

COLE & MASON

ENGLAND



**KEEPS HERBS
FRESHER
LONGER**

- Garde les herbes aromatiques fraîches plus longtemps
- Kräuter halten länger, bleiben frischer
- Houdt kruiden langer vers

SELF-WATERING HERB KEEPER

JARDINIÈRE POUR HERBES AROMATIQUES À RÉSERVE D'EAU
KRÄUTERGEFÄSS MIT SELBSTBEWÄSSERUNG
ZELFWATERENDE KRUIDENPOT

EN

This Self-Watering Potted Herb Keeper helps you keep herbs fresher for longer. The Hydro Felt Pads keep the herbs watered. There is no need to repot the herb and is suitable for various size and shape pots. It is easy to refill with water. The Hydro Felt Pads can be rinsed / reused and spares are provided. This product is part of a new range of Cole & Mason products for storing and preparing Fresh Herbs.

Cole & Mason has a wide range of other seasoning products including Salt & Pepper Mills, Specialist Mills (for Herbs, Spices, Nutmeg, Cheese, Chocolate and Nuts) as well as other seasoning tools like Pestle & Mortars, Herb & Spice Racks and Oil & Vinegar Products.

Please visit www.coleandmason.com to find out more.

Using the Self-Watering Herb Keeper

Remove all packaging.

Detach the herb pot container from the water vessel.

Take a hydro felt pad and place it under the retaining arm within the herb pot container and then slide each of the wings through the appropriate slot. (The wings act as wicks, water is absorbed into the mat and thus allows the potted herb plant to draw up the water it needs to stay green and fresh for longer).

Replace the herb pot container on top of the water vessel.

Place your potted herb inside the container. No repotting is required. (Ensure you remove any dead or broken stems or leaves).

Fill the water vessel through the filling spout until the water reaches the base of the herb pot container.

Water vessel takes approximately 300ml / 10.1 fl oz for the single and 1100ml / 37.2 fl oz for the triple.

Check the water level regularly and refill as required.

Some Useful Tips

Your herbs will be thirsty when you get them home so they may use more water at first.

It is not recommended to water your fresh herbs from above to avoid the soil becoming water-logged.

Potted herbs like to draw moisture as and when they need it.

Herbs do not like draughts or direct sunlight so avoid storing them on window sills.

Remove dead or damaged leaves as decay may spread.

Do not overcrowd your fresh herbs.

Basil does not like cold temperatures.



Try one of our recipes using Fresh Herbs.

Greek Salad using Fresh Mint

Using tomatoes, cucumber, black olives, red onion, feta, dried oregano and fresh mint.

Serves 4 / Prep time: 10 mins

Ingredients:

4 large, ripe vine tomatoes, cut into wedges

½ cucumber, halved, deseeded, then cut into chunks

½ red onion, thinly sliced

16 Kalamata olives

1 tsp dried oregano

150g (5oz) feta cheese, broken into chunks

Small bunch fresh mint, roughly torn

4 tbs (60ml) extra virgin olive oil

Splash red wine vinegar (to taste)

Salt and freshly ground black pepper

Method

Place all the ingredients in a large bowl and mix together well. Allow to stand at room temperature for half an hour to allow all the flavours to mingle! Serve with fresh crusty bread.

Fresh Basil Pesto

A Fresh Basil Pesto made with pine nuts, garlic and parmesan cheese.

Serves 4 / Prep time: 10 mins

Ingredients:

½ to 1 garlic clove

3 handfuls chopped fresh basil

1 handful pine nuts

1 handful grated parmesan cheese

Extra virgin olive oil

Juice of ¼ lemon (to taste)

Salt

Pepper

Method

Start by pounding the garlic to a paste, then add the rest of ingredients.

Use the salt, pepper and lemon to season and adjust to your taste until you are happy with the flavour.



FR

Cette jardinière d'herbes aromatiques à réserve d'eau gardera vos herbes fraîches plus longtemps. Le coussinet de feutre Hydro maintient l'humidité des herbes. Le rempotage des herbes est inutile, la réserve est adaptée pour les pots de différentes tailles et formes. La recharge d'eau est simple. Le coussinet de feutre Hydro peut être rincé / réutilisé et est disponible à l'unité. Ce produit fait partie de la nouvelle gamme de produits Cole & Mason pour la conservation et la préparation des herbes aromatiques.

