



Horta na Varanda

Temperos e folhas em apartamento 🌿🏠

Por André Zimmermann - Canal Terra Gentil

Se você abriu este livro, é porque existe um desejo pulsando aí dentro. Provavelmente, você já olhou para aquele cantinho esquecido da sua varanda, ou para o parapeito de uma janela iluminada do seu apartamento, e se pegou pensando: "Será que eu conseguiria ter uma plantinha viva aqui?"

Talvez você já tenha tentado antes e a planta secou. Talvez você pense que não tem "o dedo verde". A resposta curta e honesta que eu tenho para te dar é: **Sim, você consegue ter temperos fresquinhos na sua varanda.**

[Acesse nosso Canal no YouTube](#)



O Verde Cabe em Qualquer Lugar

A natureza não exige hectares ou metros quadrados; ela só pede um pouquinho de intenção, um recipiente simples e um olhar de carinho. Nestas páginas, eu fiz um compromisso com você: não vou usar termos técnicos de agronomia nem complicar o que deve ser leve.

Vou te pegar pela mão e mostrar como transformar latas de extrato de tomate, potes de vidro esquecidos e aquele espacinho vertical na parede no seu novo **refúgio de temperos frescos**.

Ter uma horta de temperos não é apenas jardinagem; é uma revolução silenciosa na sua cozinha.





Verdades e Mitos da Horta em Apartamento

Antes de colocarmos a mão na terra, a primeira coisa que precisamos fazer é "limpar o terreno" da sua mente. Existem barreiras invisíveis — que eu chamo de mitos — que impedem muita gente de começar uma horta de temperos.

Derrubando os Mitos

Vou derrubar cada um desses mitos agora, com gentileza e fatos práticos sobre o cultivo de temperos em apartamentos.

Mito: "Preciso de muito espaço"

Um vaso de salsinha saudável precisa de apenas 15 cm de diâmetro. Se você tem espaço para um prato na varanda, tem espaço para temperos!

Mito: "Dá muito trabalho"

Temperos são plantas rústicas. Cinco minutos por dia - o tempo do seu café - é tudo que sua horta pede.

Mito: "Vai ficar caro"

Quanto você gasta comprando temperos toda semana? Um vasinho que te dá folhas por meses custa muito menos!





O Segredo da Horta na Varanda: Usar a ALTURA



Em apartamento, o metro quadrado do chão é valioso. Por isso, o grande segredo da horta em varanda é: **olhe para cima**. Vamos trazer a horta para a altura dos seus olhos, do seu nariz e das suas mãos.

Tempero Amigo #1: A Resistente

Salsinha (*Petroselinum crispum*)

A rainha do tempero brasileiro. Com suas folhas recortadas e aroma inconfundível, ela traz **sabor autêntico** para qualquer prato. Para quem está começando uma horta, é como ter uma companheira verde confiável ao seu lado.

Por que Começar com Salsinha?

A salsinha é mais do que um tempero; ela é uma professora de paciência e recompensa. Para quem busca sucesso garantido na horta de apartamento, ela oferece:

- Perdoa seus erros de iniciante, mostrando que aprender faz parte do processo.
- Cresce rapidamente, dando gratificação visual em poucas semanas.
- Pode ser colhida múltiplas vezes, ensinando sobre abundância sustentável.
- Representa persistência nos pratos do dia a dia, um lembrete constante do seu sucesso.

Onde Colocar para Máximo Sucesso

- Varanda com sol da manhã: para crescimento saudável sem stress.
- Cozinha próxima à janela: para colheita imediata durante o preparo das refeições.
- Áreas com meia-sombra: ela prefere luz suave e não gosta de sol forte da tarde.

Ritual de Colheita

- Corte sempre as hastes externas com tesoura, deixando o centro crescer.
- Use tanto as folhas quanto os talos picadinhos - o sabor intenso está nos talos.
- Colha pela manhã quando as folhas estão mais firmes e aromáticas.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Prefere sol da manhã até às 10h. Evite sol forte da tarde que pode queimar as folhas.
- **Água:** Use o "teste do dedo" - enfie o dedo na terra. Seco = regue. Úmido = espere.
- **Solo:** Terra vegetal adubada e bem drenada.
- **Colheita:** Corte as hastes externas, nunca arranque o tufo todo.



Tempero Amigo #2: A Versátil

Cebolinha (*Allium schoenoprasum*)

A cebolinha é a melhor **professora de generosidade** que você terá. Ela não esconde o que pode dar - quando está feliz, ela produz folhas sem parar.

