

Link do produktu: <https://www.greenflora.pl/mieta-marokanska-mentha-spicata-moroccan-p-1470.html>



Mięta marokańska-Mentha spicata Moroccan

Cena	9,50 zł
Numer katalogowy	379924598
Kod producenta	MAGP9MIEMAR
Kod EAN	5905602620579
Rozmiar doniczki P9 - 0,5 litrowa	

Opis produktu

Mięta marokańska – Mentha spicata ‘Moroccan’

Mięta marokańska to wyjątkowo aromatyczna odmiana mięty zielonej, ceniona za świeży, intensywny zapach oraz delikatny, przyjemny smak. To jedna z najchętniej wybieranych mięt do przygotowywania herbaty, naparów, lemoniad, deserów i orzeźwiających napojów. Doskonale sprawdzi się zarówno w ogrodzie ziołowym, jak i w donicy na balkonie, tarasie czy kuchennym parapecie.

Roślina tworzy gęste, zielone kępy i szybko się rozrasta, dzięki czemu przez cały sezon można korzystać ze świeżych, pachnących listków. Regularne przycinanie pobudza ją do zagęszczania i wypuszczania młodych, aromatycznych pędów.

Wygląd i cechy rośliny

Mięta marokańska ma zielone, dekoracyjne liście o charakterystycznym, świeżym aromacie. Jej pokrój jest kępiasty, a pędy dobrze się rozgałęziają. To bylina wieloletnia, która przy odpowiednich warunkach zimuje w gruncie i wiosną ponownie rozpoczyna wzrost.

Ze względu na szybkie rozrastanie warto sadzić ją w wyznaczonym miejscu, w donicy lub z ogranicznikiem korzeniowym.

Zastosowanie mięty marokańskiej

Mięta marokańska to zioło o bardzo szerokim zastosowaniu. Świetnie nadaje się do:

- herbaty i aromatycznych naparów,
- lemoniady i napojów chłodzących,
- koktajli i drinków bezalkoholowych,
- deserów, lodów i ciast,
- sałatek owocowych,
- potraw kuchni orientальной i śródziemnomorskiej,
- uprawy w ogrodzie ziołowym,
- sadzenia w donicach na balkonie i tarasie.

To doskonały wybór dla osób, które lubią mieć świeże zioła zawsze pod ręką.

Uprawa i pielęgnacja

Mięta marokańska najlepiej rośnie na stanowisku słonecznym lub półcienistym. Lubi podłoże żyzne, przepuszczalne i umiarkowanie wilgotne. W okresach suszy wymaga regularnego podlewania, zwłaszcza gdy jest uprawiana w donicy.

Roślina jest łatwa w uprawie i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji. Aby zachować ładny pokrój i uzyskać większą ilość młodych liści, warto ją regularnie przycinać. Liście można zbierać przez cały sezon wegetacyjny, najlepiej przed kwitnieniem, gdy są najbardziej aromatyczne.

Najważniejsze informacje

Nazwa polska: Mięta marokańska

Nazwa łacińska: Mentha spicata 'Moroccan'

Rodzaj rośliny: bylina, zioło wieloletnie

Stanowisko: słoneczne, półcieniste

Podłoże: żyzne, przepuszczalne, umiarkowanie wilgotne

Zastosowanie: ogród ziołowy, rabaty, donice, balkon, taras, kuchnia

Walory: aromatyczne liście, szybki wzrost, łatwa uprawa

Zbiór liści: przez cały sezon wegetacyjny

Dlaczego warto ją mieć?

Mięta marokańska to praktyczna, dekoracyjna i bardzo aromatyczna roślina, która doskonale sprawdzi się w każdym ogrodzie i na każdym balkonie. Jest łatwa w uprawie, szybko rośnie i pozwala cieszyć się świeżymi liśćmi przez długi czas. Idealna dla miłośników naturalnych aromatów, domowych napojów i własnych ziół prosto z doniczki lub ogrodu.

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. Podleвай 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.