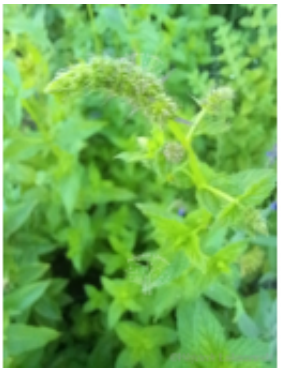
Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:59

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/mieta-pieprzowa-mentha-x-piperita-p-37.html



Mięta pieprzowa-Mentha x piperita

Cena	**17,50 zł**
Numer katalogowy	**11535075**
Kod producenta	**MAGC1,5MIETAPIEP**

Opis produktu

Mięta pieprzowa - mentha x piperita (pojemnik C1,5) będąca międzygatunkową mieszanką mięty nadwodnej i mięty zielonej. Głównymi składnikami liści tego ziela są: kwas askorbinowy, karoten, rutyna, apigenina betaina, kwas oleanowy i kwas ursulowy. Mięta pieprzowa stanowi niewielką krzewinkę, która składa się z wielu ulistnionych, wzniesionych łodyg. Osiąga maksymalnie 90 cm wysokości, w doniczce jest znacznie mniejsza. Ma ładne, niewielkie listki, które pachną po potrąceniu. Zawierają olejek miętowy i olejki eteryczne, na przykład mentol. Mięta pieprzowa nie ma szczególnych wymagań. Potrzebuje tylko standardowej ziemi ogrodowej lub do kwiatów doniczkowych. Lubi podłoże zasobne w składniki odżywcze i substancje organiczne. Można uprawiać ją w ogrodzie lub na balkonie czy parapecie, ponieważ dobrze sprawdza się w doniczkach. Lubi stanowiska lekko zacienione, ale w pełnym słońcu też urośnie, chociaż może być nieco mniej bujna.Mięta pieprzowa - mentha x piperita (pojemnik C1,5) będąca międzygatunkową mieszanką mięty nadwodnej i mięty zielonej. Głównymi składnikami liści tego ziela są: kwas askorbinowy, karoten, rutyna, apigenina betaina, kwas oleanowy i kwas ursulowy.

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.