Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:59

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/mieta-ananasowa-mentha-rotundifolia-p-9.html



Mięta ananasowa-Mentha rotundifolia

Cena	**18,50 zł**
Numer katalogowy	**9426568**
Kod producenta	**MAGC1,5MIETANAN**
Kod EAN	**5905602620333**

Opis produktu

Mięta ananasowa - Mentha rotundifolia (pojemnik C1,5) to bylina o zielonych, aromatycznych liściach, wytwarzająca kłącze. Najbardziej aromatyczne są liście w okresie tworzenia kwiatostanów; pierwszy raz w czerwcu, drugi raz na przełomie sierpnia i września. W uprawie amatorskiej świeże liście mięty zbieramy na bieżąco w zależności od potrzeby. Roślina łatwa w uprawie choć wymaga odpowiedniej gleby i dużej ilości wody, zwłaszcza w okresach letnich upałów. Jest rośliną eksapansywną - niekontrolowana może dość szybko się rozrastać. Może być uprawiana w doniczce ale wymaga wtedy silniejszego nawadniania. Odporna na mrozy. Zawiera olejek mentolowy, działający odświeżająco i odkażająco. Napar z mięty usuwa niedyspozycje przewodu pokarmowego, łagodzi dolegliwości żołądkowe, poprawia łaknienie, działa orzeźwiająco. Dodaje smaku potrawom. Zapewnia też przyjemny zapach w pomieszczeniach.

Zioła

Zioła to jedna z najbardziej praktycznych grup roślin w ogrodzie i na balkonie. Dają świeży aromat w kuchni, pięknie pachną, a przy tym są dekoracyjne i często przyciągają pszczoły oraz motyle. W tej kategorii znajdziesz zioła do uprawy w gruncie, podwyższonych rabatach, donicach i skrzynkach balkonowych – zarówno gatunki jednoroczne, jak i wieloletnie.

Jak wybrać zioła do swoich warunków?

- **Na słoneczne stanowiska** sprawdzają się rośliny lubiące ciepło i przepuszczalne podłoże.
- **Do półcienia** wybieraj gatunki lepiej znoszące mniej intensywne słońce i stabilną wilgotność.
- **Do donic** polecamy rośliny kompaktowe oraz takie, które dobrze reagują na regularne przycinanie.

Uprawa i pielęgnacja – najważniejsze zasady
Zioła najlepiej rosną w ziemi żyznej, ale lekkiej i dobrze zdrenowanej. Podlewaj umiarkowanie (bez stałego przelania), a w sezonie regularnie uszczykuj wierzchołki – rośliny szybciej się zagęszczą i będą intensywniej pachnieć. Zbiory wykonuj systematycznie, najlepiej rano w suchy dzień, kiedy liście są najbardziej aromatyczne.

Wybierz zioła do kuchni, na balkon, do ogrodu ziołowego lub na rabaty w stylu naturalistycznym – i ciesz się świeżymi liśćmi przez cały sezon.