



Rosemary

Grow your own rosemary!

1. **In Cooking:** Rosemary adds a strong, woody flavor to dishes. It pairs wonderfully with vegetables, meat, and grains. Try adding it to a tomato sauce or sprinkling it over potatoes or an omelet.
2. **Breads and Pastries:** Incorporate rosemary into focaccia or savory scones. You can chop it up and mix it directly into the dough.
3. **Air Freshener:** In a pot, combine water, fresh rosemary sprigs, and other aromatics. Simmer on low heat and the steam will carry the scent throughout your home.
4. **Rosemary Hair Oil:** Infuse olive oil with rosemary and use it to strengthen hair follicles by massaging it into your scalp.
5. **Wreaths and Garlands:** Celebrate the holidays by creating decorative wreaths or garlands! You can also wrap a bow around a bundle of rosemary springs for additional decoration!

*You can read more about the nutritional properties of rosemary at this link:
<https://www.healthline.com/health/rosemary-health-potential#cooking>*

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 rosemary seeds out of the bag and push them into the dirt.
4. Cover the seeds with a thin layer of dirt.
5. Place the pot in a spot that receives direct sun, such as a windowsill with the plate underneath.
6. Water your rosemary seeds once a week (as often as needed to keep the soil consistently moist).
7. Watch your seedlings sprout!



Romero

Cultiva tu propio romero!

1. En la cocina: El romero aporta un sabor fuerte y amaderado a los platos. Combina de maravilla con verduras, carne y granos. Añádelo a una salsa de tomate o rocíalo sobre papas o una tortilla de huevo.
2. Pan y pasteles: Incorpora el romero a la focaccia o a los pastelitos salados. Puedes picarlo y mezclarlo directamente con la masa.
3. Ambientador: En una olla, combina agua, ramitas de romero fresco y otros aromáticos. Hiérvelo a fuego lento y el vapor transportará el aroma por toda la casa.
4. Aceite capilar de romero: Infundona aceite de oliva con romero y úsalo para fortalecer los folículos pilosos masajeando el cuero cabelludo.
5. Coronas y guirnaldas: Celebra las fiestas creando coronas o guirnaldas decorativas. También puedes envolver un ramo de romero con un lazo para decorarlo.

Puede leer más sobre las propiedades nutricionales del romero aquí:
<https://www.healthline.com/health/rosemary-health-potential#cooking>

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 romero de la bolsa e introdúcelas en la tierra.
4. Cubra las semillas con una capa de tierra delgada.
5. Coloca la maceta en un lugar que reciba sol directo, como al borde de una ventana con el plato debajo.
6. Riega las semillas de romero una vez a la semana con agua necesario para mantener la tierra constantemente húmeda.
7. Mira como las plantas germinan!