

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-zwyczajna-danka-polka-pnos67-p-4736.html>



nasiona Dynia zwyczajna Danka Polka pnos67

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos67
Kod producenta	NSWP0192
Kod EAN	5904232215810
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia zwyczajna Danka Polka

Cucurbita pepo

Dynia zwyczajna Danka Polka jest przeznaczona do uprawy na nasiona. Rośliny o płóciącym pokroju, silnie rozgałęzione. Owoce średniej wielkości (około 2,8 kg), okrągłe, zielone, później pomarańczowo-zielone, lekko marmurkowane, wypełnione dużą ilością nasion (ponad 500 szt). **Płon nasion po wyłuskanu wynosi 1500 kg/ha.** Nasiona są duże, białe, bardzo smaczne. Miąższ dyni jest wartościową paszą dla zwierząt.

Opakowanie zawiera 3g
Liczba nasion: 2-3 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/1ha
Termin wysiewu: 2 dekada III (rozsada) 2 dekada V
Termin sadzenia: 2 dekada V
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.
- Dynia powraca do kuchni już od kilku dobrych lat.** Nie bez powodu, ponieważ jest bardzo zdrowa, działa detoksykacyjnie i redukuje tłuszcz.
- 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

Dynia marynowana na słodko z goździkami i cynamonem

- 1 średnia dynia
- 5 dużych pomarańczy
- 3/4 szklanki octu
- 5 łyżeczek cukru
- 1 łyżeczka soli
- Cynamon w łasce
- Kilka goździków
- Estragon

Dynię umyć, obrać ze skóry, oczyścić, usunąć pestki, pokroić w kostkę o grubości 1cm. Zagotować wodę, wrzucić dynię, gotować przez 4 minuty. Odcedzić, pozostawić do ostudzenia. Słoiki wyparzyć, przełożyć dynię. Wodę zagotować z octem, dodać cukier, sól, kilka goździków, cynamon i estragon do smaku, ponownie zagotować. Ciepłą zalewą zalać słoiczki, zakręcić, pasteryzować przez 15 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.

