

Link do produktu: <https://paszowy.pl/bazylia-czerwona-nasiona-aromatyczne-ziolo-p-1650.html>



Bazylia czerwona nasiona – aromatyczne ziolo

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906262081342
PKWiU	01.19.22

Opis produktu

Bazylia czerwona to wyjątkowa odmiana bazylii, która zachwyca **głębokim, purpurowym kolorem liści**, intensywnym aromatem oraz szerokim zastosowaniem kulinarnym. Jest jednocześnie **ziołem użytkowym i rośliną ozdobną**, dlatego doskonale sprawdzi się w ogrodzie, na balkonie oraz w kuchni.

Gramatura: 0,2 g

Charakterystyka rośliny

Roślina tworzy zwarte kępy ciemnoczerwonych liści o wyrazistym zapachu. Smak jest lekko pikantny, intensywniejszy niż u klasycznej bazylii zielonej.

Najważniejsze zalety:

- intensywny aromat i smak
- dekoracyjne, purpurowe liście
- szybki wzrost
- idealna do uprawy doniczkowej i gruntowej
- świetna do kuchni i dekoracji potraw

* Stanowisko i gleba – klucz do koloru i aromatu

Z doświadczenia ogrodnika:

- bazylia czerwona wymaga **ciepłego, słonecznego stanowiska**
- gleba powinna być **lekka, żyzna i przepuszczalna**
- im więcej słońca, tym **intensywniejsze wybarwienie liści**

Porada: niedobór światła powoduje zielenienie liści i słabszy aromat.

Podlewanie i pielęgnacja

-
- podlewaj regularnie, ale umiarkowanie
 - unikaj zalewania – bazylia nie lubi stojącej wody
 - systematycznie przycinaj wierzchołki pędów

Rada ogrodnika: regularne przycinanie zapobiega kwitnieniu i wydłuża okres zbioru liści.

Wysiew i uprawa

- **Wysiew:** marzec–maj (do doniczek lub na rozsadę)
- **Głębokość siewu:** bardzo płytko, lekko docisnąć
- **Temperatura kiełkowania:** min. 18-20°C
- **Zbiór:** od późnej wiosny do jesieni

Bazylia czerwona najlepiej rośnie w donicach, co pozwala łatwo przenieść ją w cieplejsze miejsce przy chłodniejszych nocach.

Zastosowanie w kuchni

Bazylia czerwona doskonale nadaje się:

- do sałatek i makaronów
- do pesto i sosów
- do dań warzywnych i mięsnych
- jako dekoracja potraw

Ciekawostki

- czerwone odmiany bazylii zawierają więcej barwników antocyjanowych
- najlepiej zbierać liście rano – wtedy są najbardziej aromatyczne
- świeże liście mają intensywniejszy smak niż suszone

Bazylia czerwona to idealny wybór dla osób, które chcą połączyć **aromat, smak i efektowny wygląd** w jednej roślinie. Łatwa w uprawie, a przy tym niezwykle dekoracyjna – obowiązkowa pozycja w każdym ziołowym zestawie