

LIBRI

35 piccolissimi giardini

DI EMMA HARDY



mestolate vivaci

Questo piccolo e simpatico allestimento si avvale di una serie di mestoli e di qualche graziosa succulenta: il risultato è davvero incantevole. Scegliete mestoli piuttosto ampi e fissate bene le piante nel substrato per permettere alle radici di diffondersi e prosperare. Gli esemplari più grandi possono essere suddivisi: in genere le succulente sono abbastanza tolleranti e possono sopportare qualche rude manipolazione.

OCCORRENTE

Mestoli smaltati o metallici
Terriccio universale
Una mestolata di ghiaia

PIANTE

Mestolo a sinistra: Muschio (disponibile presso fioristi e giardinai centrali)

Mestolo al centro:
Echeveria 'Pete von Nierberg',
Sedum album, *S. auritum*,
S. x rubrobractea e
Sempervivum 'Olivio Burgundy'
Mestolo a destra: *Acaquatrisco*,
Polka-Plantain, *Convolvulus ovata*,
e *Sedum spectabile* (o
'Oglio Bianco')

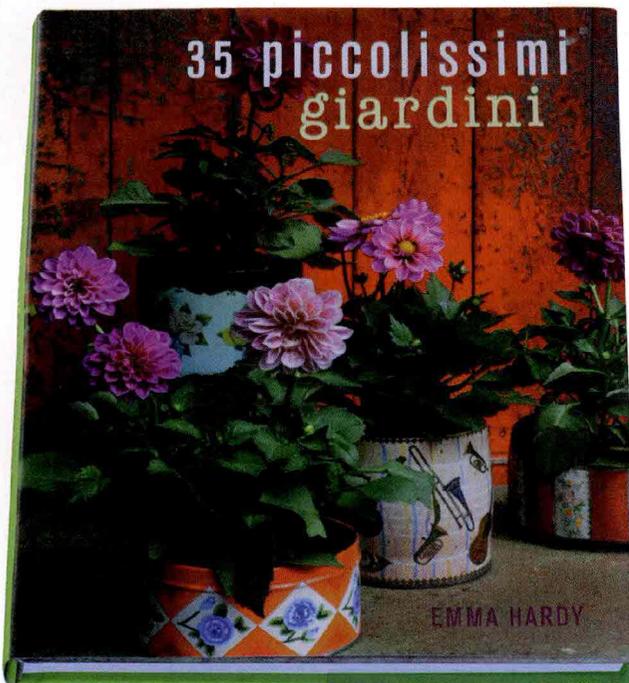


1 Promuovete la rotazione delle piante in acqua per circa 5 minuti, o fino a quando il substrato non è completamente inumidito. Per sigillare il drenaggio mettete una manciata di terriccio universale a ghiaia sul fondo del mestolo.

2 Estraiete delicatamente una delle succulente più grandi del suo vaso ed eliminate un po' di terriccio per ridurre le dimensioni della zolla. Alloggiatele su un lato del mestolo.



MESTOLATE VIVACI 19



E d ecco dei bellissimi giardini in miniatura!

Come realizzarli? Facile seguendo le istruzioni dell'autrice di questo libro, Emma Hardy, che ci propone tante soluzioni creative, decorative ed ecologiche, che oltre a darci fiori e ortaggi, abbelliranno i nostri spazi, sia in casa che in tavola come all'esterno. Elegante l'idea delle perle di muschio con le orchidee e dei giardini in conchiglia. Insolita e allegra quella del giardino di latta nelle lattine più variopinte

dei pelati! Per gli esterni, ispiratevi alle "mestolate vivaci", dove tante belle piante grasse di vario colore vivono in capienti mestoli oppure se avete recuperato uno scrigno di legno usatelo per il forziere botanico. Le idee proposte dalla Hardy sono davvero tante e originali, così semplici da realizzare, grazie alle foto passo passo, che anche un giardiniere novello saprà ricavare con successo una piccola composizione che non potrà che stupire! Logos -144 pagine - Euro 19,50

