

Tök

Ebben a kategóriában a zöldségvetőmag-választékunkat találod meg. Elsősorban csemegekukorica és vetőburgonya van a palettánkon. Bármelyiket is választod, mind teljesíti a legigényesebb gazda legmagasabb elvárásait.

A legnépszerűbb zöldség-szaporítóanyagok a Primag kínálatában!

Termék	STÁTUSZ	KISZERELÉS	NETTÓ EGYSÉGÁR
Butterfly csávázatlan F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	15 872 Ft/csomag
Delica Sun csávázott F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	52 909 Ft/csomag
Giselle csávázatlan F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	18 867 Ft/csomag
Gladiátor csávázatlan F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	40 429 Ft/csomag
Howden csávázatlan F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	24 457 Ft/csomag
Magician csávázatlan F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	40 429 Ft/csomag
Uchiki Kuri csávázott F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	27 652 Ft/csomag
UG 205 csávázott F1	Rendelhető	1000 szem/csomag	27 652 Ft/csomag
Big Max csávázatlan standard konstans fajta	Előrendelhető	25 kg/zsák	
Indátlan fehér csávázatlan standard konstans fajta	Előrendelhető	25 kg/zsák	
Nagydobosi csávázatlan standard konstans fajta	Előrendelhető	25 kg/zsák	

Sütőtök - Az őszi vitaminbomba

A sütőtök nemcsak finom, hanem rendkívül egészséges is. Magas a béta-karotin tartalma, amely a szervezetben A-vitaminná alakul, így jótékony hatással van a látásra és az immunrendszerre. Emellett rostban gazdag, könnyen emészthető és alacsony kalóriatartalmú, így a diétázók kedvence is lehet. A legismertebb sütőtökfajták közé tartozik a kanadai sütőtök, a nagydobosi és a hokkaidó tök.

Felhasználása sokrétű: készíthetünk belőle krémlevest, pürét, süteményt vagy akár töltött ételeket is. A sütőtök püré különösen népszerű az amerikai konyhában, például a híres pumpkin pie (sütőtökös pite) alapanyagaként.

Halloweentök - A faragás királya

A halloweentök, más néven Jack-o'-lantern tök, az ősz egyik legismertebb szimbóluma. Világos narancssárga színe és vékony héja miatt könnyen faragható, így ideális választás a Halloween dekorációkhoz. A belseje kevésbé húsos és vizezesebb, mint a sütőtöké, ezért elsősorban díszítésre használják, de a magját meg lehet pirítani, ízletes és egészséges snackként fogyasztva.

A faragott tök eredete egy ír legendához kötődik, amely szerint Jack, a ravasz ember, csapdába ejtette az ördögöt, és halála után sem mennyországba, sem pokolba nem kerülhetett. Így kénytelen volt egy kivájt répában hordozott izzó széndarabbal bolyongani - később ez a hagyomány tökké alakult.

Tök termesztése és érdekességek

A tökfélék melegkedvelő növények, ezért a tavaszi fagyok elmúltával kell őket elvetni. Gyorsan növekednek, és akár hatalmas méretűek is lehetnek - a világ legnagyobb tökjei több száz kilogrammot is elérhetnek!

Akár egészséges és finom sütőtököt keresel, akár a tökéletes halloweeni dekorációt, a tökfélék sokoldalúságukkal minden igényt kielégítenek!

Tök érdekesség - olajtök

Az [olajtök](#) (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) egy különleges tökfajta, amelyet elsősorban magjáért termesztene. Eltérően a hagyományos tökök magjaitól, az olajtök magjai héj nélküliek, így feldolgozásuk és fogyasztásuk is egyszerűbb. A hidegen sajtolt tökmagolaj rendkívül értékes élelmiszer, amely nemcsak gasztronómiai különlegesség, hanem egészségügyi hatásai miatt is népszerű.

Az olajtök magjaiból sajtolt tökmagolaj sötétzöld színű, enyhén diós ízű, és gazdag telítetlen zsírsavakban, E-vitaminban, cinkben és antioxidánsokban. Fogyasztása jótékony hatással lehet a szív- és érrendszerre, csökkentheti a gyulladásokat, támogatja a prosztata és a húgyutak egészségét.

A tökmagolajat leginkább salátákhoz, krémlevesekhez vagy pirításra csorgatva használják, mivel magas hőmérsékleten veszíthet értékes tápanyagaiból. Magyarországon, különösen a Dunántúlon és a szomszédos Ausztriában (Stájerországban), a tökmagolaj igazi gasztronómiai kincs.

Az olajtök termesztése környezetbarát, mivel kevés növényvédelmet igényel, és magja magas olajtartalmú, kiváló hozammal rendelkezik. A

tökmag kivonása után visszamaradó rostos anyagot takarmányként is felhasználják, így a növény szinte teljes egészében hasznosítható.

Akár egészséges olajként, akár pirított magként fogyasztjuk, az olajtök igazi szuperélelmiszer, amelynek helye van minden tudatosan étkező háztartásban!



P R I M A G

— 1991 —