

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-burak-cwiklowy-opolski-pnos22-p-4691.html>



nasiona Burak ćwikłowy Opolski pnos22

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos22
Kod producenta	NSWP0075
Kod EAN	5904232223976
Kolor	czerwony

Opis produktu

Burak ćwikłowy Opolski

Brassica napus

Burak ćwikłowy Opolski posiada korzeń o cylindrycznym kształcie, miąższ karminowoczerwony, o delikatnej konsystencji i doskonałym smaku, z niewidocznymi lub słabo zaznaczonymi pierścieniami. Odmiana przeznaczona do bezpośredniego spożycia, przechowywania i do przetwórstwa. Korzenie są doskonałe do konserwowania pod każdą postacią. Odmiana polecana do uprawy w każdej dobrze uprawianej glebie, o średnim poziomie nawożenia. Odmiana bardzo plenna, z dużym udziałem korzeni handlowych w plonie ogólnym.

Opakowanie: 10g
Liczba nasion: 15-120 szt w gramie
Norma wysiewu: 12-15 kg/1ha
Termin wysiewu: 2 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

- Burak ćwikłowy wymaga odpowiednio wysokiego natężenia światła.** Brak światła powoduje zahamowanie wzrostu roślin i zmniejszenie wielkości korzeni, dlatego należy przestrzegać norm wysiewu nasion.
- Buraki wysiewa się rzędowo, w rzędach oddalonych od siebie o 25–30 cm lub w systemie pasowo-rzędowym po 4 rzędy, co 27–30 cm i 45–54 cm na przejazd kół ciągnika (przy rozstawie kół 135 cm).
- Kłębki do skiełkowania wymagają dużej ilości wody,** dlatego siewnik powinien być wyposażony w kółka ugniatające. Bezpośrednio po wysiewie nasion można zwałować glebę lekkim wałem, gwarantuje to lepsze podsiąkanie wody kapilarnej w glebie.

KULINARNIE

Salatka zimowa z buraków i cukinii

- Składniki**
 - 1 kg buraków ćwikłowych (waga po przygotowaniu)
 - 1 kg cukinii (waga po przygotowaniu)
 - 1 kg cebuli
- Zalewa**
 - 1 szklanka oleju
 - ¼ szklanki octu
 - 1 szklanka cukru
 - 2 łyżki soli
 - 1 łyżeczka pieprzu

Cebulę pokroić w piórka, sparzyć gorącą wodą a kiedy ostygnie odsączyć. Buraki ugotować, obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cukinię obrać, wydrżyć miąższ z pestkami, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Warzywa wymieszać. Z oleju, octu, cukru, pieprzu i soli zagotować zalewę. Zalać warzywa, salatkę nakładać do wyparzonych słoików, uzupełnić zalewą, zakręcić wieczka. Pasteryzować przez 15 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.