

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrzym-golias-pnos60-p-4729.html>



nasiona Dynia olbrzym Golias pnos60

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos60
Kod producenta	NSWP2200
Kod EAN	5904232004339
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia olbrzymia Golias

Cucurbita maxima

Dynia olbrzymia, doskonała do przetwórstwa (na dżemy, kompoty, zupy). Owoce okrągłe lub owalne o wadze do 30 kg, koloru pomarańczowego i o takim samym miąższu, który jest wyjątkowo smaczny. **Lubi głębę żyzną i wilgotną.**

Opakowanie zawiera 3g
Liczba nasion: 3-3 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/1ha
Termin wysiewu: IV (rosada) 1 dekada V(grunt)
Termin sadzenia: 2 dekada V
Rozstawa: 70x100 cm
Wegetacja: 120-150 dni
Termin zbioru: Termin zbioru: IX- XI

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Ambar to odmiana dyni olbrzymiej, która wyróżnia się ciemnozielonym kolorem. Ma grubą skórkę, lekko cełkowaną na szaro, pod nią znajduje się intensywnie żółty lub pomarańczowy, twardy miąższ.
- Dynia Ambar nadaje się szczególnie do uprawy na spożycie bezpośrednie albo przetwory.** W bardzo małym stopniu uprawia się ją na nasiona. Najlepiej nadaje się do przetwórstwa i przemysłu cukierniczego. Ma słodki smak, jest bardzo bogata w witaminę C, mikroelementy i sole mineralne.
- Dynia Ambar jest najlepszą opcją.** Odmiana wyróżnia się zawartością wartości odżywczych.

KULINARNIE

Klasyczna dynia w occie

- 1 kg dyni
- 1/2 l octu
- 25 dag cukru
- starty imbir

Dynię obierz, przekrój na pół, wydrąż z pestek. Pokrój ją na kwadratowe kawałki o bokach ok. 2 cm. Przygotuj zalewę: cukier rozpuść w małej ilości wrzącej wody i dodaj ocet. Zagotuj zalewę i dodaj do niej dynię. Zagotuj wszystko ponownie. Pozostaw na dobę i następnego dnia ułóż kawałki dyni w słoikach, dodaj odrobinę startego imbiru (lub więcej, jeśli lubisz ostry aromat), następnie zalej słoiki jeszcze raz zagotowaną zalewą i zakręć. Dynia w occie powinna być przechowywana w chłodnym miejscu. Z czym najlepiej smakuje dynia w occie? Nasz przepis na dynię w occie zawiera imbir, który dodaje jej charakteru. Zaserwuj więc dynię w occie do pieczonego indyka, jeśli chcesz zrównoważyć smak lub do dania chińskiego, jeśli lubisz ostry smak potraw. Innym pomysłem mogą też być koreczki – nabij na wykałaczki kawałki dyni w occie na przemian z oliwkami i kawałkami kabanosów. 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.