

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-ogorek-ashley-szklarniowy-afr34-p-7147.html>



Nasiona Ogórek Ashley szklarniowy Afr34

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr34
Kod producenta	Afr34
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Ogórek Ashley szklarniowy

Fragaria ananassa Duchesne

Ogórek jest rośliną ciepłolubną o dużych wymaganiach glebowych. Dlatego też ogórki gruntowe uprawia się z rozsady, a sadzonki sadzi się półną wiosną, kiedy nie ma już spadków temperatury ani nagłych przymrozków. Znacznie wcześniej można zacząć uprawiać ogórki szklarniowe pod osłonami ogrzewanymi lub bez ogrzewania. Uprawę ogórka w szklarni można zacząć już w marcu, zaś pod folią w kwietniu. Uprawa ogórków szklarniowych odbywa się w dwóch cyklach - wiosennym i jesiennym. W cyklu wiosennym wysiew zaczynamy już w styczniu, kiedy to przygotowujemy rozsadę. Zaś w cyklu jesiennym wysiew odbywa się od połowy lipca.

Opakowanie zawiera 15 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Ogórki szklarniowe uprawia się na różnych podłożach:**
na oborniku, na bełach słomy, na wełnie mineralnej, na podłożach organicznych.
- Wiele osób nie zdaje sobie sprawy, jak wiele dobroczynnych substancji kryje w sobie niepozorny ogórek. W jego soczystym miąższu znajdziemy witaminy A, C, E, K, witaminy z grupy B, kwas foliowy, a także szereg minerałów: żelazo, magnez, wapń, fosfor, potas, sód i cynk.
- Ogórki zmniejszają ryzyko rozwoju chorób nowotworowych, regulują ciśnienie krwi, korzystnie oddziałują na układ pokarmowy, oczyszczają organizm z nadmiaru wody i toksyn oraz wspomagają odchudzanie – istnieje więc co najmniej kilka powodów, by ogórki włączyć do diety na stałe.
-

Sałatka z ogórka, marchewki i papryki

SKŁADNIKI: 4-5 ogórków kiszonych 1 cebula 1 marchewka po pół papryki zielonej i czerwonej natka pietruszki oliwa, sól, pieprz, cukier

POSÓB PRZYGOTOWANIA: Ogórki i cebulę pokroić w cienkie plasterki na szatkownicy. Marchew zetrzeć na grubych oczkach, zaś paprykę pokroić w paseczki. Wszystkie składniki połączyć, dodać olej, sól i pieprz oraz troszkę cukru, dokładnie wymieszać, przełożyć do salaterki i schłodzić. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

NA FOTOGRAFII

Ogórek Ashley szklarniowy

Fragaria ananassa Duchesne

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.