

LE PRIMULE



LE PRIMULE SONO DEI BELLISSIMI FIORI COLORATI.
HANNO TANTI COLORI: BIANCO, GIALLO, ROSA, VIOLA, BLU, ROSSO.
LE PRIMULE RIMANGONO BASSE: POCHI CENTIMETRI (**COME IL DITO MIGNOLO**).

PERCHE' LE CHIAMIAMO PRIMULE?

SI CHIAMANO PRIMULE (DA "PRIMO") PERCHE' FIORISCONO MOLTO PRESTO, **APPENA SI SCIOLGIE LA NEVE**; INFATTI LE VEDIAMO QUANDO NEI PRATI RISPUNTA L'ERBA VERDE **DOPO IL LUNGO INVERNO**.

COME DOBBIAMO COLTIVARE LE PRIMULE?

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE FASI

♥ QUANDO POSSIAMO SEMINARLE?

IN APRILE.

♥ DOVE?

IN UN POSTO FRESCO E ALL'OMBRA.



♥ COSA DEVO FARE PRIMA DI SEMINARE LE PRIMULE NEI VASETTI?

PRIMA DEVO LAVORARE BENE IL TERRENO:

DOPO MESCOLORE DEL BUON TERRICCIO DI FOGLIE, DELLA TORBA, DEL CONCIME ORGANICO E UN PO' DI SABBIA.

SE FACCIO COSI' IL TERRENO SARA' SEMPRE UMIDO E RICCO DI SOSTANZE UTILI PER FAR CRESCERE BENE LE PRIMULE.

♥ COSA DEVO FARE PER FARLE CRESCERE BENE?

LE PRIMULE AMANO STARE ALL'OMBRA E ALL'ARIA APERTA.

DOBBIAMO METTERLE DOVE C'E' TANTO SOLE SOLO ALLA MATTINA PRESTO O DI SERA, PERCHE' I RAGGI DEL SOLE DI MEZZOGIORNO FANNO MALE.

♥ QUANDO DEVO ANNAFFIARLE?

SOLO ALLA SERA, PERCHE' LA TERRA NON DEVE ESSERE CALDA.



♥ CHE COSA POSSIAMO FARE CON LE PRIMULE?

LE PRIMULE SONO DEI FIORI MOLTO COLORATI CHE FANNO PIU' BELLE LE NOSTRE CASE E I NOSTRI GIARDINI.



MA FORSE NON TUTTI SANNO CHE POSSIAMO USARLE **ANCHE PER PREPARARE UN BUON RISOTTO!**

RISOTTO ALLE PRIMULE



UN GUSTOSO PIATTO: RISOTTO ALLE PRIMULE

INGREDIENTI:

- 160 GR. DI RISO
- PRIMULE (FIORI E FOGLIE)
- CIPOLLA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- DADO VEGETALE
- SALE
- OLIO D'OLIVA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI

PREPARAZIONE:

- 1) METTI IN UNA PENTOLA UN PO' D'OLIO, LO SPICCHIO D'AGLIO TAGLIATO A METÀ E ALCUNE FETTINE DI CIPOLLA.



2) QUANDO LA CIPOLLA COMINCIA A ROSOLARE (DIVENTA UN PO' ROSSA) AGGIUNGI LE PRIMULE LAVATE E TAGLIATE IN PICCOLI PEZZETTI.



3) POI AGGIUNGI IL RISO E IL DADO E FALLO CUOCERE AGGIUNGENDO UN PO' ALLA VOLTA ACQUA BOLLENTE (NON TROPPIA ALLA VOLTA, DEVE APPENA COPRIRE IL RISO). METTI ANCHE UN PO' DI SALE .



4) ALLA FINE GUSTATEVI TUTTI L'OTTIMO RISOTTO!!!



BUON APPETITO!

**LE PRIMULE CI DICONO
CHE LA PRIMAVERA E' ARRIVATA
E PORTANO GIOIA NELLA NOSTRA CASA
E NEI NOSTRI PIATTI**