

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-kiwi-agrest-chinski-afr13-p-7126.html>



Nasiona Kiwi agrest chiński Afr13

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr13
Kod producenta	Afr13
Kolor	biały

Opis produktu

Nasiona Kiwi agrest chiński

Actinidia

Actinidia Chińska potocznie znana jako Kiwi, pochodzi z Chin, jest pnączem, uprawianym w Nowej Zelandii, w Australii, Kalifornii, Chile, Południowej Afryce i nad Morzem Śródziemnym. Jest rośliną dwupienną, na osobnych roślinach występują kwiaty męskie i żeńskie. Actinidia kwitnie w maju, kwiaty koloru kremowego i białego, po przekwitnięciu na roślinie pojawiają się smaczne, jadalne owoce znane pod nazwą Kiwi. Owoce brązowe i owłosione, mają kształt jajowaty, często bardziej wydłużony, o wielkości kurzego jajka. Owoce Actinidii dojrzewają jesienią, a po osiągnięciu dojrzałości spożywczej nie przejrzwają i nie spadają. Mogą pozostać na roślinie ponad 2 miesiące. **Ogromną zaletą owoców Actinidii Chińskiej jest to, że zawierają bardzo dużo witaminy C.** Kiwi wymaga gleby żyznej i lekko kwaśnej, stałe umiarkowanie wilgotnej ale nie zalazowej. Miejsce pod uprawę odchwaszczamy, spulchniamy i zasiamy kompostem z dodatkiem hydrożelu.

Opakowanie zawiera 30 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Szkodliwe połączenia: kiwi + żelatyna Owoce zawiera związek, który rozkłada kolagen, a żelatyna składa się głównie z kolagenu. Dłatego galaretka z kiwi nigdy się nie zetnie. By unieszkodliwić ten związek, kiwi należy sparzyć.
- Kiwi nosi miano superfoods, czyli produktu żywnościowego, który wspomaga nasze zdrowie. Jak sugerują dotychczasowe wyniki badań naukowych, codzienne spożywanie tego owocu obniża ryzyko rozwoju chorób oraz wzmacnia układ odpornościowy.
- Kiwi pochodzi z Chin. W XIX wieku jako roślina ozdobna rozprzestrzeniła się po innych krajach. Jednak dopiero wiek później owoc otrzymał swoją nazwę, ponieważ mieszkańcy Nowej Zelandii stwierdzili, że przypomina on ptaka kiwi. Do tego podobieństwa przyczynił się meszek znajdujący się na skórze owocu.

Pyszne desery z kiwi

SKŁADNIKI : 250 ml śmietany 30% 250 g sera mascarpone 1 szklanka cukru pudru 7 kiwi 1 łyżka cukru 1 białko Szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Białko ubijamy z dodatkiem soli. Do ubitej dodajemy powoli 1 łyżkę cukru i ¼ szklanki cukru pudru. Dokładnie mieszamy. Z powstałej masy wyciskamy na blachę do pieczenia niewielkie kulki. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 100°C przez około 15-20 minut. Upieczone bezy odstawiamy do ostygnięcia. Śmietanę ubijamy na sztywną pianę. Ubitą śmietanę dodajemy do sera mascarpone, cały czas mieszając. Do powstałego kremu wsepujemy ¼ szklanki cukru pudru i powoli miksujemy. Kiwi obieramy i kroimy w plastry. W pucharkach układamy bezy, następnie krem i plastry kiwi. Deser podajemy lekko schłodzony.

NA FOTOGRAFII

Kiwi agrest chiński

Actinidia

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.