Dane aktualne na dzień: 27-11-2025 13:47

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-papryka-thai-red-chilli-ostra-afr32-p-7145.html

Nasiona Papryka Thai Red Chilli ostra Afr32

Cena	**12,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**Afr32**
Kod producenta	**Afr32**
Kolor	**czerwony**

Opis produktu

Nasiona Papryka Thai Red Chilli ostra

Capsicum annuum

Papryka Thai Red Chilli ostra bardzo plenna, łatwa w uprawie odmiana doskonała dla osób dopiero zaczynających przygodę z uprawą ostrych papryk. Tajskie chili ma szerokie zastosowanie jako przyprawa do codziennych potraw. Na jednym krzaczku możemy mieć nawet 100 papryczek.
Standardowy rozmiar całej rośliny to około 50-60 cm wysokości. Papryka tej odmiany nadaje się również do uprawy w ogrodzie, folii, czy też w szklarni. Papryka lubi jasne, słoneczne i przewiewne miejsca. Słońce jest konieczne do dojrzewania owoców, rośliny wymagają kilkugodzinnego,intensywnego nasłonecznienia. Latem, papryczkę hodowaną w doniczce można wystawić na zewnątrz.

Opakowanie zawiera **30 szt. nasion**

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Nasiona należy wysiać do doniczki z ziemią uniwersalną i przykryć je cienką warstwą ziemi. Podlewać tak by ziemia była stale wilgotna.
- Prozdrowotne właściwości papryka chili zawdzięcza swojemu bogatemu składowi. W 100 g tego warzywa znajdziemy aż 240 procent dziennego zapotrzebowania naszego organizmu na witaminę C, 39 procent zapotrzebowania na witaminę B6 oraz 32 procent na witaminę A.
- Swój ostry charakter zawdzięcza**kapsaicynie, która według licznych badań ma działanie antybakteryjne, antynowotworowe,** przeciwbólowe i przeciwcukrzycowe. W papryce znajdziemy też potas, mangan, magnez i żelazo.

Papryka chilii w zalewie octowej

SKŁADNIKI : ½ kg pareczek chilii ½ szklanki octu 10% 2 szklanki wody 1 łyżka soli 2 łyżki cukru 2 listki lurowe 4 ziela angielskie ząbek czosnku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Papryczkę przeciąć na pół, usunąć gniazda nasienne. Najlepiej to robić w rękawiczkach. Ułożyć w 2 słoikach półlitrowych. Zalewę zagotować. Zalać papryczkę w słoikach i pasteryzować 15 min. Odstawić słoiki do góry dnem, aby się zamknęły. Używamy jako dodatek do dań ostrych np. leczo lub chińskich. W lodówce można trzymać otwarty słoik bardzo długo.

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.