Por que a Cebolinha é Especial?

A cebolinha nos ensina sobre crescimento constante e renovação através de sua generosidade:

- Quando está bem cuidada, ela produz folhas novas constantemente, mostrando que cuidado gera abundância.
- Após cada corte, ela rebrota rapidamente, revelando que renovação é um processo natural e contínuo.
- Ela nos ensina a "dar" de forma sustentável - sempre deixando a base para regeneração.

Ritual de Cultivo

- Observe diariamente seu crescimento: Ao notar folhas novas, celebre pequenas vitórias do seu cuidado.
- Corte com consciência: Use tesoura e corte deixando 2-3 cm da base. Isso ensina sobre colheita sustentável.
- Aprecie a velocidade: Em 2 dias você já vê pontas verdes novas - um lembrete de que renovação é rápida quando há cuidado.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Ama sol da manhã, mas tolera meia-sombra. Versátil como deve ser um tempero do dia a dia.
- **Água:** Gosta de terra úmida, mas não encharcada. Regue frequentemente com pouca quantidade.
- **Solo:** Terra vegetal comum, não exige nada especial.
- **Colheita:** Corte com tesoura, deixando a base branca/verde clara. Nunca puxe com a mão!



Tempero Amigo #3: O Perfume da Itália

Manjericão (*Ocimum basilicum*)

O manjericão, com suas folhas verdes vibrantes e aroma inconfundível, é mais do que um tempero; ele é um convite à culinária autêntica e ao prazer gastronômico. Reconhecido mundialmente como base da cozinha italiana, o manjericão transforma qualquer prato simples em uma experiência aromática especial.

Para aqueles que buscam elevar sua cozinha caseira, conectar-se com sabores autênticos ou simplesmente encher a casa com um perfume natural delicioso, o manjericão é um companheiro indispensável na jornada culinária.

Por que Cultivar Manjericão?

Aroma Incomparável

O óleo essencial do manjericão fresco é infinitamente superior ao seco. Seu aroma suave e doce tem a capacidade de perfumar toda a cozinha e despertar o apetite. Ideal para quem quer cozinhar com ingredientes de qualidade premium.

Lição de Abundância

Quanto mais você colhe (corretamente), mais ele produz. O manjericão ensina sobre o ciclo virtuoso da generosidade - quando cuidamos bem, recebemos em abundância.

Versatilidade Culinária

Do clássico molho pesto às pizzas artesanais, o manjericão é o tempero que transforma receitas simples em pratos sofisticados.

Conexão com Tradições

Cultivar manjericão conecta você com tradições milenares da culinária mediterrânea, trazendo autenticidade para sua mesa.

- 📖 **Ritual de Cultivo:** Coloque seu vaso de manjericão onde receba pelo menos 5 horas de sol direto. Toda manhã, antes de regar, passe a mão levemente sobre as folhas e inspire o aroma. Este gesto desperta os sentidos e conecta você com o prazer de cozinhar. Sempre que cortar folhas para cozinhar, corte acima de um par de folhas para estimular nova produção.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Este aqui é filho do SOL. Precisa de pelo menos 4-5 horas de sol direto. Sem sol, fica fraco e sem cheiro.
- **Água:** É "beberrão". Regue sempre que a superfície da terra secar. Se murchar, está gritando por água.
- **Solo:** Terra vegetal adubada, rica em nutrientes.
- **Colheita:** Corte sempre acima de um par de folhas. Se nascerem flores, corte-as imediatamente para manter o sabor das folhas.

Tempero Amigo #4: O Cheirinho de Frescor Hortelã (Mentha)

A hortelã, com suas folhas denteadas e perfume refrescante, é a personificação do vigor e da energia na sua horta. Suas folhas não apenas perfumam o ambiente, mas trazem uma sensação imediata de frescor e vitalidade. Ela é generosa, produtiva e transforma qualquer cantinho em um oásis aromático.

Para aqueles que buscam um tempero que trabalha tanto em receitas doces quanto salgadas, que oferece propriedades refrescantes e que cresce de forma abundante, a hortelã é uma companheira indispensável.

Por que a Hortelã é Especial?

Propriedades Refrescantes

Natural e revigorante, a hortelã fresca é perfeita para chás digestivos, águas aromatizadas e receitas refrescantes que aliviam o calor e revigoram o paladar.

