

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-pizm-muscade-de-provence-pnos65-p-4734.html>



nasiona Dynia pizm Muscade de Provence pnos65

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos65
Kod producenta	NSWP2137
Kod EAN	5904232003042
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia pizmowa Muscade de Provence

Cucurbita moschata

Dynia pizmowa Muscade de Provence to francuska, późna odmiana uznawana za jedną z najsmaczniejszych. Owoc silnie splecione i wyraźnie rowkowane, osiągające od 5 do 15 kg. Wydzielają niesamowity pizmowy aromat. Miąższ ma pomarańczowy kolor i jest bezwłóknisty, a przy tym – jędrny i soczysty. Skórka gruba, na początku szaro- lub ciemnoszara, z czasem zmieniająca barwę na brudnopomarańczową. Odmiana dobrze się przechowuje, a z jej owoców przyrządza się zupy, ciasta, desery oraz przetwory. **Spśród owoców i warzyw uprawianych w Polsce dynia jest jedynym z bogatszych źródeł beta-karotenu, który wraz z witaminą C chroni przed wolnymi rodnikami.**

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

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Dynia pochodzi z Ameryki Południowej. W Peru i w Meksyku dynie były spożywane już ponad 8000 lat temu. Wraz z odkryciem Ameryki dynia przybyła wreszcie z Ameryki do Europy.
- Dynia jest poza tym popularną ozdobą podczas święta Halloween:** wnętrze dyni się drąży, a w pozostałym miąższu dzieci uwielbiają rzeźbić twarze budzące dreszcząją grozy, zaś wewnątrz umieszczają świece. Wydrążoną dynię należy wewnątrz przepłukać octem, a z zewnątrz spryskać lakierem do włosów. Taki zabieg zabezpieczy ją przed pleśnią.

KULINARNIE

Dynia marynowana na ostro z musztardą i miodem

- Dynia marynowana na ostro z musztardą i miodem
- 1 szklanka octu 10%
- 9 łyżek cukru
- 2 łyżki soli
- 2 liście laurowe
- Kilka ziaren ziela angielskiego
- 1,5 kg dyni
- Miód

Wodę zagotować z octem, dodać cukier, sól, ziele angielskie i liście laurowe oraz musztardę. Całość dokładnie wymieszać, zagotować. Dynię umyć, obrać ze skóry, oczyścić, pokroić w średniej wielkości kostki. Słoiki wyparzyć. Dynię ułożyć ciasno w słoikach, zalać ciepłą marynatą, do każdego słoika dodać około łyżki miodu (na duże słoiki 2 łyżki). Pasteryzować przez 20 minut. 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.