



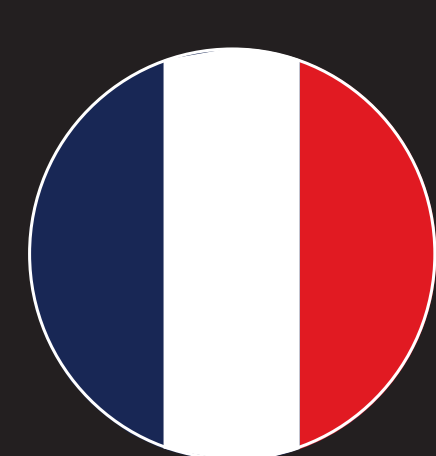
OVERPLANT

TRAPIANTO & RACCOLTA

KIT DI AVVIAIMENTO



Preferite leggere questo
manuale nella vostra lingua?



SCANSIONE.



INTRODUZIONE

In questo manuale vi spiegheremo come trapiantare le vostre erbe, ma soprattutto le cure e gli usi necessari in questa fase finale.

Si può scegliere se trapiantare in un vaso più grande o direttamente nel terreno.

Ma vi chiederete... Qual è la differenza?

Trapiantare in un vaso più grande significa spostare la pianta da un contenitore più piccolo a uno più grande per darle più spazio per crescere e svilupparsi. Questo processo viene effettuato per permettere alla pianta di crescere senza limitazioni, per consentire un maggiore flusso d'aria intorno alle radici e per ridurre la frequenza delle annaffiature necessarie.

D'altra parte, trapiantare direttamente in terra significa spostare la pianta da un contenitore a una buca scavata nel terreno. Questo processo viene effettuato per consentire alla pianta di crescere e svilupparsi in un ambiente più naturale. Il terreno è solitamente più ricco di sostanze nutritive e lo spazio più ampio a disposizione permette alla pianta di crescere più forte.

In breve, la scelta tra un processo o l'altro dipenderà dalle condizioni della vostra casa e dallo spazio che avete a disposizione; alcune persone preferiscono avere piante in vaso e altre direttamente in terra.



PRIMA DI INIZIARE

Prima di iniziare a trapiantare le erbe, vogliamo darvi alcuni consigli per assicurarci che ogni varietà cresca nel modo giusto. Ma ogni erba ha le sue esigenze particolari, quindi assicuratevi di leggere la pagina specifica per le erbe alla fine di questo manuale. Eccoci!

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER UN TRAPIANTO DI SUCCESSO

- **SOL** ☀️

Il vostro giardino di erbe aromatiche crescerà meglio con molto sole, quindi scegliete una zona della casa che riceva almeno 6 ore di sole al giorno. Le erbe aromatiche forti e sane amano il sole.

- **VENTILAZIONE** 🌀

Assicuratevi che il vostro giardino di erbe aromatiche si trovi in una zona ben ventilata e con aria fresca, per consentire alle piante di crescere correttamente e per evitare l'accumulo di umidità, che previene funghi e malattie.

PREPARAZIONE DEL TERRENO PRIMA DELLA SEMINA

- ✓ **Assicuratevi di scegliere il posto giusto:** Le erbe aromatiche preferiscono un luogo soleggiato e ben drenato. Assicuratevi che il terreno abbia un buon drenaggio per evitare il marciume delle radici.
- ✓ **Pulite l'area:** Preparate il terreno rimuovendo eventuali erbacce o detriti che potrebbero crescere nell'area.
- ✓ **Mescolare la materia organica:** Aggiungere letame o compost al terreno per migliorarne la fertilità.
- ✓ **Rimuovere le radici:** Se il terreno è densamente popolato di radici, pulirlo con gli attrezzi.
- ✓ **Lavorate il terreno:** Lavorate il terreno con una vanga e un rastrello per rompere gli strati compattati e migliorare l'aerazione e il drenaggio.
- ✓ **Innaffiare il terreno:** Prima di trapiantare le erbe, si consiglia di innaffiare il terreno per facilitare l'integrazione delle radici nella nuova posizione.

ATTENZIONE!

Scegliete un luogo da visitare frequentemente durante la giornata per ricordarvi di dare un'occhiata alle vostre piante e di prendervene cura. Più cure gli darete, più velocemente cresceranno.

