

Natur-Challenge 2. Tag für Pflanzenforscherinnen und Pflanzenforscher

26. April: Was passiert mit einer Linse nach der Tanzparty?

Erinnerst du dich an die Tanzparty vom 21. März?

So eine kleine Party kannst du jetzt noch einmal veranstalten.

- Fülle Sprudelwasser in ein Glas.
- Gib dann ein paar getrocknete Linsen hinein.
- Lass die Linsen eine Weile tanzen und lass sie dann, wenn sie keine Lust mehr zum Tanzen haben, noch eine kleine Weile im Wasser liegen.



**Nach etwa einer Stunde, passiert schon etwas
Seltsames bei den kleinen Linsen... schau genau hin.
Nun geht es weiter.**

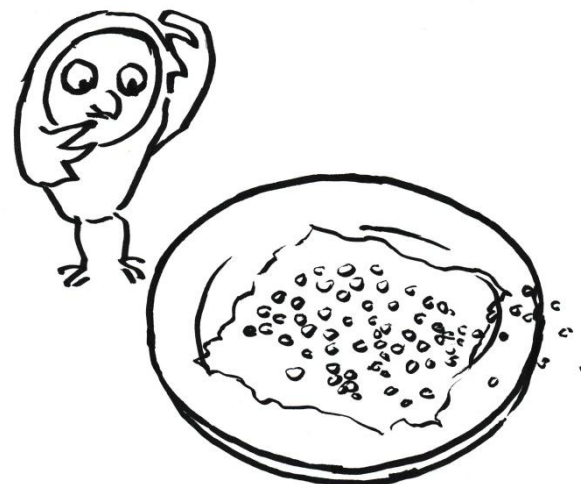
Getrocknete Linsen
bekommst du im
Supermarkt.
Kresse-Samen gibt es im
Supermarkt oder im
Baumarkt.

Du brauchst:

- die Linsen von der Party
- Watte oder unbedrucktes Küchenpapier
- Wasser
- 1 Teller oder ähnliches

Nimm den Teller und lege darauf Watte oder Küchenpapier. Feuchte das Ganze mit dem Wasser gut an.

Dann verteile die Linsen auf der Watte oder dem Küchenpapier.



Stelle den Teller an einen hellen Platz. Die Fensterbank ist ideal.

Halte die Samen gut feucht.

Aufgabe:

Beobachte ein paar Tage, was mit den Linsen passiert.

Male oder fotografiere, wie sich die Linsen mit der Zeit verändern.

Wenn du magst, kannst du auch noch einen zweiten Teller ansetzen und **Kresse-Samen** statt Linsen nehmen.

Einen Teil der Samen kannst du auch mit **einer kleinen Pappe** abdecken und so das Sonnenlicht abhalten. Entdeckst du nach einiger Zeit einen Unterschied?

Schicke uns bitte Fotos oder male uns auf, was mit deinen Linsensamen oder deinen Kressesamen passiert.

**Kannst du draußen Keimlinge von anderen Pflanzen entdecken?
Wir freuen uns über Fotos von wilden Babypflanzen!**

Übrigens: Zum Schluss kannst du deine Experimente auch aufessen.

Linsen sind die Samen der Linsenpflanze. Wenn sie gekeimt sind, kannst du die Sprossen direkt essen oder in einen Salat tun. Du kannst sie aber auch vorsichtig in Erde einpflanzen. Dann wachsen die Linsen hoffentlich zu kleinen Sträuchern heran und bekommen neue Linsen.

Auf einem Butterbrot schmeckt **Kresse** sehr lecker! Der Geschmack ist etwas scharf, das kommt von dem Senföl, das in ihr enthalten ist. Gleichzeitig ist sie auch noch gesund. Gartenkresse enthält nämlich sehr viel Vitamin C, Kalzium, Eisen und Folsäure.

