

Lad det spire...

EKSTRA

I kan prøve at lave jeres egne frø.

Tomatfrø:

Der findes en god billedserie med vejledning på dette link:

http://www.havenyt.dk/artikler/dyrkningsmetoder/froe_og_saaning/556.html

Peberfrugt og chilli:

Der findes en god billedserie med vejledning på dette link:

<http://www.idenyt.dk/haven/kokkenhaven/gem-dine-egne-fro/>

Gulerødder:

Skær toppen af gulerødderne og sæt dem til spiring i vand. Når der kommer top på guleroden, så lad den gå i blomst og sætte frø. Når blomsterne er visnet kan frøene indsamles.

Du kan gøre det samme med fx rødbeder og radiser.

Læs evt. mere her:

http://www.havenyt.dk/artikler/dyrkningsmetoder/froe_og_saaning/1007.html

HVIS DU VIL VIDE MERE...

... så er der utrolig megen viden at finde på følgende sider:

Frønørdens Blog: <http://tonybulow.blogspot.dk/>

FaceBook:

- Lykkeposer til Frøspirer
- STOP spild af FRØ
- The Green TEAM
- Grøntsags frø og plantebytte

Gourmet haven: <http://www.gourmethaven.dk/>

Urtegartneriet: <http://www.urtegartneriet.dk/>

Bjarnes frø og planter: <http://www.bh-froe.com/ZC/>