

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-indian-ghost-ostra-afr11-p-7124.html>



Nasiona Papryka Indian Ghost ostra Afr11

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr11
Kod producenta	Afr11
Kolor	czerwony

Opis produktu

Nasiona Papryka Indian Ghost ostra

Capsicum, pieprzowiec

Papryka Indian Ghost ostra to rodzaj roślin należących do rodziny psiankowatych. Pradstawiciele rodzaju pochodzą z Ameryki Południowej i Centralnej, obecnie rozpowszechnione na całym świecie. Gatunkiem typowym jest Capsicum Annuum. **Gatunki Capsicum zostały odnalezione w Peru w grobach w Ancón i Huata Prieta**, co świadczyło o uprawie tych gatunków na długo przed odkryciem Ameryki. Dla Hiszpanów i Portugalczyków, którzy poszukiwali pieprzu, odkrycie papryki – nowego, znacznie ostrzejszego pieprzu indiańskiego stało się bardzo zyskowne. Po zdobyciu Meksyku przez Hernána Cortésa uprawa Papryki dość szybko rozprzestrzeniła się na inne kraje tropikalne. Ponieważ nasiona Papryki długo zachowują zdolność kiełkowania, można je było dość łatwo przewozić na większe odległości. O specyficznym, ostrym smaku owoców decyduje alkaloid kapsaicyna. Owoce są popularnie stosowane w sztuce kulinarnej. Przyrządza się z nich potrawy, a także stosuje jako przyprawę i składnik sałatek. Niektóre gatunki są uprawiane jako rośliny ozdobne.

Opakowanie zawiera **15 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Rzecz ciekawa, wysuszone i sproszkowane papryka była przez wieki przyprawą ubogich, których nie stać było na drogi pieprz przywożony z Indii. Dlatego też w starych księgach kucharskich próżno szukać potraw z papryką. Z czasem papryka wspiwała się po przyprawowej drabinie społecznej coraz wyżej i wyżej, aż stała się narodową przyprawą Węgrów i przedmiotem zainteresowania Królewskiej Akademii Nauk w Sztokholmie.
- Papryka chili może nie tylko cieszyć nasze podniebienia, ale i nasze oczy. Jest wspaniałą rośliną dekoracyjną, która w okresie Bożego Narodzenia, oprócz Gwiazdy Betlejemskiej i choinek cieszy się dużym powodzeniem. Żółte, zielone i czerwone owoce obficie oblepiające małe zielone krzewy w doniczkę wyglądają radośnie i elegancko - już w XVII w. w Hiszpanii i we Włoszech papryka była sadzona w doniczkach i stawiana w oknach domów.
- Papryka jest przede wszystkim nieocenionym źródłem witaminy C.** Zawiera jej pięciokrotnie więcej niż cytryny. Witamina ta w innych warzywach i owocach ulega zniszczeniu pod wpływem procesów kulinarnych, natomiast w papryce witamina c nie ulega zniszczeniu podczas obróbki cieplnej.

Kiszona papryka chili

SKŁADNIKI : gorczyca 1 łyżeczka papryczki chili, 10 sztuk ziele angielskie, 4 ziarna liść laurowy, 3 sztuki liście chrzanu, 1 sztuka sól morska kamienna, 25 gramów sok z kwaszonych ogórków 50 mililitrów.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Krok 1 W garnku, w około 1 litrze ciepłej wody, rozpuść sól, dodaj sok z kiszonych ogórków. Zalewa powinna być ciepła, nie gorąca około 30°C. Kiszona papryka chili - Krok 1 Krok 2 Papryczki chili umyć, umieść ściśle w słoju. Kiszona papryka chili - Krok 2 Krok 3 Do słoja dodaj przyprawy ziele angielskie, liście laurowe, gorczycę, liście chrzanu lub wiśni. Kiszona papryka chili - Krok 3 Krok 4 Całość zalej zalewą. Dopilnuj aby papryczki były kompletnie zanurzone. Całość przykryj lnianą ściereczką, odstaw w ciemne, ciepłe miejsce na około tydzień aż papryczki się ukwaszą.

NA FOTOGRAFII

Papryka Indian Ghost ostra

Capsicum, pieprzowiec

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.