Crescimento Vigoroso

Suas folhas crescem rapidamente e em abundância, oferecendo colheitas generosas e contínuas quando bem cuidada, perfeita para uso regular na cozinha.

Versatilidade na Cozinha

De chás digestivos a drinks refrescantes, saladas de frutas a pratos árabes - a hortelã se adapta a diversas culinárias e ocasiões.

Aroma Terapêutico

O perfume natural da hortelã tem propriedades estimulantes e refrescantes, criando um ambiente mais energético e agradável na cozinha e na casa.

📌 **Ritual de Cultivo:** Mantenha sua hortelã em vaso próprio - ela é "invasora" e precisa de espaço só para ela. Toda vez que regar, esfregue uma folhinha entre os dedos e inspire o aroma refrescante. Use as folhas frescas em águas saborizadas durante o dia - além de hidratar, o ritual conecta você com os benefícios dos seus temperos caseiros.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Adora meia-sombra. Sol da manhã é ideal, mas não precisa de sol forte o dia todo.
- **Água:** Bebe muita água! Mantenha a terra levemente úmida sempre. No verão, confira diariamente.
- **Solo:** Terra vegetal comum, mas que mantenha umidade.
- **Importante:** Plante SOZINHA no vaso. A raiz é invasiva e pode "sufocar" outros temperos.





Tempero Amigo #5: O Mediterrâneo em Casa

Orégano (*Origanum vulgare*)

Com suas pequenas folhas aromáticas, o orégano traz **autenticidade mediterrânea** para sua cozinha. Para quem quer temperos que realmente fazem diferença no sabor das comidas, ele ensina sobre potência concentrada em pequenos detalhes.

Por que o Orégano é Essencial?

Sabor Concentrado

Quanto mais sol recebe, mais concentrado fica o óleo essencial nas folhas. É a diferença entre um orégano fresco vibrante e o seco sem graça do mercado.

Durabilidade

É resistente e rústico. Aguenta esquecer algumas regas e ainda assim produz folhas saborosas. Perfeito para quem está aprendendo.

Versatilidade Culinária

Pizza, massas, carnes, molhos - o orégano fresco eleva qualquer prato com seu aroma característico e sabor mais suave que o seco.

Produção Contínua


Uma vez estabelecido, produz folhas constantemente. É o investimento que se paga com cada pitada fresca na sua comida.

Ritual de Cultivo

- 📌 **Ritual de Cultivo:** Coloque-o no local mais ensolarado da sua varanda. Toda vez que cozinhar pizza ou massa, vá até a planta e colha alguns galhinhos frescos. O ato de colher na hora do preparo conecta você com a frescura real dos ingredientes. Quando esfregar as folhas entre os dedos, o aroma tomará conta da cozinha.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Ama sol pleno. Quanto mais sol, mais cheiroso e saboroso fica.
- **Água:** É rústico. Deixe a terra secar bem antes de regar novamente. Detesta excesso de água.
- **Solo:** Terra comum, bem drenada. Não precisa de terra muito rica.
- **Colheita:** Corte os galhinhos e use as folhas frescas. Muito mais saboroso que o seco!



Tempero Amigo #6: O Guerreiro do Sol

Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)

O alecrim, com suas folhas em forma de agulha e aroma inconfundível, é verdadeiro símbolo de resistência e sabor intenso. Como planta de clima mediterrâneo, ele ama calor e sol, transformando essas condições em óleos essenciais que perfumam toda a cozinha. É o tempero ideal para quem quer sabores marcantes e uma planta que prospera mesmo quando esquecida.

Mais do que um tempero culinário, o alecrim traz elegância rústica para qualquer varanda e conecta sua cozinha com tradições culinárias milenares. Sua presença robusta e perfume característico fazem dele um verdadeiro protagonista da horta de apartamento.

Por que o Alecrim é Especial?

- **Resistência Extrema**

É a planta perfeita para quem viaja muito ou tem rotina irregular. Aguenta períodos de seca e até esquecimentos, mantendo-se sempre verde e aromático.

- **Sabor Inigualável**

Suas folhas frescas liberam óleos essenciais que transformam batatas assadas, carnes e pães em pratos gourmet. O sabor do alecrim fresco não tem comparação com o seco.

- **Perfume Natural**

Só de esbarrar na planta, ela libera seu aroma característico, perfumando naturalmente o ambiente da varanda e criando uma experiência sensorial única.

