

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-kminek-carum-carvi-szt5-fore135-p-6819.html>



nasiona Kminek Carum carvi szt5 Fore135

Cena	8,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Fore1135
Kod producenta	NZZCAR1
Kolor	zielony

Opis produktu

Kminek

Carum carvi

Kminek to roślina dwuletnia, która w pierwszym roku tworzy rozetę pierzastych liści rozesłanych na ziemi, a w roku kolejnym – rozgałęzioną łodygę wysokości do 80–100 cm. Kminek kwitnie w maju lub w czerwcu. Drobne, białe kwiaty zebrane są w baldachowate kwiatostany umieszczone na kłóciach łodyg. Kminek to roślina miododajna. Drobne brązowe owoce kminku, zwane potocznie nasionami, to powszechnie znana i używana przyprawa. Owoce kminku dojrzewają pod koniec czerwca. Zawierają olejek lotny, który nadaje im charakterystyczny korzenny zapach i ostry smak. Nasiona kminku zbiera się w drugim roku uprawy w pierwszej połowie lipca, gdy rośliny przybierają czerwono-brunatną barwę, a owoce w baldachach środkowych dają się z łatwością odrywać palcami. Nasiona łatwo osypują się, dlatego kminek należy zbierać ostrożnie, by nie utracić nasion. Łodygi kminku ściąga się, wiąże w małe snopki i okrywa papierowym workiem, po czym suszy na podobieństwo wyłożonej papierem ustawiając snopki obok siebie wierzchołkami do góry. Po wysuszeniu owoce ociera się w rękach i oczyszcza na sicie. Wysuszone nasiona przechowuje się w papierowych lub płóciennych woreczkach. Wysiew na przełomie marca i kwietnia. Zbiór owoców kminku przypada na czerwiec i lipiec. W całości lub zmielony jest dodawany do potraw mięsnych i warzywnych głównie kapusty i czwikły. Świetny jako dodatek do serów twarogów, a także do pieczywa. Owoce kminku mają również działanie lecznicze – wpływają korzystnie na pracę przewodu pokarmowego i moczowego.

Opakowanie zawiera 5 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Kminek zwyczajny ma właściwości wiatropędne i rozkurczowe. Najczęściej stosowany w nadmiernej fermentacji jelitowej, przy wzdęciach i utracie apetytu. Olejki eteryczne zawarte w nasionach kminku działają toksycznie na robaki jelitowe.
- Nasiona kminku mają lekko pikantny smak, zawierające sole mineralne i wykorzystywane są w kuchni do potraw mięsnych, jarzynowych, kiszzonek oraz do produkcji wódek.
- Olejki eteryczne uzyskane z nasion kminku mają działanie lecznicze, dlatego znajdują się w wielu lekach (działanie rozkurczowe, wiatropędne).

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.