

# KULTIVU DI ERVAS

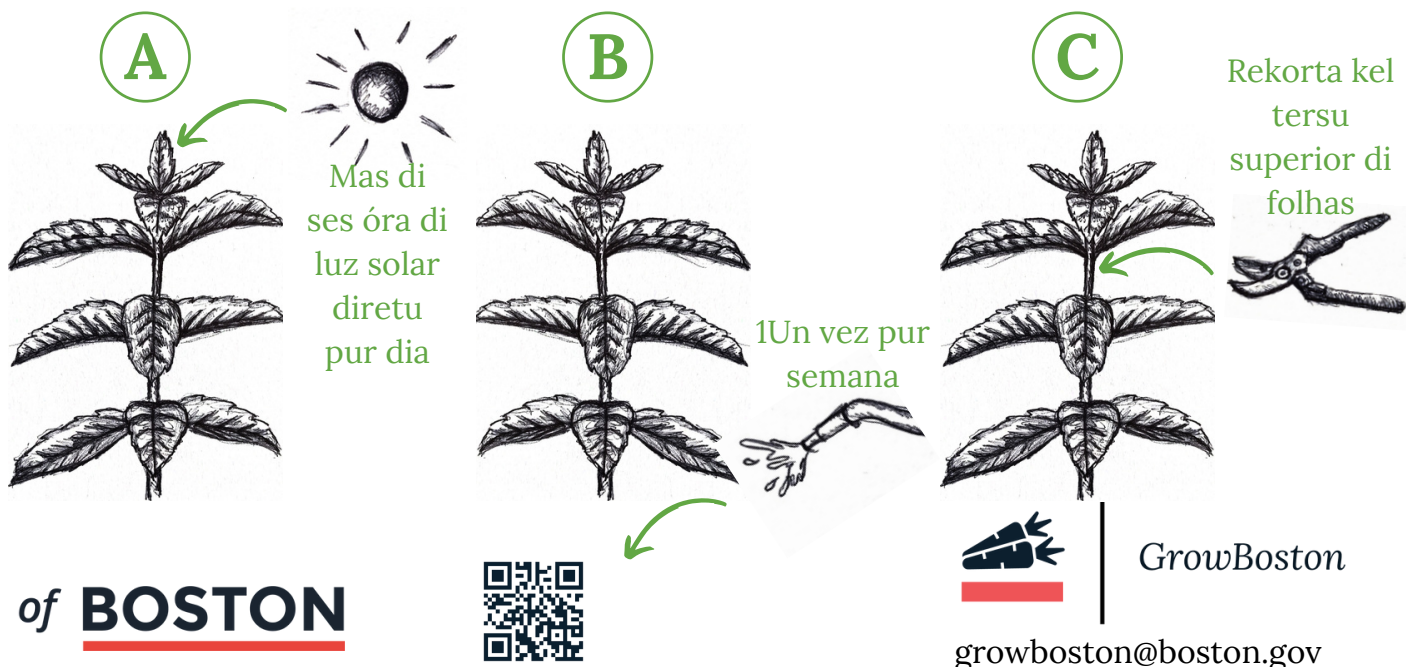
Ervas ten benefisius medisinal, vizual, ambiental i kulinariu. Jeralmenti, es é di baxu manutenson, ta eziji poku aqua óra ki es stiver plantadu. Es ten tendénsia di atrai minimu di pragas. Txeu ervas ta kresi dretu na ambientis fitxadu ô au ar livri!

## KRESIMENTU AU AR LIVRI

**A. LUZ:** Txeu ervas ta presiza di pelu menus ses óra di luz solar dretu pur dia. Kantu mas luz solar bus ervas resebi, mas oliu ta dezvolti i mas forti é sabor i aroma di bu planta. lokais ki ta resebi luz voltadu pa sul ô oesti é kes midjor pa kultivu di ervas. Si es ka resebi luz sufisienti diariamenti, kes planta podi fika mas finu i fraku.

**B. AGUA:** Modja solu a volta di bazi da planta pa kel solu fika umidu na un profundadadi di aprosimadamenti 8 polegadas un vez pur semana. Kel li é pa garanti ki kes raiz di planta ta resebi aqua sufisienti.

**C. KOLHETA:** Bu podi fazi kolheta di ervas durante stason di kresimentu ta korta kel tersu superior di un ramihu di planta. Txeu ervas stá ta bai ter sabor mas forti si kolhidu poku antis di florason. Kes óra na meiu di manhã é momentu ideal pa kolhi ervas pamodi orvalhu jeralmenti ta kaba di seka, kuza ki ta kontribui pa un maior teor di oliu.



# KRESIMENTU NA INTERIOR

Pa kultiva ervas, é midjor ter janelas voltadu pa sul. Si bu ka tiver janelas voltadu pa sul, konsidera kultiva ervas ki ta podi vivi ku luz solar indiretu, sima ortelã, loru, alekrin, tomilhu, erva-sidrera i stragaun. Bu podi ter ki jira bus respienti di ervas pa kes planta kresi di forma konsistenti. Tenta manti tenperaturas internu entri 55-70 ° F pa plantas di ervas fika saudavel.

## PREZERVASON



4-5 varas pur  
pakoti pa  
prezervason

**SEKAJEN AU AR LIVRI:** Si bu tiver tenpo i spasu, sekajen di bus ervas au ar livri é un otimu opson. Un prosesu di sekajen mas lentu i demoradu ta ajuda konserva sabor di erva. Primeru, lava bu erva suavimenti na agua i dexá-s seka. Di sigida, pega 4-5 varas i enrolá-s ku un linha i pendurá-s di kabesa pa baxu na un sala kenti, skuru, seku i ben ventiladu. Kes folha stá ta bai leva di 7 a 14 dias pa seka.

**MIKRO-ONDAS:** Ervas na mikro-ondas podi ser un bon opson di prezervason si bu tiver tenpu limitadu. Apezar di bu podi perdi alguns oliu, mikro-ondas é un metudu di sekajen efisienti. Primeiru lava kes ervas na agua i dexá-s seka. Di sigida, retira kes folhas di kauli i koloká-s na un pratu. Dexa pratu na mikro-ondas na intervalus di 15 segundu até ki kes erva stiver kompletamenti seku. Bu podi ter ki sperimenta kes konfigurason di mikro-ondas até enkontra konfigurason ki ta seka kes ervas adekuadamenti.

**ARMAZENAMENTU:** Óra ki kes folhas di erva stiver seku, retirá-s di kaulis (si ainda bu ka fazê-l). Koloka kes folhas di ervas na un respienti inpermeável i fitxa kel respienti. Di sigida, armazena kes erva na un lokal fresku, skuru i seku duranti até un anu.

**KONJELAMENTU:** Intxi kada sekson di un bandeja di kubus di jelu até metadi ku folhas di erva. Di sigida, despeja kel oliu sobri tudu bandeja di kubus di jelu até kubri bus erva. Koloka kel bandeja na konjelador i uza konformi nesesidadi. Konsidera konjela pekenus kuantidadi pamodi bu ka ta podi rekonjela kes erva dipos di deskonjeladu.