- **Crescimento Estrutural**

Desenvolve-se como um pequeno arbusto, criando estrutura visual na horta e podendo servir como elemento decorativo permanente na varanda.

- **Tradição Culinária**

Conecta você com a culinária mediterrânea autêntica - desde focaccias italianas até herb de Provence franceses, o alecrim é presença obrigatória.

- **Baixíssima Manutenção**

Ideal para iniciantes, pois o maior erro com alecrim é cuidar demais. Ele prefere ser "esquecido" a receber atenção excessiva.

Ritual de Cultivo

📖 **Ritual de Cultivo:** Posicione seu alecrim no local mais ensolarado da varanda. Uma vez por semana, ao passar por ele, toque levemente seus galhos e inspire o aroma que se libera. Quando for cozinhar batatas assadas ou pães, corte um raminho fresco - o perfume preencherá toda a casa. Este ritual conecta você com a simplicidade e potência dos temperos naturais.

Cuidados Básicos

- **Luz:** Precisa de MUITO sol. Quanto mais sol, mais aromático fica. Mínimo 6 horas de sol direto.
- **Água:** Pouquíssima água. Deixe secar completamente entre regas. No inverno, regue apenas 1 vez por semana.
- **Solo:** Terra comum, bem drenada. Evite terra muito rica ou que retenha umidade.
- **Colheita:** Corte os galhinhos mais novos e macios. Use tanto para temperar quanto para aromatizar azeites.

Tempero Amigo #7: A Alegria da Horta

Tomate-Cereja (*Solanum lycopersicum*)

O tomate-cereja, com seus frutos pequenos e doces, representa **a recompensa máxima** da horta de apartamento. Para quem está pronto para um pequeno desafio e quer ver frutos literais do seu cuidado, ele é a prova viva de que é possível produzir alimento real em casa.



Exigente em Sol

Só plante se tiver sol direto de 6-8 horas. Ele precisa de muita energia solar para conseguir "fabricar" frutos doces e saborosos. Sem sol suficiente, não frutifica.



Rega Consistente

Regularidade é tudo. O tomate não gosta de secar demais, nem de encharcar. Mantenha uma rotina de rega para frutos perfeitos.



Satisfação Garantida

O sabor do tomate colhido maduro no pé é incomparável - uma explosão doce na boca que justifica todo o cuidado investido.

3 Modelos Prontos para Copiar

Não sabe por onde começar? A paralisia da escolha é comum. Por isso, desenhei três cenários práticos para hortas de temperos. Identifique qual é o seu e copie sem medo.

- **MODELO 1: Varanda Mínima (O Kit Iniciante)**

Para quem tem: Só um pedacinho de grade ou peitoril

Onde: Preso na grade com suportes simples

O que plantar: Salsinha + Cebolinha + Hortelã

Dica: Hortelã no local de menos sol, cebolinha no mais ensolarado

- **MODELO 2: Parede de 1m² (O Decorativo)**

Para quem tem: Uma parede livre na varanda

Onde: Pannel de pallet na parede

O que plantar: Linha de cima (mais sol): Manjericão + Orégano + Alecrim

Linha de baixo: Salsinha + Cebolinha + Hortelã

- **MODELO 3: Prateleiras na Cintura (O Ergonômico)**

Para quem tem: Espaço para prateleiras

Onde: Duas prateleiras na parede + 1 vaso grande no chão

O que plantar: Prateleiras: todos os temperos em potes

Chão: Tomate-cereja ou Alecrim grande



Os 7 Temperos Oficiais

Time Oficial do Terra Gentil 🌱

Para começar, não tente plantar tudo o que existe na feira. Escolhemos a dedo o "Time Oficial" - plantas resistentes, extremamente úteis na cozinha do dia a dia e que trazem alegria visual.

- **1. SALSINHA 🌱 - A Rainha do Tempero**

Meia-sombra, teste do dedo para regar, corte as hastes externas. Essencial no feijão, saladas e refogados.

- **2. CEBOLINHA 🌱 - A Companheira Fiel**

Sol da manhã, terra úmida, corte com tesoura. Perfeita em ovos, sopas e massas.

- **3. MANJERICÃO 🌱 - O Perfume da Itália**

Muito sol, rega frequente, pode as flores. Indispensável em pizzas e molhos.

- **4. HORTELÃ 🌱 - O Cheirinho de Frescor**

Meia-sombra, muita água, vaso só para ela. Ideal em chás e águas saborizadas.

