

Link do produktu: <http://www.robkarp.pl/xufex-orzechy-tygrysie-na-wage-mixed-8-16mm-p-2858.html>

XUFEX - Orzechy Tygrysie Na Wage Mixed 8-16mm

Cena	16,99 zł
------	-----------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	24 godziny
--------------	-------------------

Producent	XUFEX
-----------	--------------

Opis produktu

Nasz Orzech pochodzi prosto od XUFEX !!! zawsze świeży Chufas! Śmiało możemy pochwalić się, iż mamy najlepsze orzechy w Polsce !!

Orzechy tygrysie - prawdziwy smakołyk w karpim menu. Wszędzie tam gdzie karpie znają orzechy tygrysie jest to jedna z najsukuteczniejszych przynęt. Przygotowanie orzechów nie jest skomplikowane , a jak to zrobić patrz niżej. Dzięki dużej zawartości witamin i minerałów stanowią nie tylko smaczny kasek, ale również pożywny substytut diety. Ponadto zawierają do 20% tłuszczu, białko, ok. 28% skrobi, 14% cukru.

Dlaczego Karpie uwielbiają orzechy ?

Orzech Tygrysi jest wysoce energetyczny produkt ze względu na zawartość skrobi i złożonych cukrów oraz bogaty w aminokwasy niezbędne dla organizmu. Jego skład ma również właściwości przeciwbiegunkowe, trawienne i zwiększa odporność układu odpornościowego. Gdy karp posmakuje orzecha, już go nie odpuści i będzie pozostawał w łowisku, aż do ostatniej sztuki! Świetna przynęta na lato , gdyż karp przebywa większe odległości w poszukiwaniu pokarmu a co za tym idzie - potrzebuje ENERGII ! Trzeba przyznać, że nie tylko skład zachęca karpie do ich spożywania, ale również nieregularny kształt, przypominający naturalne pożywienie.

Jakie Orzech Tygrysi niesie korzyści żywieniowe ?

Tigernut został uznany przez różne europejskie badania jako zdrowy produkt o szerokiej gamie korzystnych właściwości dla organizmu. Jego spożycie wiąże się z zapobieganiem chorobom sercowo-naczyniowym i krążenia, a także zmniejszeniem ryzyka zachorowania na raka, ze względu na wysoką zawartość kwasu oleinowego i innych tłuszczów wielonienasyconych, a także witamin E i C.

Jak przygotować orzechy tygrysie ?

Orzechy przez ostatnie lata pokazują swoją skuteczność, jednak aby je stosować, trzeba pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu. Źle przygotowane orzechy mogą zaszkodzić nie tylko nam, ale przede wszystkim rybom, a tego z pewnością nie chcemy.

Orzechy można przygotować na kilka sposobów, ale najprostszym z nich jest ich namoczenie, następnie ugotowanie, zasypanie cukrem i odczekanie aż sfermentują. Orzechy wsypujemy do garnka i zalewamy wodą na 72h. Co jakiś czas sprawdzamy czy wody nie brakuje, gdyż orzechy w trakcie namaczania "piją" wodę. Po trzech dniach, gdy orzechy dobrze namokną, można zacząć gotować. Jednak zanim to nastąpi zalewujemy je Coca Colą i dosypujemy cukier. Orzechy gotują około godziny, co jakiś czas mieszając, aby cukier się nie przypalił i dobrze rozpuścił. Po godzinie gotowania wsypuje je do wiaderka i dolewam Coca Coli tak, aby były mocno zalane oraz dosypuję trochę cukru. Takie orzechy odstawiamy na kilka dni (tak przygotowane mogą stać nawet kilka miesięcy) by ostygły i rozpoczął się proces fermentacji.