

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dwarf-papaya-melonowiec-zielona-afr33-p-7146.html>



Nasiona Dwarf Papaya Melonowiec zielona Afr33

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr33
Kod producenta	Afr33
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Dwarf Papaya Melonowiec zielona żółty

Carica papaya

Papaya Melonowiec zielony jest rośliną z rodziny melonowcowatych (Caricaceae). Był znany Indianom z Ameryki Środkowej i Południowej na długo przed przybyciem Europejczyków. Obecnie drzewa papai uprawia się we wszystkich krajach o klimacie tropikalnym i subtropikalnym. **Roślina ma prostą łodygę sięgającą w stanie naturalnym do 10 m wysokości,** która jest zwieńczona pełnem dużych, głęboko powiniastych liści osadzonych na długich ogonkach. Kwiaty papai są lejkowate, pachnące, kremowe lub żółte. Owoce papai przypominają gruszkę, są duże. Dojrzałe owoce mają miąższ o masłanej konsystencji, aromatyczny i bursztynowożółty. Wewnątrz owocu znajdują się czarne nasiona, które również są jadalne. Prawie wszystkie części rośliny są wykorzystywane w kuchni i medycynie, a lodygi i kora są używane jako surowiec do produkcji lin.

Opakowanie zawiera **15 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Owoce papai są niskokaloryczne. Papaja jest nie tylko smaczna, ale też idealna dla osób na diecie odchudzającej - 100 g owocu to tylko 39 kcal.
- Wartość odżywcza owoców papai jest bardzo wysoka: **zawierają dużo cukrów i błonnika, szereg witamin: A, C, E, B, E, K oraz minerałów: wapń, potas, żelazo, magnez, mangan, miedź i fosfor.**
- Sok z papai ma nie tylko przyjemny smak, ale także ciekawą właściwość - zmiękcza najtwardsze nawet mięso.** Z tego powodu w wielu krajach uważany jest za **niezbędny składnik marynat.**

Nadziewana papaja

SKŁADNIKI : 1/4 szklanki oleju 2 posiekane cebule 3 zmiążdżone ząbki czosnku 2 posiekane papryczki chili 50 dag posiekanej poledwicy wołowej 2 łyżeczki przecieru pomidorowego 2 pomidory (oczyszczone z nasionek i pokrojone w kosteczkę) sól pieprz 1 duża niezbyt dojrzała papaja przekrojona na połowę i oczyszczona z pestek 15-20 dag startego parmezanu masło do posmarowania formy

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA: W dużym rondlu rozgrzej olej, podsmaż na małym ogniu cebulę, czosnek i chili (około 10 minut). Dodaj posiekane mięso, smaż około 10 minut. Wymieszaj z koncentratem i pomidorami, przypraw do smaku. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Włóż połówki papai na 15 minut do wrzącej wody. Nasmaruj masłem zarodoporną formę, włóż do niej połówki papai. Napelnij je przygotowanym farszem, piecz 30-35 minut. Podawaj na gorąco od razu po wyjęciu z piekarnika.

NA FOTOGRAFII

Dwarf Papaya Melonowiec zielona

Carica papaya

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.