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

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-sezam-logowa-afr2-p-7115.html

# Nasiona Sezam łogowa Afr2

| | |
|---|---|
| Cena | **12,90 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **10 dni** |
| Numer katalogowy | **Afr2** |
| Kod producenta | **Afr2** |
| Kolor | **biały** |

## Opis produktu

**Nasiona Sezam łogowa**

Sesamum

**Sezam jest to** roślina roczna, sięgająca od ok. 60 cm do nawet 2,5 m. Jest uprawiana w wielu odmianach, głównie w krajach tropikalnych i subtropikalnych. Nasiona mogą mieć różną barwę, natomiast najbardziej popularny jest sezam biały i czarny. Właściwości lecznicze sezamu znano i doceniano już w starożytności. Aktualnie sezam jest popularny na całym świecie. **Owocem sezamu są torebki, w których znajdziemy nawet do stu nasion.** Co ciekawe sezam jest rośliną samozapylającą się, przy czym sam proces trwa zaledwie do kilku dni.
Sezam uprawiany jest w szczególności na terenie Indii, Chin oraz krajach Ameryki Środkowej takich jak Meksyk czy Gwatemala, jednak można się z nim spotkać również na terenie Europy, na przykład w Grecji czy Francji. Każda z roślin sezamowych produkuje dość dużo nasion, ale ich masa jest niewielka.

**Opakowanie zawiera 50 szt. nasion**

**DODATKOWE WIADOMOŚCI**

- **Kwitnienie każdego z kwiatów sezamu trwa tylko jeden dzień, po którym owoc jest natychmiast formowany.**
- Bulwiaste kwiaty rośliny sezamowej są bardzo atrakcyjne dla pszczół miodnych i podobno produkują jedne z najlepszych gatunków miodu.
- Japończycy, znani stulatkowie, spożywają nasiona sezamu bardziej niż wszyscy inni mieszkańcy Ziemi. Ich żywotność w dużej mierze zależy od tej rośliny, która oczyszcza i wzmacnia naczynia krwionośne.

Gotowany por z sezamem

**SKŁADNIKI (3 porcje):** ok. 70 g sezamu (biały sezam lub wymieszany z czarnym, np. w proporcji 50 g białego i 20 g czarnego), 2 łyżki octu z sherry, 3 łyżki oleju sezamowego, sól

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:** Odcinamy od porów brzydszą górną część, dokładnie myjemy pory i kroimy na równe kawałki po mniej więcej 5 cm. Gotujemy warzywa na parze, aż będą miękkie (ok. 12 minut lub nieco dłużej), a następnie przekładamy je do miski z zimną wodą. W tym czasie na suchej patelni podprażamy sezam, uważając, by nie przypiekł się zbyt mocno. Przekładamy sezam do robota kuchennego i miksujemy na gruboziarnistą pastę wraz z łyżką wody. Pastę sezamową przekładamy do miski, dodajemy ocet, olej i sól. Mieszamy wszystko. Odsączone pory przekładamy do miski z pastą i mieszamy tak, by dobrze się nią pokryły. Podajemy od razu.

NA FOTOGRAFII

Sezam łogowa

Sesamum

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.