

FORLØBET HER HAR FOKUS PÅ PLANTERS VÆKST OG DYRKNING I BYEN. GENNEM DYRKNING AF MIKROGRØNT KOMMER I TIL AT FØLGE SPIRING OG VÆKST HELT TÆT PÅ. HERUDOVER KOMMER I TIL AT ARBEJDE MED PLANTERS OPBYGNING, LIVSCYKLUS, OG HVORDAN FØDEVAREPRODUKTION KAN FINDE PLADS I BYEN.

HJEMMESKOLE - FORLØB 2: MIKROGRØNT & URTER

OPGAVER I KAN ARBEJDE MED I FORBINDELSE MED FORLØBET

1. Dyrk jeres eget mikrogrønt:

Se guide.

2. forsøg:

Lav evt. 3 dyrkningskit og brug dem til at opstille et forsøg, hvor I enten undersøger, hvad der sker, hvis planterne får forskellige mængder lys, eller hvis I tilsætter ekstra næring.

3. spiring:

Hvorfor behøver mikrogrønt-frøene ikke ekstra næring for at spire? Hvad sker der, når de spirer? Hvorfor skal I bruge hampemåtte og vækstler til dyrkningen?

4. Bylandbrug:

Vi ser efterhånden flere og flere fødevarerproduktioner rykke inden for bygrænserne. Hvilke fordele/ulemper er der ved at dyrke eksempelvis mikrogrønt i byen? Kan I finde andre eksempler på dyrkning af fødevarer end mikrogrønt i byen?

5. Plantens dele:

Lav en tegning af en plante med forskellige dele som rødder, stængel, blade, blomst, frugt, rodhår, sideskud. Hvilken funktion har de forskellige dele? I kan evt. bruge jeres mikrogrønt som modelplante.

6. Urternes livscyklus:

Mikrogrønt er i virkeligheden små spirer, som ikke får lov til at vokse færdig. Plantede vi dem ud i stedet for at høste dem, ville mange af dem blive til "voksne" planter, som du normalt kender som grøntsager, blomster eller krydderurter. Det kan fx være broccoli, solsikker eller dild.

Urter (= planter, som ikke har ved, altså ikke buske, træer osv.) kan leve et eller flere år. Hos de enårige planter spirer frøene om foråret, så vokser planten op, sætter frø og visner og dør i efteråret. Forskellen på de flerårige planter er, at de visner ned om efteråret, men rødderne lever videre, og til foråret spirer de på ny.

Tegn de to former for livscyklus og find eksempler på enårige og flerårige krydderurter.

PRAKTISK GUIDE DYRK JERES EGET MIKROGRØNT

Det skal I bruge:

- En beholder til dyrkning (se pkt. 1)
- Vækstmedie, fx hampefibre
- Evt. vækstler / småsten
- Frø godkendt til indendørs dyrkning af mikrogrønt
- Vand

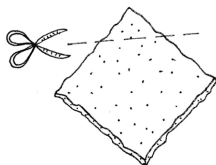
1 Beholder til dyrkning

Vælg en beholder til jeres mikrogrønt. Det kan fx være en halv mælkekarton, en underskål, I har i forvejen, et låg eller anden emballage.



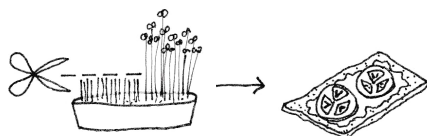
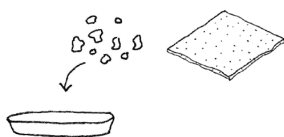
2 Vækstmedie

Tilpas jeres vækstmedie (fx af hampefibre), så det passer til jeres beholder.



3 Luft til rødderne

Fordel evt. lidt vækstler eller småsten i bunden af beholderen, læg jeres vækstmedie ovenpå og gennemvæd det godt. Vækstleret sørger for luft til rødderne og bedre vækst.



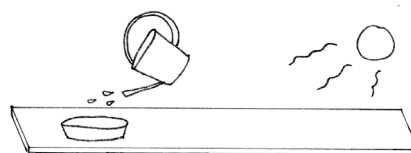
4 Udsåning

Fordel frøene jævnt ud over jeres vækstmedie.



5 Placering og vanding

Placer jeres dyrknings sæt under forskellige lysforhold. Sæt evt. en frysepose rundt om, hvis I vil undersøge sammenhængen mellem fotosyntese og lysforhold, ved at se hvor meget vanddamp der produceres (og som kan ses på posen som kondensvand). Vand jævnlige – helst dagligt – jeres dyrknings sæt (brug samme mængde vand).



6 Se spirerne gro og høst

Følg spændt med, mens spirerne vokser sig store. Notér løbende jeres observationer. Efter ca. 7-10 dage er jeres mikrogrønt klar til høst og kan nydes på fx en rugbrøds mad. Husk at samle op på forsøg og hypoteser, inden I spiser det.

Find mere viden, inspiration og en videoguide til forløbet...

...på www.tagtomat.dk/aaben-skole eller www.tagtomat.dk/undervisning og del gerne dine erfaringer på vores forum til fri vidensdeling: forum.tagtomat.dk

Grøn front!

#TAGTOMAT