

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cukinia-astra-polka-pnos49-p-4718.html>



# nasiona Cukinia Astra Polka pnos49

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 3,70 zł       |
| Dostępność       | Dostępny      |
| Czas wysyłki     | 10 dni        |
| Numer katalogowy | pnos49        |
| Kod producenta   | NSWP0215      |
| Kod EAN          | 5904232195471 |
| Kolor            | zielony       |

## Opis produktu

Cukinia Astra Polka

Cucurbita pepo

**Cukinia Astra Polka** to roślina o pokroju krzaczastym, liście ze srebrzystymi plamami. Maczugowate owoce pokryte ciemnozieloną skórą w jaśniejsze, drobne cętki. Pionuje od końca czerwca do pierwszych przymrozków. **Odmiana odporna na występujące w Polsce rasy mączniaka rzekomego.** Najlepiej spożywać owoce młode do 25-30 cm długości.

**Opakowanie zawiera 3g**  
Liczba nasion: 3-5 szt. w gramie  
Norma wysiewu: 3-4 kg/ha  
Termin wysiewu: 1 dekada IV (rosada) 1 dekada V (siew)  
Termin sadzenia: 2 dekada V  
Rozstawa: 80x100cm

Wegetacja: 65-70 dni Termin zbioru: 3 dekada VII- 1 dekada VIII

### DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Cukinia Astra Polka ma kształt krzaka. **Zajmuje mało miejsca (jak na cukinię)**. Przeciętnie na jedną roślinę trzeba przeznaczyć 1 metr kwadratowy powierzchni. Ma kwiaty męskie i żeńskie. Wszystkie kwiaty są żółte.
- Cukinia Astra Polka wschodzi po 7-10 dniach, ale pod warunkiem, że ma ciepło. Nasiona cukinii kiełkują w temperaturze od 20 stopni Celsjusza.
- Rosadę cukinii wysadza się do gruntu pomiędzy 20 maja a 20 czerwca (V-VI). Cukinię TRZEBA przesadzać bardzo ostrożnie z nienaruszoną bryłą ziemi, gdyż źle znosi przesadzanie.

### KULINARNIE

Makaron z cukiniowym pesto krok po kroku

- krzaczek świeżej bazyli
- ok. 80 g nerkowców
- 1 ząbek czosnku
- sól do smaku
- 3-4 łyżki oliwy
- niewielki kawałek cukinii
- odrobina wody
- 50 g sera grana padano
- ok. 250 g makaronu spaghetti

Wszystkie składniki przygotowuję, cukinię obieram i dzielę na mniejsze kawałki. Trochę sera odkładam do podania. Miksuję w wysokim naczyniu(bry nie przyskalo). Mieszam z ugotowanym al dente spaghetti i podaję posypane grana padano

### 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.