TRAPIANTO

Iniziamo con il trapianto!

Il processo di trapianto è simile per queste 5 erbe.

Passi:

1

Preparate un contenitore con un terreno sciolto e ricco di sostanze nutritive. Se piantate in terra, scavate una buca per accogliere le radici della pianta, allargandola in modo che il terreno sia anche sciolto. Potete scavare la buca con la pala inclusa nel nostro kit.

2

Raccogliere la pianta matura e rimuoverla dal suo vaso originale. Pulite le radici, rimuovendo il terriccio in eccesso che vi è incastrato.

3

Posizionare la pianta nel contenitore o nel terreno, assicurandosi che la radice sia completamente coperta.

4

Riempire il vaso o il terreno con il terriccio intorno alla pianta: la pala faciliterà questo compito!

5

Quindi, utilizzando il rastrello del kit, appiattite la superficie intorno alla pianta.

6

Innaffiate abbondantemente la pianta e mettetela alla luce indiretta finché non si acclimata al nuovo ambiente.

Potete trovare le date di trapianto nel calendario delle piantine incluso in questo kit!



Se avete dubbi su questo processo, scansionate il codice QR qui sotto per vedere un video esplicativo.

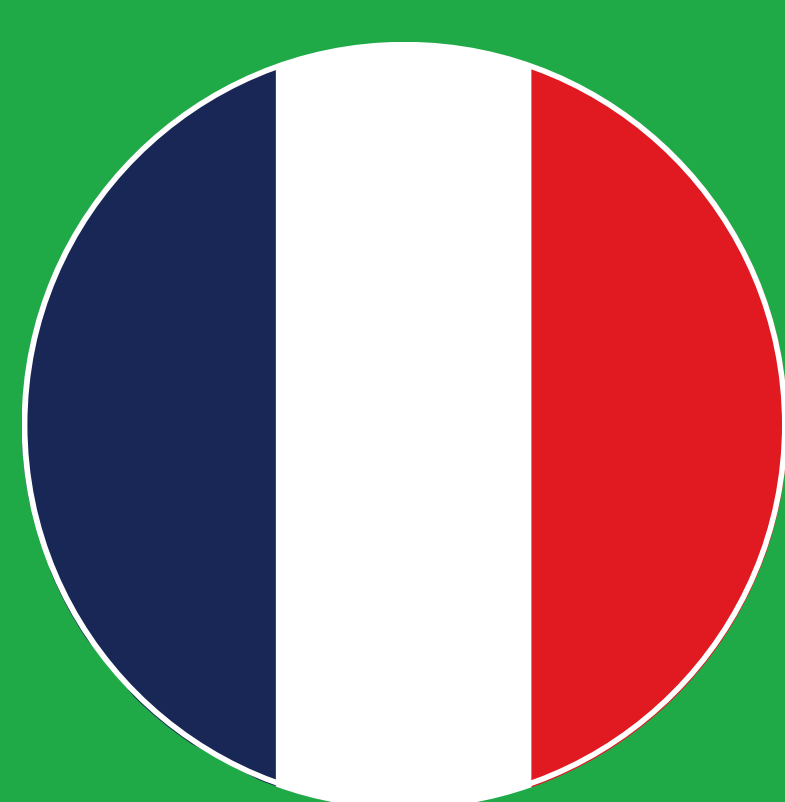
LA NOSTRA GARANZIA DI SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Se in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo non siete soddisfatti di uno dei nostri prodotti, avete la nostra garanzia al 100% che cambieremo l'articolo o vi rimborseremo immediatamente il pagamento.

La cosa più importante per noi è la soddisfazione dei nostri clienti e vogliamo trattarli come vorremmo essere trattati noi stessi.

DIVERSITÀ LINGUISTICA

Se lo desiderate, potete leggere questo manuale di istruzioni nella vostra lingua. È sufficiente scansionare il codice QR sulla copertina di questo opuscolo per scaricare il manuale tramite il nostro sito web.



CONTATTO

Se avete domande sul processo di impianto o volete saperne di più sui nostri prodotti, saremo lieti di aiutarvi. Potete contattarci via e-mail.



info@overplant.es

Non perdetevi nessuna notizia sui nostri prodotti o su qualsiasi argomento legato all'agricoltura e all'ambiente. Sul nostro sito web troverete una sezione di domande frequenti per risolvere i vostri dubbi, oltre a video esplicativi sulle diverse fasi del processo di semina.