Cole & Mason propose un vaste choix d'autres produits pour l'assaisonnement, parmi lesquels des moulins à poivre et sel, des moulins spéciaux (pour herbes aromatiques, épices, noix de muscade, fromage, chocolat et noix) ainsi que d'autres outils utiles pour l'assaisonnement comme des mortiers et pilons, des présentoirs à herbes aromatiques et épices, des huiliers et vinaigriers. Pour en savoir plus, consultez le site www.coleandmason.com.

Utilisation de la réserve pour herbes aromatiques à réservoir d'eau

Otez tous les emballages.

Séparez le bac contenant les pots de la réserve d'eau.

Prenez un coussinet de feutre Hydro et placez-le sous le bras de maintien situé dans le bac à pot. Ensuite, couvrez chaque côté (ailettes) dans les fentes prévues. (Les ailettes agissent comme une mèche : l'eau est absorbée à l'intérieur du coussinet et permet ainsi à la plante en pot de prélever l'eau dont elle a besoin pour rester verte et fraîche plus longtemps).

Replacez le bac contenant les pots au-dessus de la réserve d'eau.

Placez vos herbes aromatiques en pot dans la jardinière. Le rempotage est inutile. (Assurez-vous de retirer toutes les tiges ou feuilles cassées ou mortes).

Remplissez la réserve d'eau par le bec jusqu'à ce que le niveau atteigne la base du bac contenant les pots d'herbes aromatiques.

Volume approximatif d'eau 300ml / 10.1 fl oz pour le modèle simple et 1100ml / 37.2 fl oz pour le modèle triple.

Vérifiez le niveau de l'eau régulièrement et remplissez si nécessaire.

Quelques astuces

Vos herbes aromatiques auront besoin d'eau lorsque vous les ramènerez chez vous, elles peuvent prélever plus d'eau au début.

Il est déconseillé d'arroser vos herbes aromatiques fraîches par le haut pour éviter que la terre ne soit saturée d'eau.

Les herbes aromatiques en pot préfèrent prélever l'eau en quantité et au moment où elles ont besoin.

Les herbes aromatiques n'aiment pas les périodes de sécheresse ni les expositions directes au soleil. Évitez les rebords de fenêtre.

Retirez les feuilles mortes ou abîmées, ce qui évite la propagation de la pourriture.

Ne surchargez pas en herbes aromatiques.

Le basilic n'apprécie pas les températures froides.



Essayez l'une de nos recettes avec des herbes aromatiques fraîches.

Salade grecque aux feuilles de menthe fraîches

Tomates, concombre, olives noires, oignon rouge, féta, origan séché et menthe fraîche.

Pour 4 personnes / Préparation: 10 mins

Ingrédients:

4 belles tomates en grappe coupées en quartiers

½ concombre, coupé en deux, épépiné et haché grossièrement

½ oignon rouge émincé finement

16 olives de Kalamata

1 cc d'origan séché

150g de féta émiettée

Une petite botte de menthe, hachée grossièrement

4 cs d'huile d'olive vierge extra

Un filet de vinaigre de vin rouge (selon votre goût)

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Placez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien. Laissez reposer à température ambiante pendant une demi-heure pour que les arômes se mélangent! Servez avec du pain frais croustillant.

Pesto de basilic frais

Un pesto de basilic frais aux pignons de pin, ail et parmesan.

Pour 4 personnes / Préparation: 10 mins

Ingrédients:

½ à 1 gousse d'ail

3 poignées de basilic frais ciselé

1 poignée de pignons de pin

1 poignée de parmesan râpé

Huile d'olive vierge extra

Jus d'¼ de citron (selon votre goût)

Sel

Poivre

Préparation

Pressez d'abord l'ail pour en faire une pâte, puis ajoutez les autres ingrédients.

Ajoutez le sel, le poivre et le citron selon votre goût et rectifiez jusqu'à ce que vous soyez satisfait.



D

Dieser Kräuterkasten mit Selbstbewässerung hilft Ihnen, Ihre Kräuter länger frisch zu halten. Die Hydro-Filzkissen versorgen die Kräuter mit Wasser. Der Kräuterkasten ist für Kräutertöpfe unterschiedlicher Größe und Form geeignet und macht ein Umtopfen überflüssig. Das Nachfüllen des Wassers ist einfach. Die Hydro-Filzkissen können ausgespült, wiederverwendet und durch den bereitgestellten Ersatz ausgetauscht werden. Dieses Produkt ist Teil einer neuen Produktreihe von Cole & Mason für die Aufbewahrung und Zubereitung frischer Kräuter.

