

Link do produktu: <https://nasiona-holenderskie.pl/por-bartek-10g-p-2612.html>



Por Bartek 10g

Cena

18,00 zł

Producent

Plantico-Spójnia-Polan

Opis produktu

Por Bartek

Bardzo dobrze zimuje w polu i dobrze odrasta po zimie. Rośliny o pokroju półwzniesionym, ze średnio długie i średnio gruba łodyga rzekoma. Liście długie, szarozielone. Łodyga rzekoma walcowata, ze słabo zaznaczonym dolnym zgrubieniem. Odmiana późna, bardzo plenna. Daje bardzo dobre przyrosty wiosną. Dzięki obredlaniu można otrzymać rośliny o dłuższej łodydze rzekomej.

Por to roślina, która należy do rodziny amarylkowatych, tak jak czosnek, cebula czy szczypiorek.

Por kiełkuje w temperaturze od 3-4°C. Najlepsza temperatura do rozwoju to 15-20°C, ale nie powinna przekraczać 28°C. Por ma dość duże wymagania świetlne i wodne, dlatego też stanowisko winno być słoneczne i regularnie podlewane. Pora uprawiamy w Polsce z rozsady, rośnie przeważnie na każdej glebie, ale jednak najlepiej w żyznej.

Gotową rozsadę pora sadzimy w 8 tygodniu od wysiewu, ale najlepszy termin do sadzenia to 10-12 tygodni po wysiewie.

Sadzenie na miejsce stałe rozsady przeprowadza się od połowy maja do czerwca. Rośliny winny mieć 15-20cm wysokości.

Jest on bardzo niskokaloryczny, ponieważ na 100 gramów warzywa ma on zaledwie 24 kcal. Jednak pomimo małej zawartości kalorii jest niezwykle bogaty w witaminy. Zawiera witaminy: C, A, E, B1, B2, PP. Ponadto zawiera około 10 proc. białka, żelazo, olejki eteryczne, kwas nikotynowy. Pory są nie tylko smaczne, ale też bardzo zdrowe i warto włączyć je do swojego jadłospisu. Warto również wiedzieć, że dwubarwność łodygi pora definiuje zawartość olejków eterycznych i tym samym jest bardziej intensywniejsza w smaku. Biała część jest łagodniejsza, zielona bardziej ostrzejsza. W tej części również kryje się sporo składników odżywczych.

Pory to nie tylko bardzo smaczne i zdrowe warzywa. Można je również stosować zewnętrznie na skórę. Pomagają przy otarciach, ranach, odciskach i brodawkach. Okłady z porów skutecznie redukują ból i swąd po ukąszeniach owadów.

Por to także popularne warzywo wykorzystywane w kuchni. Szczególne miejsce ma w kuchni francuskiej, włoskiej i azjatyckiej. Nadaje się idealnie do zup, sałatek, chińszczyzny, warzyw na patelnię, do zapiekanek i wielu innych potraw. Warzywo dodaje im charakterystycznego, intensywnego smaku.

Charakterystyka odmiany

Stanowisko: słoneczne

Wymagania wodne: umiarkowana wilgotność

Odczyn gleby: obojętny

Preferencje glebowe: żyzna

Cecha wyróżniająca: do gruntu

Dojrzałość zbiorcza: jesień

Kolor owocu: zielony

Przydatność do spożycia: przechowywanie