

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-kapusta-sitowata-musztarda-szt5-nxx697-p-6636.html>



Nasiona Kapusta sitowata Musztarda szt.5 Nxx697

Cena	8,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Nxx697
Kolor	cynamowiec
Kolor	żółty

Opis produktu

Nasiona Kapusta sitowata Musztarda żółta

Brassica juncea

Kapusta sitowata (inaczej nazywana musztardowcem) to roślina pochodząca z podhimalajskich równin, gdzie od bardzo dawnych czasów była uprawiana dla swoich liści i oleistych nasion. Istnieje wiele odmian tej rośliny. Jej liście są szerokie i mniej lub bardziej postrzępione na brzegach w zależności od typu. Podobnie z łodygą, która może być dość cienka i wiotka, ale i bardzo szeroka i gruba. Z reguły, młode, miękkie liście zbierane są, kiedy roślina osiąga ok. 60 cm wysokości. Jeśli pozwolić jej rosnąć dalej, dochodzi do 150 cm i pojawiają się na niej żółte kwiaty, które następnie rozwijają się w strąki nasion gorczycy. Na Zachodzie Europy musztardowiec powoli zyskuje popularność, tak jak na przykład endywia. W krajach zachodnich często jest się także kiełki rośliny. W Polsce jest jednak nadal mało popularna, na razie uprawiają ją głównie hobbyści i miłośnicy zdrowego trybu odżywiania. Nasiona musztardowca są jednak dostępne w sprzedaży i można posadzić je we własnym ogrodzie.

Salata musztardowiec to warzywo łatwe w uprawie. Ma zaskakująco krótki okres wegetacji – zaledwie 3 tygodnie, dlatego można wysiewać go przez cały sezon lub sukcesywnie w małych porcjach. Można zaprowadzić nawet całoroczną uprawę w tunelach foliowych lub stosować jako wakacyjny popłon po innych warzywach. Musztardowiec sprawdzi się do wysiewu między rośliny ozdobne lub w ogródku ziołowym. Towarzystwem dla niego mogą być niemalże wszystkie rośliny – i majeranek, i bazylia, i nagietek lekarski. Warto jednak pamiętać, że roślina pochodzi z klimatu chłodnego. Tak naprawdę jego liście są smaczniejsze, jeśli temperatura jest niższa. Dlatego dobrze wysiewać musztardowiec wiosną lub pod koniec lata, by załapał się na jesienne ochłodzenie. Gatunek nie odbiega wymaganiami od innych kapust. Uprawa jest prosta, ponieważ roślina dobrze radzi sobie w każdej glebie, pod warunkiem odpowiednio intensywnego nasłonecznienia i regularnego nawadniania. Najlepiej jednak zapewnić jej dość przepuszczalne i żyzne podłoże. Nie będzie rosła na zastoiskach wodnych. Idealna rozstawa to 5 x 10 cm.

Pielęgnacja musztardowca jest dość specyficzna głównie przez to, że jego okres wegetacyjny jest tak krótki. Tak naprawdę bardziej przypomina to uprawę sałaty na młode liście niż kapusty. Od momentu wysiania do zbiorów mijają zaledwie 3 tygodnie. W tym czasie musztardowiec nie potrzebuje żadnych szczególnych zabiegów pielęgnacyjnych. Nie wymaga nawożenia, przerywania czy przycinania. W zasadzie jedyne zadanie, którego wymaga salata musztardowiec, to podlewanie. Należy pamiętać o tym, że podłoże powinno być ciągle lekko wilgotne. Po kilkunastu dniach uprawy można zacząć zbierać pierwsze liście, tak zwane baby leaf. Jeśli nie zbierzesz wszystkich, roślina będzie dalej się rozwijać, a większe liście będą mieć coraz ostrzejszy smak.

Opakowanie zawiera 5 szt. nasion.

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Kapusta sitowata jest jedną z najbardziej odżywczych roślin liściastych na świecie. Zawiera bardzo dużo witaminy A, C, K, karotenów, flawonoidów oraz minerałów: wapnia, żelaza, magnezu, potasu, cynku, selenu, manganu. Regularne jedzenie kapusty sitowatej pomaga w zapobieganiu rozwojowi artretyzmu, osteoporozy, anemii i sądzi się, że chroni nas przed chorobami sercowo – naczyniowymi, astmą i rakiem prostaty.
- Roślina ta jest popularna zwłaszcza w Indiach, Chinach i krajach byłego ZSRR. Z nasion gorczycy wytwarza się olej. Wykorzystywana jest także do produkcji musztardy oraz jako przyprawa do przyprawiania wędlin, marynat, masel ziołowych, majonezów i surówek. Nasiona gorczycy dodaje się do kiszonych warzyw. Są też składnikiem pieprzu ziołowego. W Chinach spożywana jest także jako warzywo.
- Długotrwałe spożywanie tej ostrej przyprawy wykazuje działanie antynowotworowe. Okłady z gorczycy pomagają w kaszlu, rwie kulszowej, zapaleniu stawów. Zaś kąpiele z dodatkiem zmielonej gorczycy pozwolą uporać się z przeziębieniem.
- Dzięki zawartym w nasionach musztardowca olejom tłuste potrawy stają się lżejsze, poprawia się nasz apetyt. Łyżeczka pasty z mielonej gorczycy pomaga udrożnić górne drogi oddechowe. Olej używany jest w przemyśle spożywczym oraz przy wytwarzaniu leków i kosmetyków.
- Równie zdrowe są kiełki gorczycy. Zawierają one dużo fosforu, wapnia i żelaza. Kiełki charakteryzują się ostrym, wyrazistym smakiem i aromatem. Zawierają w swoim składzie fitocydy o właściwościach bakteriobójczych oraz uzupełniają braki witaminy B12. Świetnie komponują się z pikantnymi potrawami z mięsa i ryb.

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.