Cole & Mason hat eine Vielzahl anderer Produkte zum Würzen, darunter Salz- und Pfeffermühlen, Spezialmühlen (für Kräuter, Gewürze, Muskatnuss, Käse, Schokolade und Nüsse) sowie andere Würz-Utensilien wie Mörser und Stößel, Kräuter- und Gewürzkästen und Öl- und Essig-Produkte.

Unter www.coleandmason.com finden Sie weitere Informationen.

Gebrauch des Selbstbewässerungs-Kräuterkastens

Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

Nehmen Sie den Kräuterkasten vom Wasserbehälter.

Legen Sie ein Hydro-Filzkissen unter den Haltearm im Kräuterkasten und schieben Sie dann beide Flügel durch die entsprechenden Schlitzte. (Die Flügel fungieren als Dochte, leiten Wasser in die Filzkissen und ermöglichen so den eingetopften Kräutern, das Wasser aufzunehmen, das sie brauchen, um länger grün und frisch zu bleiben.)

Setzen Sie den Kräuterkasten wieder auf den Wasserbehälter.

Stellen Sie Ihre Kräutertöpfe in den Behälter. Ein Umtopfen ist nicht erforderlich. (Entfernen Sie bitte alle tote und beschädigte Stängel und Blätter.)

Befüllen Sie den Wasserbehälter durch die Befüllöffnung, bis das Wasser den Boden des Kräuterkastens erreicht.

Der Wasserbehälter für einen Kräutertopf nimmt etwa 300 ml auf, der für drei Kräuter etwa 1100 ml.

Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie falls nötig Wasser nach.

Einige praktische Tipps

Ihre Kräuter sind durstig, wenn Sie sie nach Hause bringen, daher könnten sie beim ersten Mal mehr Wasser benötigen.

Gießen Sie Ihre frischen Kräuter möglichst nicht von oben, um ein zu starkes Durchnässen der Erde zu vermeiden.

Eingetopfte Kräuter nehmen gerne dann Wasser auf, wenn sie es benötigen.

Kräuter mögen weder Zug noch direktes Sonnenlicht, daher sollten sie nicht auf der Fensterbank aufbewahrt werden.

Entfernen Sie tote und beschädigte Blätter, da sich Fäulnis ausbreiten könnte.

Ihre frischen Kräuter sollten genügend Platz haben.

Basilikum mögen keine kalten Temperaturen.



Probieren Sie eines unserer Rezepte mit frischen Kräutern aus.

Griechischer Salat mit frischer Minze

Tomaten, Gurke, schwarze Oliven, rote Zwiebel, Feta, getrockneter Oregano und frische Minze.

4 Portionen / Zubereitungszeit: 10 mins

Zutaten:

4 große reife Strauchtomaten, in Spalten geschnitten

½ Gurke, halbiert und entkernt, dann grob gehackt

½ rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

16 Kalamata-Oliven

1 TL getrockneter Oregano

150g Feta-Käse, in Stücke gebrochen

Ein kleiner Bund frischer Minze, grob zerrissen

4 EL natives Olivenöl extra

Spritzer Rotweinessig (nach Geschmack)

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde stehen lassen, damit alles gut durchziehen kann und sich alle Aromen entfalten. Mit frischem knusprigem Brot servieren.

Pesto mit frischem Basilikum

Ein Pesto aus frischem Basilikum mit Pinienkernen, Knoblauch und Parmesankäsen.

4 Portionen / Zubereitungszeit: 10 mins

Zutaten:

½ - 1 Knoblauchzehe

3 Handvoll gehackter frischer Basilikum

1 Handvoll Pinienkerne

1 Handvoll geriebener Parmesankäse

Natives Olivenöl extra

Saft von ¼ Zitrone (nach Geschmack)

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch zu einer Paste zerstoßen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitrone nach Geschmack würzen und so viel nehmen wie gewünscht.



NL

Met deze zelf-waterende kruidenpot blijven uw kruiden langer vers. Door de hydro-iltkussentjes is er altijd voldoende water. De kruiden hoeven niet overgepot te worden en het is geschikt voor potten met verschillende afmetingen en vormen. Het kan eenvoudig met water bijgevuld worden. De hydro-iltkussentjes kunnen uitgespoeld en opnieuw gebruikt worden en er worden extra kussentjes meegeleverd. Dit product is onderdeel van een nieuw assortiment van Cole & Mason producten voor het bewaren en bereiden van verse kruiden.

