

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-jalapeno-fiolet-lagodna-chia-afr18-p-7131.html>



Nasiona Papryka Jalapeno fiolet łagodna Chia Afr18

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr18
Kod producenta	Afr18
Kolor	fioletowy

Opis produktu

Nasiona Papryka Jalapeno fiolet łagodna Chia

Capsicum, pieprzowiec

Papryka Jalapeno fioletowa tworzy dekoracyjne fioletowe owoce. Papryka Jalapeno ma owoce o średniej wielkości (do 10 cm długości). Papryki Jalapeno ceniona jest ze względu na swój ostry smak. Owoce są koloru purpurowego. Bardzo obficie plonuje, przeciętnie z jednej rośliny zrywa się 25-35 owoców. Z Jalapeno przygotowuje się słynne chipotle czyli wędzoną paprykę. Papryka chili w uprawie domowej jest rośliną wieloletnią i można ją uprawiać w domu przez cały rok. Gleba powinna być żyzna, przepuszczalna- papryki nie tolerują przelania (dobrze zrobić drenaż), stanowisko słoneczne, ale nie pełne słońce.

Opakowanie zawiera 30 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Papryka Jalapeno idealnie nadaje się do uprawy doniczkowej, rośliny można przesadzić pod folię po ostatnich przymrozkach. Nasiona namoczyć w letniej wodzie, co przyspieszy kiełkowanie. Warto abyś zastosował specjalną ziemię do wysiewu lub kragi torfowe.
- Jeszcze w starożytności zielone i czerwone jalapeno używano do zwalczania różnych dolegliwości. Rzekomo pomagały na różnego rodzaju bóle, kaszel, a nawet astmę. Nie są to jednak właściwości potwierdzone naukowo. Mimo to papryczki jalapeno są bardzo korzystne dla zdrowia i dobrego samopoczucia.
- Papryka jalapeno ma potwierdzone właściwości antynowotworowe. Zawiera wiele związków bioaktywnych. Są wśród nich polifenole, flawonoidy, kapsaicyna oraz witamina A i C, które działają przeciwnowotworowo. Nie jest to oczywiście żaden lek na raka, aczkolwiek wspiera organizm w walce z komórkami nowotworowymi.

Papryka jalapeno marynowana

SKŁADNIKI: 600 g papryczek jalapeno.

Zalewa: 750 ml wody 100 ml octu spirytusowego 10% 2 łyżki soli morskiej gruboziarnistej 2 łyżki cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Papryki umyć, odkroić szypułki i usunąć łyżeczką nasionka, pokroić na plastry o grubości ok. 5 mm. Możesz do tego założyć lateksowe rękawiczki i pamiętać, by nie dotykać rękoma twarzy w tym czasie. Papryczki ułożyć w małych słoikach (po dżemie). Przygotuj zalewę z podanych składników — zagotuj wodę z solą i cukrem. Gdy zacznie wrzeć, dolej octu. Zostaw do lekkiego przestygnięcia. Gdy zalewa będzie ciepła, ale już nie gorąca, zalej nią papryczki, słoiki szczelnie zakręć i pasteryzuj przez ok. 5 min od chwili zagotowania się wody. Po tym czasie słoiki wyjmij z wody i do góry dnem postaw je na ściereczce, do czasu aż ostygną. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Papryka Jalapeno fiolet łagodna Chia

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.