

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bocwina-szwajcarska-afr1-p-7114.html>



Nasiona Boćwina szwajcarska Afr1

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr1
Kod producenta	Afr1
Kolor	mix

Opis produktu

Nasiona Boćwina szwajcarska

Beta vulgaris var. vulgaris

Boćwina jest lepiej znana wielu osobom jako burak liściowy i różni się od zwykłego buraka stołowego tym, że nie jest korzeniem, ale samymi liśćmi i lodygami. Mimo to boćwina jest warzywem, ma grubą, chrupiącą lodygę i gładkie liście. Lodyga występuje w różnych kolorach, od dobrze znanego zielonego po jaskrawoczerwony i bordowy. Rodzaj warzywa można rozpoznać po lodydze. Liście i lodygi boćwiny dostarczają wielu składników odżywczych i są bogate w witaminy. **Mogą one nie tylko pokryć dzienną dawkę, ale nawet ją przekroczyć - należą do nich witaminy A i K. Boćwina jest również bogata w witaminę C jak cytryna czy pomarańcza.** To kolorowe warzywo jest dobrym źródłem pożytecznych mikro- i makroelementów, takich jak magnez, wapń, fosfor, sód i wiele innych. Można uprawiać zarówno w gruncie jak i na podwyższonych grządkach.

Opakowanie zawiera 20 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

Boćwina w majonezie

Składniki:

- Można ją siać z nasion – wrzuca się po kilka nasion, a gdy wykiełkują, zostawia się tylko najmocniejszą siewkę. Wysiew, zależnie od planowanego terminu zbioru, trwa od połowy kwietnia do połowy czerwca. Sadzi się także sadzonki w odstępach 25–30 cm. Należy odcinać lodygi kwiatowe, aby roślina całą energię wkładała w rozwój liści, a nie w kwitnienie i produkcję nasion.
- Właściwości lecznicze boćwiny można wykorzystać do poprawy stanu skóry i włosów.
- Liście i lodygi boćwiny można wykorzystać do przygotowania smoothie z sokiem marchwiowym. Ten zdrowy napój doda Ci energii na regenerujący poranek i dostarczy wielu składników odżywczych.
- Boćwina szwajcarska jest bogatym źródłem bardzo skutecznych składników w walce z wolnymi rodnikami, stanami zapalnymi i rozwojem chorób cywilizacyjnych.
- botwinka 1 pęczek 1/3 szklanki majonezu 1/3 pęczka koperku sól i pieprz do smaku cukier do smaku ocet do smaku 1 jajko na twardo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Boćwinę dokładnie opłukać (dolną część z buraczkami odciąć), włożyć do osolonej wody zakwaszonej octem i ugotować do miękkości. Następnie odcedzić, ostudzić i pokroić. Dodać posiekany koperek, przyprawić i wymieszać z majonezem, wyłożyć na półmisek i obłożyć ugotowanym jajkiem.

NA FOTOGRAFII

Boćwina szwajcarska

Beta vulgaris var. vulgaris

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.