

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-makaronowa-pyza-pnos56-p-4725.html>



nasiona Dynia makaronowa Pyza pnos56

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos56
Kod producenta	NSWP0212
Kod EAN	5904232207341
Kolor	żółty

Opis produktu

Dynia makaronowa Pyza

Cucurbita pepo

Dynia makaronowa Pyza to odmiana średnio późna. Dynia, której miąższ po ugotowaniu rozpada się na włókna jak makaron spaghetti. Znakomite warzywo dietetyczne. Rośliny o pokroju krzaczastym z dużą ilością pędów bocznych. Owoce średniej wielkości, o kształcie eliptycznym, gładkie. Barwa skórki dojrzałego owocu żółtopomarańczowa z delikatną, żółtą mozaiką. **Miąższ owoców barwy kremowej do pomarańczowej w miarę dojrzewania, gruby.** Pyza wymaga stanowiska słonecznego. Lubi glebę przepuszczalną o wysokiej zawartości substancji organicznych. Należy unikać zbytniego zagęszczenia. Odmiana odporna na choroby, nie wymaga ochrony chemicznej.

Opakowanie zawiera 0,5g
Gatunek: Dynia makaronowa
Gama: Bestseller z Olszowa

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Odmiana Pyza to, obok Makaronowej Warszawskiej, najbardziej znana w naszym kraju dynia makaronowa. Oprócz nietypowego miąższu, z którego można przyrządzić warzywne spaghetti, charakteryzuje się przede wszystkim odpornością na choroby.
- Dynia Pyza to znakomite warzywo dla osób przebywających na diecie.** Z jej miąższu najczęściej przyrządza się warzywne spaghetti, ale można go też zapiekać. Co ciekawe, dzięki swojemu delikatnemu smakowi wybornie sprawdza się w potrawach przyrządzanych zarówno na słono, jak i na słodko.
- Prezentowana odmiana dyni makaronowej powinna być uprawiana w miejscu osłoniętym od wiatru, a przy tym dosyć słonecznym. Najważniejsze jest jednak odpowiednie nawodnienie gleby, ponieważ dynia pozbawiona wilgoci może w ogóle przestać rosnąć. **Zaleca się też, aby odczyn gleby, w której uprawiamy Pyze, był obojętny.**

KULINARNIE

Zapiekana dynia makaronowa

- dynia makaronowa średniej wielkości
- 2-3 ząbki czosnku
- łyżka masła
- 2,5 łyżki mąki pszennej
- 1,5 szklanka mleka
- garść startego twardego sera żółtego

Dynię przetrzyn na pół, usuń pestki. Piecz przecięciem w dół mniej więcej godzinę w piekarniku rozgrzanym do temp. 200 st. C na blasze wyłożonej papierem do pieczenia . Na blasze wlej trochę wody i uzupełnij w razie potrzeby. Po upieczeniu widelcem wzmusz miąższ, aż pojawią się nitki. Przygotuj sos: w garnku rozgrzej łyżkę masła, dodaj zmiażdżony czosnek i krótko przesmaż. Dodaj mąkę i wymieszaj z masłem. Wlej mleko i trzepaczką dobrze rozmieszaj. Sos gotuj, ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Delikatnie wymieszaj powstały sos z dynią makaronową, posyp serem żółtym i zapiekaj w temp. 200 st. C, aż ser się rozpuści.

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.