

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-aksamitka-pelna-carmen-pnos609-p-5259.html>



Nasiona Aksamitka pełna Carmen pnos609

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos609
Kod producenta	NSKP0022
Kod EAN	5904232212062
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Aksamitka pełna niska Carmen - nasiona kwiatów

Tagetes patula nana

Aksamitka pełna niska Carmen jest rośliną jednoroczną karłowatą. Kwiaty pełne o średnicy 3-5 cm. Wysiew nasion w kwietniu pod osłonami lub w maju wprost do gruntu. Kwitnie obficie i równomiernie od czerwca do późnej jesieni. Doskonale na rabaty, obwódki i do skrzynek balkonowych. Aksamitka pełna niska Carmen jest rośliną jednoroczną o silnie rozgałęzionych łodygach i pierzastodzielnych, pilkowanych liściach. Koszyczki kwiatowe pełne, o średnicy 3-5 cm, osadzone pojedynczo na szypułkach. Rośliny wydzielają ostry, charakterystyczny zapach. Korzenie wydzielają substancje blokujące rozwój nicieni. Ta cecha sprawia, że aksamitkę uprawia się jako przedplon w uprawie niektórych gatunków roślin np. truskawek, oraz równorzędnie np. z pomidorami.

Opakowanie zawiera 1g nasion
Termin wysiewu: IV
Rozstawa: 15x30 cm
Wegetacja: VI-X dni
Stanowisko: słoneczne lub półcieniste

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Aksamitka to surowiec wykorzystywany przez przemysł farmaceutyczny (luteina, zeaksantyna – wzmacniają wzrok) i spożywczy (złoty barwnik E-161b). W sieci znajdziemy setki badań nad zawartością aktywnych składników w płatkach i liściach. Zawartość luteiny jest zdecydowanie wyższa w kwiatkach o ciemnym zabarwieniu (pomarańczowe z brązowymi plamkami). Zgodnie z badaniami dostępnymi na stronie ISHS zawartość luteiny w ciemnych kwiatkach dochodzi do 1230mg na 100g płatków kwiatowych. Inne wyniki badań Science Direct – zawartość luteiny do 570mg na 100gr . Rajskie radio zachwyca się cudowną tabletką o zawartości 20 mg luteiny! 30 tabletek za 12,40zł teoretycznie odpowiada 100gramom płatków ciemnej aksamitki.
Aksamitka to nie tylko luteina i zeaksantyna. To również beta-karoten, likopen, kwasy fenolowe i olejki eteryczne. Olejki mają działanie przeciwwgrzybiczne, poprawiają trawienie, pobudzają apetyt. Ułatwiają się w trakcie suszenia rozdrobnionych płatków i w procesie obróbki cieplnej.
- Polską nazwę zawdzięcza aksamitnym w dotyku, pełnym słonecznych refleksów kwiatostanom. Bardziej wyszukany jest źródłosłów łacińskiej nazwy rodzaju Tagetes, wywodzącej się od imienia etruskiego bóstwa mądrości Tagesa, który ponoć bywał na bakier z higieną. Faktycznie, specyficzna woń aksamitek (Tagetes L.) powoduje, że wielu ludzi na ich widok kręci nosem, a w niektórych regionach Polski przylgnęło do nich niechlubne miano bźdzuszków i śmierdziuszków. Inne potocznie używane nazwy to: żaczki, turki, byczki, szarańcza, afrykanki lub... kopcuszki.
 - Pesto z kwiatów aksamitki:**
 - kwiaty aksamitki (użyłem aksamitki rozpięchłej i wąskolistnej)
 - oliwa extra vergin
 - orzechy włoskie – garść
 - ewentualnie kawałek dojzłego koziego lub owczego sera
 - sól, szczypta chili
 - odrobina soku z cytryny

Odetnij z aksamitek same płatki, zmiaskuj je z orzechami i oliwą. Im więcej oliwy – tym sos będzie rzadszy, zaś orzechy go zagęszczą, więc dobierz ilości wg upodobań. Jeśli masz ochotę, dodaj trochę startego sera i dopraw sos do smaku.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy **wieleletnie doświadczenie** w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się **wysoką jakością**, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.