Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 08:28

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-pizmian-jadalny-abelmoschus-szt2-pwxx9-p-6579.html



Nasiona Piżmian jadalny Abelmoschus szt.2 PWxx9

Cena	**8,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**PWxx9**

Opis produktu

Nasiona Piżmian jadalny

Abelmoschus manihot, Aibika, śliw piżmowy, manihot hibiskusa

Piżmian jadalny Abelmoschus manihot *Beta vulgaris var.vulgari* jest rośliną kwitnącą z rodziny Malvaceae. Dawniej uważano go za gatunek hibiskusa, ale obecnie zalicza się go do rodzaju Abelmoschus. Roślina ta znana jest również jako śliw piżmowy, hibiskus o zachodzie słońca lub manihot hibiskusa.
Choć technicznie jest krzewem, Aibika to bylina, która w dobrych warunkach może osiągnąć ponad trzy metry wysokości. Jest to podobno niezwykle pożywne warzywo. Jej liście są bardzo bogate w witaminy A i C oraz żelazo i zawierają 12% białka w suchej masie. Ponadto łatwo rozmnaża się z sadzonek, jest łatwa w uprawie, stosunkowo odporna na choroby, a nawet ma wartość leczniczą. Jest powszechnie sadzony wzdłuż granic ogrodów lub jako międzyplon w wielu tradycyjnych ogrodach tropikalnych. Uprawiany jest w wielu krajach o klimacie tropikalnym lub subtropikalnym. Kwiaty żółte, kielich długości do 4,5 cm. Mają 5 płatków (dołem podbarwionych na czerwono), 1 słupek i liczne pręciki zrośnięte w rurkę. Roślina dorasta do 60 cm-1,2 m.
Piżmian jadalny to dość nietypowe warzywo. Najczęściej można go kupić w specjalistycznych sklepach z produktami z kuchni azjatyckiej. Warto jednak zadać sobie trochę trudu, by go zdobyć, gdyż jego walory smakowe oraz zdrowotne są naprawdę niezwykłe. Jest bogatym źródłem wielu wartościowych składników mineralnych oraz witamin, a także kwasów omega-6 i omega-9.
Jest na świecie ceniony nie tylko ze względu na walory smakowe, lecz także zdrowotne. W 50 procentach pokrywa zapotrzebowanie ludzkiego organizmu na kwas foliowy, dlatego jest zalecany kobietom w ciąży. Zawiera również duże ilości witaminy C, magnezu, pektyny, luteiny oraz karotenoidów. Te ostatnie chronią nasz organizm przed zaćmą oraz starczym zwyrodnieniem plamki żółtej oka. W dodatku okra jest niskokaloryczna (zaledwie 65 kcal w 100 g). Także w jej nasionach znajdują się cenne składniki, zwłaszcza kwasy tłuszczowe omega-6 i omega-9. Piżmian zmniejsza stężenie cholesterolu we krwi, a także chroni przed chorobami przewodu pokarmowego, głównie wrzodami żołądka. Podczas gotowania roślina ta wydziela bowiem śluz, który odpowiada za jej zdrowotne właściwości cenione w leczeniu zaburzeń pokarmowych.

Opakowanie zawiera **2 szt.** nasion.
Nasiona zostały już dokładnie oczyszczone i przechowywane w chłodni przez kilka miesięcy. Powinny być zasiane w dobrze osuszonym, piaszczystym kompoście o każdej porze roku, pokryte cienko piaskiem lub żwirem i utrzymywane w stanie wilgotnym. Przechowywać w temperaturze od 15 do 20 stopni C. Kiełkowanie zwykle następuje w ciągu 4 do 6 tygodni, chociaż niektóre nasiona mogą trwać znacznie dłużej.
Termin wysiewu: cały rok, preferowana wiosna, lato.

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Na Filipinach jest znany jako lagikway, likway, gikway, barakue lub nating saluyot. Jego liście i pędy są spożywane jako warzywo, podobnie jak pokrewny mu saluyot (Corchorus olitorius). Liście są dodawane do potraw takich jak tinola, sinigang i pinangat lub spożywane w sałatkach.
- Niedojrzałe owoce (najczęstsze zwyczajowe nazwy: okra z igbo, gombo z języków bantu, bhindi z hindi, ladys fingers) są spożywane po ugotowaniu jako jarzyna, czasami również na surowo.
- Piżmian smakiem przypomina połączenie fasolki szparagowej z bakłażanem. Najczęściej jest stosowany jako składnik dań kuchni azjatyckiej. Najsmaczniejsze są niedojrzałe owoce, które spożywa się z reguły po uprzednim usmażeniu, ugotowaniu lub upieczeniu – na surowo mają one dość gorzki smak. Także nasiona są wykorzystywane jako dodatek do dań. Można je uprażyć na patelni, a następnie dodać do sałatki. Świeże owoce należy przechowywać w lodówce nie dłużej niż trzy dni. Możliwe jest także ich mrożenie po wcześniejszym blanszowaniu (1 minuta w gorącej wodzie) i wystudzeniu.

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.