Cole & Mason heeft een groot aantal andere producten voor het kruiden, zoals zout- & pepermolens, speciale raspes (voor kruiden, specerijen, nootmuskaat, kaas, chocolade en noten), maar ook andere hulpmiddelen voor het kruiden zoals vijzels, kruidenrekken en olie- & azijnproducten.

Ga naar www.coleandmason.com voor meer informatie.

De zelf-waterende kruidenhouder gebruiken

Verwijder alle verpakkingen.

De kruidenpothouder van de watertank afkoppelen.

Neem een hydro-iltkussentje en plaats deze onder de bevestigingsarm in de kruiden pothouder en schuif beide vleugels door de juiste sleuf. (De vleugels fungeren als sponsjes, water wordt in de mat geabsorbeerd, waardoor de potkruiden het water kunnen opnemen zodat zij langer groen en fris blijven).

Plaats de kruidenhouder weer terug op de watertank.

Plaats uw kruidenpot in de houder. Overpotten niet nodig. (Zorg ervoor dat u alle dorre of gebroken takken of bladeren verwijderd).

Vul de watertank via de vulopening totdat het water de onderkant van de kruidenpothouder raakt.

De watertank heeft een capaciteit van ongeveer 300ml / 10,1 fl oz voor de enkelvoudige tank en 1100ml / 37,2 fl oz voor de drievoudige tank.

Controleer de waterstand regelmatig en vul bij wanneer nodig.

Nuttige tips

Wanneer u thuis komt hebben uw kruiden water nodig en in eerste instantie kunnen ze meer water dan normaal gebruiken.

Het wordt niet aanbevolen om water van bovenaf over uw verse kruiden te gieten, om te voorkomen dat er water in de pot blijft staan.

Kruiden in potten zuigen graag zelf vocht op wanneer ze dit nodig hebben.

Kruiden houden niet van tocht of direct zonlicht. Zet ze dus niet in de vensterbank.

Verwijder dorre of beschadigde bladeren omdat dit de gezondheid van de plant kan verslechteren.

Zet niet te veel verse kruiden in de pot.

Basilicum kunnen slecht tegen lage temperaturen.



Probeer één van onze recepten met verse kruiden.

Griekse salade met verse munt

Met tomaten, komkommer, zwarte olijven, rode ui, feta, gedroogde oregano en verse munt.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 mins

Ingrediënten:

4 Grote, rijpe tomaten, snijd het vruchtvlees in partjes

½ Komkommer, in de lengte gehalveerd, zaad verwijderd en grof gehakt

½ Rode ui, in dunne plakken gesneden

16 Kalamata olijven

1 Theelepel gedroogde oregano

150 Gr. feta kaas, in stukjes gebroken

Klein bosje verse munt, grof gescheurd

4 Eetlepels extra vierge olijfolie

Een scheutje rode wijnazijn (naar smaak)

Zout en versgemalen zwarte peper

Methode

Plaats alle ingrediënten in een grote kom en meng alles goed door elkaar. Laat gedurende een half uur op kamertemperatuur staan, zodat alle smaken zich kunnen mengen! Serveer met vers knapperig brood.

Verse basilicumpesto

Een verse basilicumpesto met pijnboompitten, knoflook en Parmezaanse kaas.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 mins

Ingrediënten:

½ - 1 Teentje knoflook

3 Handvol fijngehakte verse basilicum

1 Handvol pijnboompitten

1 Handvol geraspte Parmezaanse kaas

Extra vierge olijfolie

Sap van ¼ citroen (naar smaak)

Zout

Peper

Methode

Begin met het tot een pasta pletten van de knoflook en voeg er daarna de rest van de ingrediënten aan toe.

Gebruik zout, peper en citroen om het op smaak te brengen.



DK

Denne holder til krydderurter i potter med selvvandning holder dine krydderurter friske i længere tid. De fugtige filtunderlag holder krydderurterne fugtige. Det er ikke nødvendigt at omplante krydderurten i en anden pot. Er egnet til potter i forskellige størrelser og former. Nem påfyldning med vand. De fugtige filtunderlag kan skylles / genbruges og der medfølger ekstra filtunderlag. Dette produkt er en del af en ny serie Cole & Mason-produkter til opbevaring og tilberedning af friske krydderurter.

