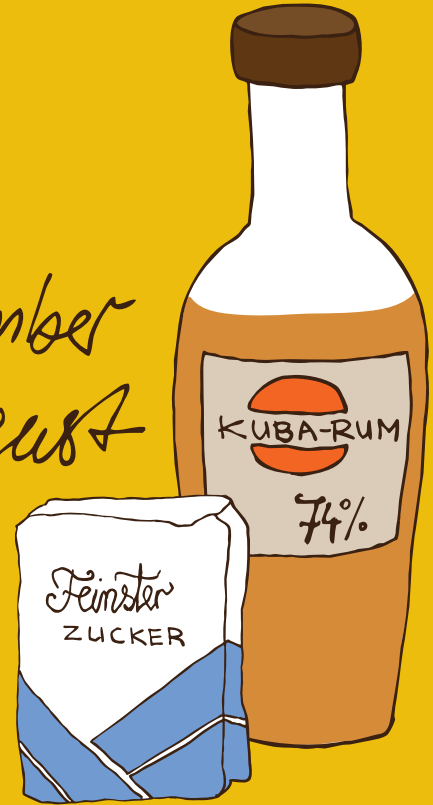


Projekt: Rumtopf



Oktober
September
August
Juli
Juni
Mai



Was kann man damit machen?

Worauf ist zu achten?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Einjährig

Name

Gesät/Gepflanzt am

Aufgegangen am

Ausgepflanzt am

Blüten am

Ernte am

Herkunft

Standort

Wasserverbrauch



Empfehlung

Mehrjährig

Name

Was kann man damit machen? Worauf ist zu achten?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gesät/Gepflanzt am

Zweijährig/Dauerstaude

Herkunft

Standort

Nachbarpflanzen

Wasserverbrauch

Blütezeit

Erntezeit

Überwinterung



Empfehlung

Sommerfoto

Projekt: Rucolapesto

Was wird benötigt?

- * kleine Schraubgläser
- * Pürierstab
- * 100 g Rucola
- * 50 g Parmesan
- * 1 Zehe Knoblauch
- * 100 ml Olivenöl
- * Salz
- * 50 g Pinienkerne, geröstet

Notizen

.....

.....

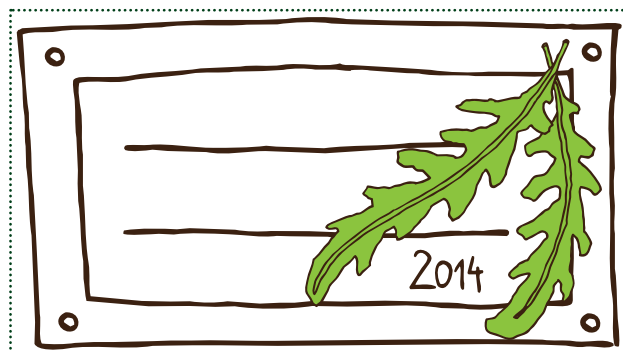
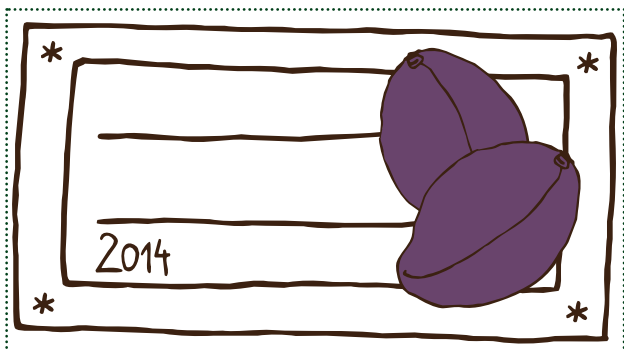
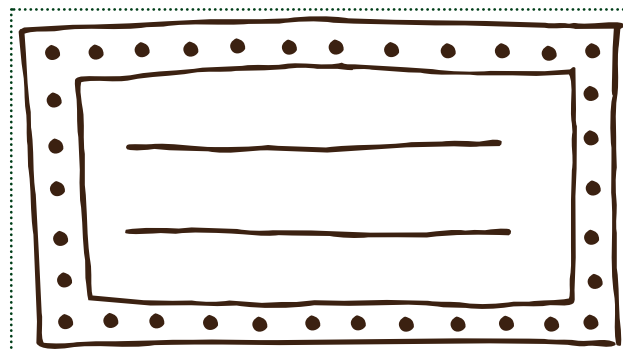
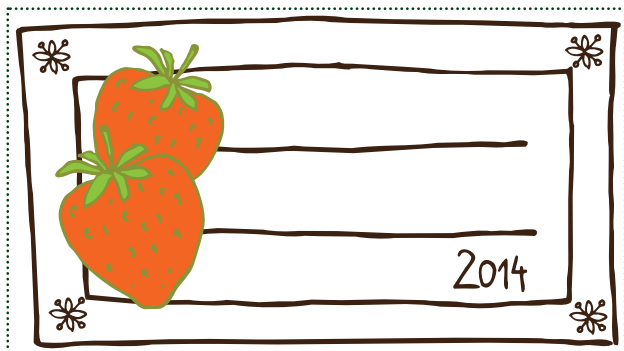


Empfehlung



Etiketten

Sobald das große Marmeladekochen anfängt, das Kräutertrocknen, Entsaften und Pesto pürieren, sind Etiketten hilfreich. Ausdrucken, ausschneiden, mit Klebestift auf's Glas kleben - fertig. Geht in der Spülmaschine wieder ab!



Etiketten

