

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-estragon-artemisia-pnos518-p-5186.html>



Nasiona Estragon Artemisia pnos518

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos518
Kod producenta	NSZPD006
Kod EAN	5904232188923
Kolor	zielony

Opis produktu

Estragon bylica draganek - Ziola szerokie torebki

Artemisia dracunculus

Estragon bylica draganek jest to wieloletnia bylina o częściowo drewniałej łodydze, lekko zwisających, wąskich, lancetowatych liściach. Niewielkie kwiaty estragonu w kolorze zielonkawo - żółtym są kuliste. Czasami tylko w pełni rozkwitają, najczęściej pozostają nierozwinięte. Roślina osiąga wysokość do 60 cm. Nie lubi zbyt dużo wilgoci. Surowcem przyprawowym są jej liście, które w stanie świeżym odznaczają się średnio intensywnym aromatem. Estragon doskonale nadaje się do mięs, zup, sosów, ryb, jaj i marynat. Pobudza trawienie, działa żółciopędnie, moczopędnie i rozkurczowo. Estragon zwalcza również brak apetytu, ma działanie antybakteryjne i przeciwpalne. Co ważne, wpływa też na obniżenie cholesterolu, a dodatkowo zawiera kwasy organiczne oraz takie minerały, jak magnez, potas, żelazo czy cynk. Warto wiedzieć, że dawniej stosowano go jako lek na epilepsję, migrenę, a także cukrzycę.

Opakowanie zawiera 0,2g nasion
Termin wysiewu: 2 poł III-V
Rozstawa: 30x40cm
Termin zbioru: VII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Estragon jest wieloletnim ziołem, cenionym jako przyprawa kuchenna. Posiada liczne właściwości zdrowotne, a dodawany do potraw może zastępować sól. Z powodzeniem własny estragon możemy uprawiać na ogrodowej grządce lub choćby w domu w doniczce, a zbiory są możliwe przez cały sezon. Części naziemnych estragonu używa się w postaci, zarówno świeżych, jak i suszonych. Po wysuszeniu jest mielony lub kruszony. Jednak kucharze zdecydowanie preferują w kuchni świeże zioło, gdyż suszone szybko traci swoje walory. Estragon jest bardzo ważnym ziołem kuchni francuskiej. Nazywany jest przez Francuzów królem ziół. Dodaje się go do sosów na bazie śmietany, jajek i majonezu, np. sosu bearnaise, tatarskiego i holenderskiego, zupy pomidorowej, zup kremów, omeletów czy jajecznicy z serem brie. Pasuje do kaczki, jagnięciny, kurczaka, ryba i owoców morza. Estragonem przyprawia się salaty, ogórki, buraki i grzyby.
- Estragon (Artemisia dracunculus), określany też jako bylica estragon lub draganek, to wieloletnie zioło, które do Europy przywędrowało w czasie wojen krzyżowych z obszarów środkowej Azji. Dobrze komponuje się z bazylią, pietruszką, tymiankiem, szczypiorkiem i trybulą. Podczas gotowania zmienia smak i staje się bardziej gorzki, dlatego najlepiej używać go tuż przed zdjęciem potrawy z ognia. Popularne dania, w których dodatek estragonu jest kluczowy dla smaku, to np.:
 - sorbet gruszkowy z estragonem
 - duszkie, czyli potrawa z grzybów i szalotek duszonych na masle
 - gruszki z pesto estragonowym
 - serakowe muffinki wiśniowo-estragonowe
 - zupa grzybowa
 - jablecznik
 - sparagi z sosem estragonowym
 - pieczone i duszone mięsa
 - brokułowa zupa krem z serem brie
 - latte z likierem sambuca
- Uprawa estragonu może być prowadzona na stanowisku słonecznym i osłoniętym od wiatru. Gleba powinna być żyzna, próchnicza, o pH zbliżonym do obojętnego, dobrze spulchniona i odchwasczona. W okresie wzrostu estragon wymaga odchwaszczania i podlewania. Estragon to zioło o niezwykłym aromacie i charakterystycznym zapachu i smaku. Wykorzystuje się go przede wszystkim do potraw kuchni francuskiej, np. ratatouille, czyli warzywnego gulaszu z bakłażana, cukinii i papryki. Doskonale nadaje się także do przyprawiania ryb, sałatek i dań z dziczyzny. Estragon jest częścią mieszanek ziół prowansalskich, w skład której wchodzi także m.in. rozmaryn i tymianek.

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.