

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-fasola-szparag-zolta-maxela-pnos91-p-4760.html>



nasiona Fasola szparag żółta Maxela pnos91

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos91
Kod producenta	NSWP2140
Kod EAN	5904232003073
Kolor	żółty

Opis produktu

Fasola szparag żółta Maxela

Phaseolus vulgaris

Fasola szparag żółta Maxela to odmiana średnio wczesna o okresie wegetacji około 70 dni. Rośliny osiągną wysokość 90-95 cm, o pokroju krzaczastym. Nie są podatne na wyleganie. Strąki koloru żółtego, proste, bez przewężień, lekko splecione, długości 13-14 cm, bezwłókniste. Osadzone są w górnej części rośliny, długo utrzymują wartość konsumpcyjną. Odmiana polecana zarówno dla amatorów, jak i do przetrwania, do bezpośredniego spożycia, mrożenia i konserwowania. **Rośliny są tolerancyjne na bakteriozę obwódkową i alternariozę.**

Opakowanie 50g
Liczba nasion: 2-6szt. w gramie
Norma wysiewu: 80-120 kg/ha
Termin wysiewu: V-VI
Rozstawa: 40x60x12cm
Termin zbioru: VII - IX
Wegetacja: 50-55 dni

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Nasiona fasoli szparagowej zawierają dużo białka i są cennym źródłem witamin, a do tego wiele odmian fasoli szparagowej ma walory dekoracyjne, stając się ozdobą warzywnej grządki. Dlaczego więc nie wybrać tego pysznego warzywa do swojego ogrodu? Poznaj zasady uprawy fasoli szparagowej i dowiedz się kiedy siać fasolę szparagową aby uzyskać duży plon smacznych fasolek. Podpowiemy także najlepsze odmiany fasoli szparagowej do uprawy na działce!
- Warto wiedzieć!** Podczas pielenia fasoli spulchniamy glebę bardzo delikatnie i płytko, gdyż większość korzeni fasoli rozwija się zaledwie 2-5 cm pod jej powierzchnią.

KULINARNIE

Fasolka w słoikach

- 4 kg fasolki szparagowej
- 8 łyżeczek cukru
- 8 łyżeczek soli
- woda
- 4 łyżeczki kwasu cytrynowego

Fasolkę szparagową umyć i odebrać ogonki. W garnku zagotuj wodę z 4 łyżeczkami soli i 4 łyżeczkami cukru. Na wrzątek wrzucić fasolkę i gotuj ją od 2 do 4 minut (strączki nie mogą się rozgotować). Jeśli nie masz wystarczająco dużego garnka, możesz gotować fasolkę partiami w tej samej wodzie. Odsączoną fasolkę szparagową wkładaj do słoików (najlepiej ustawiać strączki pionowo i ciasno jeden obok drugiego). Do każdego słoika wsymp pół łyżeczki soli, cukru i odrobinę kwasu cytrynowego. Zalej wodę do pełna i zakręć słoiki. Wstaw je do garnka, wlej wodę do około 3/4 wysokości słoików i gotuj przez 60 minut. Wyjmij z wody i ostudź. Po upływie 24 godzin powtórz gotowanie słoików. Tym razem możesz skrócić czas do 40 minut. Kiedy słoiki zupełnie ostygną, możesz wynieść je do spiżarni. Smacznego!

UWAGA! Fasolkę koniecznie trzeba gotować (pasteryzować) w ciągu tych 2 dni. Jest to taka podwójna pasteryzacja, która fachowo nazywa się tyndalizacją i przeprowadzana jest w odstępach 24-godzinnych. W pierwszej fazie giną formy wegetatywne i drobnoustroje, lecz przetrwalniki są wciąż "żywe". Można ewentualnie dla pewności podjąć trzecią pasteryzację na trzeci dzień, ale moim fasolkom w zupełności wystarczą dwa dni pasteryzacji i słoiczki z zaprawami nie psują się.

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.