'aspetto dell'alimento.

Essiccamento

I prodotti freschi vengono esposti all'aria ed al sole, come i pomodorini ed i fichi che nel giro di qualche tempo essiccano completamente permettendo una ottima conservazione.

Liofilizzazione

Viene usata solo in ambito industriale e consiste nel surgelare i cibi e sottoporli ad una condizione di vuoto spinto. La pellicola di vapore che si forma è aspirata ed eliminata fino a completo disseccamento. Il prodotto è poi sigillato e conservato a temperatura ambiente. Si mantengono tutte le caratteristiche nutrizionali dell'alimento.

Tindalizzazione

Pratica, utilizzata soprattutto per verdure sott'olio, che consiste nel portare a ebollizione per tre volte a distanza di 24 ore l'una dall'altra i vasetti pieni avvolti in una tela in modo che non si rompano. La bollitura deve durare circa 45 minuti e i vasetti devono restare nella pentola finché l'acqua non sarà fredda. In questo modo eventuali spore di microorganismi presenti nella conserva sbocciano, ossia sporificano, liberando il batterio che si moltiplica ma senza aver tempo di produrre spore che con le 3 bolliture verranno debellate.

Con lo zucchero

Lo zucchero agisce da conservante come il sale. Si usa per preparare marmellate e confetture come quella di pomodori verdi, zucca o per lo zenzero candito.

Con la salamoia

E' una soluzione di acqua e sale nella quale si conservano gli ortaggi. E' adatta per ogni tipo di ortaggio che va poi asciugato bene prima di consumarlo.

Con l'aceto

E' la tecnica più utilizzata; da solo o abbinata allo zucchero l'aceto preserva le verdure in genere già cotte. Tra le preparazioni più comuni si ricordano i crauti, che si ottengono dal cavolo cappuccio tagliato a listarelle e lasciato fermentare in aceto e spezie per alcune settimane.

Con l'olio

Simile all'aceto, l'olio, previa cottura dei vegetali che vengono sbollentati con l'aceto, inibisce le muffe e i batteri. In recipiente aperto la conservazione si protrae per qualche giorno, in recipiente chiuso per settimane.

Curiosità

Come fare da se una cantina sotterranea per conservare la verdura:

La verdura, a contatto con l'aria, si disidrata velocemente perdendo freschezza; l'ideale sarebbe poter avere una cantina fresca dove conservare la verdura senza doverla riporre in sacchetti di plastica; non tutti però hanno a disposizione questo tipo di "dispensa" ma è possibile costruirla ricreando lo stesso ambiente, attraverso un deposito sotterraneo che permetterà alla verdura di mantenersi sempre fresca.

Occorre procurarsi un contenitore per rifiuti in metallo con coperchio o, meglio ancora, una botte di legno. Si scava una buca nel terreno che possa alloggiare il contenitore che dovrà fuoriuscire dal terreno solo di qualche centimetro. Innalzare il terreno tutto attorno alla zona dove verrà posto il coperchio formando una specie di barriera che protegga dall'acqua e circondare con un canale di drenaggio. Ricoprire con un telo anti pioggia.

La verdura posta nel contenitore si manterrà a lungo ma occorrerà tenere sempre pulito il contenitore facendo attenzione che non vi sia verdura in decomposizione.

FIORI	semina in semenzaio	semina in piena terra	fioritura
ALTEA	Febbraio/Marzo	Giugno/Luglio	Luglio/Agosto
AQUILEGIA	Marzo/Aprile	Maggio/Giugno	Luglio/Settembre
ASTRO	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio	Giugno/Settembre
BALSAMINA	-	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
BOCCA DI LEONE	Marzo/Aprile	Aprile/Maggio	Luglio/Settembre
CALENDULA	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio	Maggio/Settembre
CAMPANULA	-	Marzo/Maggio	Giugno/Settembre
COSMEA	-	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
DELPHINUM	-	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
ELICRISIO	-	Marzo/Maggio	Giugno/Settembre
FIORDALISO	-	Marzo/Maggio	Giugno/Settembre
GAILLARDIA	Marzo/Aprile	Aprile/Maggio	Luglio/Settembre
GAROFANO	Febbraio/Marzo	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
GIRASOLE	-	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
GIPSSOFILA	-	Aprile/Giugno	Luglio/Settembre
LUPINO	-	Marzo/Maggio	Giugno/Ottobre
PAPAVERO	Febbraio/Marzo	Marzo/Maggio	Giugno/Settembre
PISELLO ODOROSO	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio	Giugno/Settembre
STATICE	-	Marzo/Maggio	Luglio/Settembre
ZINNIA	Febbraio/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Settembre

