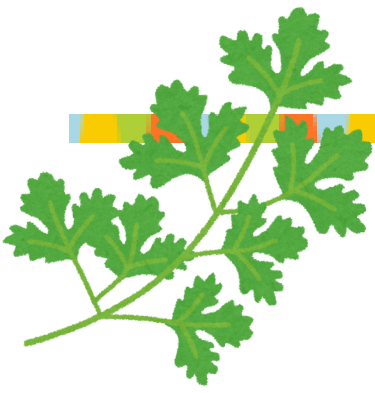




Cilantro

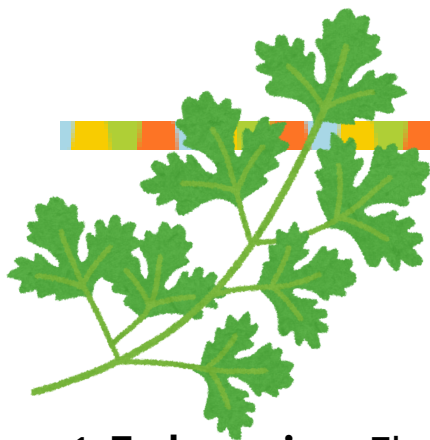
Grow your own cilantro!

1. **In Cooking:** Cilantro has a fresh, citrusy flavor that adds flavor to a variety of dishes. It pairs well with Mexican, Indian, and Thai cuisines. Try adding it to tacos, curries, guacamole, or fresh salsas.
2. **Breads and Pastries:** Use chopped cilantro into bread, biscuits, or flatbreads for an herbal touch.
3. **Air Freshener:** Dry cilantro leaves and mix them with dried citrus peels or lavender in a scent bag to create a home fragrance.
4. **Cilantro-Infused Oil:** Blend cilantro with olive oil and use it as a flavorful drizzle over grilled vegetables, fish, or salads.
5. **Decorative Use:** Cilantro plants produce lacy leaves and small white flowers that can add beauty to gardens, floral arrangements, or table settings!

*You can read more about the nutritional properties of cilantro at this link:
<https://www.health.com/nutrition/cilantro-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 cilantro seeds out of the bag and sprinkle them evenly into the dirt.
4. Cover the seeds with a very thin layer of dirt.
5. Place the pot in a spot that receives direct sun, such as a windowsill with a plate underneath.
6. Water your cilantro seeds once or twice a week.
7. Watch your seedlings sprout and enjoy fresh cilantro in your meals!



Cilantro

Cultive su propio cilantro!

1. **En la cocina:** El cilantro tiene un sabor fresco y cítrico que añade sazón a una gran variedad de platos. Combina bien en la cocina Mexicana, Indú y Tailandesa. Pruebe añadirlo a tacos, curry, guacamole o salsas frescas.
2. **Panes y bizcochos:** Utiliza cilantro picado en panes, bizcochos o panes planos para darles un toque herbal.
3. **Ambientador:** Seque hojas de cilantro y mézclelas con cáscaras secas de cítricos o lavanda en una bolsa aromática para crear una fragancia casera.
4. **Aceite de cilantro:** Mezcle cilantro con aceite de oliva y utilícelo como una sabrosa salsa sobre verduras a la parrilla, pescado o ensaladas.
5. **Uso decorativo:** Las plantas de cilantro producen hojas de encaje y pequeñas flores blancas que pueden embellecer jardines, arreglos florales o mesas!

*Puede leer más sobre las propiedades nutricionales del cilantro aquí:
<https://www.health.com/nutrition/cilantro-benefits>*

Instrucciones para Cultivar:

1. Coloca dos cápsulas de tierra en la maceta suministrada.
2. Afuera o sobre el lavamanos, echa agua sobre las cápsulas hasta que se expandan por completo.
3. Saca las semillas de cilantro de la bolsa y espárcelas uniformemente por la tierra.
4. Cubra las semillas con una capa muy delgada de tierra.
5. Coloca la maceta en un lugar que reciba sol directo, como el borde de una ventana con un plato debajo.
6. Riega las semillas de cilantro una o dos veces por semana.
7. Observa cómo brotan las plantitas y disfruta del cilantro fresco en sus comidas!