Cole & Mason har et stort sortiment af andre produkter til krydderier, herunder salt- & peberkværne, specielle kværne (til krydderurter, krydderier, muskatnød, ost, chokolade og nødder) og andre redskaber til krydderier som stødere & mortere, krydderihylder og produkter til olie & eddike.

Læs mere på www.coleandmason.com.

Brugsanvisning til krydderurteholder med selvvandning

Fjern al emballage.

Adskil beholderen til krydderurtepotten fra vandbeholderen.

Tag et filtunderlag og placer det under holdearmen inden i beholderen til krydderurtepotten og skub hver vinge gennem den pågældende åbning. (Vingerne fungerer som væger, vandet absorberes af underlaget og giver dermed planten i krydderurte potten mulighed for at trække det vand, den behøver for at kunne forblive grøn og frisk i længere tid).

Sæt beholderen til krydderurtepotten oven på vandbeholderen igen.

Placer din krydderurtepotte inden i beholderen. Omplantning i andre potter er ikke nødvendigt. (Husk at fjerne visne eller brækkede stængler eller blade).

Fyld vandbeholderen med vand gennem påfyldningsstudsene, indtil vandet når bunden af beholderen til krydderurtepotten.

Vandbeholderen har en kapacitet på ca. 300 ml / 10.1 fl oz til den enkelte og 1100ml / 37.2 fl oz til den tredobbelte.

Kontroller vandstanden regelmæssigt og fyld vand på efter behov.

Nogle nyttige tips

Dine krydderurter vil være tørstige når du får dem hjem, så de kan have brug for mere vand til at starte med.

Det anbefales ikke at vande dine friske krydderurter oven fra for at undgå, at jorden bliver vandmættet.

Krydderurter i potter kan lide at trække fugt efterhånden som de har brug for det.

Krydderurter kan ikke lide træk eller direkte sollys. Undgå derfor at opbevare dem i vindueskarmen.

Fjern visne eller ødelagte blade, fordi forrådnelsen kan sprede sig.

Overfyld ikke beholderen med friske krydderurter.

Basilikum kan ikke lide kulde.



Prøv en af vores opskrifter med friske krydderurter.

Græsk salat med frisk mynte

Består af tomater, agurker, sorte oliven, røde løg, feta, tørret oregano og frisk mynte.

4 portioner / Tilberedningstid: 10 mins

Ingredienser:

4 store, modne tomater, skåret i både
½ halveret, groft hakket agurk uden kerner
½ rødt løg skåret i tynde skiver
16 Kalamata oliven
1 tsk. tørret oregano
150g fetaost brækket i stykker
Et lille bundt frisk mynte
4 spsk. ekstra jomfru olivenolie
4 spsk. rødvinseddike (efter behov)
Salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning

Læg alle ingredienser i en stor skål og bland dem godt. Lad dem stå ved stuetemperatur i en halv time for at give aromaerne mulighed for at blande sig med hinanden! Serveres med frisk brød med skorpe.

Frisk basilikumpesto

En frisk basilikumpesto med pinjekerner, hvidløg og parmesanost.

4 portioner / Tilberedningstid: 10 mins

Ingredienser:

½ - til 1 fed hvidløg
3 håndfulde hakket frisk basilikum
1 håndfuld pinjekerner
1 håndfuld revet parmesanost
Ekstra jomfru olivenolie
Saft af ¼ citron (efter behov)
Salt
Peber

Tilberedning

Start med at mose hvidløget og tilsæt derefter resten af ingredienserne.

Smages til med salt, peber og citron.



1

Il Contenitore per erbe aromatiche in vaso a innaffiamento automatico aiuta a mantenere le erbe aromatiche più fresche, più a lungo. I feltrini idrofilii mantengono innaffiate le erbe aromatiche. Il sistema non richiede il rinvaso delle erbe aromatiche e può accogliere vasi di varie forme e dimensioni. Il rabbocco dell'acqua è estremamente semplice. I feltrini idrofilii possono essere risciacquati/riutilizzati e vengono forniti dei feltrini di ricambio. Questo prodotto fa parte di una nuova gamma di prodotti Cole & Mason per la conservazione e la preparazione delle erbe aromatiche fresche.

Cole & Mason offre una vasta gamma di ulteriori prodotti per il condimento, tra cui Macinasale e Macinapepe, Macinini specifici (per erbe aromatiche, spezie, noce moscata, formaggio, cioccolato e frutta secca) e altri utensili per il condimento quali Pestelli e Mortai, Portaspezie per erbe aromatiche e spezie e Set per olio e aceto.

