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

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/mieta-truskawkowa-mentha-species-p-986.html



Mięta truskawkowa - Mentha species

Cena	**18,50 zł**
Numer katalogowy	**265581031**
Kod producenta	**MAGC1,5MIETRU**
Wysokość sadzonki bez doniczki 0-30	
Rozmiar doniczki C1,5 - 1,5 litrowa	

Opis produktu

Mięta truskawkowa – Mentha sp.

Mięta truskawkowa wyróżnia się świeżym, miętowym zapachem z delikatną nutą truskawki. Jej aromat najlepiej poczuć po lekkim roztarciu listka w palcach. Warto posadzić ją blisko kuchni, przy tarasie lub na balkonie, gdzie wystarczy sięgnąć po kilka listków, by dodać je do domowej lemoniady, herbaty albo deseru z sezonowymi owocami.

To propozycja zarówno do pierwszego balkonowego zielnika, jak i do ogrodu, w którym rośnie już kilka rodzajów mięty. Możesz uprawiać ją w osobnej doniczce albo przeznaczyć dla niej miejsce w ogrodzie ziołowym, gdzie będzie miała przestrzeń do rozrastania się.

Dlaczego warto wybrać miętę truskawkową?

- **Miętowy aromat z owocową nutą** – dobrze komponuje się z truskawkami, malinami, cytryną i innymi letnimi dodatkami.
- **Świeże listki pod ręką** – z doniczki przy kuchni lub na tarasie łatwo zebrać tyle liści, ile potrzeba do jednego napoju czy deseru.
- **Uprawa na małej przestrzeni** – osobna doniczka wystarczy, by znaleźć dla niej miejsce nawet na niewielkim balkonie.
- **Gęstszy pokrój dzięki zbiorom** – regularne uszczykiwanie końcówek pędów sprzyja rozkrzewianiu się rośliny.

Mięta truskawkowa w kuchni

Do domowej lemoniady dodaj kilka lekko roztartych listków, plasterki cytryny i pokrojone truskawki. Jeśli wolisz napoje bez cytrusów, połącz miętę z malinami i zimną wodą. Listki można też zamrozić w kostkach lodu i dodawać do napojów wtedy, gdy są potrzebne.

Młode listki pasują do **sałatek owocowych, lodów waniliowych, serników i deserów jogurtowych**. Do dekoracji wykorzystaj je w całości, a do napojów delikatnie rozetrzyj tuż przed podaniem. Mięta truskawkowa sprawdzi się również w ciepłej herbacie i domowej herbacie mrożonej.

Gdzie posadzić miętę truskawkową?

Na balkonie lub tarasie najlepiej posadzić ją w osobnej doniczce z otworami odpływowymi. Można ustawić ją obok melisy, tymianku czy bazylii i stworzyć zielnik, z którego wygodnie korzysta się podczas gotowania. Osobny pojemnik ułatwia też kontrolowanie rozrastania się mięty.

W ogrodzie dobrze sprawdzi się w zielniku, na rabacie ziołowej lub w pobliżu tarasu. W gruncie mięta może rozrastać się na boki, dlatego warto zostawić jej trochę wolnej przestrzeni. Jeśli w pobliżu rosną drobniejsze zioła, uprawa w pojemniku pomoże zachować między nimi odstęp.

Uprawa i pielęgnacja mięty truskawkowej

- **Stanowisko** – słoneczne lub lekko półcieniste. Na mocno nasłonecznionym balkonie ziemia w doniczce szybciej przesycha, dlatego w upały sprawdzaj jej wilgotność częściej.
- **Podłoże** – żyzne, przepuszczalne i lekko wilgotne. Do uprawy w pojemniku sprawdzi się podłoże do ziół.
- **Podlewanie** – podlewaj, gdy wierzchnia warstwa ziemi zaczyna przesychać. Po podlaniu wylej wodę, która zebrała się w podstawce.
- **Przycinanie i zbiór** – uszczykuj końcówki pędów tuż nad parą liści. Dzięki temu mięta chętniej wypuszcza pędy boczne, a zebrane wierzchołki możesz od razu wykorzystać w kuchni.

Posadź miętę truskawkową przy tarasie lub na balkonie i zrywaj świeże listki prosto z doniczki do letnich napojów i deserów.

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.