

Link do produktu: <https://www.ebio.com.pl/kielkownica-miseczkowa-z-sitkiem-semini-gratis-nasiona-p-180.html>



Kielkownica miseczkowa z sitkiem Semini + Gratis Nasiona

Cena

39,99 zł

Kod EAN

5907534793314

Opis produktu

Kielkownica Miseczkowa, + GRATIS NASIONA NA KIEŁKI RZEŻUCHA

Zależy Ci na **zdrowej i smacznej diecie**, kiedy brakuje sezonowych warzyw? kielkownica miseczkowa tak działa, że już po 5 dniach możesz zjadać pierwszą porcję rzodkiewki, lucerny, brokuła i innych warzyw. Kiełki to ich najbardziej skoncentrowana i najzdrowsza postać.

Kielkownica szklana w postaci miseczki z metalowym sitkiem (stal nierdzewna) **to świetna alternatywa talerza z watą lub innych, niewygodnych sposobów hodowli**. Jest to **odpowiedź na problemy z kiełkowaniem w zamkniętych kielkownicach** (zarówno trzypiętrowych plastikowych jak i słoikowych) niektórych rodzajów nasion. Zwłaszcza tych, które wydzielają podczas procesu kiełkowania charakterystyczną kleistą substancję. Mowa tu o popularnej w Polsce rzeżusze, rukoli oraz gorczycy. Te ziarna należy kiełkować ze swobodnym dostępem do powietrza, i to umożliwiła nasza kielkownica szklana.

Główną przewagą tej kielkownicy ponad uprawą na wacie/ligninie/bibule jest to, że nie tracimy korzeni, które też mają w sobie substancje odżywcze.

Korzenie rzeżuchy są jadalne!

Korzenie rzeżuchy są jadalne! Usuwając je wraz z watą, tracimy bardzo dużo zdrowego jedzenia. A z sitka wyciągamy je w całości.

Podstawowe cechy:

- zapewnia swobodny dostęp powietrza kiełkującym nasionom
- nadaje się do nasion, które wydzielają klej podczas kiełkowania: rzeżucha, rukola, gorczyca i inne
- nadaje się do mycia w zmywarce
- jest kompaktowa, nie zajmuje dużo miejsca
- umożliwia korzystanie z całych kiełków, z korzeniem włącznie, nic się nie marnuje, nic nie trzeba odcinać.
- nie marnujesz waty lub innej celulozy – pomyśl o środowisku

Jeśli kiełkujesz rzeżuchę, rukolę, bazylię lub gorczycę, **nie ma lepszego rozwiązania niż kielkownica szklana**. Spróbuj też kiełków sojowych, są pyszne!

Gotowe kiełki najlepiej przechowywać w temperaturze pokojowej, w tych samych warunkach świetlnych, i nadal przepłukiwać. Kiełki są gotowe, ale zużyte tylko w połowie? Druga połowa może nadal być hodowana w ten sam sposób, po prostu kiełki nadal będą rosły. Odcinając je od powietrza i światła (czyli w lodówce) narażamy je na gnicie. Ponadto zwróć uwagę, że po kolejnych 2 czy 3 dniach po prostu kiełków będzie więcej, będą większe.

Jest to niezwykle, bardzo mądry produkt dla zdrowia – oto sprytny sposób wyhodujemy zdrowe i smaczne kiełki. O ich pozytywnych właściwościach można pisać całe tomy.

UWAGA Proszę nie wlewać do kielkownicy wrzątku, szkło może pęknąć.

