Dane aktualne na dzień: 25-04-2024 05:48

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-koper-wloski-fenkul-szt20-nxx721-p-7102.html

Nasiona Koper włoski fenkuł szt.20 Nxx721

Cena	**8,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**Nxx721**
Kod producenta	**Nxx721**
Kolor	**zielony**

Opis produktu

Nasiona Koper włoski fenkuł

Foeniculum vulgare

Koper włoski (Foeniculum vulgare) w ogrodzie warzywnym stanowi ciekawy widok. Anyżkowy smak kopru włoskiego jest rzadkością wśród warzyw, a odżywcze właściwości kopru włoskiego są bardzo cenione. Z tego względu uprawa fenkułu w ogrodzie jest ciekawą alternatywą wobec bardziej powszechnych warzyw. **Koper włoski jest lekko strawny, niskokaloryczny, a przede wszystkim smaczny!** Warto zatem wykorzystać to warzywo w swojej kuchni, a także zająć się jego uprawą w ogrodzie. Koper włoski tworzy zwięzłe zgrubienie powstałe z mięsistej nasady ogonków liściowych, osiągające średnicę około 10 cm. Koper włoski można uprawiać z rozsady lub wysiewając wprost do gruntu. Rozsadę przygotowujemy w kwietniu, a na miejsce stałe wysadzamy ją z początkiem czerwca. Wprost do gruntu nasiona kopru włoskiego wysiewamy od czerwca do lipca w rozstawie 20x30cm. Zbiór (w zależności od sposobu uprawy) prowadzi się od lipca do września.

Opakowanie zawiera 20 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- W fenkułach znajdziemy wiele witamin oraz składników odżywczych, które bardzo pozytywnie wpływają na funkcjonowanie organizmu. Przede wszystkim, jest to doskonałe źródło witaminy C - już jedna, średniej wielkości bulwa, w całości pokryje nasze dzienne zapotrzebowanie na tę substancję.
- Koper włoski uprawia się w drugim roku po oborniku. Nie należy uprawiać go na polu, gdzie wcześniej rosły rośliny z rodziny selerowatych.
- Uprawiając koper włoski warto pomyśleć o uprawie współrzędnej z innymi warzywami, wysiewając je w międzyrzędziach lub w sąsiedztwie fenkułu. **Dobrymi sąsiadkami dla fenkułu są:** roszponka, cykoria sałatowa czy endywia. Także obecność roślin przyprawowych, takich jak szałwia lekarska, bazylia pospolita czy majeranek korzystnie wpływa na rozwój kopru włoskiego. Nie można zapominać też o aksamitce, nasturcji czy nagietku, które odstraszą niektóre szkodniki fenkułu i pięknie ozdobią nasze warzywne grządki.

Sałatka z fenkuła

SKŁADNIKI: duży fenkuł (koper włoski) lub 2 małe - 1 szt. pomelo - 1/2 szt. sól - olej omega orange - 4 łyżki, pieprz kolorowy świeżo zmielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: KROK 1: Koper pokroić w cieniutkie plasterki, natkę posiekać. Pomelo obrać ze skórki i podzielić na kawałki. Koper i pomelo lekko wymieszać, posypać solą (odrobiną) i pieprzem. Skropić olejem.

NA FOTOGRAFII

Koper włoski fenkuł

Foeniculum vulgare

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.