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

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/mieta-marokanska-mentha-spicata-moroccan-p-283.html



Mięta marokańska-Mentha spicata Moroccan

Cena	**19,50 zł**
Numer katalogowy	**19141641**
Kod producenta	**MAGC1,5MIEMAR**
Kod EAN	**5905602620579**

Opis produktu

Mięta marokańska - Mentha spicata Moroccan (pojemnik C1,5) to unikalna odmiana mięty o intensywnym smaku i zapachu. Liście mięty marokańskiej są jasnozielone i pofalowane wydzielają charakterystyczny miętowy zapach. To bardzo proste w uprawie zioło, dosyć ekspansywne. Mięta to zioło mrozoodporne. Rozmnaża się za pomocą rozłogów, także trzeba pamiętać o odpowiednim miejscu dla mięty. Mięta rośnie najlepiej w wilgotnej, piaszczystej, przepuszczalnej i zasobnej w wapń glebie. Stanowisko dla niej powinno być słoneczne, ale w półcieniu także sobie poradzi. Mięta ma wszechstronne zastosowanie od ozdobnego przez kulinarne po lecznicze. Bardzo modne w ostatnim czasie jest tworzenie ziołowych ogródków, wielu z nas sadzi zioła na balkonach- co jest bardzo praktycznym sposobem na świeże zioła pod ręka.

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.