

riverside
agency

Cultivar plantas aromáticas

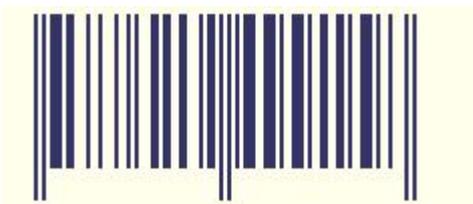
Autor: Holly, Farrell

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-19499-15-8 / Tapa dura / 144pp | 160 x 210 cm

Precio: \$ 39.000,00



Holly, Farrell

Trabajó dos años en los jardines de la Royal Horticultural Society en Wisley, donde obtuvo el Diploma en horticultura práctica y el Certificado y Diploma de la RHS, y donde ganó el Nicholson Prize por su aportación a los jardines. Tras trabajar como Jardinera en jefe para una propiedad privada, en la actualidad combina el diseño de jardines y la rehabilitación para jardines privados con su carrera como autora de textos de jardinería. Vive en Oxfordshire.

* De las plantas aromáticas culinarias se pueden utilizar las semillas, las flores o las hojas; se pueden cocinar y consumir como tales, o bien emplearse para infundir en un plato o bebida. Hoy en día se utilizan en la ginebra artesanal, los cubitos de hielo y los cócteles, así como en platos preparados a partir de productos recolectados en la naturaleza o en huertos propios. * Cómo cuidar su propio jardín de plantas aromáticas y cultivarlas en cualquier situación. * Con el apoyo de la autoridad de los Royal Botanic Gardens, Kew, y la experiencia de Holly Farrell, esta es la guía definitiva para la propagación, el cultivo, la cosecha y el uso de más de 75 plantas aromáticas en las formas más interesantes: desde su uso en un tejado verde hasta la preparación de un pesto casero. Desde los primeros instantes en los que el hombre se dedicó a recolectar o a cultivar sus alimentos, las plantas aromáticas han formado parte sustancial de nuestra dieta y economía. Además de la infinidad de sus aplicaciones culinarias, se han usado para teñir telas, curar enfermedades, perfumar el cuerpo y el hogar, e incluso han servido como moneda. Hoy en día, las plantas aromáticas constituyen la base (ya sea de forma natural o sus derivados químicos) de muchos medicamentos y remedios; se encuentran en ramos de flores cortadas; se emplean en perfumes y tintes; y constituyen plantas muy valiosas para la vida silvestre en el jardín. En resumen, es difícil concebir un grupo de plantas más útiles para la humanidad que las aromáticas, y esta es la definición que se aplica a las plantas en este libro.

Desde los primeros instantes en los que el hombre se dedicó a recolectar o a cultivar sus alimentos, las plantas aromáticas han formado parte sustancial de nuestra dieta y economía. Además de la infinidad de sus aplicaciones culinarias, se han usado para teñir telas, curar enfermedades, perfumar el cuerpo y el hogar, e incluso han servido como moneda.