

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrzymia-uchiki-kuri-pnos63-p-4732.html>



nasiona Dynia olbrzymia Uchiki Kuri pnos63

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos63
Kod producenta	NSWP2136
Kod EAN	5904232003035
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia olbrzymia Uchiki Kuri

Cucurbita maxima

Dynia olbrzymia Uchiki Kuri to najbardziej popularna odmiana dyni typu Hokkaido. Jej rośliny mają płodzący pokrój i średnią siłę wzrostu, odpowiednio podparte mogą się pląć. Skórka jest pomarańczowa lub czerwona, miąższ ciemno żółty, smaczny i soczysty. Owoce mają beczułkowaty kształt, są żebrowane, niewielkie – osiągają średnią wagę około 1-1,5kg. **To źródło wartości odżywczych. Jej miąższ zawiera bardzo dużo witamin z grupy B i prowitaminy, potasu, selenu, wapnia i fosforu.** Wyróżnia się bardzo dużą zawartością karotenu i witaminy C. Polecana w żywieniu niemowląt i dzieci. Doskonale do zupy, ciast, zapiekanki i faszerowania.

Opakowanie zawiera 3g
Liczba nasion: 2-4 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/1ha
Termin wysiewu: IV (rozsada) V (grunt)
Termin sadzenia: 2 dekada V
Termin zbioru: VIII-X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Dynie typu Hokkaido tworzą rozległe rośliny o średniej sile wzrostu, które mają tendencję do czepiania się podpór, krtek czy ogrodzeń – w takiej sytuacji mogą wyrosnąć nawet na wysokość 3 metrów. Na pojedynczej roślinie pojawiają się najczęściej 2-3 owoce o wadze od 1 do 3 kilogramów.
- Dynie typu Hokkaido są prawdziwą kopaliną wartości odżywczych.** Ich miąższ zawiera bardzo dużo witamin z grupy B i prowitaminy A. Niektóre z odmian wyróżniają się bardzo dużą zawartością karotenu i witaminy C – im bardziej pomarańczowe zabarwienie miąższu, tym wyższa zawartość tych składników.
- Owoce mają beczułkowaty kształt, są wyraźnie żebrowane, niewielkie – osiągają średnią wagę około 1-1,5 kilograma. Okres od wysiania do zbiorów trwa mniej więcej 115 dni, jest więc to dość późna odmiana. Mimo delikatnej skórki, nieuszkodzone egzemplarze nadają się do przechowywania.

KULINARNIE

DYNIOWE PLACUSZKI NA ŚNIADANIE

- mąka pszenna - 1 i 1/4 szklanki
- cukier - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczki
- sól - 1/2 łyżeczki
- mleko - 1 szklanka
- puree z dyni - 6 łyżek
- naturalna esencja waniliowa - 1/2 łyżeczki
- olej - 2 łyżki
- jajko - 1 szt
- syrop klonowy - do podania

Przygotuj puree z dyni wg. przepisu w opisie powyżej. W misce połącz mleko z jajkiem, puree z dyni esencją waniliową i cukrem. Dodaj suche składniki- mąkę, proszek do pieczenia i sól. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju. Łyżką nakładaj ciasto. Smaż z obu stron, na lekko brązowy kolor. Podawaj na ciepło z dodatkiem np. syropu klonowego. 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.