Si racconta che la lattuga calmi le persone nervose e che stimoli il sonno se mangiata durante il pasto serale.

SEMINA I FIORI DA RECIDERE



AROMATICHE	semina in semenzaio	semina in piena terra	fioritura
ANETO	-	Febbraio/Aprile	Maggio/Settembre
BASILICO FINE	Febbraio/Marzo	Marzo/Aprile	Maggio/Ottobre
BORRAGINE	-	Febbraio/Maggio	Maggio/Ottobre
CAMOMILLA	-	Aprile/Maggio	Luglio/Settembre
CERFOGLIO	Settembre/Gennaio	Febbraio/Settembre	Febbraio/Novembre
CRESCIONE	-	Febbraio/Maggio	Maggio/Ottobre
DENTE DI LEONE	-	Maggio/Giugno	Luglio/Novembre
DRAGONCELLO	Marzo/Maggio	Maggio/Luglio	Luglio/Novembre
ERBA GATTO	Settembre/Gennaio	Febbraio/Settembre	2 mesi dopo la semina
ERBA CIPOLLINA	Settembre/Febbraio	Marzo/Maggio	Febbraio/Novembre
ISSOPO	Aprile/Giugno	Maggio/Luglio	Giugno/Novembre
LAVANDA	Aprile/Giugno	Maggio/Luglio	Giugno/Novembre
MAGGIORANA	Marzo/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre
MENTA	Marzo/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre
ORIGANO	Marzo/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre
ROSMARINO	Febbraio/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre
RUCOLA SELVATICA	-	Marzo/Giugno	Maggio/Ottobre
RUTA	Aprile/Maggio	Maggio/Luglio	Giugno/Novembre
SALVIA	Marzo/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre
TIMO	Marzo/Aprile	Aprile/Giugno	Giugno/Novembre

Per togliere l'odore della cottura del cavolfiore, aggiungere all'acqua un bicchiere di latte o qualche pezzetto di scorza di limone.



Fiori di zuccchina appetitosi

Ingredienti:

- 30 fiori freschi di zuccchina
- 6 acciughe dissalate
- 1 mozzarella fior di latte o treccia
- pastella
- olio extra vergine di oliva
- 1 pizzico di sale



Preparazione:

Preparare i fiori di zuccchina: levare il pistillo, lavarli ed asciugarli con un canovaccio. All'interno di ciascun fiore mettere metà filetto di acciuga ed un pezzetto di mozzarella. Preparare intanto la pastella con acqua minerale o birra ed immergerli, una volta pronta, i fiori. Friggerli poi in abbondante olio caldo. Porli ad asciugare per qualche minuto su carta assorbente da cucina e servire.

Curiosità sugli Ortaggi

Cetriolo: difficile da digerire per molti, il cetriolo è diuretico, disintossicante ed è utile nella cura della gotta e dei reumatismi. Per renderlo più digeribile e togliere il sapore amaro che talvolta lo accompagna, lo si può tagliare alle due estremità e strofinarle fra loro finché non sia uscita tutta la schiuma bianca presente; ripetere l'operazione anche per l'altra estremità eliminando poi la fettina da dove è fuoriuscita la schiuma.

Cipolla: se mangiata cruda, è diuretica e disinfetta l'intestino; contribuisce ad abbassare la pressione sanguigna, l'acido urico e il tasso di glucosio nel sangue. Cotta invece, regola le funzioni del intestino. E' anche consigliata in caso di reumatismi ed artrite. Per evitare che l'odore rimanga sulle mani, prima di tagliare le cipolle, strofinare le mani con il succo di limone.

