

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-burak-cwiklowy-nochowski-pnos19-p-4688.html>



nasiona Burak ćwikłowy Nochowski pnos19

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos19
Kod producenta	NSWP0062
Kod EAN	5904232159701
Kolor	czerwony

Opis produktu

Burak ćwikłowy Nochowski

Brassica napus

Burak ćwikłowy Nochowski to bardzo pełna o wysokiej zawartości betaniny i cukrów. Korzenie o kształcie kulistym do kulisto-splaszczonego. Miąższ ciemnowinowy,alabo widoczne pierścienie. Sok o bardzo dużej zawartości betaniny i cukrów, znalazł zastosowanie w produkcji barwników spożywczych. Odmiana przydatna do bezpośredniego zapotrzebnia rynku, dla przetwórców, a także do przechowywania ze względu na dużą zawartość suchej masy. Plon z 1ha 55-60t.

Opakowanie: 10g
Liczba nasion: 50-120 szt w gramie
Norma wysiewu: 12-15 kg/1ha
Termin wysiewania: 3 dekada IV-1 dekada VII
Rozstawa: na ogół 30-50 x 5-7 cm
Wegetacja: 110-115 dni
Termin zbioru: 2 dekada VII- 2 dekada X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Przed siewem warzywa należy pamiętać o starannej uprawie ziemi.**
- Nasiona wysiewa się w rzędach odległych od siebie o ok. 30-40 cm na głębokość ok. 1-3 cm. Norma wysiewu jest zależna od konkretnej odmiany warzywa, ale średnio wysiewa się ok. 1,2-1,5 g nasion na 1 m2.
- **Należy przy tym pamiętać, że odmiany o korzeniach kulistych rosną znacznie szybciej niż te z walcowatymi korzeniami.**

KULINARNIE

Buraczki w zalewie octowej

- **Składniki**
- ok 1 kg małych buraków
- **Zalewa**
- 1 l wody
- 1/2 szkl octu
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru
- kilka ziaren ziela angielskiego i kilka ziaren pieprzu, 3-4 liście laurowe
- Dodatkowo: goździki, kminek

Buraczki umyć, ugotować w wodzie do miękkości. (w szybkowarze ok 20-25 minut). Gdy ostygną obrać. Małe buraczki w całości przetrzeć do słoików, większe przekroić na połówki/czwartki. 2. Z podanych składników zagotować zalewę. Do słoików można dokładać po kilka goździków/szczyptę kminku. Gorącą zalewą zalać buraczki tak aby w słoiku znalazły się ziarenka ziela angielskiego i pieprzu. Buraki pasteryzujemy ok 20 minut, następnie odstawiamy do wystygnięcia. 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.

