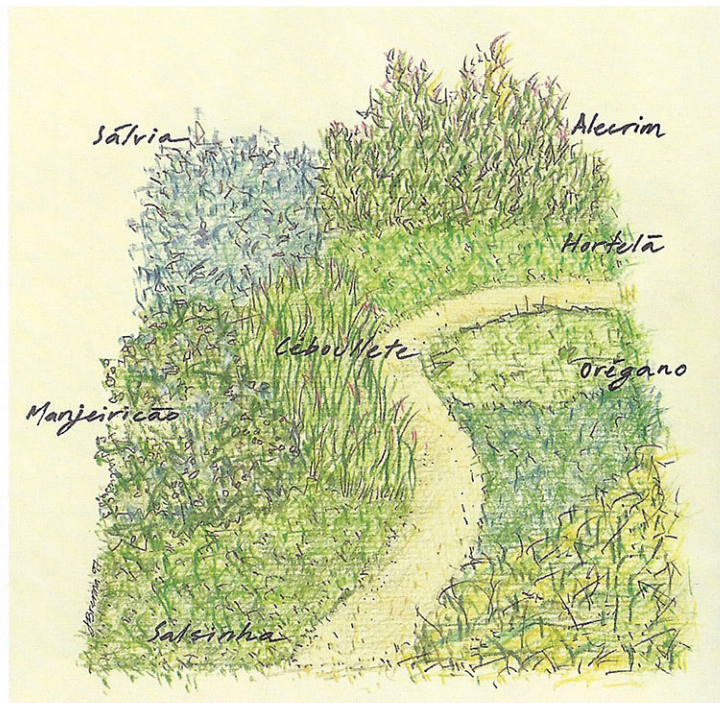


Água na Boca

Passeie entre os temperos, usufrua o aroma, faça sua escolha e divirta-se na cozinha.

POR ISABEL DUPRAT

O MANJERICÃO NA MUSSARELA DE BÚFALA COM TOMATE, A sálvia e a manteiga, (não muito quente para não desmanchar as folhas) no ravióli de espinafre, o dill no haddock e no salmão, o alecrim no frango... Que delícia se forem colhidos na hora de fazer o prato! Estes temperos podem vir do seu jardim. Não precisam estar na horta, ou no quintal, atrás da porta da cozinha. Basta ter um lugar ao sol. Use e abuse das infinitas tonalidades de verdes: escuros, iluminados, acinzentados. Brinque com seus diferentes tamanhos, com a delicadeza das flores pastel, e com as texturas e tamanho de suas folhas.



TEMPEROS – CULTIVO E CULINÁRIA

nome científico	nome	altura (m)	caráter	cultivo	culinária
<i>Rosmarinus officinalis</i>	Alecrim	1,00	perene	pleno sol	Erva da Provença, dá aroma aos pratos usados em perus, carneiros, frangos, etc.
<i>Mentha pulegium</i>	Poejo	0,20	perene	pleno sol	Ingrediente do molho de menta que acompanha ovelhas e carneiros.
<i>Anethum graveolens</i>	Aneto/Dill	0,70	anual	pleno sol	Pode ser colocado no molho de mostarda usado em peixes, camarão, molho branco, ovos e couve-flor.
<i>Artemisia redowskyi</i>	Estragão da Rússia	0,70	perene	pleno sol, solo bem drenado	Retira a gordura dos pratos. Usado em sopas, assados, ovos, tomates.
<i>Allium fistulosum</i>	Cebolinha	0,20	perene	pleno sol	Curinga da culinária.
<i>Allium schoenoprasum</i>	Ciboulette	0,30	perene	pleno sol	Serve para enfeitar pratos e amarrar crepes. Usado em sopas, batatas, carnes.
<i>Oncium basilicum</i>	Manjericão	1,00	anual	sensível a invernos	Muito usado na culinária italiana. Ingrediente do molho pesto, ideal para saladas, carpaccio e frutos do mar.
<i>Origanum majorana</i>	Manjerona	0,40	perene	pleno sol	Na culinária italiana é usado em carpaccio, frangos assados, omeletes e molhos.
<i>Origanum vulgare</i>	Orégano	0,15	perene	pleno sol	Usado em pizzas, saladas de tomate, queijos frescos, molhos.
<i>Sálvia officinalis</i>	Sálvia	0,50	anual	pleno sol ou meia-sombra,	Erva da Provença, aromatizante de vinho e cerveja. Usada em produtos de salsicharia, omeletes, carnes brancas, queijos, massas.
<i>Coriandrum sativum</i>	Coentro	0,30	anual	pleno sol	Muito usado na culinária árabe. Ingrediente do molho curry
<i>Thymus vulgaris</i>	Tomilho	0,25	perene	pleno sol, pouco exigente quanto a solos	Erva da Provença, ingrediente do famoso licor Benedictine. Usado em carnes brancas, camarão, vitela, patês, molhos, pães, saladas, massas.
<i>Petroselinum crispum</i>	Salsinha	0,15	bianual	pleno sol ou meia-sombra	Curinga da culinária. Ingrediente do molho tártaro.
<i>Laurus nobilis</i>	Louro	6,00	perene	pleno sol	Importantíssimo na culinária francesa. Usado em vinhas d'alhos, peixes, patos, feijões e carnes.

ONDE ENCONTRAR. Mudas: Chácara Mello Alves, 694, tels.: (011) 280-1826, 883-1964; Ceagesp, terças e sextas. Sementes: Mercado de Pinheiros, boxe 16. Todos em São Paulo.