Prezzemolo: è uno degli alimenti più preziosi che la natura ci abbia messo a disposizione infatti 5 g. forniscono all'organismo la quantità quotidiana ottimale di vitamina A e 30 g. bastano a coprire il fabbisogno di vitamina C; inoltre è molto ricco di ferro è tonico e stomachico, combatte la flatulenza, è diuretico e di grande giovamento in molti disturbi renali.

Sedano: può essere di grande aiuto alla nostra salute in quanto è sedativo, carminativo, sudorifero, digestivo, diuretico. Viene usato per stimolare l'apparato urinario, nei reumatismi e nei calcoli renali, per combattere l'obesità. E' da usare appena colto, scegliendo preferibilmente quello verde che è più ricco di vitamine e minerali. Non eliminate le foglie ma utilizzatele tritate nelle insalate è la parte del sedano più ricca di vitamine e minerali.

ORTAGGIO	AGLIO	BARBABIETOLA ROSSA	BIETA DA COSTA	CAROTA	CAVOLO VERZA	CAVOLFIORE	CAVOLO CAPPUCCIO	CETRIOLO	CICORIA	CIPOLLA	FAGIOLO NANO	FAGIOLO RAMPICANTE
AGLIO												
BARBABIETOLA ROSSA												
BIETA DA COSTA												
CAROTA												
CAVOLO VERZA												
CAVOLFIORE												
CAVOLO CAPPUCCIO												
CETRIOLO												
CICORIA												
CIPOLLA												
FAGIOLO NANO												
FAGIOLO RAMPICANTE												
FAVA												
FINOCCHIO												
INDIVIA - SCAROLA												
LATTUGHINO												
MELANZANA												
PATATA												
PISELLO												
POMODORO												
PORRO												
PREZZEMOLO												
RAPA												
RAVANELLO												
SEDANO												
SPINACIO												

Per mantenere più a lungo il pane fresco e morbido, inserire nel sacchetto di carta nel quale è conservato, un gambo di sedano.



Un efficacissimo sgrassante, migliore di tanti prodotti chimici, è l'acqua di cottura delle patate.

Tradizioni contadine e FASI LUNARI

Le fasi e i cicli della luna hanno regolato da secoli le attività e la vita dei contadini i quali sostenevano che l'attività lunare avesse una diretta influenza su tutti i cicli della natura. ma se ciò è vero non vanno comunque sottovalutate le caratteristiche del territorio, il clima e l'esperienza di chi coltiva la passione per l'orto e il giardinaggio.



La tradizione consiglia la Luna Crescente per:

- Seminare i cereali ed i fiori;
- Seminare ortaggi da frutto e da foglia esclusi quelli che tendono ad andare in semenza come le lattughe e gli spinaci;
- Potare gli alberi deboli, meglio ancora se in Luna Nuova;
- Raccogliere erbe officinali e ortaggi da frutto come fagioli, piselli, lenticchie, soia, mais, pomodori, peperoni, cetrioli, zucchine, zucchini;
- Raccogliere ortaggi da radice: barbabietola, rapa, carota, ravanello;
- Effettuare innesti a spacco e tagliare la legna da ardere;



La tradizione consiglia la Luna Calante per:

- Seminare e trapiantare ortaggi da radice;
- Potare e sfrondare alberi vigorosi;
- Effettuare innesti a gemma;
- Raccogliere frutta e verdura a bulbo cipolla, aglio, scalogno;
- Mietere e vendemmiare.

La tradizione Lunare consiglia di imbottigliare:

AL PRIMO QUARTO, in fase di luna crescente, per ottenere vini frizzanti

ALL'ULTIMO QUARTO, in fase di luna calante, i vini da invecchiamento

CON LA LUNA PIENA, si può imbottigliare qualsiasi tipo di vino.

La luna ideale per imbottigliare è comunque la prima luna nuova di primavera (Marzo: lunazione di Primavera).

