

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-soczewica-jadalna-afr38-p-7151.html>



Nasiona Soczewica jadalna Afr38

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Afr38
Kod producenta	Afr38
Kolor	zielony

Opis produktu

Nasiona Soczewica jadalna

Lens culinaris Medik. Brown Lentil

Soczewica jest rośliną strączkową o wysokiej zawartości białka, dzięki czemu z powodzeniem może zastępować mięso w diecie wegetarian. Soczewica jest także polecana osobom, które mają wysokie zapotrzebowanie na białko w diecie, czyli sportowcom, pracownikom fizycznym oraz mamom karmiącym piersią. **Poza tym soczewica posiada cenne składniki odżywcze takie jak wapń, żelazo, beta-karoten, magnez, potas, fosfor, witaminę A i PP oraz witaminy z grupy B, dzięki czemu wpływa pozytywnie na nasze zdrowie.** Opisywana roślina uprawna dobrze rozwija się w klimacie kontynentalnym. W Polsce, najlepsze warunki dla uprawy soczewicy znajdują się we wschodniej części kraju. Pod względem warunków glebowych roślina ta nie jest zbyt wymagająca. Można ją z powodzeniem uprawiać na lżejszych i przepuszczalnych glebach o umiarkowanej wilgotności. Soczewica jest rośliną dnia długiego kwitnącą przez znaczną część okresu wegetacyjnego trwającego około 110 dni. Zbiory soczewicy przypadają zwykle na przełom lipca i sierpnia, kiedy dolne strąki mają brązowy odcień, a nasiona są twarde.

Opakowanie zawiera 50 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Soczewica jest lekkostrawna,** usprawnia trawienie, pomaga uporać się z zaparciami, chroni też przed anemią, miazdżycą oraz nadciśnieniem. Z układem krwionośnym wiąże się jeszcze jedna właściwość soczewicy. Substancje w niej zawarte pomagają utrzymać właściwy poziom cukru we krwi.
- Jadalna soczewica występuje w różnych odmianach – **czerwonej, żółtej, zielonej i brązowej.**
- Soczewica nie powinna być siana rok po roku w tym samym miejscu, ani też na obszarze gruntu rolnego, na którym w roku poprzednim były uprawiane wieloletnie rośliny gromadzące azot w glebie.
- Jeszcze przed II wojną światową soczewica była bardzo popularną rośliną uprawną. Obecnie Polska zdecydowanie nie należy do liderów rolnego rynku. W Europie głównymi producentami soczewicy są Francja i Hiszpania.

Gołąbki z soczewicą

SKŁADNIKI: kapusta pekińska, 1/2 szklanki soczewicy, 1/2 szklanki ryżu, cebula, marchewka, 2 suszone grzyby, mały koncentrat pomidorowy, 2 łyżki śmietany, natka pietruszki, olej, sól, pieprz, tymianek, curry do smaku.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: Soczewicę namoczyć w wodzie na godzinę razem z suszonymi grzybami. Następnie zalać nową wodą i ugotować na miękko, dodając do gotowania marchewkę. Ryż ugotować na sypko w 1/2 szklanki wody. Kapustę podzielić na liście. Sparzyć je w misce wrzącą wodą. Ściąć grube nerwy biegnące przez środek liści. Cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć na oleju. Wymieszać soczewicę, ryż, startą marchew, pokrojone grzyby, usmażoną cebulę, sól i curry. Garnek z grubym dnem wyłożyć kilkoma liśćmi kapusty. Na nich układać ciasno gołąbki z liści kapusty wypełnioną farszem. Podlać koncentratem pomidorowym rozrobionym w 1/2 szklanki wody, śmietaną, pieprzem i tymiankiem. Smacznego!

NA FOTOGRAFII

Soczewica jadalna

Lens culinaris Medik. Brown Lentil

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.