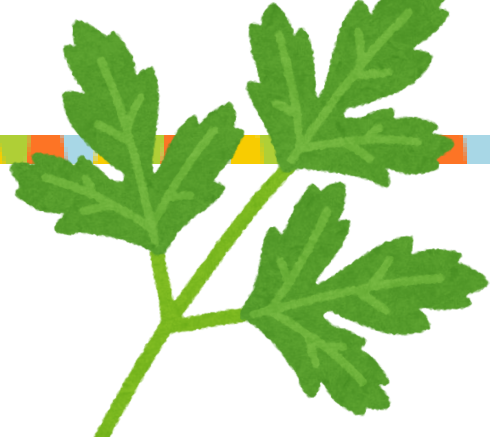




Parsley

Grow your own parsley!



1. **In Cooking:** Parsley adds a fresh, slightly peppery flavor to dishes. It pairs well with soups, sauces, pasta, and roasted vegetables. Try sprinkling fresh parsley on salads or mixing it into dressings for flavor.
2. **Bread and Pastries:** Incorporate parsley into muffins, biscuits, or homemade bread. Chop it finely and mix it directly into the dough.
3. **Air Freshener:** Dry parsley with other herbs like mint or basil in a sachet to create a subtle, fresh scent in your home.
4. **Parsley-Infused Oil:** Infuse olive oil with parsley and use it as a salad dressing or a flavorful topping for grilled meats and roasted vegetables.
5. **Decorative Use:** Parsley produces vibrant green leaves that can enhance garden spaces, garnish plates, or add a touch of greenery to floral arrangements.

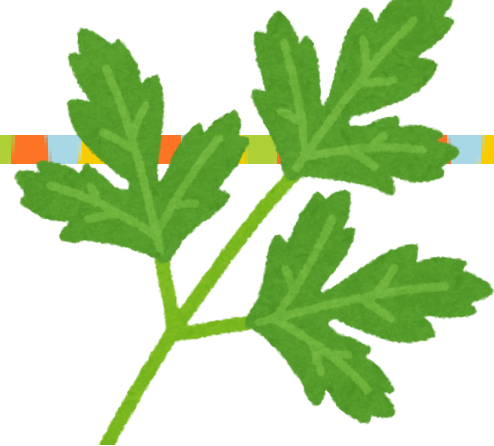
*You can read more about the nutritional properties of parsley at this link:
<https://www.healthline.com/nutrition/parsley-benefits>*

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 parsley 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 parsley seeds once or twice a week (as often as needed to keep the soil consistently moist).
7. Watch your seedlings sprout and enjoy fresh parsley in your meals!

Perejil

Cultive su propio perejil!



1. **En Cocina:** El perejil agrega un sabor fresco, ligeramente picante a los platos. Combina bien con sopas, salsas, pasta y verduras asadas. Prueba a espolvorear perejil fresco en ensaladas o mezclarlo en aderezos para darle sabor.
2. **Pan y Pasteles:** Incorpora el perejil en muffins, panecillos o pan casero. Picarlo finamente y mezclarlo directamente con la masa.
3. **Ambientador:** Seca el perejil con otras hierbas como la menta o la albahaca en una bolsita para crear un aroma sutil y fresca en su hogar.
4. **Aceite con Infusión de Perejil:** Infunda aceite de oliva con perejil y úsalo como aderezo para ensaladas o como un aderezo sabroso para carnes a la parrilla y verduras asadas.
5. **Uso decorativo:** El perejil produce hojas verdes vibrantes que pueden mejorar los espacios del jardín, decorar platos o agregar un toque de vegetación a los arreglos florales.

*Lea más sobre las propiedades nutricionales del perejil en este enlace:
<https://www.healthifyme.com/blog/chives-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 perejil de la bolsa y espárcelas uniformemente en la tierra.
4. Cubre 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. Riegue sus semillas de perejil una o dos veces por semana (con la frecuencia necesaria para mantener la tierra constantemente húmeda).
7. ¡Observa cómo brotan las plantitas y disfruta del perejil fresco en sus comidas!