

SECAR ERVAS AROMÁTICAS

Colocado por Plantar Portugal - 20 Fev 2011 20:59

PLANTAR PORTUGAL > SECAR ERVAS AROMÁTICAS

Plantar aromáticas é apenas metade da diversão. Cozinhá-las e saborear o fruto do seu trabalho é a melhor parte! No manual que se segue explicamos como deve preservar e secar as ervas aromáticas.

COLHEITA DAS ERVAS AROMÁTICAS

A maior parte das ervas aromáticas estão prontas para serem colhidas apenas quando os botões florais aparecem pela primeira vez. Nesta fase de crescimento, as folhas contêm a quantidade máxima de óleos voláteis, dando maior sabor e aroma ao produto acabado.

As aromáticas devem ser colhidas no início da manhã, pouco antes de o sol começar a aquecer o ambiente.

As ervas anuais pode-se cortar intensivamente durante a época de colheita. Use uma faca afiada ou tesoura de poda, corte um pouco acima de uma folha ou um par de folhas, deixando 4 a 6 cm do tronco para o crescimento posterior. Se uma erva anual for cultivada para dela obtermos a sua semente, então esta não deve ser cortada. Nestes casos, deve-se permitir que as plantas desenvolvam completamente. As sementes devem-se colher quando estão a ficar castanhas e posteriormente secar num tabuleiro com uma malha de arame muito fina.

As ervas de folha persistente não se devem cortar tão agressivamente como as anuais. Apenas cerca de um terço do crescimento do topo deve ser removido de cada vez e, em alguns casos, apenas as pontas de folhas devem ser removidas. Uma poda cuidadosa assegura um novo crescimento.

Olá **Visitante!**

Aproveite este momento para fazer uma comprinha na nossa loja online.

[Todas as encomendas são processadas de forma muito cuidadosa e enviadas com rapidez.](#)

[sementes](#)

SECAR ERVAS AROMÁTICAS

As aromáticas devem estar frescas e limpas antes da secagem e armazenamento. Para as limpar, deverá lavá-las em água fria e deixar escorrer sobre uma toalha de papel. Depois, faça raminhos e pendure-os num local escuro, quente e arejado. Dependendo da temperatura e humidade, a secagem poderá demorar entre de 2 a 4 semanas.

Se as aromáticas possuírem um caule muito curto para pendurar, deve-se optar por secá-las num tabuleiro de rede. Os tabuleiros devem ser mantidos num local escuro, quente e arejado, até que as ervas sequem.

A secagem através de areia de sílica, muito utilizada na secagem de flores, também é possível. A areia de sílica atrai a humidade dos tecidos das plantas deixando intacta a sua estrutura original. Qualquer recipiente serve, desde que seja grande o suficiente para que as ervas sejam cobertas pela areia. Coloque uma camada fina de areia de sílica no fundo do recipiente, depois coloque as ervas por cima da areia sem sobrepô-las umas às outras e cubra-as com mais areia de sílica. Pode demorar entre 2 a 4 semanas até que as ervas fiquem completamente secas. Uma vez secas, retiram-se da areia e colocam-se em recipientes de vidro.

ARMAZENAR AS ERVAS AROMÁTICAS

As ervas aromáticas devem-se guardar em frascos hermeticamente fechados, em local fresco e seco. Se a totalidade dos ramos estiverem secos, solte as folhas e triture-as para dentro dos frascos. Mantenha os frascos afastados da luz e do calor, já que ambos irão diminuir a qualidade das ervas.

Os vinagres de ervas também são popularmente utilizados com as ervas caseiras. Para fazer o vinagre, coloque as ervas numa jarra ou garrafa, cubra com vinagre branco e armazene num local fresco e seco. Após uma maceração de 4 a 6 semanas, o vinagre pode ser decantado para garrafas mais pequenas.

Fazer um Potpourri também é uma ideia bastante interessante! Consiste em fazer uma mistura de ervas secas e pétalas de flores, preservando as fragrâncias aromáticas dos meses de verão.

Olá **Visitante!**

Aproveite este momento para fazer uma comprinha na nossa loja online.

Todas as encomendas são processadas de forma muito cuidadosa e enviadas com rapidez.

sementes

=====