Sul sito www.coleandmason.com sono disponibili ulteriori informazioni.

Utilizzo del Contenitore per erbe aromatiche in vaso a innaffiamento automatico

Rimuovere tutti gli imballaggi.

Staccare il contenitore dal serbatoio dell'acqua.

Prendere un feltrino idrofilo e posizionarlo sotto il braccio di ritengo all'interno del contenitore, quindi spostare le alette nei relativi alloggiamenti (le alette agiscono da sistema capillare: il feltrino s'impregna di acqua, consentendo alle piante in vaso di assorbirne la quantità necessaria per rimanere verdi e fresche, più a lungo).

Riposizionare il contenitore sopra al serbatoio dell'acqua.

Posizionare le erbe aromatiche in vaso all'interno del contenitore. Non è necessario il rinvaso (assicurarsi di rimuovere eventuali foglie o rametti secchi/rotti).

Riempire il serbatoio dell'acqua attraverso il beccuccio di riempimento, fino a quando l'acqua raggiunge la base del contenitore.

La capacità del serbatoio dell'acqua è di circa 300 ml/10,1 fl oz per il contenitore singolo e di 1.100 ml/37,2 fl oz per il contenitore triplo.

Controllare regolarmente il livello dell'acqua e rabboccare quando necessario.

Alcuni suggerimenti utili

Quando si portano a casa, probabilmente le erbe aromatiche hanno sete, quindi è possibile che all'inizio consumino una maggiore quantità di acqua.

È consigliabile non innaffiare le erbe aromatiche fresche dalla parte superiore, per evitare che il terriccio s'impregni.

Le erbe aromatiche in vaso amano assorbire l'umidità quando ne hanno bisogno.

Le erbe aromatiche non apprezzano le correnti d'aria e la luce diretta del sole: evitare quindi di posizionarle sui davanzali.

Rimuovere le foglie morte o danneggiate, per evitare che altre parti della pianta marciscano.

Non mettere le erbe aromatiche troppo vicine l'una all'altra.

Il basilico non amano le temperature fredde.



Prova una delle nostre ricette con le erbe aromatiche fresche.

Insalata greca con menta fresca

Con pomodori, cetriolo, olive nere, cipolla rossa, feta, origano secco e menta fresca.

**Per 4 persone /
Tempo di preparazione: 10 mins**

Ingredienti:

4 pomodori grandi, maturati sulla pianta, tagliati a spicchi

½ cetriolo, diviso a metà e tagliato grossolanamente a pezzi, dopo aver rimosso i semi

½ cipolla rossa, tagliata a fettine sottili

16 olive Kalamata

1 cucchiaino di origano secco

150g di feta, a pezzi

Mazzetto di menta fresca, spezzettato grossolanamente

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Aceto di vino rosso (a piacere)

Sale e pepe nero macinato al momento

Preparazione

Posizionare tutti gli ingredienti in una grande zuppiera e mescolare bene. Lasciare a temperatura ambiente per mezz'ora, per far amalgamare tutti i sapori! Servire con pane fresco croccante.

Pesto di basilico fresco

Un pesto di basilico fresco fatto con pinoli, aglio e parmigiano.

**Per 4 persone /
Tempo di preparazione: 10 mins**

Ingredienti:

½ o 1 spicchio di aglio

3 manciate di basilico fresco tritato

1 manciata di pinoli

1 manciata di parmigiano grattugiato

Olio extravergine d'oliva

Succo di ¼ di limone (a piacere)

Sale

Pepe

Preparazione

Pestare l'aglio fino a ottenere una pasta, poi aggiungere il resto degli ingredienti.

Condire a piacere con sale, pepe e limone, fino a ottenere il sapore desiderato.



ES

El macetero con auto-riego para hierbas aromáticas le ayudará a mantener sus hierbas frescas por más tiempo. Las almohadillas de fieltro mantienen la humedad de las plantas. Sin necesidad de replantar. Además, puede usarlo con maceteros de diferentes tamaños y formas. Se rellena fácilmente con agua. Las almohadillas de fieltro para mantener la humedad pueden lavarse y usarse nuevamente. Recambios incluidos. Este producto forma parte de una nueva gama de productos Cole & Mason para guardar y disponer de hierbas aromáticas.