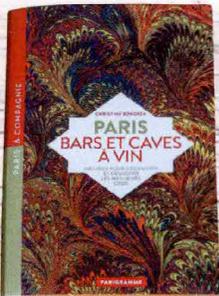


Colori tenui - Sfumature pastello per interni di Selina Lake

Regalano eleganza, femminilità e allegria alla casa: per niente stucchevoli se usati seguendo i consigli di Selina Lake, nota stylist e creatrice di interni, che, in questo bel volume, ce ne consiglia l'uso per la loro capacità di dar calore a una stanza e per far sembrare più grande



anche uno spazio piccolo. Abbinati a bianchi puri e sporchi, o a vibranti colori shocking, infondono vita e un tocco di ironia anche nelle case più sobrie. L'autrice ci offre affascinanti esempi ai quali ispirarsi come una tappezzeria vintage nei toni del verde acqua con ramages di fiori bianchi per dare un forte carattere a un ingresso, oppure una semplice scala bianca dove soltanto il corrimano è patinato d'un turchese pastello. Logos - pagine 160 - Euro 20,00

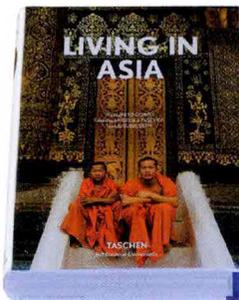


Paris - Bars et caves à vin di Christine Bokobza

Per gli amanti del vino, Parigi è un terreno di gioco d'eccezione che necessita di una guida tanto è immenso. Questo volumetto vi accompagnerà idealmente presso le migliori caves à vin e i bar più eleganti e forniti e anche in tutti quei luoghi dove è facile imparare a gustare il vino, condividendolo con gli altri. L'autrice, Christine Bokobza, è insegnante di enoturismo e in questo volume se ne percepisce l'esperienza e la sensibilità in materia di vino. E del resto è effettivamente quello che più conta in questa piacevolissima materia. Parigramme - pagine 128 - Euro 9,90 (in francese)

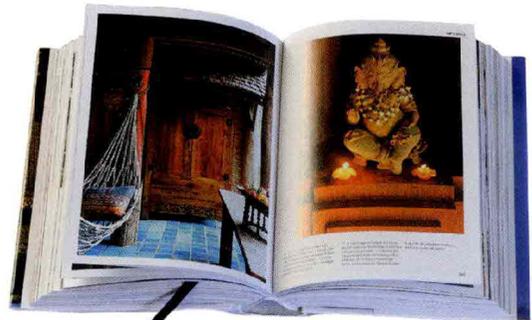


Parigramme - pagine 128 - Euro 9,90 (in francese)

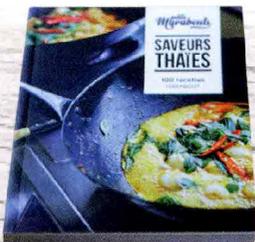


Living in Asia di Sunil Sethi foto di Reto Guntli

Stupefacenti le fotografie di Reto Guntli in quest'opera fortemente consigliata a tutti gli appassionati dell'Asia. Sul vivere asiatico, l'autore, Sunil Sethi, ci fa un esempio illuminante. "Se chiedete a un nepalese se è induista o buddista, la risposta sarà sovente "Sì". Queste due religioni sono intimamente legate, condividono rituali, divinità e simboli. Se l'induismo è la religione



ufficiale, il buddismo è diffuso dalla notte dei tempi. Buddha nasce in uno stato che fa parte del Nepal meridionale. Una reliquia del Buddha è custodita nelle viscere dello stupa di Bodnath, uno dei più grandi al mondo. Intorno al Bodnath si trovano numerosi monasteri tibetani come il tempio induista Pashupatinath. E dall'altra parte si trova lo stupa di Swayambhunath. Buddha è rivolto verso i 4 punti cardinali. Il suo naso in forma di punto interrogativo corrisponde all' 1 nepalese, e ci ricorda che una sola via porta al nirvana. Taschen - pagine 544 - Euro 15,00 (in inglese, francese e tedesco)



Saveurs Thaïes - 100 recettes opera collettiva

La cucina costituisce sovente il mezzo più semplice e più diretto con il quale viaggiare in un paese straniero. Nel caso della cucina thailandese, la scoperta merita indubbiamente di essere fatta: il sapore inaspettato, spesso mai provato prima, lascia il posto alla sorpresa e alla meraviglia del palato. Con questo piccolo



libro ci permetteremo di scoprire un periplo culinario che ruota intorno a ben 100 ricette, comprese ricette a base di carne e di pesce, passando per le zuppe e per gli antipasti. E i dolci e le bevande non sono dimenticati. Dal pollo al curry verde ai piccoli involtini freschi, sarà una vera e propria festa culinaria dedicata alla Thailandia. Marabout - 192 pagine - Euro 4,95 (in francese)