

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-bird-eye-ostra-afr31-p-7144.html>



Nasiona Papryka Bird Eye ostra Afr31

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr31
Kod producenta	Afr31
Kolor	czerwony

Opis produktu

Nasiona Papryka Bird Eye ostra

Capsicum annuum

Bird's Eye to plenna, mało wymagająca odmiana, odpowiednio wcześniej wysiana idealnie radzi sobie na naszych balkonach i parapetach rosnąc w doniczkach o pojemności 7.5 – 10 litrów. Bardzo efektownie wyglądający krzak będzie ozdobą naszego balkonu. Im wcześniej rozpoczniemy kiełkowanie nasion, tym szybciej rozpoczniemy zbior pierwszych owoców, a co za tym idzie wydłużymy cały sezon wegetacji rośliny.

Chili w doniczce może być rośliną wieloletnią. Odpowiednie przezimowanie rośliny spowoduje, że może ona służyć nam w kolejnych latach zapewniając jeszcze wyższe plony. Rośliny tej odmiany są zazwyczaj silnie rozkrzewione i osiągną do 45-70 centymetrów wysokości, choć spotykane są kultywary tej odmiany mające nawet 120cm. Łódź 4-7 cm długości i 1,3-1,5 cm szerokości. Jej ostry smak sprawia, że Bird Eyes to papryka, która nie tylko wzmacnia doznania smakowe, ale również posiada wiele zalet prozdrowotnych i bardzo dobrze wpływa na organizm.

Opakowanie zawiera **30 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Za jej ostry smak odpowiada związek kapsaicyna, obecny w papryce w różnych ilościach. U odmian najostrejszych jest to około 1-1,9%. **Oprócz kapsaicyny papryka zawiera białko, błonnik, sporo żelaza, magnezu, fosforu, miedzi.**
- Jej ostry smak sprawia, że Bird Eyes to papryka, która nie tylko wzmacnia doznania smakowe, ale również posiada wiele zalet prozdrowotnych i bardzo dobrze wpływa na organizm. Jej najważniejsze właściwości to: działanie przeciwzapalne, właściwości przeciwbólowe.
- Papryka chilli Bird Eyes idealnie pasuje do dań mięsnych w postaci duszonej czy pieczonej. Wzbogaci smak każdego sosu oraz zupy. Najczęściej wykorzystywana jest do przygotowania potraw orientalnych i meksykańskich. Świetnie sprawdzi się także jako dekoracja talerza ze względu na swój kolor.

Ładki sos chilli

SKŁADNIKI : 4 papryczki chilli (można mniej można więcej w zależności od stopnia ostrości) 3 ząbki czosnku 2 /3 szklanki cukru 1 i ½ szklanki wody 1/3 szklanki octu 1-2 łyżki mąki ziemniaczanej 2 łyżki wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Papryczkę chilli miksujemy razem z obranymi ząbkami czosnku – masę przekładamy do rondelka. Dodajemy cukier, wlewamy wodę i ocet i gotujemy na wolnym ogniu aż cukier się rozpuści i 1/3 płynu odparuje. Są dwie szkoły przygotowywania tego sosu jeden – jedna szkoła mówi o tym aby sos zaprawić mąką ziemniaczaną, drugi nie. Osobiście nie zaprawiam sosu mąką odparowuję go około 25 minut, aż uzyskam konsystencję gęstego syropu. Można też sos zagęścić mąką w takim to wypadku w 2 łyżkach wody rozpuszczamy mąkę ziemniaczaną, wlewamy ją do sosu i gotujemy około 3-5 minut stale mieszając do momentu aż sos zgęstnieje. Przygotowany sos przelewamy do wyparzonych buteleczek i przechowujemy do 7 dni w lodówce.

NA FOTOGRAFII

Papryka Bird Eye ostra

Capsicum annuum

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.