Cole & Mason cuenta con una amplia variedad de artículos para condimentar sus alimentos, desde molinillos de sal y pimienta, molinillos para productos específicos (hierbas, especias, nuez moscada, queso, chocolate y frutos secos) así como morteros, especieros y vinagreras.

Visite www.coleandmason.com para obtener más información.

Cómo usar el macetero con auto-riego para hierbas aromáticas

Quite todo el material de embalaje.

Separe el contenedor de los maceteros de las hierbas del recipiente para el agua.

Coja una almohadilla de fieltro y colóquela debajo del dispositivo de sujeción que está dentro del contenedor de las hierbas y deslice cada una de las alas hasta la ranura correspondiente. (Las alas actúan como si fueran mechas, es decir, absorben el agua empapando la almohadilla de modo que la planta aprovecha el agua que necesita para mantenerse verde y fresca durante más tiempo).

Separe el contenedor de los maceteros de las hierbas del recipiente para el agua.

Coloque los maceteros de las hierbas en el interior del contenedor. No es necesario que las vuelva a plantar. (Asegúrese de quitar las hojas y raíces muertas o rotas).

Rellene el recipiente el agua mediante la compuerta de llenado hasta que el agua alcance la base del contenedor.

El recipiente del agua tiene capacidad para 300 ml/10,1 fl oz aprox imadamente para una sola maceta y 1100 ml/37,2 fl oz si son tres.

Compruebe el nivel del agua periódicamente y rélleno cuando sea necesario.

Consejos útiles

Las hierbas necesitarán agua cuando las lleve a casa, por eso puede que al principio beban más.

No se recomienda regar las plantas desde arriba para evitar que la tierra se encharque.

Las hierbas aromáticas ya plantadas absorben la humedad cuando la necesitan.

No les gustan los ambientes secos ni la luz directa, así que evite ponerlas en el alféizar de la ventana.

Quite las hojas muertas o dañadas ya que podría acelerar su deterioro.

No masifique las hierbas.

A la albahaca no les gustan las temperaturas frías.



Pruebe una de nuestras recetas a base de hierbas aromáticas.

Ensalada griega con menta fresca

Tomates, pepino, aceitunas negras, cebolla roja, queso feta, orégano seco y menta fresca.

**Para 4 personas /
Tiempo de preparación: 10 minutos**

Ingredientes:

4 tomates de rama grandes troceados

½ pepino cortado por la mitad, sin semillas y picado grueso

½ cebolla roja en rodajas finas

16 aceitunas Kalamata

1 cucharada pequeña de orégano seco

150g de queso feta cortado en pedazos

Un manojo pequeño de menta fresca

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Un chorrito de vinagre de vino tinto (al gusto)

Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Poner todos los ingredientes en un bol grande y mezclarlos bien. Conservar durante media hora a temperatura ambiente para que se tomen los sabores. Servir con pan crujiente recién horneado.

Pesto de albahaca

Pesto de albahaca con piñones, ajo y queso parmesano.

**Para 4 personas /
Tiempo de preparación: 10 minutos**

Ingredientes:

½ o 1 diente de ajo

3 puñados de albahaca picada

1 puñado de piñones

1 puñado de queso parmesano rallado

Aceite de oliva virgen extra

Zumo de ¼ limón (al gusto)

Sal

Pimienta

Elaboración

Comience machacando el ajo hasta obtener una pasta y luego añada el resto de ingredientes.

Agregue sal, pimienta y el limón para sazonar hasta que quede a su gusto y le agrade el sabor.



PL

Samopodlewający się pojemnik na doniczki z ziołami pozwala zachować świeżość ziół na dłużej. Filcowe hydro wkładki zapewniają ciągły dopływ wody do ziół. Ziół nie trzeba przesadzać, a pojemnik jest odpowiedni dla różnej wielkości doniczek, o różnych kształtach. Łatwość uzupełniania poziomu wody pojemnika. Filcowe hydro wkładki można płukać/powtórnie używać. Do zestawu dołączono zapasowe wkładki. Produkt nowej gamy Cole & Mason do przechowywania i przygotowywania świeżych ziół.

Cole & Mason w swojej ofercie posiada wiele innych produktów do przygotowywania potraw łącznie z młynkami do soli i pieprzu, młynkami specjalnego przeznaczenia (do ziół, przypraw, gałki muszkatołowej, sera, czekolady i orzechów) oraz inne akcesoria kuchenne takie jak moździerze z tłuczkami, półki na zioła i przyprawy oraz pojemniki na olej i ocet.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.