Inoltre, carichiamo settimanalmente articoli su consigli per il giardinaggio e molto altro che non vorrete perdervi!



www.overplant.es

CURA PER QUESTA FASE DI MATURAZIONE E CONSOLIDAMENTO

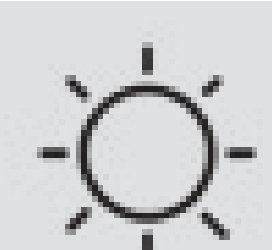


IRRIGAZIONE

- Innaffiate regolarmente le piante per mantenere il terreno umido, ma non zuppo d'acqua.
- Cilantro, Basilico e Prezzemolo hanno bisogno di meno acqua rispetto a Timo e Origano.

La frequenza di irrigazione di queste erbe dipende da diversi fattori, come il clima, il terreno e le dimensioni del vaso o del giardino. In generale, però, queste piante preferiscono terreni umidi ma ben drenati e non devono asciugarsi completamente. Il nostro consiglio è il seguente:

Innaffiare quando il terreno è asciutto al tatto. Nei climi caldi può essere necessario annaffiare quotidianamente. Ricordate che è importante non esagerare con le annaffiature, perché questo può portare al marciume delle radici e alla morte della pianta. È meglio innaffiare meno e più spesso che innaffiare troppo e meno spesso.

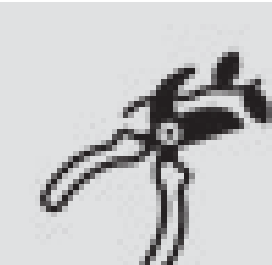


LUCE SOLARE

6-8 ore di sole diretto al giorno.

Cilantro, Basilico, Prezzemolo, Timo e Origano crescono bene se ricevono almeno 6 ore di sole diretto al giorno. Il prezzemolo, invece, cresce meglio in un luogo ben illuminato ma con almeno 4 ore di sole indiretto al giorno.

È importante tenere presente che queste sono solo linee guida generali e che la quantità di luce di cui le piante hanno bisogno può variare anche in base alla zona climatica e ad altri fattori ambientali.



POTATURA

- **Cilantro**

Individuate le foglie vecchie, secche o malate alla base della pianta e potatele. Se la pianta è troppo cresciuta, potatene la parte superiore per favorire la produzione di foglie giovani e tenere, lasciando qualche centimetro di fusto in cima, in modo che possa continuare a crescere. Il coriandolo richiede potature regolari.

- **Basilico**

Cercate le foglie che iniziano a sembrare un po' consumate o che si trovano nella parte inferiore della pianta. Assicuratevi di tagliare sopra un paio di foglie giovani per stimolare la crescita in quell'area. Potete usare la tecnica della potatura apicale: per stimolare una crescita più densa, tagliate la punta del ramo principale della pianta. Potare ogni 2-3 settimane.

- **Prezzemolo**

Cercate le foglie vecchie e secche e gli steli che non producono foglie fresche e tagliateli. Se volete una pianta più densa, potete usare la tecnica della potatura di formazione: potate le punte degli steli per stimolare la formazione di nuovi germogli laterali. Potare ogni 1-2 settimane.

- **Timo**

Il momento migliore per potare il timo è dopo la fioritura, di solito all'inizio dell'autunno o della primavera. Prima di iniziare, eliminate le foglie secche o malate e tagliate gli steli vecchi e secchi fino alla base, dove emergono dalla pianta. In questo modo si favorisce la nuova crescita e si evita che la pianta diventi troppo densa e che non riceva luce e aria a sufficienza. Lasciate alcuni steli giovani e sani alla base della pianta per formare un boschetto denso e ben ramificato. Tagliate 1/3 della cima ogni primavera.

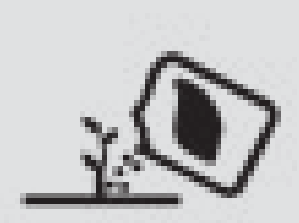
- **Origano**

L'origano può essere potato in primavera o in estate per mantenere la sua forma e stimolare la crescita. Cercate i rami spessi e maturi che sono cresciuti nella parte superiore della pianta e tagliateli appena sopra un germoglio laterale, lasciando una lunghezza di 10-15 centimetri dal germoglio laterale alla cima del ramo tagliato. L'origano richiede una potatura regolare.

