


Зеленые листочки мяты пригодятся для аппетитных блюд из риса, овощей, рыбы и, конечно, свежих десертов. Сладостями будут в восторге от сливочно-ягодного крема, когда любимые ягодки взбиваются в блендере с сахаром и сливками с добавлением свежих листочков лимонной мяты.

## Инструкция по выращиванию:

- Удалить защитную наклейку 
- Высыпать грунт из пакетика в стаканчик поверх дренажных шариков (немного грунта нужно оставить для присыпки семян)
- Слегка увлажнить грунт (лучше из опрыскивателя) - 10-20 мл
- Равномерно распределить половину семян из пакетика по поверхности грунта
- Присыпать сверху оставшимся в пакете грунтом слоем примерно 5-7 мм
- Немного полить (около 10 мл) и накрыть пленкой или прозрачным стаканом
- Поддерживайте грунт влажным, поливая раз в 2-4 дня (в зависимости от влажности почвы)
- После появления всходов (через 5-10 дней) пленку можно убирать
- Для благополучного развития растения в кубе должно расти не более 3 стеблей, поэтому когда всходы достигнут размера 3-4 см удалите самые слабые, оставив 2-3 стебля.
- Мята светолюбивое растение, поэтому располагать его лучше на южном окне, в жаркую погоду прикрывая от прямых солнечных лучей. Зимой нужно организовать дополнительное освещение. Оптимальная температура выращивания 22-25 гр
- Использовать в пищу его можно через 1-2 месяца после посева.
- Пересаживайте растение по мере роста.
- Растение не любит:
  - чрезмерный полив
  - пересушивание почвы
  - сильные перепады температуры
  - яркое солнце в жаркую погоду



С ЭкоКубом серии "Bon Appetitt", вы получаете не только свежую зелень к столу и насыщенный вкус кулинарных шедевров, но и оригинальное дизайнерское украшение вашей кухни.

*bon appetitt!*

По вопросам качества обращайтесь по контактам на нашем сайте:

[WWW.ECOPRESENTS.RU](http://WWW.ECOPRESENTS.RU)



ECOPRESENTS

