

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-czaber-ogrodowy-pnos516-p-5184.html>



Nasiona Czaber ogrodowy pnos516

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos516
Kod producenta	NSZPD005
Kod EAN	5904232176609
Kolor	zielony

Opis produktu

Czaber ogrodowy - Zioła szerokie torebki

Satureja hortensis

Czaber ogrodowy to roślina jednoroczna osiągająca wysokość do 25cm, o rozgałęzionym systemie korzeni i krzaczkastych, delikatnie kosmątkowych liściach. Cała roślina jest wysoce aromatyczna. Surowcem jest jej ziele o silnym, korzennym zapachu i ciepłym smaku – w stanie świeżym i suszonym. Ziele zawiera 0,8-1,5% olejku lotnego, do którego z karwakuolu i cymenu oraz garbniki, żywice i śluz. Idealna przyprawa do potraw z warzyw strączkowych, do zup, tłustych mięs i marynat. W medycynie naturalnej uchodzi za środek tonizujący przewód pokarmowy i za silny środek antyseptyczny. Gałązki czabru były wrzucane do ognia w celu stworzenia aromatycznego środka dezynfekującego. Nawet dzisiaj, z powodu jego ostrych olejów, jest powszechnie stosowany w pastach do zębów i mydlach. Czaber ogrodowy ma zastosowanie kulinarne i lecznicze. Czaber wykazuje właściwości antybakteryjne, antyoksydacyjne, przeciwzapalne, przeciwbólowe oraz słabe moczopędne. Pomaga przy zaparciach, zbyt intensywnej fermentacji w jelitach, bieguncie oraz w stanach zapalnych skóry. Poza czabrem ogrodowym, uprawiać można również czaber górski (Satureja montana) o silniejszym aromacie i większej koncentracji olejków eterycznych.

Opakowanie zawiera 1 g nasion
Termin wysiewu: 2 poł. IV-V
Rozstawa: 40x40cm
Termin zbioru: VII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Czaber usprawnia pracę jelit i żołądka. Przyprawa ta działa poza tym przeciwpadaczkowo i antybakteryjnie. Wywar z czabru ogrodowego, cząbrowy olejek eteryczny lub olej z nasion stosowane są w stanach zapalnych oraz w niezłej żołądka i przy bieguncie. Czaber to niewymagająca roślina uprawna, dlatego warto hodować ją w ogrodzie lub w doniczce.
- Czaber warto uprawiać samodzielnie z co najmniej trzech powodów. Po pierwsze, świeży czaber trudniej nabyć w sklepie, w porównaniu do powszechnie dostępnych bazylia czy oregano. Składowe zioła nie mogą zresztą równać się tym własnoręcznie wyhodowanym w ogródku czy nawet na balkonie. Po drugie, kwitnący od lipca do sierpnia czaber posiada niebywale wspaniałe ozdoby. Jego kwiatały są drobne i delikatne, w kolorze białym, różowym lub fioletowym. Po trzecie, czaber jest wyjątkowo przystępny w uprawie. Wyrośnie na każdym gruncie i nie wymaga nawożenia. Po wysianiu przykrywa się go jedynie cienką warstwą ziemi, by nasionka miały dostęp do światła. Roślinę podlewamy umiarkowanie, gdyż jest odporna na suszę. W czasie uprawy musimy pamiętać o regularnym odchwaszczaniu.
- Zarówno z perspektywy kulinarnej, jak i zdrowotnej, najcenniejszym skarbem czabru ogrodowego jest zawarty w nim olejek eteryczny. Nadaje on przyprawie ciekawy i wyrazisty smak niepozbawiony ostrości. Czaber stosuje się przede wszystkim do dań mogących spowalniać trawienie, głównie do produktów strączkowych i tłustych mięs. Dodany do fasoli czy grochu wspomaga procesy trawienne i zadziała wiatropędnie. Czaber, dzięki zawartości olejków, powstrzymuje nadmierną fermentację w jelitach oraz wykazuje silne właściwości antybakteryjne, przeciwrzybcze, przeciwzapalne i przeciwbólowe. Udokumentowano, że radzi sobie nawet z takimi rodzajami bakterii, wobec których często nieskuteczne pozostają nawet antybiotyki.

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.