

Unser Frühstück wächst im Beet

Ein Projekt für den Sachunterricht

Aussaat von Möhren

Möhrensamen sind sehr klein. Sie müssen ganz dünn in einer Reihe ausgesät werden. Am besten ist es, wenn du etwas Sand mit in deine Hand tust und dann mit zwei Fingern die Sand-Samen-Mischung fein verteilst.



Wenn ein Same keimt, ist die Hauptwurzel (Radicula) oftmals der erste Teil der Keimpflanze, der aus der Samenschale bricht, danach dringen die feinen Keimblätter hervor zum Licht. dringt. Möhren keimen auch langsam. Deshalb kann man alle 10 cm zwei Radieschensamen dazwischen tun, dann erkennt man die Reihen bei der Beetpflege. Das nennt man Markiersaat.

So sieht die Möhrenpflanze im Juni/Juli aus. Die grünen Blätter sind






fein zerteilt (fiedrig) und wachsen in einer dichten Blattrosette. Der Stängel mit der Blüte wird erst im zweiten Jahr gebildet. Man sagt, die Möhre ist zweijährig. Im ersten Jahr wird aller Zucker, der bei der Photosynthese produziert wird, in der Wurzel gespeichert. Im Unterschied zu den Organen des Stängels trägt die Wurzel nie Blätter oder

Blattanlagen.



Sowohl Hauptwurzel als auch später angelegte Wurzeln können sich verzweigen. Die Verzweigungen, Seitenwurzeln, befinden sich in Reihen entlang der Hauptwurzel. Die Hauptfunktion der Wurzel ist die Aufnahme von Wasser und der darin gelösten Salze, sowie die Verankerung der Pflanze im Boden. Außerdem muss sie Nährstoffe speichern können.

Beobachtungsaufgabe für den Unterricht:

-  Teile eine Möhre mit einem Messer vorsichtig längs und zeichne den Längsschnitt!
-  Schneide von einer Möhre oben eine Scheibe an und zeichne diese ebenfalls!
-  Knabбере vorsichtig vom Rest der Möhre die äußere Schicht ab. Was fällt dir auf?

Die Möhre ist eine Wurzel



Schneidest du eine junge Möhre auf, findest du im Inneren den Zentralzylinder, aus dem die Seiten- oder Nebenwurzeln entspringen. Der Zentralzylinder ist nach außen mit einem **Kontrollgewebe (Endodermis)** umgeben. Im Inneren des Zentralzylinders liegen die Leitbündel, sie dienen zum Stofftransport. Zum Wasser- und Salztransport dienen Zellen mit großem Querschnitt, das Xylem. Gelöster Zucker wird im Phloem transportiert. Um den Zentralzylinder herum liegt eine meist einzellige, geschlossene Schicht, das Pericykel genannt wird. Es enthält noch teilungsfähige Zellen. Dann kommt nach außen hin eine Schicht von Speicherzellen, das Rindengewebe. Diese Zellen werden bei der ausgewachsenen Möhre mit Reservestoffen wie Zucker und Stärke gefüllt. Als letztes wird die Wurzel noch von einem Abschlussgewebe (Exodermis) geschützt

Daucus carota

Die wilde Möhre ist eine Wiesenpflanze, auf der sich viele Insekten beobachten lassen.



Sie ist die Ursprungsart unserer heutigen Gartenmöhre und ist auf vielen Wiesen zu finden. Sie gehört zu den Doldenblütern, zu denen auch die Petersilie und der Fenchel oder die Schafgarbe gehören, aber auch Giftpflanzen wie der gefleckte Schierling.



Leicht erkennbar ist die Wilde Möhre an der weißen Schirmblüte mit einem auffälligen dunkelvioletten bis schwarzen Punkt.



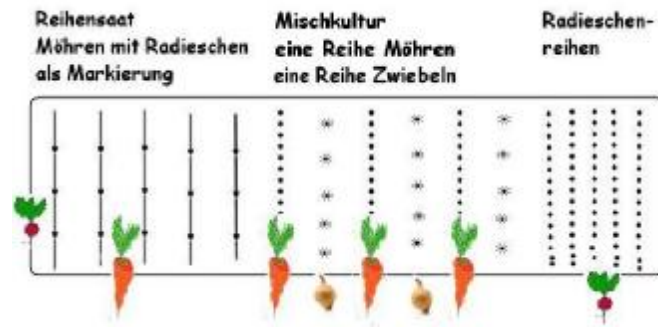
Impressum:

© SUZ Mitte 2019

Bearbeitet: Karin Selle, Renate Peter

🌱 Entdecke die Möglichkeiten!

Das erste, eigene Beet mit Möhren, Radieschen und Zwiebeln.



Möhren enthalten viel Vitamin A und Karotin. Sie sind sehr gesund.

🌱 „Grüne Lernorte“ im Bezirk:

SCHUL-UMWELT-ZENTRUM MITTE

Die Gartenarbeitsschule Wedding "Friedrich-Krüger"

Scharnweberstr. 159

D -13405 BERLIN

Die Hauptstelle des SUZ-Mitte, die Gartenarbeitsschule Wedding, liegt am oberen Ende der Müllerstr. und ist sowohl vom Kurt-Schumacher-Platz (U-Bahn) als auch von der Afrikanischen Str. (U-Bahn) zu erreichen. Der Eingang ist etwas versteckt auf der südlichen Seite der Scharnweberstr. neben dem neuen Ärztehaus.



