

Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 08:55

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-arbuz-cukrowy-watermelon-afr29-p-7142.html>



Nasiona Arbuz cukrowy Watermelon Afr29

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr29
Kod producenta	Afr29
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Arbuz cukrowy Watermelon

Citrullus lanatus

Arbuz to słodki i soczysty owoc, który doceniamy zwłaszcza w upalne, letnie dni. Gasi on pragnienie, jest pyszny, a do tego zdrowy. Arbuz należy uprawiać na stanowiskach nasłonecznionych i zacisznych, koniecznie osłoniętych od północy, na glebach żarnych, nawiezionych obornikiem bądź kompostem. Arbuz Pochodzi z Afryki, a wywodzi się z rodziny dyniowatych i kształtem jest do niej podobny. Młodszy dyni jest jednak raczej mięsisty, ściany, natomiast arbuz to prawie sama woda. Tak też jest w rzeczywistości. **Arbuz w około 92 procentach składa się z wody.**

Opakowanie zawiera 15 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Naturalny kosmetyk, czyli sok wyciśnięty z arbuza, nałożony wacikiem na kwadrans na twarz, działa jak tonik. Czyszcza, odświeża, wygładza skórę, redukuje zaczerwienienia, likwiduje zajądki. Kremy z dodatkiem arbuza natomiast nawilżają skórę, z tego względu są zalecane osobom mającym suchą skórę. Maseczki arburowe wykazują działanie oczyszczające i ściągające.
- **Spożywanie owocu arbuza może też poprawić życie seksualne.** To za sprawą występującej w nim cytruliny. Ona zwiększa ochotę na miłość fizyczną, a do tego może pomóc panom mającym problemy z erekcją.

Nasiona arbuza najlepiej wysiewać pod osłonami do końca kwietnia. Na miejsce stałe wysadzamy je po majowych przymrozkach. Sadząc sadzonki arbuza należy pamiętać o zachowaniu odpowiedniej odległości między roślinami. Najlepiej sadzić je w odstępach około 1 metra w rzędzie.

Sorbet z arbuza

SKŁADNIKI: 3 szklanki pokrojonego na kawałki, wypestkowanego arbuza 2 łyżki cukru 1/3szklanki wody Sok i skórka limonki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA: 1. Z cukru i wody przygotowujemy syrop cukrowy – gotujemy, aż płyn zgęstnieje i będzie powoli spływał z łyżki. Odstawiamy do wystudzenia. 2. Arbuza miksujemy i dodajemy do niego syrop cukrowy i skórkę oraz sok z limonki. 3. Sorbet z arbuza przelewamy do pudełka i mrozimy przez 4 godziny, po 2 godzinach miksując masę, by pozbyć się kryształków lodu. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Arbuz cukrowy Watermelon

Citrullus lanatus

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy wieloletnie 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.