- **5. ORÉGANO 🌱 - Mais Saboroso que o Seco**

Sol pleno, pouca água, resistente. Transforma qualquer pizza caseira.

Bônus Avançado

- **6. ALECRIM 🌱 - O Guerreiro:** Muito sol, quase sem água. Para carnes e batatas.

- **7. TOMATE-CEREJA 🌱 - O Desafio:** 6-8h de sol, rega regular. A recompensa doce!



3 Formas Práticas de Montar sua Base

Em apartamento, o metro quadrado é valioso. Vamos usar a criatividade e o espaço aéreo para criar sua horta vertical de temperos!

1. Na Grade da Varanda

Suportes de metal ou plástico que encaixam no guarda-corpo. Vantagem: vasos suspensos tomando sol e vento direto, zero ocupação do piso.

2. Painel de Parede

Pallet lixado ou ripas horizontais fixadas na parede. Pendure vasos com ganchos em "S". Vira uma "parede viva" de temperos.

3. Prateleiras Ergonômicas

Duas prateleiras na altura da cintura e peito. Tudo organizado, fácil de regar, fácil de colher. As pragas têm dificuldade de chegar.





Lista de Materiais Básicos

Não saia comprando tudo o que vê pela frente. O kit básico de sobrevivência da sua horta de temperos é simples e acessível:

Vasos ou Recipientes

Podem ser comprados ou reaproveitados. A regra de ouro: TEM que ter furos embaixo. Sem furo = raiz apodrecida.

Terra Vegetal Adubada

Não pegue terra de jardim de prédio. Compre "Terra Vegetal com Húmus" - ela é soltinha, preta e nutritiva.

Drenagem

Argila expandida, pedrinhas ou cacos de telha. Vai no fundo do vaso para a terra não entupir o furo de drenagem.

Mudinhas Prontas

Comece com mudas já formadas (potinhos pretos). Deixe sementes para quando tiver experiência - elas exigem paciência que pode desanimar no início.



Checklist Gentil – Comece Essa Semana



Não deixe para "um dia". A inércia é a maior inimiga da sua horta. Vamos fazer um pacto gentil? Siga este roteiro de 4 semanas e você terá temperos frescos na sua mesa.

O QUE COMPRAR/CONSEGUIR (Lista de Compras)

- **Vasos e Recipientes**

3 a 5 vasos (ou latas reaproveitadas, lavadas e furadas no fundo)

- **Terra e Drenagem**

1 saco de terra vegetal adubada (5kg) + pedrinhas ou argila expandida

- **Mudas para Começar**

Salsinha + Cebolinha + Manjeriço (o trio de ouro difícil de errar)

CALENDÁRIO DE INÍCIO

- 📅 **Semana 1:** Compra e plantio no fim de semana
- Semana 2:** Apenas observação e rega consciente
- Semana 3:** Primeiras folhinhas novas aparecendo
- Semana 4:** Sua primeira colheita oficial!

A Promessa Gentil

Se você dedicar **10 minutos por semana** (sim, só isso!) para olhar, regar e colher, sua varanda vai te devolver horas de alegria, aromas terapêuticos e sabor real na sua comida.

Mapeando Espaços para Temperos



Sol Pleno: Alecrim, Orégano, Manjeriço

Janelas voltadas para norte/oeste que recebem 6+ horas de sol direto.
Para temperos que precisam de energia máxima.



Meia-Sombra: Salsinha, Hortelã

Locais com sol da manhã até 10h, protegidos do sol forte da tarde.
Para temperos mais delicados.



Sol da Manhã: Cebolinha

Versátil, adapta-se bem a diferentes condições. Pode ficar nos espaços intermediários da varanda.



O Teste do Dedo: Mindfulness na Prática

Este simples gesto de **encostar o dedo na terra para sentir a umidade** te conecta com suas plantas e ensina sobre timing na vida.

1

Conecte-se com o Presente

Enfie o dedo na terra até a segunda falange. Naquele momento, você foca na vida que está pulsando na sua frente.

2

Aprenda a Ler os Sinais

Dedo limpo e seco? Para a maioria dos temperos, é hora de regar. Para cactos e alecrim, aguarde mais um pouco.

3

Pratique a Paciência

Dedo sujo e úmido? Espere. A vida tem seus tempos, e apressar raramente traz bons resultados.



