

## DELAVNICA O MIKRO ZELENJAVI



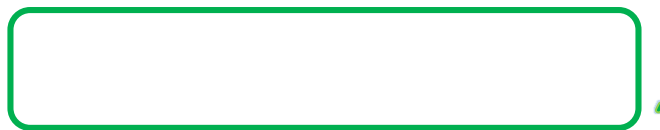
SOBOTNE RAZISKOVALNE ISKRICE -

MAREC 2024

**Ali si vedel/a, da žlica ali dve mikro zelenjave po hranilni vrednosti premaga manjšo skledo solate?**

Mikro zelenjava vsebuje vse vitamine, minerale in ostale snovi, ki so pomembni za razvoj mlade rastline. Imenujemo jo tudi

**super hrana z domače police.**



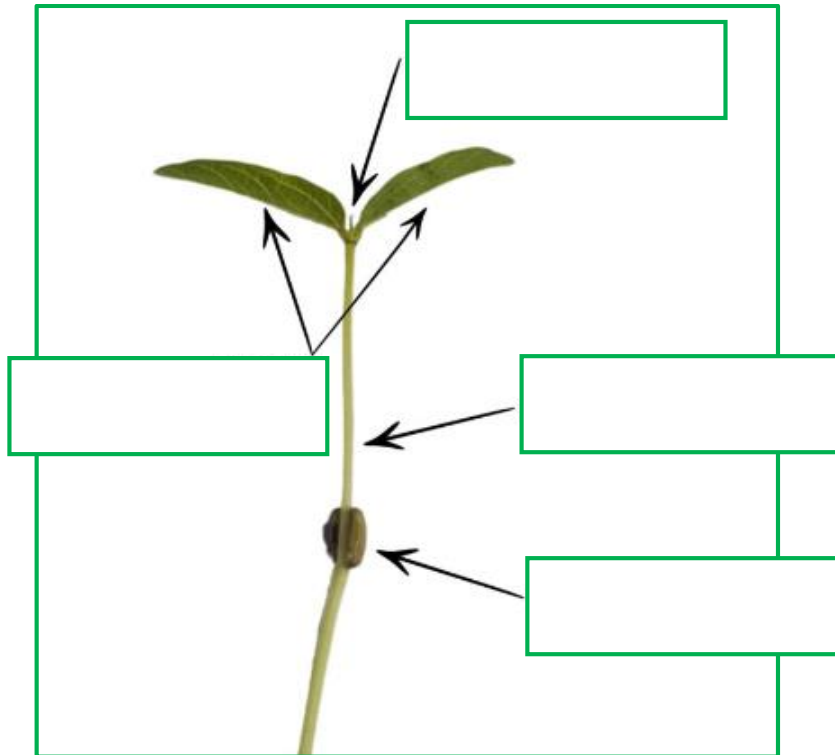
**postani tudi ti MIKRO VRTIČKAR,  
saj za gojenje mikro zelenjave ne potrebuješ niti  
vrta.**

**UČITELJICA DORJANA**

## Kaj je mikro zelenjava ali mikro zelenje?

Beseda mikro zelenjava oziroma mikro zelenje opisuje mlade

, ki imajo dobro razvite klične liste in že opazne prve prave liste.



*Primerjava semen, kalčkov in mikro zelenja brokolija.*

Mikro zelenjava je večja od kalčkov, jemo pa samo

## Kako pravilno sejemo semena?

**Seme sejemo v pladenj**, ki je namenjen setvi mikro zelenjave in ima priloženo **blazinico iz mineralnih vlaken**. V pladenj za gojenje mikro zelenjave s priloženo blazinico ni treba dodajati zemlje.

**Seme lahko posejemo tudi v nizek pladenj, ki ga napolnimo z**

, uporabimo lahko tudi plitko posodo.

Dovolj je, če uporabimo podstavek za rože, saj zelo mlade rastline še ne razvijejo močnih korenin.



**Pomembno je, da je seme netretirano (torej da ima ekološki certifikat), in da pri nakupu semen izberemo semena za kaljenje.**

## Kako pospešimo kalitev semena?

V času kalitve in rasti se bo mikro zelenjava najbolje počutila na **sobni temperaturi, ki se giblje med 16 in 25 stopinj Celzija**.

Po setvi redno vzdržujemo vlažno blazinico iz mineralnih vlaken ali zemljo.

To najlažje naredimo z zmernim zalivanjem ali

## Kako pobiramo pridelek zelo mlade zelenjave?

**Mikro zelenjavo porežemo s škarjami, ko se razvijejo prvi pravi listi.**



Porezane liste porabimo takoj oziroma mikro zelenjavo narežemo tik preden jo bomo uporabili.

Uporabimo vedno , potresemo jo na solato, dodamo v namaze ali k prilagam.