

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-malope-slezawa-mieszana-pnos801-p-5451.html>



Nasiona Malope ślęzawa mieszana pnos801

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos801
Kod producenta	NSKP0299
Kod EAN	5904232115103
Kolor	różowy

Opis produktu

Malope ślęzawa mieszana - nasiona kwiatów

Malope trifida

Malope ślęzawa mieszana to wzniesiona, rozgałęziona roślina o sztywnych łodygach i okrągłych klapowanych liściach. Kwiaty o aksamitnym połysku z ciemniejszymi żyłkami zdobionymi rożnol. Lubi gleby żyzne, przepuszczalne. Roślina o bujnym wzroście i aksamitnych kwiatach. Roślina w naszej strefie klimatycznej kwitnie od czerwca do października, okres trwaniaści pojedynczych kwiatów jest związany z warunkami pogodowymi, wynosi 2-5 dni. Kwiaty są owadopylne, miododajne. Owocem gatunku jest kulista, otoczona włóknem rożnolnia, składająca się z wielu jednonasiennych rożnolepek. Ślęzawa uprawiana jest na kwiat ciepły, stosowana też jako ozdobna roślina w kompozycjach rabatowych. Jej kwiaty, podobnie jak większości innych gatunków z rodziny Malvaceae, są jadalne.

Opakowanie 1g
Wysiew: IV-V wprost do gruntu
Rozstawa: 30x40cm
Wysokość: 100-120 cm
Kwitnienie: VII-X
Stanowisko: słoneczne i półcienie

Liczba nasion: 350 szt. w gramie

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Pod uprawę Malope wybieramy lekkie podłoże odznaczające się przepuszczalnością.** Roślina dobrze radzi sobie wystawiona na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, jak również w miejscu częściowo zacienionym.
- Roślina jest wrażliwa na ujemne temperatury i nie wytrzymuje przymrozków.
- Nasiona Malope wysiewamy bezpośrednio do gruntu. Najlepszym czasem, aby tego dokonać są wiosenne miesiące: kwiecień i maj.
- Kwiaty Malope trifida, młode liście oraz pąki kwiatowe, mogą być spożywane w stanie świeżym, stanowią dodatek do surówek i salatek. Z płatków kwiatów przygotowana jest orzeźwiająca herbata. Kwiaty o antocyjanowym wybarwieniu płatków, zarówno te świeże, jak i suszone, wykorzystywane są do barwienia dżemów i galaretek z owoców jagodowych, napojów bezalkoholowych, win, likierów i innych produktów spożywczych. Mogą być utrwalane w cukrze. Często stosowane są do garniowania deserów, napojów, kanapek i dań na ciepło. Do celów kulinarnych wykorzystywane są również liście malwy. Smażone można podawać jako dżem do smarowania pieczywa na gorąco. Stosowane są także jako dodatek do zup, puree ziemniaczanego, także przygotowane na maśle a' la szpinak. W niektórych regionach Europy Płd., turecko-balkańską dolinę zawija się w liście malwy zamiast liści winogron.
- WYBRANE PRZEPISY DOLNA W LIŚCIACH ŚLĘZAWY.** 30 dużych, zdrowych liści ślęzawy, szklanka ryżu, 400 g mielonej wieprzowiny, 1 średnia cebula, 1 pieczek natki pietruszki, 2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego, sól, pieprz, oliwa. Liście myjemy i odcinamy ogonki. Gotujemy litr wody i dodajemy łyżkę soli. Po zagotowaniu blanszujemy liście przez kilka sekund, aż zmienią kolor i staną się miękkie. Następnie zanurzamy na krótką chwilę liście w zimnej wodzie, odsączamy i odstawiamy na talerz. Ryż gotujemy, w międzyczasie kroimy na drobno cebulę i podsmażamy na oliwie do złotego koloru. Pod koniec smażenia dosypujemy łyżeczkę lub dwie mielonego kminu. Łączymy wszystkie składniki ze zmieloną wieprzowiną, posiekaną pietruszką, dodajemy pieprz i sól. Dolinę zawija się jak gołąbki z kapusty. Rozkładamy pojedynczy liść, kładziemy na środku nadzienie i zawijamy. Teraz gotujemy dolinę. Można to zrobić na dwa sposoby. Pierwszy jest podobny do stosowanego przy przygotowywaniu tradycyjnych gołąbków i polega na wyłożeniu dna garnka (z grubym dnem) pozostałymi liśćmi ślęzawy. Następnie układa się "pakunki", dolewa pół szklanki wody i gotuje 10-15'. Drugi sposób to gotowanie ich na parze przez 10'. Gotową dolinę podajemy z tradycyjnym sosem pomidorowym lub polewamy obficie oliwą z oliwek.

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.