

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-cukinia-atenapolka-pnos50-p-4719.html>



nasiona Cukinia Atena Polka pnos50

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos50
Kod producenta	NSWP0219
Kod EAN	5904232195495
Kolor	żółty

Opis produktu

Cukinia Atena Polka

Cucurbita pepo

Cukinia Atena Polka to pierwsza polska odmiana mieszańcowa cukinii. Krzaczące rośliny wytwarzają bardzo liczne owoce o barwie pomarańczowej. Wysiewać w kwietniu do doniczek lub w drugiej połowie maja wprost do gruntu po 2-3 ziarna w jedno miejsce. **Wymaga gleby żyznej, próchnicznej i zasobnej w wodę.**

Opakowanie zawiera 3g
Liczba nasion: 3-5 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/ha
Termin wysiewu: 1 dekada IV (rozsadą) 1 dekada V (siew)
Termin sadzenia: 2 dekada V
Rozstawa: 80x100cm
Wegetacja: 65-70 dni

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Atena Polka wyróżnia się dużą plennością młodych owoców. Ma tendencję do tworzenia krzaczkastych roślin o gęstych, zielonych liściach. Plonuje dość wcześnie i dzięki częściowej partenokarpii zawiązuje owoce i dojrzewa aż do pierwszych przymrozków.
- Młode owoce cukinii Atena Polka są bardzo smaczne i mają dużo wartości odżywczych**, głównie witaminę C. Doskonale nadają się do spożycia bezpośredniego, ale świetnie się także konserwują. Ze względu na swoją niecodzienną barwę, odmiana Atena Polka komponuje się z innymi kolorami cukinii, tworząc bardzo estetycznie wyglądające dania.

KULINARNIE

Piacuszki z tartej cukinii

- mąka [100 g] (pełnoziarnista)
- cukinia [1 szt.] (duża)
- jajka [2 szt.]
- mleko [4 łyżki]
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek [4 łyżki]

Mąkę przesieć do miski, wymieszać ze szczyptą soli, a następnie z roztrzepanymi jajkami. Stopniowo wlewać mleko, ciągle mieszając, aż ciasto będzie gładkie. Wymieszać z cukinią, startą na tarce o grubych oczkach. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem. Można również dodać świeże liście bazylii lub natkę pietruszki. Jeśli ciasto będzie za rzadkie, można je jeszcze zagęścić mąką. Placuszki smażyć na rozgrzanej oliwie z oliwek aż się zarumienią. Można podawać z różnego rodzaju sosami np. tzatziki, pomidorowym. Mi smakowały z greckim jogurtem naturalnym. Ciasto na placuszki radzę przygotować tuż przed smażeniem, gdyż cukinia szybko puszcza sok, przez co masa będzie bardzo rzadka.

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.