Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 13:48

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-pizmowa-butternut-afr25-p-7138.html

Nasiona Dynia piżmowa Butternut Afr25

Cena	**12,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**Afr25**
Kod producenta	**Afr25**
Kolor	**pomarańczowy**

Opis produktu

Nasiona Dynia piżmowa Butternut

Cucurbita moschata

Dynia piżmowa Butternut to jednoroczna roślina z rodziny dyniowatych (Cucurbitaceae), wywodząca się z Ameryki Środkowej. Łodygi tej odmiany są mocne, płożące lub wspinające, o długości do 5 m., z rozgałęzionymi wąsami czepnymi. Liście duże, miękkie, często z białymi plamami. Dynia piżmowa jest rodzielnopłciowa. Kwiaty żeńskie są jasnozółte, dzwonowate i wyrastają pojedynczo. Kwiaty męskie występują pęczkami, w kątach liści. **Owoce duże, o kształcie tykwy lub dzwonka, pokryte grubą, jasną skórką.** Miąższ ma kolor żółty i jest bezwłóknisty, słodkawy , o charakterystycznym piżmowym zapachu. W miąższu znajdują się liczne, białe lub brązowe, nasiona.

Opakowanie zawiera **20 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Dynia piżmowa wymaga stanowiska nasłonecznionego i osłoniętego od wiatru - temperatura optymalna dla jej wzrostu to 25 C. Do dobrego rozwoju potrzebuje gleby żyznej, próchniczej, wysoko przepuszczalnej i przewiewnej oraz szybko się nagrzewającej. Wymaga również regularnego zasilania. Gdy ziemia jest słaba, owoce dyni są mniej dorodne.
- To wyjątkowe warzywo, które może przybierać niezwykłe kształty i rozmiary, świetnie nadaje się na zupy, na przykład na pikantną zupę dyniową z czarnuszką lub zupę śniadaniową na mleku, na którą warto wybrać dynię o słodkim miąższu (na przykład hokkaido lub dynię piżmową).
- **Dynia nie lubi sąsiedztwa: Arbuz (Kawon) Cukinia, Kabaczek, Melon, Ogórek, Patison, Ziemniak.**

Dynia marynowana

SKŁADNIKI : duża dynia (5 kg ?) woda, 2 l ocet 10%, 3 szkl. cukier, 6 szkl. sól, 4 łyżki curry Kamisu, 2 torebki cynamon - pokruszona 1/2 laski cebula, czosnek biała gorczyca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Dynię obrać, wypestkować, pokroić w kostkę ok. 1x1 - 1,5x1,5 cm. Do każdego słoika wsypać troszkę gorczycy, włożyć kawałeczek cynamonu, krążek cebuli i / lub czosnku, na to ciasno ułożoną dynię. Z pozostałych składników zrobić zalewę - zagotować i zalać nią to co w słoikach. Dobrze zakręcić słoiki, pasteryzować ok. 10 minut.

NA FOTOGRAFII

Papaya Melonowiec żółty

Cucurbita moschata

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.