



Chives

Grow your own chives!

1. **In Cooking:** Chives add a mild, onion-like flavor to dishes. They pair well with eggs, soups, salads, and baked potatoes. Try sprinkling fresh chives on scrambled eggs or mixing them into cream cheese for a flavorful spread.
2. **Breads and Pastries:** Incorporate chives into savory scones, biscuits, or homemade bread. Chop them finely and mix them directly into the dough.
3. **Air Freshener:** Dry chives and combine them with other herbs like rosemary or lavender in a sachet to create a subtle, fresh scent in your home.
4. **Chive-Infused Oil:** Infuse olive oil with chives and use it as a dressing for salads or a flavorful topping for roasted vegetables.
5. **Decorative Use:** Chives produce beautiful purple flowers that can be used to brighten up your garden, bouquets, or table centerpieces.

You can read more about the nutritional properties of chives at this link:
<https://www.healthifyme.com/blog/chives-benefits/>

Instructions for Growing:

1. Place the two dirt pods inside the provided pot.
2. Either outside or over the sink, pour water over the pods until fully expanded.
3. Take your chive seeds out of the bag and sprinkle them evenly into the dirt.
4. Cover the seeds with a very thin layer of dirt (chive seeds need some light to germinate).
5. Place the pot in a spot that receives direct sun, such as a windowsill with a plate underneath.
6. Water your chive seeds once or twice a week (keep the soil consistently moist but not waterlogged).
7. Watch your seedlings sprout and enjoy fresh chives in your meals!



Cebollines

Cultive sus propios cebollines!

1. **En la cocina:** Los cebollines añaden un leve sabor a cebolla a sus platos. Hacen buen par con huevos, sopas, ensaladas y papas cocidas. Agregue cebollines frescos a huevos revueltos o mézclelos en el queso crema para un aderezo sabroso.
2. **Panes y postres:** Incorpore los cebollines en biscochos, biscuits o el pan casero. Córtelos finamente y mézclelos directamente en la masa.
3. **Ambientador:** Seque los cebollines y combínelos con otras hierbas, como el romero o la lavanda, en un sobresito para crear un aroma sutil y fresco en su hogar.
4. **Aceite infusionado con cebollines:** Infusione el aceite de oliva con cebollines y úselo como aderezo para ensaladas o como una sabrosa cobertura para verduras asadas.
5. **Uso decorativo:** Los cebollines producen hermosas flores moradas que se pueden utilizar para lucir su jardín, ramos, o centros de mesa.

Lea más sobre las propiedades nutricionales del cebollín en este enlace:
<https://www.healthifyme.com/blog/chives-benefits/>

Instrucciones para Cultivar:

1. Coloque los dos capsulas de tierra adentro del recipiente proporcionado.
2. Ya sea afuera o sobre el lavamanos, llene las capsulas con agua hasta que se expandan completamente.
3. Saque las semillas del cebollín de su bolsa y espolvoreelas uniformemente sobre la tierra.
4. Cubra las semillas con una capa muy delgada de tierra (las semillas de cebollín necesitan algo de luz para germinar).
5. Coloque la mazeta en un lugar que reciba sol directo, como junto a una ventana, con un plato debajo.
6. Riegue las semillas una o dos veces a la semana (mantenga la tierra húmeda, pero no empapada).
7. Vea las semillas brotar y disfrute los cebollines frescos en sus comidas!