

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-sliwa-domowa-lubaszka-damson-szt3-pwxx90-p-6644.html>



Nasiona Śliwa domowa lubaszka Damson szt.3 PWxx90

Cena	15,84 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	PWxx90

Opis produktu

Nasiona Śliwa domowa lubaszka

Prunus insititia

Śliwa domowa lubaszka, w zależności od systemu klasyfikacyjnego gatunek, podgatunek lub odmiana rośliny z rodziny różowatych. W "Krytycznej liście roślin naczyniowych Polski" lubaszka traktowana jest jako podgatunek. W Polsce jest to roślina uprawna.

Lubaszka to stara odmiana śliwy, bardzo już rzadko spotykana zarówno w ogrodach jak i w sprzedaży. Drzewo to wyróżnia się matowymi i omszonym gałęzmi, które są trwałe i często cierniste. Warto zaznaczyć, że drzewo to nie dorasta do wielkich rozmiarów, maksymalnie do 6 metrów wysokości. Liście śliwy lubaszki są niewielkie, o długości kilku centymetrów. W kwietniu lubaszka kwitnie małymi, białymi lub zielonkawymi, pachnącymi kwiatami o okrągłych płatkach korony. Kielich jest nagi. Owoce rośliny to śliwki: kuliste lub jajowate, słodko kwaśne pestkowce na owłosionych szypułkach. Owoce mają matowy nalot, są granatowe, z czerwonym sokiem.

Miąższ owoców jest zielonkawy, soczysty, średnio zwężły, wyraźnie kwaskowaty i średnio smaczny, silnie związany z pestką. Owoce osiągają dojrzałość zbiorczą w pierwszej połowie września i długo utrzymują się na drzewie. Mogą być wykorzystane do bezpośredniego spożycia i do przerobu. Drzewa rosną niezbyt silnie, tworząc najczęściej rozłożyste korony z lekko przewieszającymi się pędami. Wcześnie wchodzi w owocowanie, plonując bardzo obficie, często przemienne. Rozmnażają się samoistnie przez odrosty. Na mróz są bardzo wytrzymałe, na choroby – mało podatne. Drzewo to jest bardzo interesujące ze względu na jego historię, znane było już w VI w. Idealnie nada się do ogrodów i sadów, dla miłośników mało popularnych i dostępnych gatunków.

Uprawa: Śliwy są roślinami klimatu umiarkowanego i chłodnego, dlatego dobrze

rosną w naszym kraju. Niektóre odmiany mogą znosić temperatury do -30°C. Do prawidłowego rozwoju wystarcza im średnia suma opadów wynosząca minimum 600 mm. Tam, gdzie jest niedostatek wody, należy prowadzić nawadnianie. Niedobory uzupełnia się przez deszczowanie lub linie kroplujące, zwykle jednak nie jest to bardzo konieczne. Źle jednak znoszą obfite opady latem, ponieważ owoce wtedy podatne są na pęknięcie i gnienie. Dobrze rosną na przepuszczalnych, zasobnych w składniki pokarmowe glebach o pH=5,5–6,0. Wolą lessy, wyższe mady, czarnoziemy, słabiej rozwijają się na zbyt wilgotnych lub bardzo piaszczystych ziemiach. Lepiej rosną na lekko wzniesionych, słonecznych terenach.

Opakowanie zawiera **3 szt.** nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Kompozycja składników zawarta w śliwkach sprawia, że mają one świetne działanie antyoksydacyjne, czyli neutralizujące wolne rodniki, które mogą być przyczyną powstawania m. in. nowotworów. Takimi wspomagającymi antyutleniaczami znajdującymi się w śliwkach są: witaminy A, C, E, K. Dzięki zawartości magnezu i witaminy B6 mają dobroczynny wpływ na układ nerwowy, poprawiając jego funkcjonowanie.
- Zawartość pektyn (rodzaj błonnika) sprawia, że poprawiają one apetyt, regulują trawienie, niwelują także problem zaparc. Pozwalają również pozbyć się nagromadzonego w komórkach tłuszczu oraz cholesterolu, dlatego dieta bogata w śliwki wykazuje wpływ przeciwmiażdżycowy.
- Sięgnąć mogą po nie śmiało osoby, które mają problem z pękającymi naczyniami krwionośnymi. Zawarta w tych owocach witamina K wpływa regulująco na proces krzepnięcia. Natomiast znajdująca się w ich składzie witamina C uszczelnia naczynia krwionośne. Śliwki ponadto wykazują działanie opóźniające proces powstawania zmarszczek.
- Na świecie występuje ponad 6000 odmian śliwy domowej, zwanej *Prunus domestica*. Wszystkie są krzyżówkami dzikich śliw: lubaszki, ałyczy i tarniny. To właśnie ich owoce, rosnące w Europie już w czasach neolitu, tak zafascynowały ogrodników z Bliskiego Wschodu, że udało im się uzyskać z nich odmiany jadalne. Owoce stały się większe, słodsze i smaczniejsze. Dopiero w takiej postaci trafiły na europejskie stoły, co jest zasługą Greków i Rzymian. Z Półwyspu Apenińskiego szybko rozprzestrzeniły się na cały kontynent, trafiając nie tylko do dworskich, ale i wiejskich ogrodów.
- W kuchni śliwki są niezastąpione. Oprócz popularnych kompotów, dżemów, marmolad oraz powideł, ciast, sorbetów, pierogów i knedli, można robić z nich również marynaty i sosy do wędlin. Ze śliwek przygotowuje się też znane trunki, np. polską śliwowicę i tarniówkę czy bałkańską rakiję.

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.