

Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 10:09

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-na-kielki-bazylia-5g-pnos454-p-5122.html>



Nasiona Na kielki Bazylia 5g pnos454

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos454
Kod producenta	NSWKD019
Kod EAN	5904232004490
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Na kielki Bazylia 5g

Ocimum basilicum

Nasiona Na kielki Bazylia. Kielki bazylii stanowią doskonały dodatek do kanapek, sałatek, dań ciepłych. Oprócz walorów smakowych są także bogatym źródłem beta-karotenu, witamin B5, B6, C i kwasu foliowego. Zawierają wapń, potas, żelazo, magnez, fosfor, mangan, poprawiają trawienie oraz wykazują działanie antybakteryjne i przeciwrakowe.

Bazylia pospolita (Ocimum basilicum) to charakterystyczna roślina, wyróżniająca się intensywnym smakiem oraz zapachem. Jest chętnie wykorzystywana w kuchni, gdyż jest wspaniałym urozmaicheniem między innymi włoskich dań. Bazylia pospolita została również obdarzona we właściwości lecznicze. Na wielu domowych parapetach znajduje się bazylia w doniczce, głównie ze względu na swoje walory smakowe oraz wartości odżywcze. Bazylia jest zaliczana do ziół prowansalskich.

Bazylia jest stosowana w medycynie oraz kuchni od najdawniejszych czasów, uprawiano ją już w prehistorycznej Azji oraz starożytnym Egipcie. W Europie bazylia pojawiła się za czasów panowania Aleksandra Macedońskiego. Do Polski przywędrowała w XVI wieku. Jej nazwa zaczerpnięta jest z greckiego słowa basilisk, oznaczającego króla. Bazylia jest chętnie wykorzystywana w kuchni śródziemnomorskiej, jednak jest znana i stosowana na całym świecie. Trudno znaleźć dobrą kucharkę, która nie znalazłaby jej charakterystycznego smaku i aromatu, podkreślającego smak potraw.

Nie każdy jest świadomy, że bazylia posiada również właściwości podobne do melisy – uspokaja i koi nerwy, działa również przeciwdepresyjnie i poprawia humor. Ze względu na wartości odżywcze bazylii warto upewnić się, że w naszym domu znajduje się bazylia w doniczce, która urozmaici wiele naszych potraw i pozytywnie wpłynie na zdrowie.

Bazylia jest rośliną wybitnie miiododajną, jej zapach wabi pszczoły, a odstrasza muchy i komary. Łatwo samemu zbierać nasiona – wystarczy się je z wysuszonych kwiatów – nitykłosów.

Gatunek: Bazylia
Gramatura: 5g
Wymiary torebki: 11,5 x 16,0
Gama: Nasiona na kielki

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Bazylia pospolita (ocimum basilicum) ma zbawienny wpływ na pracę układu trawiennego. Zioło poprawia trawienie i pobudza wydzielanie soków żołądkowych, a także ułatwia przyswajanie składników odżywczych. Można ją stosować również w przypadku wzdęć i niestrawności. Bazylia powstrzymuje również przed wymiotami.
- Zastosowanie bazylii jest szerokie, jednak najbardziej kojarzy się z daniami kuchni włoskiej. Zioło wspaniale podkreśla smak spaghetti, lasagne oraz sosów pomidorowych. Można pokusić się również o wykonanie pysznego i aromatycznego pesto, które świetnie sprawdzi się jako dodatek do dań i makaronów. W Azji bazylię wykorzystuje się do ostrych zup z mlekiem kokosowym oraz jako dodatek do ryżu.
- Zuście świeżej bazylii pozytywnie wpływa na poprawę apetytu. Świeży listek wcierany w podrażnione, bolące dziąsła ukoi ból i stan zapalny. Ponieważ właściwości lecznicze bazylii są szeroko znane w Indiach, gdzie uważa się ją za świętą roślinę, wykorzystuje się ją do leczniczych mieszanek oraz soków.
- Spożywana w postaci herbatki łagodzi dolegliwości trawienne, poprawia apetyt. Olejek bazyliowy ma działanie przeciwpalne i bakterioobójcze. Bazylia podobno ma też działanie antydepresyjne, poprawia nastrój, a także dodaje energii do działania.

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.