

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-len-zwyczajny-niebieski-flax-afr37-p-7150.html>



Nasiona Len zwyczajny niebieski Flax Afr37

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr37
Kod producenta	Afr37
Kolor	niebieski

Opis produktu

Nasiona Len zwyczajny niebieski

Linum usitatissimum, Flax

Len zwyczajny (Linum usitatissimum) to jednoroczna roślina zielna z rodziny Inowatych o prostej, wąskiej łodydze, dorastającej maks. do 1m. Kwiaty ma białe lub niebieskie, a nasiona lnu są owalne i jasnobrązowe. Obecnie uprawia się go na obszarach o klimacie umiarkowanym i subtropikalnym w Europie, Azji i Amerykach. Najczęściej wykorzystywaną częścią lnu są jego nasiona tzw. siemienie lniane oraz łodyga. Uprawiane są dwie główne odmiany, typu nasiennego dla oleju oraz typu lnianego dla włókien pozyskiwanych z łodygi. Nasiona są zbierane latem, po całkowitym dojrzeniu. Następnie są czyszczone i suszone. Wysiew odbywa się w okresie od marca do kwietnia. Jest to pierwszy etap w uprawie lnu. **Warunki pogodowe odgrywają zasadniczą rolę we wzroście tych roślin.** Generalnie len nie jest zbyt wymagający względem przedplonu i z reguły jego uprawa udaje się po każdej roślinie, która dała dobry plon i pozostawiła glebę w odpowiedniej kulturze.

Opakowanie zawiera 50 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Według naukowców białko zawarte w nasionach lnu cechuje się dodatkowymi właściwościami zdrowotnymi – działa przeciwgrzybiczo, poprawia odporność organizmu, może wpływać na obniżenie poziomu cholesterolu i zapobiegać nowotworom.
- Len zwyczajny wykazuje działanie przeciwzapalne, lekko przeczyszczające, łagodzące skurcze, powlekające, modulujące układ hormonalny i antynowotworowe.
- Len złoty może pościć się wysoką zawartością witamin A i E, które mają działanie antyoksydacyjne, a także witaminy C, odpowiedzialnej za wspomaganie odporności. Ten surowiec jest też niezwykle bogaty w składniki mineralne, takie jak sód, potas, magnez, mangan czy cynk.

Kotlety drobiowe obtaczane w siemieniu lnianym

SKŁADNIKI: 50 dag Pierś Z Kurczaka trochę Sól trochę Pieprz czarny 1 łyżka Olej kokosowy 3 Jajko 1 szklanka Mąka pszenna 0.65 kubek Siemię lniane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Piersi z kurczaka dokładnie myjemy, wycinamy ewentualne błony. Kroimy na kotlety i rozbijamy tłuczkiem. Po potłuczeniu doprawiamy solą i pieprzem (posypując z jednej i z drugiej strony). Przygotowujemy panierkę: do jednego talerza wsypujemy mąkę, do drugiego siemienie lniane, w do trzeciego talerza wybijamy jajka i roztrzepujemy widelcem. Przygotowane kotlety w następującej kolejności maczamy w mące, jajku i siemieniu lnianym. Tak przygotowane kotlety układamy na rozgrzanym oleju kokosowym i smażymy na złoty kolor z jednej i z drugiej strony. Podajemy do obiadu. Smakują delikatnie i rewelacyjnie. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Len zwyczajny niebieski

Linum usitatissimum, Flax

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.