

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-malina-4-odmiany-afr20-p-7133.html>



Nasiona Malina 4 odmiany Afr20

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr20
Kod producenta	Afr20
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Malina 4 odmiany

Rubus idaeus

Maliny to rośliny należące do rodziny różowatych. Rosną w klimacie umiarkowanym, możemy je spotkać w Europie, Azji, Ameryce Północnej. Istnieje ich ponad 250 gatunków. Maliny rosną na krzewach, w lasach, na polach, w ogrodach. Maliny ze względu na wielość gatunków możemy spotkać w różnych kolorach, najpopularniejsze, różowe, czerwone, czarne, ale i takie. Krzaki malin osiągają wysokość do 2 metrów, posiadają małe kolce. **Maliny wydają swoje owoce od czerwca aż do późnej jesieni, do pierwszych przymrozków. Są wyjątkowo soczyste, mają słodki lekko kwaskowy smak.** Maliny najlepiej rosną na dobrze nasłonecznionym i łatwo nagrzewającym się stanowisku. Choć niektóre odmiany udają się także w półcieniu lub przejściowym zacienieniu. Miejsce powinno być także zaciszne i osłonięte od wiatru, co szczególnie ważne jest u odmian, które wykazują mniejszą odporność na mróz.

Opakowanie zawiera 20 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Malin nigdy nie sadzić po pomidorach, ziemniakach czy truskawkach.
- Kolejnym z atutów malin jest fakt, że mają one niski indeks glikemiczny (25), dlatego są idealne dla osób chorujących na cukrzycę. Znajdujące się w tych owocach antocyjany są w stanie obniżyć poziom glukozy we krwi po posiłkach bogatych w skrobię.
- Według greckiego lekarza, farmakologa i botanika – Dioskoridesa oraz rzymskiego uczonego Pliniusza Starszego właściwą ojczyznę malin jest Grecja, a dokładniej mówiąc góra Ida na Krecie. Prawdopodobnie właśnie od tej góry wzięła się łacińska nazwa malin Rubus idaeus.

Szybki deser z malinami

SKŁADNIKI: 600 g twarogu sernikowego 4 łyżki miodu skórka otarta z 1 cytryny 3 łyżki listków mięty 250 g malin + trochę do dekoracji. 100 g borówek amerykańskich lub jagód 200 g kruchych ciastek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Twaróg sernikowe wymieszaj z połową miodu, skórka z cytryny i posiekaną drobno miętą. Maliny wymieszaj z pozostałym miodem, rozgnieć widelcem. Ciastka pokrusz w rękach, niezbyt drobno. Układaj poszczególne warstwy deseru w naczyniu. Zaczynij od pokruszonych ciasteczek. Następnie serek, potem maliny, znowu serek. Na koniec ciastka, trochę sera i dekoracja z owoców. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Malina 4 odmiany

Rubus idaeus

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.