

Élelmiszertermesztés

Építsünk kulcslyukágyást!

Olvassuk el a Pappus Természettudomány – tanári segédletekből az Élelmiszertermesztésről szólót. Amiből további ötleteket és információt gyűjthetünk ahhoz, hogy hogyan termesszünk az iskolában növényeket.

Egy kulcslyukágyás vagy kulcslyukkert.

- Nézzünk utána, hogy miért népszerű ez a fajta kertészet a forró, száraz vidékeken
- A kulcslyukágyás építése kiváló projekt, ami ötvözi a földrajzi, a tudományos és a tervezői, technológiai tanulást és ismereteket.



Keyhole garden



Növesszünk sétatapot!

Tervezzünk, termesszünk és szüreteljünk alapanyagot

A kelkáposzta szárából kiváló sétatapot faraghatunk. Ehhez azonban előre kell gondolkodni, mert körülbelül egy évig kell növesztenünk. Februárban ültessük el a kelt, és jövő évre elkészül a sétatapotunk alapanyaga.

A kel egyik változata a portugál káposzta, ami szintén nagyon magasra nő, és leveleit egész évben szüretelhetjük. Finomra vágva és megpárolva nagyon finom ételt készíthetünk belőle. Nálunk a rakott kelkáposzta is jól ismert és ízletes finomság.

A magokat és az ültetéshez útmutatót több helyen is találhatunk.

Kép: www.homestill.co.uk



Teszteljük a termőközeget retekkel

Termőközeg vizsgálata

Cél: Végezzünk megfigyelést, hogy melyik táptalaj biztosítja a legjobb növekedést a gyökereknek. A retek 2-3 hét alatt növekszik szüretelhető zöldséggé, így nagyon jól használható erre a célra.

Gyakorlat:

- A tanulók válasszanak a különböző fajta táptalajokból – homok, komposzt, termőföld, kavics - hogy melyikben termesszék a retek. A többi paramétert viszont hagyjuk változatlanul (ugyanannyi napfényt és vizet kapjanak, ugyanolyan hőmérsékleten tartsuk a növényeket).
- Jegyezzük fel, hogy a magvak hány százaléka kezd csírázni, milyen növekedési sebességgel, illetve mekkora tömegűre nő egy adott idő alatt. Ezek alapján állítsuk fel a hipotézist.
- Ha van rá lehetőségünk, mérjük meg a Nitrogén-foszfor-kálium (NPK) szintet, és a pH-t minden táptalajnál.
- Azzal is kísérletezhetünk, hogy a tápanyag mennyiségét megduplázzuk egyes növényeknél. Mi történik ennek hatására?

Ehető virágok

Neveljünk ehető virágokat a kiskertünkben

Cél: Megtudni, hogy melyik virágok ehetőek és hogyan lehet őket felhasználni, mit lehet belőlük készíteni

Kellékek:

- Keressük meg az ehető virágokról szóló anyagot a Pappus honlapon elérhető dokumentumok között.

Javaslatok a vizsgálatokhoz:

- Sarkantyúka: enyhén borsos ízű leveleit és virágát salátákhoz használhatjuk.
- Gyermekláncfű levelei salátához: néhány levelet takarjunk le egy fényt át nem eresztő anyaggal. Ettől fakóbbak lesznek, de attól még növekedni fognak. Ezek után hasonlítsuk össze az ízüket azokkal, amiket természetes napfényt értek növekedés közben.
- Bársonyvirág: a szirmai salátához vagy főtt rizshez adhatjuk.
- Rózsaszirmokat tehetünk a jégkockához használt vízbe, így rózsaszirmos jégkockával dobhatjuk fel a limonádénkat.
- Hölgystike: szirmai kesernyések, de keveset használva díszítőelemként szórhatjuk rizsre, vagy hajában sült krumplira.