NON IMBOTTIGLIARE MAI IN GIORNATE VENTOSE

Piante e ortaggi "PROTETTORI"

Per allontanare in modo naturale i parassiti dall'orto e anche dal giardino, si possono coltivare delle piante che, fra le loro caratteristiche svolgono una azione repellente nei confronti dei parassiti. Si tratta di una specie di consociazione che sfrutta le proprietà di una particolare pianta per proteggerne un'altra. Grazie alle sostanze che emettono nel terreno e/o al forte odore che emanano, influenzano a tal punto l'ambiente circostante sviluppando una vera e propria difesa delle colture che crescono vicine a loro.

L'**aglio** e la **cipolla** combattono in particolare le malattie fungine, soprattutto se messe vicine alle **fragole** ed alle **rose**. Allontanano anche l'oidio dai fruttiferi e diversi tipi di mosche che attaccano il **sedano** e la **carota**: queste ultime poi combattono a loro volta le mosche che attaccano la cipolla, rendendo la collaborazione completa!

La **lavanda** invece allontana gli afidi dalle rose ed è anche repellente per le formiche che, anche se non fanno danno alle piante, contribuiscono a diffondere gli afidi dai quali traggono una preziosa "melata". Se il terreno è invaso dai vermi è utilissimo il **tagete** le cui radici rilasciano una sostanza tossica per questi parassiti.

Mentre la **petunia** aiuterà a tener lontana la dorifora dalle patate; si può coltivare ai lati della porzione dove sono presenti le patate e la dorifora non le attaccherà. La **camomilla** coltivata vicino ai porri tiene lontana la tignola del porro.

Quindi consociando una pianta da proteggere con una repellente si possono ottenere gli stessi risultati dei trattamenti antiparassitari, con il vantaggio di salvaguardare l'ambiente e di avere un effetto sempre presente.

Curiosità

AGLIO: Non pulite uno spicco d'aglio ogni volta che ne avete bisogno. È una perdita di tempo ed ogni giorno vi ritroverete il suo sgradevole odore sulle mani. Fatelo una volta sola per molte settimane. Bagnatevi le mani con del succo di limone e pulite molti spicchi. Man mano che li pulite, metteteli in un vaso e quindi copriteli con del buon olio di oliva extra vergine: si conserveranno perfettamente e li avrete sempre pronti.

BIETA DA COSTA: ha un alto valore nutritivo: 100 g. di foglie cotte contengono 1.200 g. di protidi, 100 g. di grassi, 7.200 g. di glucidi e 35 calorie. È un ortaggio molto indicato per i bambini che hanno disturbi intestinali. Le foglie vengono usate come cataplasmi per lenire nevralgie, per decongestionare tumefazioni, cicatrizzare ferite.

FAGIOLINO: è povero di calorie, quindi adatto per diete dimagranti. I fagiolini sono ricchi di potassio, ferro, calcio e vitamine A e C ed il loro consumo è indicato in caso di anemia e diabete. Ricchi anche di fibre, sono consigliati a soggetti affetti da stitichezza.

CALENDARIO



Luna crescente



Luna calante



Luna piena

Gennaio

Lun		7	14	21	28
Mar	1	8	15	22	29
Mer	2	9	16	23	30
Gio	3	10	17	24	31
Ven	4	11	18	25	
Sab	5	12	19	26	
Dom	6	13	20	27	

Febbraio

Lun		4	11	18	25
Mar		5	12	19	26
Mer		6	13	20	27
Gio		7	14	21	28
Ven	1	8	15	22	
Sab	2	9	16	23	
Dom	3	10	17	24	

Marzo

Lun		4	11	18	25
Mar		5	12	19	26
Mer		6	13	20	27
Gio		7	14	21	28
Ven	1	8	15	22	29
Sab	2	9	16	23	30
Dom	3	10	17	24	31

Aprile

Lun	1	8	15	22	29
Mar	2	9	16	23	30
Mer	3	10	17	24	
Gio	4	11	18	25	
Ven	5	12	19	26	
Sab	6	13	20	27	
Dom	7	14	21	28	

Maggio

Lun		6	13	20	27
Mar		7	14	21	28
Mer	1	8	15	22	29
Gio	2	9	16	23	30
Ven	3	10	17	24	31
Sab	4	11	18	25	
Dom	5	12	19	26	

Giugno

Lun		3	10	17	24
Mar		4	11	18	25
Mer		5	12	19	26
Gio		6	13	20	27
Ven		7	14	21	28
Sab	1	8	15	22	29
Dom	2	9	16	23	30

Se la pelle del viso è arida, frullare una lattuga per una maschera da tenere sul viso 20 minuti; ha un effetto decongestionante e vitaminico.