Sinais dos Temperos: Traduzindo Mensagens

Folhas Amarelas (Salsinha, Manjeriçã)

Mensagem: 'Pare de me regar demais!' Lição: Às vezes, cuidado demais também faz mal. Pratique o teste do dedo.

Crescimento Lento (Orégano, Alecrim)

Mensagem: 'Preciso de mais sol!' Lição: Quando algo não vai bem, às vezes é questão de encontrar o local certo.

Folhas Murchas (Manjeriçã, Hortelã)

Mensagem: 'Estou com sede, mas vou me recuperar rápido.' Lição: Necessidades básicas atendidas resolvem 90% dos problemas.

Hastes Compridas e Fracas (Todos)

Mensagem: 'Estou buscando luz.' Lição: Quando algo não prospera, mude o ambiente antes de desistir.





Nutrindo com Consciência

Alimentação Natural dos Temperos

Cada tempero tem seu apetite

Manjeriço e Hortelã: Gostam de terra rica. Use húmus de minhoca ou adubo líquido diluído na primavera.

Alecrim e Orégano: Preferem terra mais pobre. Pouco adubo, muito sol. Excesso de nutrição diminui o aroma.

Salsinha e Cebolinha: Adubo equilibrado. Húmus de minhoca 2x por ano é suficiente.



Apartment Balcony



Spring
flowers



planting
watering



Summer
herbs



Autumn
harvest



Winter
herbs



protecting
protection



herbs

Rotina de Cuidados com os Temperos

Primavera/Verão (Época Ativa)

- **Manjeriçã & Hortelã:** Rega frequente, poda de flores
- **Alecrim & Orégano:** Rega espaçada, muito sol
- **Salsinha & Cebolinha:** Colheita regular estimula crescimento

Outono/Inverno (Época de Descanso)

- **Todos:** Menos rega, mais observação
- **Sem pressão** - deixe-os descansar naturalmente
- Planeje expansões para a próxima primavera



Ciclos da Horta: Respeitando as Estações

Primavera/Verão (Estação Produtiva)

Época de crescimento ativo. Seus temperos precisam de mais atenção, água e nutrientes. É quando você colhe mais e planta novos exemplares.

Outono/Inverno (Estação de Descanso)

Crescimento desacelerado. Regue menos, observe mais. É época de planejar expansões e aproveitar temperos mais concentrados e aromáticos.

Sabedoria da Horta: Assim como suas plantas têm ciclos naturais de produção e descanso, respeite também seus próprios ritmos de dedicação à horta.





Criando sua Cozinha com Temperos Frescos



Salsinha

Janela da cozinha para colheita instantânea. Essencial no feijão, saladas e refogados do dia a dia.

Manjericão

Varanda ensolarada. Para pizzas, molhos e pratos que pedem frescor italiano autêntico.

Cebolinha

Qualquer cantinho com sol da manhã. Versátil em ovos, sopas e massas.

Alecrim

Local mais ensolarado. Para carnes assadas e batatas rústicas gourmet.

Hortelã

Meia-sombra, vaso próprio. Para chás digestivos e águas saborizadas refrescantes.

Sabedoria do Terra Gentil: Coloque cada tempero onde ele prospera, não onde fica bonito. Uma planta feliz produz mais sabor.



Expandindo Sua Horta de Temperos

Conseguiu estabelecer seus primeiros temperos? É hora de expandir seus sabores e descobrir novas possibilidades culinárias!

Próximos Passos

Quando dominar o básico, temos guias para temperos avançados: tomilho, sálvia, capim-limão e outros que ampliarão sua biblioteca de sabores caseiros.

Compartilhe Sua Colheita

Conseguiu colher seus primeiros temperos? Compartilhe nos stories e marque @canalterragentil com #HortaNaVaranda



O Convite Final do Terra Gentil

Não tente começar com todos os temperos de uma vez. Escolha dois companheiros - talvez salsinha se você cozinha todo dia, ou manjeriço se adora pizza caseira.

Cuide deles, observe, faça o "teste do dedo" como ritual diário. Quando você cortar suas primeiras folhas frescas e sentir o perfume preenchendo a cozinha, vai entender: **você está criando sabor verdadeiro em casa.**



[Acesse nosso Canal](#)

Conecte-se com o Terra Gentil

Transformando varandas esquecidas em refúgios de sabores frescos e temperos autênticos.

 **@TerraGentil**

YouTube

 **@canalterragentil**

Instagram

 **#HortaNaVaranda**

Compartilhe sua jornada!

Canal no YouTube

Instagram

