

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-burak-cwiklowy-okragly-pnos20-p-4689.html>



nasiona Burak ćwikłowy Okrągły pnos20

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos20
Kod producenta	NSWP0066
Kod EAN	5904232166655
Kolor	czerwony

Opis produktu

Burak ćwikłowy Okrągły

Brassica napus

Burak ćwikłowy Okrągły to bardzo rozpowszechniona ze względu na bardzo duży plon i dobre przechowywanie korzeni zimą. Polecana także do uprawy na letni zbiór pęczkowy. Korzeń spichrzowy średniej wielkości do dużego, kulisty do kulisto-splaszczonego, z lekkoową nasadą, zagłębiony w ziemi do 3/4 długości. Skórka gładka, ciemnoczerwona. **Miażdż o dużej zawartości cukrów i czerwonego barwnika-betaniny**, o słabo zaznaczonych pierścieniach. Odmiana wykazuje słabą skłonność do kumulowania azotanów. Nadaje się do uprawy w każdej glebie zasobnej w składniki pokarmowe. Plon z 1 ha 55-70t.

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

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Przed siewem warzywa należy pamiętać o starannej uprawie ziemi.**
- Do uprawy buraka warto wybierać nasłonecznione stanowisko. Dobrze rośnie na glebach przepuszczalnych, o dużej zawartości próchnicy, najlepiej piaszczysto-gliniastych, czarnoziemach, madach i lessach.
- **Burak ćwikłowy może być z powodzeniem przechowywany przed długi okres. Dzięki taniej i łatwej uprawie, dobrej przechowalności i wytrzymałości.**

KULINARNIE

Buraczki wiórki z cebulka na zimę

- **Składniki**
- 3-4 kg braków
- ok. 600 g cebuli
- **Zalewa**
- 3/4 szklanki wody
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki octu
- 1/2 szklanki oleju
- łyżka ziela angielskiego

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zasypać 4 łyżkami soli i odstawić na minimum 2 godziny. 2. Buraki ugotować w lupinach, po czym odlać wodę i odstawić do ostudzenia. Wystudzone buraczki obrać, nawet palcami i zetrzeć na grubych oczkach tarki, po czym połączyć z cebulą wraz z powstałym sokiem. 3. Składniki zalewy zagotować razem z ziele. Ja miałam buraczki w dużym garnku a zalewę w mniejszym, więc wlałam ją do buraków i gotowałam kilka minut, ok. 10 aby składniki się połączyły. Gotęce buraczki pakujemy do wyparzonych słoików, około 1 cm od brzegu, zakręcamy i stawiamy do góry dnem. 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.

