

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bazylia-wlasciwa-genovese-pnos515-p-5183.html>



Nasiona Bazylia właściwa Genovese pnos515

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos515
Kod producenta	NSZPD004
Kod EAN	5904232188909
Kolor	zielony

Opis produktu

Bazylia właściwa Genovese - Ziola szerokie torebki

Ocimum basilicum

Bazylia właściwa Genovese to roślina jednoroczna, uprawiana z rozsady lub z siewu wprost do gruntu nawet na domowym parapecie. Roślina osiąga wysokość 30-50cm. Surowcem przyprawowym jest jej ziele w stanie świeżym lub suszonym. Bazylia jest bogata w przeciwutleniacze i witaminy, m.in. witaminę A, K, C, magnez, żelazo, potas i wapń. Doskonale nadaje się do uprawy w ogródku jak i na kuchennym parapecie. Stanowi doskonałą przyprawę do sałatek, pizz, zup, sosów, drobiu, ryb i pomidorów. Roślina wymaga ciepłego, osłoniętego i dobrze nasłonecznionego stanowiska oraz żyznej, przepuszczalnej, próchnicznej i stale wilgotnej gleby. Nietolerancyjna na suszę, zalewanie, zachwaszczenie i przeciągi. Nie jest też odporna na niską temperaturę i nawet najmniejszy przymrozek jest dla niej zabójczy. Z tego względu wysiew lub sadzenie bazylii w ogrodzie są możliwe dopiero w drugiej połowie maja. Uprawiając bazylię, należy też pamiętać, aby młodym roślinom uszykować wierzchołki, dzięki czemu będą mogły lepiej się rozkzewać. Na wnieciony pokrzy, jej proste, nagie, czworokątne łodygi rozgałęziają się u podstawy. Liście bazylii są jajowate, lekko błyszczące, o długości do 5 cm. Na spodniej stronie liści znajdują się gruczołki zawierające olejki eteryczne. Bazylia właściwa Genovese wykazuje prozdrowotne działanie w wielu aspektach. Jest bardzo przydatna w leczeniu zapalenia stawów i chorób zapalnych jelit, dzięki dużej zawartości beta-karotenu (BCP), ma również pozytywny wpływ na organizm człowieka w zapaleniu pęcherza, stwardnieniu rozsianym, stanach zapalnych i obrzękach, ma właściwości odmładzające. Ma również działanie przeciwdepresyjne, uspokajające, pomaga zwalczyć bezsenność, zmniejsza nadpobudliwość. Działa podobnie jak melisa. Olejki eteryczne takie jak estragol, linalol, cymenol, eugenol, sabinene, mircen i limonen mają działanie bakterioobójcze (nawet wobec bakterii antybiotykopornych). Obniża wysoką temperaturę i rozgrzewa organizm. Umyte liście bazylii można żuć, lub przygotować z nich herbatkę, gotując wodę i dodając do niej garść liści bazylii. Taki wywar można doprawić miodem i kardamonem, które nadadzą jej orientalny smak. Można też przygotować ją w postaci soku, wkładając liście do sokowirówki.

Opakowanie zawiera 1g nasion
Termin wysiewu: 2 poł. III-IV
Rozstawa: 20x40-50cm
Termin zbioru: VII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Słowo bazylia pochodzi od greckiego słowa basilus, oznaczającego króla, znana też jest jako ziele św. Józefa.
- Zioło to pochodzi z Indii, jest często używane w kuchni włoskiej, odgrywa ważną rolę w kuchni azjatyckiej. Zależnie od gatunku i odmiany, liście bazylii mogą mieć smak anyżu oraz silny, ostry, często słodki zapach.
- Bazylia nie lubi być zalewana wodą (tęż należy podlewać ją systematycznie), lubi światło, ale niezbity ostry. Bazylię powinno się przesadzić do dobrej ziemi, gdyż w obecnej ziemi mogą być pasożyty, które sprawiają że bazylia szybko więdnę.

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 sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.