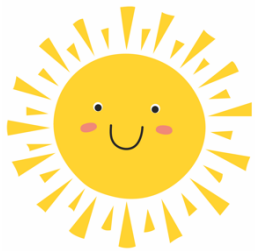












Küchengarten:



Allerlei Samen

Zutaten

-  Samen, die du in der Küche findest: Hülsenfrüchte (trocken): z.B. Bohnen, Linsen, Popkornmais, ungepufft
-  Samen findest du auch in manchen Kräutertees
-  Kerne von Obst: Apfel, Birne,
-  Samen von Gemüse, z.B. Tomaten, Paprika, Kürbis
-  Tupperdose
-  Haushaltspapier oder Watte
-  Pflanzbehälter
-  Erde

Vorgehen

1. Nicht alle Samen werden keimen – mach zuerst eine Keimprobe: Du feuchtest ein Küchenpapier oder Watte an und legst es in eine Tupperdose. Darauf kommen deine Samen. Beschriftung nicht vergessen! Warm und hell aufstellen und feucht halten. Alle paar Tage nachschauen, ob sich ein Keimling gebildet hat.

→ **Tipp:** Deckel drauf, damit die Watte nicht zu schnell abtrocknet. Aber täglich einmal lüften nicht vergessen sonst setzt sich Schimmel an.
2. Den Keimling pflanzt du vorsichtig ein, er sollte etwa so viel bedeckt sein, wie er gross ist.
3. Manche Samen, vor allem von Bäumen, keimen nur nach einem Winter. Dazu kannst du die Tupperdose eine Woche lang in den Kühlschrank stellen.

Pflege

Beobachten, wie sich die Pflanze entwickelt. Regelmässig giessen, aber auch mal abtrocknen lassen.

Viel Glück!

