Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 07:58

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 łodygami. Mimo to boćwina jest warzywem, ma grubą, chrupiącą łodygę i gładkie liście.
Łodyga występuje w różnych kolorach, od dobrze znanego zielonego po jaskrawoczerwony i bordowy. Rodzaj warzywa można rozpoznać po łodydze. Liście i łodygi 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 równie 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 łodygi 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 łodygi 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 ½ szklanki majonezu ½ 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.