



Herbes aromatiques

Conseils pratiques pour le jardin d'aromates sur le rebord de la fenêtre

Du basilic frais pour la sauce tomate, de la menthe délicieusement poivrée pour le thé et des sachets de lavande odorants pour l'armoire – avec des aromates poussant sur le rebord de la fenêtre, la cuisine a encore plus de saveur et la maison sent bon. Les aromates frais donnent de l'entrain à la cuisine et à la maison. En plus, la plupart de ces aromates poussent très bien dans des pots à herbes placés sur le rebord de la fenêtre et peuvent donc dégager leurs senteurs même en plein hiver. Les professionnels de la fraîcheur d'Emsa vous conseillent sur la manière de les cultiver et de les récolter pour un résultat optimal :

1. Culture – le bon environnement pour ces plantes délicates

Pour semer et faire pousser les aromates, il convient de choisir des bacs de culture ou des pots à herbes avec une cloche de forçage, comme le produit Fresh Herbs Grow d'Emsa. Il suffit de remplir le pot de terreau et de semences, de poser la cloche sur le pot et de patienter jusqu'à l'apparition des premières pousses. On trouve les graines des aromates classiques tels que le persil, le basilic ou la menthe dans la plupart des supermarchés et dans les jardineries. Le pot à herbes Fresh Herbs Grow inclut tous les éléments nécessaires à la culture : graines de basilic, cloche de forçage, terreau pour semis. Les amateurs d'aromates moins courants peuvent les commander en ligne via notre site Internet. Lorsque les semis ont levé, il suffit de retirer la cloche et de laisser l'aromate pousser normalement dans le pot.

2. Entretien – moins on en fait, mieux c'est

Les herbes aromatiques méditerranéennes comme le basilic, le romarin, la sauge, l'origan et le thym, préfèrent un emplacement ensoleillé et plutôt chaud. Le rebord de la fenêtre leur convient donc parfaitement. Mais attention, elles supportent mal les courants d'air froids. En outre, ces

Contact presse :

ORCA van Loon • Ulrike Penz • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • Tél. (040) 460 68-185 • emsa@orcavanloon.de

EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Tél. (02572) 13 240 • www.emsa.com



plantes méditerranéennes n'apprécient pas un arrosage trop fréquent ou trop important. Il est donc judicieux d'utiliser un pot intégrant un système d'irrigation. Le mini-jardin d'aromates Fresh Herbs Trio d'Emsa peut accueillir trois plantes. La mèche d'irrigation en coton permet aux plantes de tirer la quantité d'eau dont elles ont besoin à partir du réservoir intégré dans le trio de pots. Un flotteur ayant la forme d'une petite fleur indique quand il est temps de rajouter de l'eau. Les soins sont d'une telle simplicité que les enfants pourront s'amuser à faire pousser leur jardin d'aromates sur le bord de la fenêtre.

3. Récolte – de l'importance d'une lame tranchante

Pour couper les feuilles ou tiges des aromates, il est indispensable d'utiliser un couteau ou des ciseaux bien aiguisés. Une lame émoussée va écraser les tiges délicates, ce qui entraînera une perte d'arôme et de saveur. Des ciseaux sont préférables pour couper la ciboulette, l'aneth et le persil. Les brins doivent être coupés environ trois centimètres au-dessus de la terre. Ensuite, pour les utiliser dans les préparations culinaires, un hachoir berceuse affûté ou le hachoir d'aromates conçu à cet effet sont les outils à privilégier. Par exemple, avec le hachoir de fines herbes/légumes Turboline d'Emsa, le hachage des aromates aux tiges plus dures comme le romarin, devient un jeu d'enfant.

4. Plénitude des arômes pour une saveur incomparable

De nombreuses herbes aromatiques et épices sont naturellement utilisables sous leur forme séchée. Mais elles n'exhalent tous leurs arômes que si elles sont fraîches. Que serait la célèbre salade italienne « Caprese » à base de mozzarella et tomates si le basilic en était absent ? Les pommes de terre rôties au four sont bien plus savoureuses lorsqu'on ajoute quelques branches de romarin ou de thym sur la plaque. Et un fromage blanc aux fines herbes est vite préparé en ajoutant de la ciboulette ou de l'aneth fraîchement cueillis. Dans le cas où toute la

Contact presse :

ORCA van Loon • Ulrike Penz • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • Tél. (040) 460 68-185 • emsa@orcavanloon.de

EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Tél. (02572) 13 240 • www.emsa.com



récolte ne pourrait pas être immédiatement utilisée, les fines herbes supportent bien la congélation, surtout si vous utilisez les boîtes alimentaires Clip & Close d'Emsa garantissant une hygiène parfaite. Leur joint Fraîcheur spécial offre une protection optimale contre la pénétration de l'air qui compromet la fraîcheur des aliments et favorise la prolifération microbienne. Ces boîtes vous permettent d'avoir toujours à portée de main des aromates que vous avez congelés vous-même. Alors, ornez vos rebords de fenêtre d'une moisson de fraîcheur et de saveurs !

Emsdetten, janvier 2015

Contact presse :

ORCA van Loon • Ulrike Penz • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • Tél. (040) 460 68-185 •
emsa@orcavanloon.de
EMSA GmbH • Grevenener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Tél. (02572) 13 240 • www.emsa.com