Und so erreichen Sie uns:

Tel.: +49 030-49870409

Fax.: +49 030-49870411

Mail: info@suz-mitte.de

Gartenmeisterin: Anja Heller

Leiter des Schul-Umwelt-Zentrums Mitte:

Regina Fuhrmann (Lessing-Oberschule)

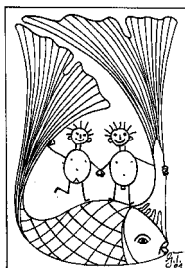
Die Filiale Seestraße

Seestr. 74

D - 13347 Berlin

Tel.: 030-45022373

Die Gartenarbeitsschule Wedding - Filiale Seestr. liegt ebenfalls verkehrsgünstig (Tram), gegenüber vom Kombibad Seestr. und hinter dem "Haus der Gesundheit".



Die Gartenarbeitsschule Tiergarten

- Filiale Birkenstraße -

Birkenstr. 35,

D - 10551 Berlin

Tel.: 030-39494206

Die Gartenarbeitsschule Tiergarten liegt sehr gut erreichbar in unmittelbarer Nähe zum U-Bahnhof Birken-

str

Verkehrsverbindung: U-Bahn Afrikanische Straße oder Kurt-Schumacher-Platz (U6)

Muffins sind kleine amerikanische Törtchen, die in einer speziellen Form gebacken werden und schnell zubereitet werden können.

Der Trick: Erst alle festen Zutaten verrühren, dann die flüssigen und alles rasch zu einem Teig mischen.

Das musst du bereitstellen:

1. Muffinblech für 12 Muffins
2. evtl. Papierförmchen
3. ein Messbecher oder eine Küchenwaage
4. eine feine Reibe
5. Pinse
6. kleine Schüssel
7. große Schüssel
8. Kuchengitter
9. Handmixer oder Schneebesen



Zutaten für 12 Muffins:

- 300 g geriebene Möhren
- 300 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Becher Öl
- 1 1/2 Becher Apfelsaft

Für die Glasur:

- 120 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft

Und so wird's gemacht:

1. Die Möhren vorbereiten

Die Möhren werden zuerst gewaschen. Dann nimmst du einen Gemüseschäler und schälst die Möhre längs in feinen Streifen.

Nun nimmst du eine Kartoffelreibe und raspelst die Möhren grob. Pass aber auf, dass du die Finger nicht mit reibst!

2. Den Teig anrühren

Das Mehl mit den Möhren, dem Backpulver und den Nüssen in einer Schüssel mischen.

Die Eier in eine andere Schüssel schlagen. Zucker, Öl und Apfelsaft dazugeben und verquirlen, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Die Mehlmischung dazugeben und gerade nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3. Backen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen des Blechs mit Butter einpinseln oder Papierförmchen hineinsetzen.

Den Teig in das Muffinsblech einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen die Muffins noch 10 Minuten im Blech ruhen lassen, dann heraus nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Glasur

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft in einer Tasse zu einer glatten Glasur verrühren. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen.



2. Apfel-Möhren-Rohkost

<p>Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 g Haselnüsse • 200 g Apfel • 150 g Möhren • 15 g Öl • 15 g Zitronensaft <p>Eine Prise Zucker oder Agavendicksaft</p>	<p>Das musst du bereitstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüseschäler • Küchenmesser • Brettchen • Schüssel • Reibe
---	---

1..2..3... vor dem Start!

1. Hände waschen
2. Tisch abwischen
3. Alle Geräte und Zutaten zusammenstellen



Zubereitung

1. Die Nüsse hacken.
2. Die Möhren mit dem Gemüseschäler schälen und
3. dann nimmst du die Reibe und reibst die Möhre in eine Schüssel.
4. Den Apfel mit Schale in Viertel schneiden , entkernt und ebenfalls reiben.
5. Mit Zitronensaft, Öl und etwas Zucker oder Agavendicksaft abschmecken

3. Möhren-Tomatenbutter

Zutaten

- 200 g Tomatenmark
- 125 g Butter oder Pflanzenmargarine
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Kräuter
- 1 EL Rosmarinnadeln
- Salz

Das musst du bereitstellen:

- Gemüseschäler
- Küchenmesser
- Brettchen
- Schüssel
- Reibe
- Handmixer

Zubereitung

- Wiege die Butter ab und gib sie in die Rührschüssel.
- Die weiche Butter kannst du mit dem Handmixer in der Schüssel schaumig rühren.
- Dann die Möhren mit dem Gemüseschäler schälen,
- nun nimmst du die Reibe und reibst die Möhre in eine Schüssel.
- Die Zwiebeln schälen und halbieren und zuerst in feine Scheiben und dann quer in feine Würfel schneiden.
- Mit Salz und Kräutern abschmecken.
Petersilie oder Oregano aber auch Thymian schmecken dazu.