È importante notare che tutte queste erbe possono essere soggette a malattie o danni da insetti se non vengono potate correttamente. Pertanto, è importante potarle regolarmente e mantenere una forma sana per garantire una crescita ottimale.

SUGGERIMENTI AGGIUNTIVI!

- *Pulire le foglie e i rami secchi intorno all'area di taglio per evitare l'accumulo di umidità e ridurre il rischio di malattie.*
- *Innaffiare la pianta dopo la potatura per stimolare la crescita e mantenerla idratata.*
- *Utilizzate forbici da potatura affilate e disinfettate per evitare la trasmissione di malattie - le nostre forbici sono ottime! Ma assicuratevi di pulirle prima di ogni potatura.*
- *Ricordate che è importante non tagliare più di un terzo della pianta in un'unica sessione di potatura per evitare di danneggiarla.*



FERTILISER

Una vez cada dos semanas, abone ligeramente la tierra con abono orgánico y remuévala bien.

Por el momento no podemos escribir una guía exhaustiva de información para el proceso de compostaje y fertilización, ya que hay existen muchos tipos de abonos. Te recomendamos que busques en internet el más adecuado según las condiciones reales condiciones reales de tus hierbas.

RACCOLTA

È possibile raccogliere le foglie di queste piante aromatiche quando sono ancora nel loro vaso iniziale, anzi è necessario farlo, poiché, come abbiamo visto nel Manuale 1, è necessario potare anche le erbe aromatiche di questa fase iniziale.

Tuttavia, concentrandoci sulla fase attuale che ci interessa in questo manuale, e supponendo che le vostre erbe siano già state trapiantate, è importante tenere presente che dovrete lasciare sulla pianta un numero sufficiente di foglie per farla crescere forte e sana. È inoltre consigliabile raccogliere solo una piccola quantità di foglie per volta da ogni pianta, per evitare di danneggiarla.

Cilantro

Il cilantro può essere raccolto quando le foglie sono tenere e prima che fiorisca. Per ottenere un sapore fresco e forte, si possono tagliare le foglie e i rami superiori della pianta. Il sapore delle foglie è più intenso poco prima della fioritura.

Prezzemolo

Il prezzemolo può essere raccolto quando le foglie sono verdi e fresche. Le foglie e i rami superiori della pianta possono essere tagliati. Si consiglia di non raccogliere troppo presto, in modo che la pianta possa continuare a crescere e a produrre foglie.

Origano

L'origano può essere raccolto quando i rametti sono in fiore e prima che le foglie ingialliscano. I rametti possono essere tagliati ed essiccati per un uso futuro.

Ricordate di raccogliere sempre in modo responsabile, lasciando che la pianta continui a crescere e a produrre foglie.

Queste erbe possono essere tagliate quando le foglie hanno raggiunto la loro dimensione completa, di solito 4-6 settimane dopo il trapianto. Si consiglia di tagliare le foglie dalla cima della pianta per stimolare la nuova crescita e di conservarle fresche in un contenitore con un po' d'acqua in frigorifero, in modo da poterle utilizzare quando servono.

Basilico

Il basilico può essere raccolto quando le foglie sono tenere e prima della fioritura. Le foglie e i rami superiori della pianta possono essere tagliati. Il sapore delle foglie è più intenso poco prima della fioritura.

Timo

Il timo può essere raccolto quando i rametti sono in fiore e prima che le foglie ingialliscano. I rametti possono essere tagliati ed essiccati per un uso futuro.

Ricordate che è importante non raccogliere una quantità eccessiva di queste erbe in una sola volta, perché ciò può impoverire la pianta e ridurre la crescita futura.

