

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cebula-eureka-pnos32-p-4701.html>



nasiona Cebula Eureka pnos32

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos32
Kod producenta	NSWP2166
Kod EAN	5904232004018
Kolor	żółty

Opis produktu

Cebula Eureka

Allium cepa

Cebula Eureka to odmiana o wysokiej plenności i dużym udziale plonu handlowego (ok. 95%). Wytwarza wyrównane, jednocześnie dojrzewające cebule o równomiernie załamującym się szczyplorze. Cebule duże, kształtu romboidalnego do kulistego, o masie 120-200 g. Łuska ciemno słonkowa, błyszcząca, bardzo twarda, dobrze przylegająca, bez tendencji do pęknięcia i obłuszczenia się. Miąższ jedyny, mięsisty o łagodnym, słodkim smaku. **Przeznaczona do bezpośredniego spożycia i długiego przechowywania (nawet do połowy VI).**

Opakowanie 5g
Liczba nasion: 250-400 sztuk w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/ha
Termin siewu: III-IV
Termin zbioru: VIII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Cebula to warzywo bogate w aminokwasy, które zawierają duże ilości siarki. Po przekrojeniu cebuli siarka ulatnia się w postaci związku chemicznego o fachowej nazwie S-tienek tiopropanalu. Związek ten dostając się do oczu rozpuszcza się we łzach, tworząc kwas siarkowy, który jest substancją drażniącą. Naturalną reakcją organizmu na tego typu związek jest obrona, polegająca na produkcji coraz większej ilości łez, które mają wypłukać kwas z oczu. I właśnie to jest powodem płaczu. Aby zmniejszyć działanie drażniące, można np. **włożyć cebulę na godzinę przed krojeniem do lodówki lub kroić warzywo pod bieżącą wodą.** Natomiast specyficzny smak, który pozostaje w ustach po zjedzeniu cebuli, da się zneutralizować dzięki późniejszemu spożyciu natki lub korzenia pietruszki, jabłka czy zucu ziaren kawy.

KULINARNIE

Sos cebulowy

- 4 cebule
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 3 szklanki gęstej śmietany
- sól, pieprz
- przyprawy

Masło rozgrzać w garnku na średnim ogniu, wysypać cebulę, smażyć na złoty kolor, często mieszając. Posypać mąką, mieszając smażyć minutę, przestudzić. Mieszając zasmażkę powoli wlewać śmietanę, mieszać do powstania jednolitego sosu, doprawić solą i pieprzem, podgrzewać - stale mieszając aż sos zgęstnieje.

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.