

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-zwyczajna-bezlupin-junona-pnos66-p-4735.html>



nasiona Dynia zwyczajna bezlupin Junona pnos66

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos66
Kod producenta	NSWP0195
Kod EAN	5904232215803
Kolor	żółty

Opis produktu

Dynia zwyczajna bezlupinowa Junona

Cucurbita pepo

Dynia zwyczajna bezlupinowa Junona to roślina o dużych nasionach koloru oliwkowo-zielonego, pozbawionych łupiny nasiennej. W jednym owocu znajduje się ok. 300-350 nasion. Są one doskonale do bezpośredniego spożycia lub przetworstwa (wyłaczanie oleju, dodatek do chleba lub ciast, nasiona solone lub cukrowane). **Owoce o masie około 3 kg, kuliste lub lekko spłaszczone, pomarańczowe z zielonymi smugami.** Rośliny o pokroju plącącym, silnie rozgałęzione.

Opakowanie zawiera 5g
Liczba nasion: 3-5 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-5 kg/1ha
Termin wysiewu: 1 dekada III(rozsadą) 2 dekada V(siew)
Rozstawa: 70x100 cm
Wegetacja: 120-150 dni
Termin zbioru: 2 dekada X

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.
- W ciemnym miejscu dynie mogą przetrwać nawet kilka tygodni. Jednak po rozkrojeniu można je przechowywać w lodówce tylko do 30 dni.**
- Mężczyznom w zaawansowanym wieku, cierpiącym na łagodny przerost prostaty, dynia przynosi ulgę w sposób biologiczny, a tym samym bez skutków ubocznych. Działanie zielonych nasion dyni jest udowodnione medycznie. Ziarno dyni zawiera mnóstwo cynku, a niedobór tego pierwiastka jest właśnie jedną z przyczyn problemów z prostatą.

KULINARNIE

Dżem z dyni

- 3kg dyni
- 5 dużych pomarańczy
- 3 cytryny
- 1,5 łyżeczki imbiru
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 2,5 szklanki cukru
- Szklanka wody
- Kilkanaście suszonych goździków

Dynię obrać, usunąć gniazda nasienne i pulchną część. Potem trzeba pokroić na kawałki mniej więcej o wielkości 1cm. Przełożyć ją do garnka, dodać szklankę wody, cukier i gotować. Trzeba długo gotować dynię i co jakiś czas zamieszać, żeby nie przywarła. Dżem z dyni jest dobry wtedy, gdy dynia się rozplywa w ustach, więc trzeba ją dobrze rozgotować. Cytryny i pomarańcze trzeba sparzyć wrzątkiem, następnie z 2 pomarańczy i cytryny zetrzeć skórkę, z cytrynek wycisnąć dobrze sok a pomarańcze pokroić na mniejsze kawałki. Uwaga trzeba usunąć białe części. Owoce dodać do dyni, domieszać cynamon, imbir i goździki. Dżem z dyni gotować na małym ogniu przez 30 minut. Uwaga: trzeba mieszać, bo dżem lubi się przypalać. Słoiczki wyparzyć i przełożyć do nich gorący dżem. Dokładnie pozakręcać i odstawić do góry nogami do ostygnięcia. 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.

