

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-burak-cwiklowy-degypte2-pnos17-p-4686.html>



nasiona Burak ćwikłowy dEgypte2 pnos17

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos17
Kod producenta	NSWP0049
Kod EAN	5904232274725
Kolor	czerwony

Opis produktu

Burak ćwikłowy dEgypte 20g

Brassica napus

Odmiana typu egipski, wczesna (okres wegetacji 90-110 dni), pełna. Szczególnie polecana do wczesnej uprawy na zbiór pęczkowy oraz do przechowywania. Korzeń płaski w kształcie dysku, o ciemnoczerwonym zabarwieniu. Miąższ intensywnie czerwony, słodki, bardzo smaczny.

Opakowanie: 20g
Liczba nasion: 80-120 szt. w gramie
Norma wysiewu: 8-12kg/ha
Termin wysiewania: IV - VI
Rozstawa: na ogół 30-50 x 5-7 cm
Wegetacja: 90 - 110 dni
Termin zbioru: VI - X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Nasiona buraków zaczynają kiełkować dopiero w temperaturze 8°C, siewki natomiast źle znoszą długotrwałe wiosenne chłody, sprzyjające powstawaniu pośpiechów. Optymalną temperaturą wzrostu jest 15 - 18°C.
- Burak ćwikłowy ma dużą skłonność do nadmiernego gromadzenia azotanów w korzeniach spichrzowych (trzy do pięciu razy większą niż marchew). Dlatego nawożenie azotem powinno być prowadzone w sposób bardzo ostrożny, z uwzględnieniem wielu czynników, mających wpływ na dostępność tego składnika w glebie.
- 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 pieczonych buraków

- 1,5 kg buraków
- 1 l bulionu warzywnego
- sos sojowy
- jogurt grecki
- 1/2 szklanki słodkiej śmietanki
- pieprz mielony, sól

Buraki umyj i włóż do wrzątku. Piecz do miękkości (ok. 1h), następnie obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Dodaj je do bulionu. Na tym etapie możesz buraki zblendować lub ugnieść tłutkiem do ziemniaków (zależy od Ciebie, jaki stopień rozdrobnienia chcesz uzyskać). Dopraw do smaku sosem sojowym. Podawaj z jogurtem naturalnym lub serkiem kozim - bardzo polecam!

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.