

Jardinería con restos de cocina

Descripción: Con poco esfuerzo y una pizca de creatividad ¡puedes idear unos jardines interiores muy imaginativos usando los restos o desechos de alimentos de tu cocina! La jardinería de restos de alimentos de cocina es cuando cultivas plantas usando alimentos que normalmente arrojarías en tu balde de composta. A los niños les encanta esta idea, y es una buena manera de reforzar los conceptos de vida sostenible relacionados con el reciclaje y la reutilización. Además, es muy divertido cultivar plantas nuevas usando partes de plantas viejas.

Materiales:

- Trozos de vegetales y frutas (naranjas, limones, limas, batatas, aguacates, zanahorias, remolachas, cebollas y jengibre funcionan bien)
- Contenedores de cultivo
- Tierra para macetas
- Agua

TIEMPO PARA COMPLETAR LA ACTIVIDAD: 30 MINUTOS

NIVEL DE GRADO: PREESCOLAR, K-2, 3-5, 6-8, 9-12

UBICACIÓN O UBICACIONES: INTERIOR

TEMPORADA: INVIERNO, PRIMAVERA, VERANO, OTOÑO

Instrucciones

1. Explora tu cocina y refrigerador en busca de posibles candidatos entre los vegetales y frutas. Algunos de los mejores son las naranjas, los limones, las limas, las batatas, los aguacates, las zanahorias, las remolachas, las cebollas y el jengibre. Lo creas o no, puedes usar todos estos y muchos otros vegetales y frutas para propagar nuevas plantas.
2. Planta los restos en tierra para macetas o sumérgelos en agua. El mejor método para fomentar el crecimiento nuevo dependerá de la planta y la parte de la planta que uses. Algunas instrucciones específicas para restos de alimentos fáciles de plantar se pueden encontrar a continuación.
3. Colócalos en una ventana soleada y observa cómo crecen tus plantas.

KidsGardening is a nonprofit educational organization. Support provided by sponsors and donors is critical to our ability to provide free garden-based resources for parents and educators. All gifts are tax-deductible.

Comenzando con semillas pequeñas

Las frutas cítricas abundan en invierno, y las semillas de naranjas, limones, pomelos y limas son fáciles de cultivar para formar nuevas plantas de interior. Llena una maceta de 4 pulgadas de diámetro con tierra para macetas humedecida. Retira las semillas enteras de la fruta y planta tres o cuatro de ellas a una pulgada de profundidad en la maceta. Las semillas deberían brotar en dos a cuatro semanas y tendrás un mini huerto de cítricos. Mantén las plántulas bien regadas durante unas seis semanas y luego trasplanta los arbolitos individuales en macetas más grandes. Pasará bastante tiempo antes de que veas las flores de los cítricos (y las frutas mucho más; estos árboles no producirán durante muchos años y la mayoría de las frutas de calidad comestible nacen de árboles injertados, no de semillas). Pero puedes disfrutar de las hojas. Las hojas huelen al tipo de cítrico que estés cultivando, así que asegúrate de que tus niños hagan algunas pruebas de "frotar y oler".

Comenzando con semillas grandes

Si las semillas pequeñas son un éxito, intenta cultivar semillas grandes de frutas tropicales como el mango y el aguacate. Deja que la semilla de aguacate se seque durante uno o dos días, luego plántalo en una maceta de plástico de 6 pulgadas de diámetro llena de tierra para macetas humedecida. Deja la punta de la semilla expuesta al aire. Otra forma divertida y fácil de hacer brotar un aguacate es suspender la semilla sobre un vaso de agua. Introduce tres palillos en el centro de una semilla y colócalos en el borde del vaso. Agrega agua hasta que toque el fondo de la semilla. Los niños pueden ver emerger las raíces y los brotes. ¡Qué bien! Puede tomar uno o dos meses para que aparezcan las raíces. Si usas el método de propagación en agua, vuelve a sembrar la semilla en tierra para macetas una vez que emerjan las raíces y un brote. Los mangos son un poco más difíciles. Remoja la semilla dura por una semana en agua tibia, reemplazando el agua todos los días. Luego plántala en tierra para macetas como un aguacate y siéntate a esperar; puede tomar hasta cuatro meses para que emerja un brote.

Plantas nuevas usando tubérculos

Las batatas y el jengibre (raíces tuberosas y rizomas, respectivamente) son partes de plantas que son fáciles de propagar para obtener plantas nuevas. Apoya una batata sobre un vaso lleno de agua metiendo tres palillos de dientes en un círculo en el medio del tubérculo y colócalos en el borde del vaso para que la mitad más estrecha y puntiaguda del tubérculo quede sumergida en el agua. Coloca el vidrio en una ventana soleada. Pronto, las raíces comenzarán a brotar de la porción que está en el agua y, por lo general, dentro de unas pocas semanas, los tallos y las hojas comenzarán a crecer en la parte superior del tubérculo. Para mantener tu batata como planta de interior, trasplántala con cuidado a un recipiente con tierra para macetas una vez que se haya desarrollado un buen sistema de raíces.

KidsGardening is a nonprofit educational organization. Support provided by sponsors and donors is critical to our ability to provide free garden-based resources for parents and educators. All gifts are tax-deductible.

El jengibre es particularmente divertido de cultivar porque tanto los extremos cortados como las hojas nuevas y brillantes (cuando se trituran) emiten un fuerte aroma a jengibre. Suspende un trozo de jengibre con palillos de dientes sobre un vaso de agua o colócalo en un recipiente con tierra para macetas humedecida. Si usas el método de propagación en agua, transfiere la planta nueva a un recipiente con tierra para macetas una vez que aparezcan las raíces.

¡Decapitando las cabezas (de zanahoria)!

Puedes obligar a muchos tubérculos (remolachas, nabos y zanahorias, por ejemplo) a que produzcan brotes nuevos decapitándolas. A los niños les encanta la parte de cortar. Corta el extremo de la cabeza junto con una o dos pulgadas de la raíz y colócalo en un plato con agua y lleno de piedritas para apoyo. En una semana más o menos deberían aparecer hojas nuevas en la parte superior. Luego acomoda la raíz en un recipiente lleno de tierra para macetas.

Esta técnica de decapitación también funciona bien con piñas. Corta la pulgada superior de la fruta y saca la mayor parte de la pulpa amarilla dentro de la corona, dejando el corazón. Deja que la parte superior se seque durante uno o dos días, luego colócala en una bandeja con agua y llena de piedritas para apoyo. Aparecerán raíces y brotes nuevos saldrán de la parte superior en unas dos semanas, y pronto tendrás una planta tropical fantástica. Para seguir cultivando la piña nueva, trasplántala a una maceta, cubriendo la corona y las raíces con tierra.

Vegetales picantes

Para una planta de restos de cocina que sea a la vez picante y comestible, prueba con un ajo o una cebolla. Planta dientes de ajo viejos o bulbos de cebolla justo debajo de la superficie en recipientes llenos de tierra para macetas humedecida. En unas pocas semanas verás brotes. A diferencia de las otras plantas de restos de cocina descritas anteriormente, puedes comer estos vegetales salteados y en ensaladas.

Mira a Christine dar una demostración sobre jardinería con restos de cocina.