Używanie samopodlewającego się pojemnika na doniczki z ziołami

Rozpakuj pojemnik.

Od zbiornika na wodę odłącz pojemnik na doniczki.

Włóż filcową hydro wkładkę pod ramię przytrzymujące w pojemniku na doniczki, a następnie przesuń każde ze skrzydełek w odpowiedni otwór. (Skrzydła działają jak tampon. Powierzchnia maty nasiąka wodą, co umożliwia ziołom zasadzonym w doniczkach pobieranie wody potrzebnej im do zachowania świeżości).

Pojemnik na doniczki umieść ponownie na zbiorniku na wodę.

Umieść doniczki z zasadzonymi ziołami w pojemniku. Nie trzeba przesadzać ziół. (Usuń wszystkie złamane lub obumarłe łodygi i liście).

Napełnij zbiornik wodą przez otwór do napełniania aż woda spłynie do podstawy pojemnika na doniczki.

Zbiornik na wodę dla jednej doniczki napełnij około 300 ml wody, a w przypadku trzech doniczek 1100 ml.

Sprawdź regularnie poziom wody i uzupełnij go w razie potrzeby.

Przydatne informacje

Po przyniesieniu ziół do domu mogą one początkowo potrzebować więcej wody.

Nie podlewaj świeżych ziół strumieniem z góry, aby zbyt nie rozmiękały ziemi.

Zioła zasadzone w doniczkach pobierają wodę jeśli i kiedy jej potrzebują.

Zioła źle znoszą przeciągi i bezpośrednie działanie promieni słonecznych, dlatego nie stawiaj ich na parapetach.

Odetnij obumarłe i uszkodzone liście, ponieważ ich rozkład może się rozprzestrzenić.

Zapewnij świeżym ziołom przestrzeń odpowiednich rozmiarów.

Bazylija źle tolerują niskie temperatury.



Wypróbuj jeden z naszych przepisów na bazie świeżych ziół.

Salatka grecka na bazie świeżych ziół

Pomidory, ogórek, czarne oliwki, czerwona cebula, ser feta, suszone oregano i świeża mięta.

4 porcje / Czas przygotowania: 10 mins

Składniki:

4 duże dojrzałe pomidory gałązkowe pokrojone na ćwiartki

przekrój na pół ½ ogórka, usuń z niego nasiona, a następnie pokrój go na kawałki

pokrój ½ czerwonej cebuli na cienkie plasterki

16 oliwek Kalamata

1 łyżeczka suszonego oregano

150g rozdrobnionego na kawałki sera feta

mała wiązka świeżej porwanej na kawałki bazylii

4 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

skrop czerwonym octem winnym (do smaku)

świeżo zmielona sól i pieprz

Sposób przygotowania

Umieść wszystkie składniki w dużej misce i dobrze je wymieszaj. Odstaw na pół godziny w temperaturze pokojowej, aby smaki dobrze się przemieszały. Podawaj z ciepłym chlebem.

Pesto ze świeżej bazylii

Pesto ze świeżej bazylii, orzeszków pini, czosnku i parmezanu.

4 porcje / Czas przygotowania: 10 mins

Składniki:

½ do 1 ząbka czosnku

3 garście posiekanej świeżej bazylii

1 garść orzeszków z pini

1 garść startego parmezanu

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

sok z ¼ cytryny (do smaku)

sól

pieprz

Sposób przygotowania

Rozgnieć czosnek na masę, a następnie dodaj pozostałe składniki.

Przypraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny według swojego uznania.





Established in England in 1919,
Cole & Mason is passionate about the
art of seasoning, bringing innovation
to your table to enable you to release the
best flavours from your food. Dedicated to
this, Cole & Mason combines performance
with quality and elegance, whether cooking
or dining – opening up a world of flavour.

COLE & MASON

ENGLAND

RELEASE THE FLAVOUR

Visit the



www.dkbrands.com

www.coleandmason.com

Manufactured for:

DKB Household UK Ltd.
Bridge House, GU14 7UE, UK.
Tel: +44 1252 828055
E: cust.serv@dkbrands.co.uk

www.seasoningschool.com

Distributed By:

DKB Household Switzerland AG,
PO Box 8052, Zurich, Switzerland.

Distributed By:

DKB Household USA, Irvine,
CA 92618, USA, Tel: (888) 794-7623

XM63067rev1 Made in China

