

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-brukiew-nadmorska-karpiel-pnos12-p-4681.html>



nasiona Brukiew nadmorska karpiel pnos12

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos12
Kod producenta	NSWP0027
Kod EAN	5904232138829
Kolor	biały

Opis produktu

Brukiew nadmorska karpiel

Brassica napus

Brukiew nadmorska karpiel to odmiana średnio wczesna, pełna, trwała w przechowywaniu. Zgrubienia kulisto-owalne, zwężające się ku dołowi. **Mięszk kremowo-biały, delikatny, słodki.** Wysiew wprost do gruntu w końcu kwietnia lub na początku maja w rzędy co 40-50 cm. Przerzywka w rzędach co 30 cm. Przy uprawie jako popłon wysiew na rozsiewniku od maja do połowy czerwca.
Wysadzać do gruntu od czerwca do połowy lipca w rozstawie 50x30 cm. Bardzo dobrze przechowuje się przez zimę. Zarówno korzenie jak i liście nadają się na paszę.

Opakowanie: 10g
Liczba nasion: 300-400 szt. w gramie
Norma wysiewu: 2-3kg/ha

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Odmiany brukwi jadalnej wyróżniają się kształtem zgrubienia, który może być kulisty, bądź lekko spłaszczony.** W zależności od odmiany skórki korzeni może być barwy różnej, purpurowej i biało-purpurowej.
- Brukiew przeważnie uprawiana jest z rozsady, którą wysadza się na miejsce stałe w połowie czerwca. Możliwa jest także uprawa poprzez wysiew nasion bezpośrednio do gruntu (kwiecień-początek maja). Podstawowe zabiegi pielęgnacyjne polegają na nawadnianiu, nawożeniu, odchwaszczaniu, a także ochronie plantacji.
- **Warzywo to zdobyło uznanie konsumentów w krajach Europy Zachodniej,** takich jak Niemcy, czy Wielka Brytania, zaś w naszym kraju wciąż jest uprawiane na niewielkich powierzchniach. Brukiew oprócz właściwości dietetycznych stanowi również źródło witamin, a także soli mineralnych. Warzywo to spożywane jest w stanie świeżym w postaci surówek, lub po obróbce termicznej.

KULINARNIE

Zupa z brukwi

- Dorodna brukiew
- 2 średnie marchewki
- Cebula
- 3 niewielkie ziemniaki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Liść laurowy, ziele angielskie
- Pieprz, sól, kminek, kolendra

W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojoną cebulę i przyprawy. Podsmżyć na małym ogniu. Dodać pokrojoną w plasterki marchewkę i w kostkę brukiew Wymieszać, zalać wodą i dodać pokrojone ziemniaki i przyprawy. Gotować na małym ogniu 30 minut Smacznego.

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.