

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-kolendra-siewna-pnos519-p-5187.html>



Nasiona Kolendra siewna pnos519

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos519
Kod producenta	NSZPD007
Kod EAN	5904232188947
Kolor	zielony

Opis produktu

Kolendra siewna - Ziola szerokie torebki

Coriandrum sativum

Kolendra siewna jest jednorocznym, silnie aromatycznym ziołem osiągającym wysokość 30 - 90cm. Częścią jadalną są jej owoce o korzennym zapachu. Idealna do tłustych mięs i pasztetów oraz do marynowania ogórków, buraków, grzybów. Jest także składnikiem przyprawy do piekników. Poprawia trawienie. Na działanie przeciwnowotworowe, przeciwbakteryjne, znieczulające i uspokajające. Kolendra siewna preferuje lekkie, żyzne gleby. Zioło toleruje pH od 4.5 do 8.2. Kolendra siewna jest odporna na chłód i upał. Wymaga miejsca bardzo słonecznego i częstego podlewania w czasie suszy. Kolendrę siewną należy sadzić w miejscach osłoniętych od wiatru. Kolendra siewna nie lubi być przesadzana. Nasiona sadzić wiosną po ostatnich przymrozkach, na głębokość 0,5-1 cm. Młode roślinki zwykle zaczynają się pojawiać po 10-20 dniach, należy je rozsadzić tak, aby odległość pomiędzy roślinami wyniosła około 15 cm. Liście kolendry mają tak intensywny zapach jak dobra woda perfumowana. Dla wielu osób to zioło o orzeźwiającej cytrusowym aromacie i smaku, bez którego nie wyobrażają sobie smaku wielu dań. Nasiona kolendry mają zdecydowanie mniej intensywny smak i aromat. Są lekko pikantne, rozgrzewające, z wyczuwalną przyjemną nutą cytrusów. Mi owoce kolendry przypominają nieco smak kardamonu. By wydobyc zdecydowanie więcej aromatu trzeba podprażyć nasiona.

Opakowanie zawiera 3 g nasion
Termin wysiewu: 2 poł IV
Rozstawa: 15x40cm
Termin zbioru: VII-VIII

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Kolendra siewna to roślina przyprawowa powszechnie uprawiana w naszym kraju. Owoce kolendry to znakomity dodatek do wielu potraw. Podpowiadamy jak uprawiać kolendrę w ogrodzie. Uprawa kolendry siewnej. Liście kolendry mają niezwykle intensywny zapach i smak, a także piękny zielony kolor. Chętnie wykorzystywane są w kuchni meksykańskiej, południowoazjatyckiej, chińskiej i tajskiej. Często wykorzystywana w postaci surowej, a w przypadku dań gotowanych świeża kolendra jest zazwyczaj dodawana na krótko przed serwowaniem dań. Wszystko po to by zachować jej aromat. Znakomicie sprawdza się w dressingach, salsach, dipach, humusach. Świeża kolendra świetnie pasuje również do dań z czarnej fasoli, soczewicy czy ciecierzki. Dla mnie dobre burrito czy curry bez kolendry nie istnieje. Można ją dodać do koktajli lub soków, ale trzeba zachować umiar, by nie zdominowała smaku.
- Kolendra siewna ma wzmiesiony pokrój, dorasta do 70 cm wysokości. Dolne liście rośliny są pojedyncze, kłapowane, mają długie ogonki i szerokie blaszki. Górne liście są podwójnie pierzastodzielne (są podobne do liści kopru). Świeża ziele kolendry jest bogate w składniki o działaniu przeciwbakteryjnym i przyspieszającym gojenie ran w jamie ustnej. Zawiera m.in ciberonolol, który jest doskonałym środkiem antyseptycznym (kolendra wykorzystywana jest również w pastach do zębów). Liście kolendry podobnie jak natka pietruszka świetnie odświeżają oddech.
- Świeże ziele kolendry i niedojrzałe owoce wydzielają po roztarciu nieprzyjemny zapach (przypominający zapach wydzieliny płaskowy). Dojrzałe owoce dzięki zawartości olejku lotnego zmieniają zapach (i smak) na przyjemny – korzenny. Kolendra w doniczce idealnie nadaje się do przyrządzania aromatycznych naparów. Napój wypity przed snem poprawia jakość nocnego wypoczynku. Co więcej, wspaniale oczyszcza organizm z metali ciężkich, więc jest polecany do regularnego spożywania na terenach uprzemysłowionych. Napar z kolendry wspiera organizm w wydalaniu wody – zapobiega retencji. Jest również polecany kobietom karmiącym, ponieważ pobudza produkcję mleka i poprawia jego właściwości odżywcze. Kolendra działa także wykrztuśnie, dlatego napar powinny spożywać osoby, które chorują na kaszel.

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.