

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-papaya-melonowiec-zolta-afr27-p-7140.html>



Nasiona Papaya Melonowiec żółta Afr27

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr27
Kod producenta	Afr27
Kolor	żółty

Opis produktu

Nasiona Papaya Melonowiec żółty

Carica papaya

Papaya Melonowiec żółty jest rośliną z rodziny melonowcowatych (*Caricaceae*). Był znany Indianom z Ameryki Środkowej i Południowej na długo przed przybyciem Europejczyków. Obecnie drzewa papai uprawia się we wszystkich krajach o klimacie tropikalnym i subtropikalnym. Roślina ma prostą łodygę osiągnającą w stanie naturalnym do 10 m wysokości, która jest zwierzchna pełnem dużych, głęboko powiniastych liści osadzonych na długich ogonkach. Kwiaty papai są lejkowate, pachnące, kremowe lub żółte. Owoce papai przypominają gruszkę, są duże i pomarszczone. Dojrzałe owoce mają mięsny o maslanej konsystencji, aromatyczny i burztynowożółty. Wewnątrz owocu znajdują się czarne nasiona, które również są jadalne. Prawie wszystkie części rośliny są wykorzystywane w kuchni i medycynie, a lodygi i kora są używane jako surowiec do produkcji łin.

Opakowanie zawiera **10 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Owoce papai są niskokaloryczne. Papaja jest nie tylko smaczna, ale też idealna dla osób na diecie odchudzającej - 100 g owocu to tylko 39 kcal.
- Wartość odżywcza owoców papai jest bardzo wysoka: **zawierają dużo cukrów i błonnika, szereg witamin: A, C, E, B, E, K oraz minerałów: wapń, potas, żelazo, magnez, mangan, miedź i fosfor.**
- Sok z papai ma nie tylko przyjemny smak, ale także ciekawą właściwość - zmiękcza najtwardsze nawet mięso. Z tego powodu w wielu krajach uważany jest za niezbędny składnik marynat.**

Dżem z papai i marakui z limonką

SKŁADNIKI : 3 szt. papai 6 szt. marakui 1 szt. limonki 1 opak. Żelfixu 2:1 Dr. Oetkera 500 g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Papaje obierz ze skórki, usuń pestki, odważ 700 g miększu i umieść w kielichu blendera i zmiksuj do uzyskania płynnej konsystencji. Mus przelej do garnka. Z marakui łyżką wydrąż pestki i umieść w garnku z dodatkiem wyciśniętego soku z limonki. Owoce wymieszaj z Żelfixem, dokładnie wymieszaj i zagotuj mieszając. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Usuń zbędną pianę i gotuj jeszcze przez ok. 3 minuty. Gotowy dżem przelej do wyparzonych wcześniej słoiczków. Zamknij szczelnie i odstaw do góry dnem na ok. ½ h.

NA FOTOGRAFII

Papaya Melonowiec żółty

Carica papaya

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.