

Link do produktu: <https://paszowy.pl/koper-wloski-nasiona-fenkul-warzywny-nasiona-p-1639.html>



Koper włoski nasiona – fenkuł warzywny nasiona

Cena	3,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906262081441
PKWiU	01.28.19

Opis produktu

Koper włoski, znany również jako **fenkuł**, to niezwykle aromatyczna roślina, która łączy w sobie cechy **warzywa, zioła i przyprawy**. Ceniony jest za swój charakterystyczny, lekko anyżowy smak oraz szerokie zastosowanie w kuchni i domowej fitoterapii. To doskonały wybór do ogrodu warzywnego, na działkę, a nawet do większych donic.

Gramatura 1 g

Fenkuł tworzy pierzaste, jasnozielone liście oraz aromatyczne nasiona. W zależności od sposobu użytkowania można zbierać zarówno liście, jak i nasiona, a w przypadku odmian warzywnych – także zgrubienia nasadowe.

Najważniejsze zalety:

- intensywny aromat i smak
- wszechstronne zastosowanie kulinarne
- roślina miododajna, przyciągająca zapylacze
- łatwa w uprawie w ciepłych stanowiskach

* Stanowisko i gleba - wskazówki ogrodnika

Z praktyki ogrodniczej:

- wybierz **stanowisko słoneczne i osłonięte od wiatru**
- gleba powinna być **żywna, lekka i dobrze zdrenowana**
- unikaj gleb ciężkich i podmokłych

Rada: koper włoski nie lubi przesadzania – najlepiej wysiewać go bezpośrednio do gruntu.

Podlewanie i pielęgnacja

- podlewaj regularnie, szczególnie w okresach suszy
- utrzymuj stałą, umiarkowaną wilgotność gleby

-
- odchwaszczaj młode rośliny – początkowo rosną wolniej

Porada ogrodnika: nierównomierne podlewanie może powodować słabszy aromat i gorszy wzrost.

Wysiew i uprawa

- **Wysiew do gruntu:** kwiecień–maj
- **Głębokość siewu:** ok. 1–2 cm
- **Rozstawa:** 20–30 cm
- **Zbiór:** lato – jesień

Regularny zbiór liści pobudza roślinę do dalszego wzrostu.

Zastosowanie w kuchni

Koper włoski doskonale sprawdzi się:

- w sałatkach i daniach warzywnych
- jako przyprawa do ryb i mięs
- w kuchni śródziemnomorskiej
- do herbat i naparów

Ciekawostki

- fenkuł był ceniony już w starożytności jako roślina wspomagająca trawienie
- jego aromat intensyfikuje się w pełnym słońcu
- nasiona fenkułu są popularnym dodatkiem do mieszanek przypraw

Koper włoski (fenkuł) to roślina, która łączy **walory smakowe, zapachowe i dekoracyjne**. Idealny wybór dla osób ceniących naturalną kuchnię i własną, zdrową uprawę