Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:49

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 orientalnej 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. 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.