

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Pollinator Flower Tea



Ingredients

½ cup dried or 1 cup fresh edible flower petals
(lavender, calendula, rose, hibiscus, etc.)
⅛ cup dried ginger pieces
(or 1 Tablespoons fresh ginger, minced)
⅛ cup dried, cut lemon peel

Serves many (makes 1 gallon of tea)

Instructions

Bring 1 gallon of water to a boil. Take off the stove, and add flower petals, ginger and lemon peel to the pot. Let steep for 10–12 minutes, then strain. Serve hot or cold.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Té de flores de polinizadores



Ingredientes

½ taza de pétalos de flores comestibles secas o 1 taza de pétalos frescos comestibles (lavanda, caléndula, rosa, hibisco, etc.)
⅛ de taza de trozos de jengibre seco
(o 1 cucharada de jengibre fresco finamente picado)
⅛ de taza de piel de limón seca y cortada

Rinde muchas raciones (produce 1 galón de té)

Instrucciones

Ponga a hervir 1 galón de agua. Retire del fuego y añada los pétalos de flores, el jengibre y la piel de limón a la olla. Déjelas reposar durante 10 a 12 minutos y luego escurra.

Sirva caliente o frío.