

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrzymia-justynka-pnos61-p-4730.html>



nasiona Dynia olbrzymia Justynka pnos61

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos61
Kod producenta	NSWP0197
Kod EAN	5904232245626
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia olbrzymia Justynka

Cucurbita maxima

Dynia olbrzymia Justynka to wspaniała odmiana mieszańcowa zawierająca najwięcej ze wszystkich odmian suchej masy (10-12%) i beta-karotenu (8-12mg/100g). Rośliny pół krzaczaste, średnio rozgałęzione. Owoce eliptyczne, lekko bruzdowane o masie 3-3,5kg i ciemnopomarańczowej z różowymi smugami na skórce. Komora nasenna bardzo mała.

Mięsz grubości 3-4cm, ciemno-pomarańczowy, miękki, bardzo smaczny. Owoce o grubszym i smaczniejszym miąższu niż u 'Uchiki Kuri'. Nasiona brązowe, duże masa 1000szt. wynosi ok. 400g. Odmiana bardzo plenna 60-80t/ha. Dobrze przechowuje się do końca stycznia, zachowując wyśmienite walory konsumpcyjne.

Opakowanie zawiera 2g
Liczba nasion: 2-4 szt. w gramie
Norma wysiewu: 2-4 kg/1ha
Termin wysiewu: 3 dekada III(rozsadą) 2 dekada V(siew)
Termin sadzenia: po 15 V
Rozstawa: 150x100 cm
Termin zbioru: IX-X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Dynia jest bogata w cynk i witaminę C, które są niezbędne dla zdrowego układu odpornościowego. Kubek (245 g) gotowanej dyni zawiera ponad 11 miligramów witaminy C (19% dziennego zapotrzebowania)!
- Dynia ma niesamowite właściwości, więc warto poszukać swojej ulubionej dyni i znaleźć na nią swój sposób! Sezon na dynię trwa, można ją kupić prawie w każdym sklepie spożywczym i w dodatku kosztuje tylko kilka złotych.
- Pestki dyni to prawdziwy super-pokarm i jeden z najlepszych pokarmów dla naszej urody. Zawierają takie minerały jak cynk, siarkę, potas, magnez i wapń. Są niezwykle bogatym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych. Jeśli chcesz zadbać o piękne zdrowe włosy i skórę to pestki dyni z całą pewnością powinny znaleźć się w twojej codziennej diecie.

KULINARNIE

KORZENNA BABKA DYNIOWA

- mąka pszenna - 1 szklanka
- puree z dyni - 1 szklanka
- cukier - 3/4 szklanki
- cynamon - 1/8 łyżeczki
- kardmon - 1/8 łyżeczki
- masło - 50 g, miękkie
- sól - 1/2 łyżeczki
- soda - 1/2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 2 szt

Puree z dyni przygotowuj wg przepisu np. TEGO. Dynię upiecz do miękkości, oddziel skórkę, zmiksuj miąższ. Zmiksuj na puszystą masę masło z cukrem. Dodaj cynamon, kardamon, wbij (ciagle miksując) kolejne jajka. Połącz z dynią. Dodaj suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. Wymieszaj. Foremkę nasmaruj masłem (możesz dodatkowo obsypać ją mąką/bulką tartą- ja lubię używać krupczatki). Wlej ciasto. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 oC, piecz ok. 40 minut. Ostudź, wyjmij delikatnie z foremki. 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.