Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 13:48

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-chili-jalapeno-afr6-p-7119.html

# Nasiona Papryka Chili Jalapeno Afr6

| | |
|---|---|
| Cena | **12,90 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **10 dni** |
| Numer katalogowy | **Afr6** |
| Kod producenta | **Afr6** |
| Kolor | **zielony** |

## Opis produktu

**Nasiona Papryka Chili Jalapeno**

Capsicum annuum

Papryka chili Jalapeno jest odrębną, trwałą i jednorodną odmianą papryki rocznej, która przynależy do rodziny psiankowatych. Nazwa tej papryki pochodzi od meksykańskiego miasteczka Xalapa. Jest powszechnie uprawiana w różnych regionach Meksyku oraz Stanów Zjednoczonych.
Papryczki są niskokaloryczne, prawie w ogóle nie zawierają tłuszczu, ale posiadają wiele istotnych witamin oraz związków mineralnych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu. Do najważniejszych z nich zaliczamy: **witaminę C, witaminy z grupy B (dużo B6, ale także B1, B2, B3), witaminę A, witaminę K, kapsaicynę, kwas foliowy, oraz liczne minerały (głównie magnez, mangan, potas, sód, żelazo oraz wapń).**
Ta odmiana ostrej papryki jest zbierana i sprzedawana, gdy jest błyszcząca, ciemnozielona, ale w miarę dojrzewania zmienia kolor na czerwony. Papryczki jalapeno to tylko jeden z wielu rodzajów papryczek chili, które są często używane jako akcent lub ozdoba.
Aby przyspieszyć nieco proces wegetacyjny, podłoże możemy nawozić niewielką ilością specjalnych preparatów odżywczych.

**Opakowanie zawiera 30 szt. nasion**

**DODATKOWE WIADOMOŚCI**

- Papryka Jalapeno idealnie nadaje się do uprawy doniczkowej, rośliny można przesadzić pod folię po ostatnich przymrozkach.
- **Nasiona namocz w letniej wodzie, co przyspieszy kiełkowanie. Warto abyś zastosował specjalną ziemię do wysiewu lub krążki torfowe.** Później rośliny musisz przepikować.
- Przez lata jalapeno było stosowane jako lek na zapalenie stawów, nadwagę, otyłość, wrzody i bóle żołądka. Drogocenny sok z jalapeno był wykorzystywany do leczenia alergii, udrażniania zatok oraz polepszania przepływu krwi w organizmie. Działanie przeciwbólowe papryka zawdzięcza wysokiemu stężeniu kapsaicyny, zawartej w dużych ilościach przede wszystkim w nasionach.

Marynowane papryczki jalapeno.

**SKŁADNIKI: marynata :** 5 szklanek wody 1 szklanka octu 10 % 6 łyżek cukru 2 łyżki oleju 3 łyżeczki soli 10 ziaren pieprzu 2 łyżeczki gorczycy dodatkowo : papryczki jalapeno dowolna ilość

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:** Papryczki jalapeno myjemy , kroimy w plastry lubianej grubości . Układamy w słoikach . Składniki na marynatę wkładamy do garnka i doprowadzamy do wrzenia . Gorącą zalewą , zalewamy słoiki z papryczkami. Zakręcamy i ustawiamy do góry dnem do wystudzenia. Przed konsumpcją należy odczekać przynajmniej tydzień , aż zalewa porządnie wniknie w kawałki papryki. Jalapeno nie wymaga pasteryzacji , świetnie się przechowują , nawet bez lodówki i zachowują chrupkość . Polecam , naprawdę pyszne. **Smacznego!**

NA FOTOGRAFII

Papryka Chili Jalapeno

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.