












De la cuisine au jardin :
Graines surprise



Ingrédients

-  Des graines que vous trouverez dans la cuisine : Légumes secs, par exemple haricots, lentilles
-  Maïs popcorn non soufflé
-  Vous pouvez trouver des graines dans certaines tisanes.
-  Pépins ou noyaux de fruits - pomme, poire, pêche...
-  Graines de légumes, par exemple tomates, poivron, potiron
-  Boîte Tupperware ou assiette et film alimentaire
-  Papier ménage ou coton
-  Terre
-  Pot de fleurs

Marche à suivre

1. Toutes les graines ne germeront pas - faites d'abord un test de germination : humidifiez du papier ménager ou de la ouate et placez-le/la dans une boîte Tupperware. Vous pouvez également utiliser une assiette. Placez vos graines sur le papier ménager/ l'ouate. N'oubliez pas l'étiquette! Couvrez avec le couvercle ou un film alimentaire et installez au chaud dans un endroit lumineux. Gardez les graines humides. Vérifiez tous les jours s'il y a des germes.
→ Astuce: Mettez le couvercle pour que l'ouate ne sèche pas trop vite. Mais n'oubliez pas de l'aérer une fois par jour, sinon des moisissures se développeront.
2. Plantez les germes avec précaution, ils doivent être couverts d'une épaisseur de terre égale à leur taille.
3. Certaines graines, en particulier celles des arbres, ne germent qu'après un hiver. Vous pouvez mettre la boîte Tupperware au réfrigérateur pendant une semaine.
4. Observez comment la plante se développe! Arrosez-la régulièrement, mais laissez la terre sécher de temps en temps.

Bonne Chance!

