

How to plant your seeds



Place the soil pellets in a large bowl. Add enough warm water to cover the pellets, add more water as needed until they are fully expanded. The pellets will expand several times their original size. Squeeze out any excess water and remove the wrap. Break up the soil into a consistent mix. Add more water if needed.

Fill a biodegradable pot with soil until the pot is almost full.

Take your seeds and evenly scatter them around the pot of soil. Cover the seeds with a small amount of the remaining soil. Place the pots in a warm area with some indirect sunlight.

For the next 1-2 weeks, keep the soil moist as the seeds will start to germinate but be careful not to over water. When your sprouts are strong enough and about to outgrow the pot, transfer the entire pot (biodegradable) into a larger pot or plant them directly in your garden.

Basil, Chive & Parsley Pesto Recipe

Ingredients:

- 1 bunch basil
- 1 bunch chives
- 1 bunch parsley
- 75 g pine nuts (or walnuts, almonds, pecans)
- 225 ml olive oil
- 65 g grated parmesan cheese
- 1 clove garlic
- salt and pepper as needed

Directions:

- Are your pine nuts not yet toasted? Do this before start making the pesto and let them cool.
- Put all ingredients, except the olive oil, in a food processor or blender and let it run smoothly.
- Slowly add the olive oil until you have the desired thickness of the pesto.
- Store in a sealed glass jar in the refrigerator.
- Stir well before use.

Hoe uw zaden planten



Doe de grondpellets in een grote kom. Voeg voldoende warm water toe om de pellets te bedekken, voeg zo nodig meer water toe totdat ze volledig zijn uitgezet. De pellets zullen meerdere malen groter worden dan hun oorspronkelijke grootte. Knijp het overtollige water eruit en verwijder de folie. Verdeel de grond tot een consistente mix. Voeg indien nodig meer water toe.

Vul een biologisch afbreekbare pot met aarde tot de pot bijna vol is.

Neem je zaden en strooi ze gelijkmatig over de pot met aarde. Bedek de zaden met een kleine hoeveelheid van de resterende aarde. Zet de potten op een warme plek met wat indirect zonlicht.

Houd de grond de komende 1-2 weken vochtig, aangezien de zaden beginnen te ontkiemen, maar pas op dat je niet te veel water geeft. Als je zaailingen sterk genoeg zijn en op het punt staan de pot te ontgroeien, verplaats je de hele pot (biologisch afbreekbaar) in een grotere pot of plant ze direct in je tuin.

Basilicum, Bieslook & Peterselie Pesto Recept

Ingrediënten:

- 1 bosje basilicum
- 1 bosje bieslook
- 1 bosje peterselie
- 75 g pijnboompitten (of walnoten, amandelen, pecannoten)
- 225 ml olijfolie
- 65 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- zout en peper naar behoefte

Instructies:

- Zijn je pijnboompitten nog niet geroosterd? Doe dit voordat je de pesto gaat maken en laat ze afkoelen.
- Doe alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in een keukenmachine of blender en laat deze soepel draaien.
- Voeg langzaam de olijfolie toe tot je de gewenste dikte van de pesto hebt.
- Bewaar in een afgesloten glazen pot in de koelkast.
- Goed roeren voor gebruik.

Comment planter vos graines



Placez les granulés de sol dans un grand bol. Ajouter suffisamment d'eau tiède pour couvrir les granulés, ajouter plus d'eau au besoin jusqu'à ce qu'ils soient complètement expansés. Les granulés vont gonfler plusieurs fois leur taille d'origine. Essorez l'excès d'eau et retirez la pellicule. Casser le sol en un mélange homogène. Ajouter plus d'eau si nécessaire.

Remplissez un pot biodégradable avec de la terre jusqu'à ce que le pot soit presque plein. Prenez vos graines et éparpillez-les uniformément dans le pot de terre. Couvrir les graines avec une petite quantité du sol restant. Placez les pots dans un endroit chaud avec un peu de lumière indirecte du soleil.

Pendant les 1 à 2 prochaines semaines, gardez le sol humide car les graines commenceront à germer, mais faites attention de ne pas trop arroser. Lorsque vos pousses sont assez fortes et sur le point de dépasser le pot, transférez le pot entier (biodégradable) dans un pot plus grand ou plantez-les directement dans votre jardin.

Recette de pesto au basilic, ciboulette et persil

Ingrédients:

- 1 bouquet de basilic
- 1 botte de ciboulette
- 1 bouquet de persil
- 75 g de pignons de pin (ou noix, amandes, noix de pécan)
- 225 ml d'huile d'olive
- 65 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre au besoin

Directions:

- Vos pignons de pin ne sont pas encore grillés ? Faites-le avant de commencer à préparer le pesto et laissez-le refroidir.
- Mettez tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive, dans un robot culinaire ou un mélangeur et laissez-le tourner doucement.
- Ajoutez lentement l'huile d'olive jusqu'à ce que vous ayez l'épaisseur désirée du pesto.
- Conserver dans un bocal en verre fermé au réfrigérateur.
- Bien mélanger avant utilisation.

Wie Sie Ihre Samen pflanzen



Geben Sie die Erdpellets in eine große Schüssel. Fügen Sie genügend warmes Wasser hinzu, um die Pellets zu bedecken, fügen Sie nach Bedarf mehr Wasser hinzu, bis sie vollständig expandiert sind. Die Pellets dehnen sich um ein Vielfaches ihrer ursprünglichen Größe aus. Drücken Sie überschüssiges Wasser aus und entfernen Sie die Folie. Brechen Sie die Erde in eine konsistente Mischung auf. Gegebenenfalls mehr Wasser hinzufügen.

Füllen Sie einen biologisch abbaubaren Topf mit Erde, bis er fast voll ist. Nehmen Sie Ihre Samen und verteilen Sie sie gleichmäßig um den Topf mit Erde. Bedecken Sie die Samen mit einer kleinen Menge der restlichen Erde. Stellen Sie die Töpfe an einen warmen Ort mit etwas indirektem Sonnenlicht.

Halten Sie die Erde für die nächsten 1-2 Wochen feucht, da die Samen zu keimen beginnen, aber achten Sie darauf, nicht zu viel zu gießen. Wenn Ihre Keimlinge stark genug sind und aus dem Topf herauswachsen, setzen Sie den ganzen Topf (biologisch abbaubar) in einen größeren Topf um oder pflanzen Sie sie direkt in Ihren Garten.

Rezept für Pesto mit Basilikum,

Schnittlauch und Petersilie

Zutaten:

- 1 Bündel Basilikum
- 1 Bündel Schnittlauch
- 1 Bündel Petersilie
- 75 g Pinienkerne (oder Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse)
- 225 ml Olivenöl
- 65 g geriebener Parmesankäse
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Richtungen:

- Sind Ihre Pinienkerne noch nicht geröstet? Tun Sie dies, bevor Sie mit der Zubereitung des Pestos beginnen, und lassen Sie es abkühlen.
- Geben Sie alle Zutaten, außer dem Olivenöl, in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und lassen Sie es glatt laufen.
- Fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu, bis Sie die gewünschte Dicke des Pestos haben.
- In einem verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.
- Vor Gebrauch gut umrühren.