

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrz-atlantic-giant-pnos58-p-4727.html>



nasiona Dynia olbrz Atlantic Giant pnos58

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos58
Kod producenta	NSWP2199
Kod EAN	5904232004322
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia olbrzymia Atlantic Giant

Cucurbita

Dynia olbrzymia Atlantic Giant o bardzo dużych owocach (od 30 do 300kg). Owoce kuliste lub owalne, lekko żebrowane, skórka pomarańczowa, pokrój płóciwy. Jasnożółty miąższ bogaty w witaminę C oraz witaminy z grupy B, lecytynę oraz kwas foliowy. **Najlepiej udaje się na glebach żyznych.** Preferuje stanowisko słoneczne, wilgotne. Odmiana przeznaczona do długiego przechowywania.

Opakowanie zawiera 3g
Liczba nasion: 2-3 sztuki w gramie
Norma wysiewu: 2-4kg/ha
Termin siewu: rozsadą - koniec IV, grunt - początek V
Wysadzanie rozsady: od połowy V
Termin zbioru: IX-XI

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Wartości odżywczych dyni i jej właściwości leczniczych nie sposób przecenić. Dynia to warzywo bogate w witaminy i minerały, zwłaszcza niezbędny mężczyznom cynk, a przy tym ma niewiele kalorii. Świeże pestki dyni pomagają pozbyć się owsików, tasiemca i innych pasożytów.
- Dynia jest bogata w beta-karoten** - to pomarańczowy, czerwony i żółty barwnik roślinny (to dzięki niemu dynia ma tak intensywny kolor) i jednocześnie substancja o właściwościach leczniczych. Beta-karoten - podobnie jak wszystkie karotenoidy - jest przeciwutleniaczem, co oznacza, że hamuje szkodliwe procesy oksydacyjne, a co za tym idzie - może zapobiegać rozwojowi chorób nowotworowych.
- Dynia i jej właściwości lecznicze oraz wartości odżywcze** doceniali już meksykańscy Indianie. Znalazła ona zastosowanie zarówno w meksykańskiej medycynie naturalnej, jak i kuchni (przepisy na przetwory z dyni są przekazywane z pokolenia na pokolenie).

KULINARNIE

Zupa z dyni piżmowej

- 1 dynia piżmowa, około 2 kg
- 2 l bulionu warzywnego
- 1 kawałek imbiru wielkości opuszki męskiego kciuka
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1 łyżeczka curry
- 1 szczypta cynamonu
- sól
- 100 ml kwaśnej śmietany (śmietana 18% tłuszczu)

Polecam dynię piżmową - jest najłatwiejsza do obierania, co potwierdza pani Irena Sudoł, Prezes Stowarzyszenia Miłośników Pustelni Złotego Lasu. Dynię obieramy, kroimy w kostkę i dusimy na maśle z posiekaną cebulą. Zalewamy bulionem warzywnym w ilości ok. 2 l na 1 dynię, dodajemy starty imbir i dusimy na wolnym ogniu ok 30 min. Potem zupełnie blendujemy, dosmaczamy przyprawami - ja polecam kurkumę i curry oraz szczyptę cynamonu, który świetnie "podkreśla" smak. Podajemy z kleksem śmietany. Smacznego! - pocięła Małgorzata Raducha z radiowej Jedynki. Smacznego!

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.

