

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-miechunka-peruwiańska-gooseberry-afr24-p-7137.html>



Nasiona Miechunka peruwiańska gooseberry Afr24

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr24
Kod producenta	Afr24
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Nasiona Miechunka peruwiańska gooseberry

Physalis peruviana

Miechunka jadalna peruwiańska to roślina jadalna i jednocześnie bardzo dekoracyjna, wyrastająca na wysokość jednego metra. Owoce miechunki znajdują swoje zastosowanie w kuchni. Nadają się do spożywania na surowo, do wyrobu dżemów i jako dodatek do deserów i sałatek. Ich kwaśny smak porównujemy jest do smaku limonki i dobrze komponuje się w drinkach. Owoce miechunki jest skarbnicą witamin i składników mineralnych, m.in. witaminy A, C, a także tych z grupy B oraz wapnia i fosforu. W Polsce miechunka peruwiańska jest czasem uprawiana jako roślina ozdobna. Jej owoce mają efektowne osłonki, które przypominają chińskie lampiony. Dojrzewając, przybierają żółty kolor (po wyschnięciu są jasnobrązowe). Same owoce miechunki peruwiańskiej są niewielkie (ok. 1-2 cm średnicy), okrągłe i mają złotopomarańczowy kolor. Rośliny te nie mają zbytnych wymagań glebowych, dobrze wznoszą się na podłożach żyznych, a nawet piaszczystych i ubogich w składniki pokarmowe.

Opakowanie zawiera 30 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Nasiona należy wysiewać na przełomie marca i kwietnia. Wysiew nasion bezpośrednio do gruntu należy przeprowadzić w połowie maja, gdy minie ryzyko wystąpienia przymrozków.
- Miechunka jadalna pochodzi z rejonu Ameryki Południowej – Peru, Boliwii, Kolumbii i Ekwadoru, rośnie też w wielu innych miejscach o klimacie ciepłym – w Australii i Nowej Zelandii, na Hawajach, Karaibach, w Afryce, Azji i Polinezji, a nawet na Wyspach Brytyjskich.
- Owoce miechunki można jeść na surowo, po usunięciu niejadalnej otoczki. Owoce miechunki można też suszyć oraz poddawać obróbce termicznej. Dobrze smakują duszone w słodkim sosie.

Owoce miechunki w syropie

SKŁADNIKI: dowolna ilość owoców miechunki Syrop: 3 szklanki wody 3/4 szklanki cukru sok z 1/2 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Składniki zalewy gotować 5 minut na ostrym ogniu. Owoce wyjąć z osłonek, umyć i umieścić w małych słoiczkach. Zalać gorącą zalewą. Odwrócić słoiczki do góry dnem. Nie musimy pasteryzować. Przykryć grubym kocem. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Miechunka peruwiańska gooseberry

Physalis peruviana

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.