LUNARE 2013



Luna crescente



Luna calante



Luna piena

Luglio

Lun	1	8	15	22	29
Mar	2	9	16	23	30
Mer	3	10	17	24	31
Gio	4	11	18	25	
Ven	5	12	19	26	
Sab	6	13	20	27	
Dom	7	14	21	28	

Agosto

Lun		5	12	19	26
Mar		6	13	20	27
Mer		7	14	21	28
Gio	1	8	15	22	29
Ven	2	9	16	23	30
Sab	3	10	17	24	31
Dom	4	11	18	25	

Settembre

Lun		2	9	16	23	30
Mar		3	10	17	24	
Mer		4	11	18	25	
Gio		5	12	19	26	
Ven		6	13	20	27	
Sab		7	14	21	28	
Dom	1	8	15	22	29	

Ottobre

Lun		7	14	21	28
Mar	1	8	15	22	29
Mer	2	9	16	23	30
Gio	3	10	17	24	31
Ven	4	11	18	25	
Sab	5	12	19	26	
Dom	6	13	20	27	

Novembre

Lun		4	11	18	25
Mar		5	12	19	26
Mer		6	13	20	27
Gio		7	14	21	28
Ven	1	8	15	22	29
Sab	2	9	16	23	30
Dom	3	10	17	24	

Dicembre

Lun		2	9	16	23	30
Mar		3	10	17	24	31
Mer		4	11	18	25	
Gio		5	12	19	26	
Ven		6	13	20	27	
Sab		7	14	21	28	
Dom	1	8	15	22	29	

Per alleviare il dolore della puntura di un ape o di una vespa, strofinare la zona con foglie di pomodoro o con fette di porro o cipolla.



La LUNA nel 2013

LUNA

CRESCENTE

dal - al

Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
19 - 26	17 - 24	19 - 26	18 - 24	18 - 24	16 - 22
Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
16 - 21	14 - 20	12 - 18	12 - 18	10 - 16	9 - 16

LUNA

CALANTE

dal - al

Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
5 - 10	3 - 9	4 - 10	3 - 9	2 - 9 e 31	1 - 7 e 30
Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
1-7 e 29-31	1-5 e 28-31	1-4 e 27-29	1-4 e 27-31	1-2 e 25-30	1-2 e 25-31

LUNA

PIENA

dal - al

Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
27 - 31	1-2 e 25-28	1-3 e 27-31	1-2 e 25-30	1 e 25 - 30	23 - 29
Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
22 - 28	21 - 27	19 - 26	19 - 26	17 - 24	17 - 24

La giardiniera è sicuramente una delle conserve più conosciute ed allo stesso tempo classiche della tradizione gastronomica italiana. Questa preparazione sotto aceto è una delle più saporite perché raccoglie i sapori ed i profumi delle verdure e degli ortaggi della nostra terra. A seconda della stagione, si possono trovare giardinieri preparate con verdure diverse ma sempre molto saporite e delicate.

Ingredienti:

- Aceto 2 litri
- Acqua 1/2 litro
- Alloro 3 foglie
- Carote 200 g
- Cavolfiore cime 200 g
- Cetrioli 2
- Cipolle bianche 200 g
- Fagiolini 200 g
- Pepe nero 1/2 cucchiaino
- Peperoni rossi 200 g
- Peperoni gialli 200 g
- Peperoni verdi 200 g
- Piselli 100 g
- Sale grosso 4 cucchiaini
- Sedano 200 g
- Zucchero 4 cucchiaini

Preparazione:

Per prima cosa pulite e lavate tutte le verdure: tuffate le cipolline in acqua bollente e mondatele, tagliate a pezzetti i fagiolini, il sedano e le carote, sgranate i piselli, dividete le cime di cavolfiore, affettate a rondelle i cetrioli e a striscioline i peperoni e scolate il tutto. Mettete sul fuoco, in una capace pentola d'acciaio, l'aceto e l'acqua con le foglie d'alloro, il sale e lo zucchero. Quando l'aceto bolle, buttateci dentro le carote, i fagiolini ed i piselli e lasciate sbollire tutto per almeno 10 minuti. Aggiungete poi il cavolfiore, i peperoni, i cetrioli e continuate la cottura fino a quando tutte le verdure saranno pronte: dovranno risultare tenere ma non molli. Togliete quindi la pentola dal fuoco, scolate per bene le verdure e lasciate raffreddare. Poi mescolatele delicatamente e sistematele in barattoli asciutti, puliti e sterilizzati con l'imboccatura larga. Coprite la giardiniera con l'aceto di cottura filtrato e chiudete i barattoli con della carta pellicola e con un tappo; quindi sterilizzate, facendoli bollire per mezz'ora in un tegame ricoperti di acqua. A questo punto, estraete i barattoli solo quando l'acqua sarà fredda, quindi asciugateli, etichettateli e riponeteli in dispensa per 30 giorni prima di consumarli.



Curiosità

Le patate nel "bidone"

Lo spazio da dedicare all'orto è ridotto ma non volete rinunciare a coltivare le patate? Basta attrezzarsi con un bidone ed è un'operazione davvero semplice:

forate il fondo del bidone per consentire il deflusso dell'acqua e riempirlo per circa 3/4 di buon terriccio e compost vegetale; acquistate delle patate da seme, tagliatele a metà per la larghezza e ponetele nella terra con le gemme rivolte verso l'alto e tenete il terreno ben umido. Man mano che la pianta cresce, aggiungete della terra per coprire bene le piante e le patate e continuate così per 3 mesi circa, finché le foglie non tenderanno ad ingiallire: quello sarà il momento nel quale potrete raccogliere le vostre patate.

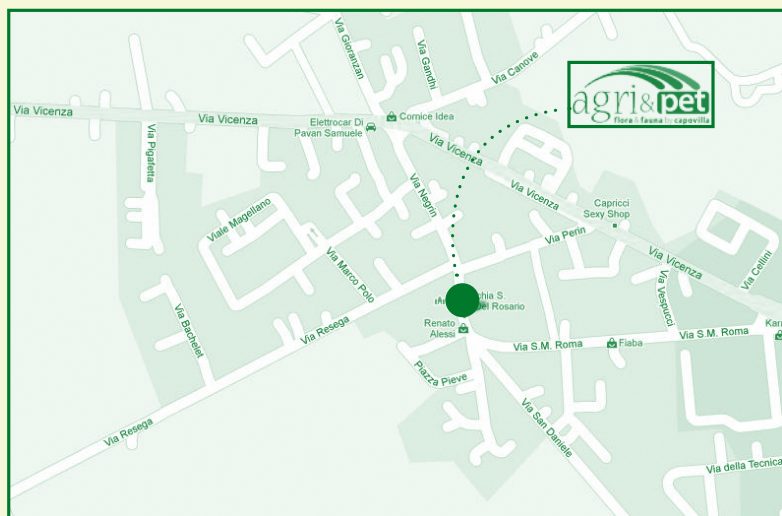
da NOI TROVERAI:

Tutto il necessario per il giardinaggio, l'orto e i tuoi piccoli animali...

Alimentazione delle migliori marche per cane e gatto, gabbie mangimi ed accessori per uccelli, roditori e pesci che puoi ammirare anche dal vivo.

Vieni a scoprire il nuovo spazio con tutto il necessario per il giardinaggio:
ATTREZZATURE, SEMENTI, CONCIMI, TERRICCI...

Immergiti nel variegato mondo floreale: piante da interno verdi e fiorite, piante da orto oltre a vasi contenitori per decorare la tua casa...e inoltre puoi trovare tutto il necessario per l'agricoltura professionale



agri&pet
flora & fauna by capovilla

Via Negrin 65 • Fraz. S. Maria
36043 CAMISANO VICENTINO
Tel. 0444 61 11 77 • Fax. 0444 41 32 94
www.agri-pet.it • info@agri-pet.it