

Horta em Casa: funciona meeeesmo!

Até que, na quarentena aos poucos fui fazendo as pazes com vasos plantados: tinha mais tempo para observar, regar, podar etc. E, percebi que era mais uma questão de paciência e tempo.

Comecei a pensar em uma velha ambição minha que jamais levei a sério por acreditar que não daria conta: uma horta em casa! Quis o destino que meu amigo Paulo me presenteara com uma e ... eureka!! Minha vida mudou! Principalmente no quesito gastronômico!



Cabe e não suja – são dois caixotes (um dê conta do recado também) com rodinhas para você mudar de lugar (se quiser) conforme o sol... Não vaza, e basta regar uma vez por dia.

Vem plantados todo tipo de hortaliça que você pedir. Escolhi, entre outras coisas: pimenta, manjericão, verbena, hortelã, lavanda, salsão, alecrim e alface.

Na realidade achei que ia durar – bonitinha verde e exuberante – no máximo uma semana. Não é que vai fazer 3 meses e só agora precisei da “visita de manutenção”?

O que precisa – a coisa toda é de uma simplicidade deliciosa: água, sol e 15 minutos por dia de cuidado. Poda dia sim, dia não (super terapêutico) e uma vez por semana pulverizar um óleo anti fungos. Fica linda, verde, perfumada e – o melhor – tenho tudo que preciso ali, na hora que quero. Olha só:



Temperos: com a pimenta fiz azeite e, vira e mexe uso a própria pimenta mesmo. Tempero saladas, caldinho de feijão, carnes... faço molhos. O alecrim uso para as carnes, frango e batatas assadas que fica um show!

Saladas – salsão e alface fresquinhos – que crescem muito – já me salvaram da geladeira vazia mais de uma vez... E ainda uso o salsão para fazer caldos o tempo todo.

Infusões – a verbena, hortelão e lavanda que preparo frias ou quentes... Ou simplesmente para dar sabor e enfeitar jarras de água gelada agora que o tempo está mais quente...

Manjericão – cresce muito e podo quase todos os dias: perfuma a cozinha, rende para fazer molho Pesto, assim como deliciosas bruschettas...



Flores para comer e dar cor a pratos – além de alegrar e colorir a horta na sala, elas enfeitam os pratos e são gostosas: em saladas ou mesmo emprestando cor a massas e risotos.

Se animou? Acredite: basta um canto onde bata sol por 2 ou 3 horas seguidas – e você vai se beneficiar muito com esse resgate – ainda que pequeno, mas no coração do seu lar – desse vínculo com a Natureza!