Le scadenze per il trapianto sono riportate nel calendario di semina incluso in questo kit. Se avete ancora domande sul processo di raccolta, non perdetevi la sezione Domande frequenti (FAQ) del nostro sito ufficiale: **www.overplant.es**

USO DELLE ERBE AROMATICHE IN CUCINA

CILANTRO

- **Aroma e gusto:** il coriandolo è noto per il suo aroma fresco e speziato. Il suo sapore è simile a quello di una combinazione di menta e limone.
- **Usi culinari:** il coriandolo è comunemente usato in cucina per insaporire salse, stufati, insalate, zuppe, carni, pesce, riso e frittate, tra gli altri.
- **Sostanze nutritive:** Il coriandolo è ricco di vitamine A, C, K e acido folico, oltre che di minerali come ferro, magnesio e calcio. Contiene inoltre antiossidanti e acidi grassi essenziali.

BASILE

- **Aroma e gusto:** l'aroma del basilico è fresco, verde e speziato. Ha note erbacee e agrumate. Ha un sapore dolce e speziato che ricorda una miscela di chiodi di garofano e menta.
- **Usi culinari:**
 - È un ingrediente fondamentale della cucina italiana, dove viene utilizzato per condire pasta, pizza e zuppe.
 - È anche un ingrediente popolare nella cucina francese e mediterranea, dove viene utilizzato in salse, condimenti e stufati.
 - Il basilico fresco può essere tritato e mescolato con olio d'oliva per creare un pesto.
 - Il basilico secco può essere aggiunto alle spezie per insaporire carni, verdure e stufati.
 - È anche un ingrediente importante delle tisane e può essere usato come rimedio naturale per alleviare il mal di testa e lo stress.
- **Sostanze nutritive:** Il basilico è ricco di vitamine A, C e K, oltre che di acido folico e manganese. Contiene anche piccole quantità di calcio, ferro e proteine. Inoltre, è una fonte di antiossidanti e di composti antinfiammatori.

PREZZEMOLO

- **Aroma e gusto:** l'aroma del prezzemolo è forte, fresco e fruttato, con un leggero sentore di erbe e foglie verdi. Il sapore è fresco, leggero e leggermente piccante. Ha un sapore erbaceo con una punta di amaro.
- **Usi culinari:**
 - Il prezzemolo è spesso usato come guarnizione nei piatti per dare loro un aspetto attraente e fresco.
 - Viene spesso mescolato con altri ingredienti per creare salse e condimenti per insalate, carni, pesce e verdure.
 - Il prezzemolo viene utilizzato nelle zuppe e negli stufati per aggiungere sapore e aroma.
 - Si usa anche in molti snack, per aggiungere un sapore fresco ed erbaceo.
- **Sostanze nutritive:** Il prezzemolo è ricco di vitamine C e K, acido folico, ferro, calcio, potassio e fibre. Contiene anche piccole quantità di proteine, vitamine A ed E, magnesio e manganese.

TIMO

- **Aroma e gusto:** il timo ha un aroma fresco ed erbaceo, con note agrumate e leggermente speziate. note agrumate e leggermente speziate. Ha un sapore forte e affumicato, con un aroma fresco ed erbaceo.
- **Usi culinari:**
 - Il timo è comunemente usato per condire carne, pollame e pesce.
 - È un ingrediente importante nella preparazione di salse, marinate e marinature.
 - Si usa anche per condire patate, riso e insalate.
 - Il timo fresco o essiccato può essere aggiunto ai piatti a fine cottura o utilizzato come ingrediente per infondere sapore e aroma in oli o burri.
 - È un'erba versatile che può essere utilizzata in un'ampia varietà di piatti, dalle zuppe e stufati ai brasati.
- **Sostanze nutritive:** Contiene una grande quantità di antiossidanti e composti antinfiammatori. Contiene vitamine C, B6 e A, oltre a minerali come ferro, magnesio, calcio e potassio, tra gli altri. Tutti questi nutrienti lavorano insieme per proteggere la salute e mantenere l'equilibrio nell'organismo.

ORIGANO

- **Aroma e gusto:** l'origano è un'erba aromatica dal sapore forte e dall'aroma intenso delle erbe mediterranee.
- **Usi culinari:**
 - Si usa comunemente in salse, stufati e marinate.
 - Si aggiunge a pizze e insalate.
 - Si usa per condire carne, pesce e pollame.
 - Può essere aggiunto anche a pane e dessert.
 - Può essere utilizzato fresco o essiccato.
- **Sostanze nutritive:** L'origano è ricco di antiossidanti, vitamine A, C e K e minerali come ferro, calcio e magnesio. Contiene anche composti antinfiammatori e antibatterici.

