

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrzymia-ambar-pnos57-p-4726.html>



nasiona Dynia olbrzymia Ambar pnos57

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos57
Kod producenta	NSWP0179
Kod EAN	5904232197901
Kolor	zielony

Opis produktu

Dynia olbrzymia Ambar

Cucurbita maxima

Dynia olbrzymia Ambar to rewelacyjna odmiana zawierająca 3-razy więcej suchej masy (18-25 %), 3-razy więcej białka (1,5-2 g) i 6-razy więcej betakarotenu (10-12 mg) niż pozostałe odmiany uprawiane w Polsce, a także 2-krotnie więcej suchej masy niż marchew. Gniazda nasienne są małe, dzięki czemu owoce są mniej podatne na uszkodzenia, nie pękają podczas zbioru i lepiej się przechowują. Nie kumulują metali ciężkich i azotanów, a więc może być uprawiana w pobliżu dróg. Owoce mogą być przechowywane do miana zachowując przez cały czas dużą zawartość witaminy C. **Mają wielostronne zastosowanie:** jako warzywo, pasza dla zwierząt (dodawana do pożywienia krów powoduje wzrost wydajności mleka i zawartości w nim beta karotenu), w przemyśle gorzelniczym i cukierniczym. Plon przy zagęszczeniu 1 roślina/m² wynosi 40-70 t/ha.

Opakowanie zawiera 5g
Liczba nasion: 2-4 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/ha
Termin wysiewu: 3 dekada III(roszcada) 2 dekada V(siew)
Termin sadzenia: 2 dekada V
Rozstawa: 70x100 cm
Wegetacja: 120-150 dni
Termin zbioru: 2 dekada X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Ambar to odmiana dyni olbrzymiej, która wyróżnia się ciemnozielonym kolorem. Ma grubą skórkę, lekko cętkowaną 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

ZUPA DYNIOWA Z SOCZEWICĄ

- dynia - 1 szt o wadze ok. 1-1,5 kg, hokkaido
- marchew - 2 szt
- pietruska - 1 szt
- por - 1 szt
- soczewica - ok. 1/2 szklanki
- sól, pieprz - do smaku
- pastą curry - do smaku
- olej - 2 łyżki
- kolendra mielona - 1/2 łyżeczki
- kumin mielony - 1/2 łyżeczki

Soczewicę ugotuj do miękkości w wodzie. W dużym garnku zeszklj na oleju posiekany por. Dopraw kolendrą i kuminem. Dodaj obrane i pokrojone w kawałki marchewki oraz pietruszkę, a także pokrojoną w kostkę dyni (jeśli używasz odmiany hokkaido- nie musisz jej obierać). Składniki zalej taką ilością wody, by tylko przykryła wszystkie warzywa. Gotuj je do miękkości. Zupę zmkusj na gładki krem. Dopraw do smaku solą, pieprzem i ostrą pastą curry. Dodaj soczewicę. 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.