

ΑΛ

ΛΑ

→ ΖΩ

Σελίδα

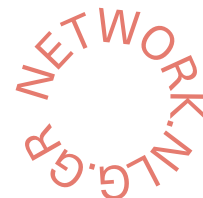
Μια σπορά  
κι έναν καιρό...

από τη βιβλιοθήκη ↔  
στη φύση

- Δραστηριότητα
- Συμπληρωματικό υλικό

ΑΛ  
ΛΑ  
→ ΖΩ

## Σελίδα



Ήρθε η ώρα να φτιάξουμε την δική μας κιβωτό των σπόρων. Μπορούμε να βάλουμε μέσα σποράκια από φρούτα, λαχανικά ή φυτά που βρίσκουμε εύκολα στο πιάτο μας, στο σπίτι μας, στον τόπο μας.

Πόσες φορές έχουμε ξαφνιαστεί όταν βλέπουμε στη γλάστρα μας ή στον κήπο να φυτρώνει ξαφνικά ένα μικρό καρπουζάκι; Τελικά, θυμόμαστε εκείνη την μέρα που τρώγαμε το καρπούζι στο μπαλκόνι και από ευκολία ή συνήθεια πετούσαμε τα κουκούτσια στην γλάστρα, μέχρι που αυτά έκαναν το θαύμα τους! Αυτή τη διαδικασία μπορούμε να την κάνουμε με όσους και όποιους σπόρους εμείς επιθυμούμε!

Μπορούμε να φυλάξουμε τους σπόρους σαν να είναι μικροί πολύτιμοι θησαυροί και να τους αξιοποιήσουμε όταν θα θέλουμε να γευτούμε τους καρπούς τους, φροντίζοντάς τους και περιμένοντάς υπομονετικά για την σπορά!

### Κατασκευή κουτιού αποθήκευσης σπόρων

#### Υλικά

- 1 μεγάλο, ρηχό κουτί (από σοκολατάκια, διάφορες συσκευασίες παιχνιδιών)
- αντικολλητικό χαρτί (π.χ. λαδόκολλα, ριζόχαρτο, ημιδιάφανο χαρτί)
- είδη χειροτεχνίας (π.χ. χρωματιστά χαρτιά, κορδέλες)
- χαρτόνι (π.χ. από μια κούτα)
- κόλλα ατλακόλ
- ψαλίδι
- μολύβι/ στυλό, μαρκαδόρους (ιδανικά τους λεπτούς)

Βήματα -  
Οδηγίες

## 1 Αποθήκευση- συντήρηση σπόρων

Ⓞ Πλύνετε καλά τους σπόρους και απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα

Ⓞ Στραγγίστε τους σπόρους και απλώστε τους για να ξεραθούν. Το καλύτερο υλικό για να στεγνώσετε τους σπόρους σας είναι το αντικολλητικό χαρτί. Σε οποιοδήποτε άλλο υλικό, οι σπόροι κολλάνε.

Ⓞ Στεγνώστε τους σπόρους στη σκιά και όχι στον ήλιο γιατί μπορεί να καταστραφούν. Θερμοκρασίες πάνω από 38°C καταστρέφουν τους σπόρους. Επίσης, είναι σημαντικό να μην έχουν καθόλου υγρασία γιατί είναι επικίνδυνη για τους αποθηκευμένους σπόρους.

Οι σπόροι είναι ζωντανοί! Χρειάζονται τη σωστή φροντίδα για να διατηρήσουν τη ζωή μέσα τους. Διατηρούνται σε καθαρό και σκιερό, δροσερό και ξηρό μέρος για 1-5 χρόνια κατά μέσο όρο. Ορισμένα είδη έχουν μικρότερη διάρκεια ζωής. Οι σπόροι αποθηκεύονται με ασφάλεια μόνο εάν είναι εντελώς ξεροί. Φυλάξτε τους στα χάρτινα κουτιά που θα κατασκευάσετε, και προσέξτε να μην έρθουν σε επαφή με τρωκτικά ή έντομα. Κρατήστε τα στοιχεία του κάθε φυτού με επαρκείς πληροφορίες. Όνομα ποικιλίας, ημερομηνία και τόπος συλλογής κ.α

## 2 Αρχαιοθέτηση της συλλογής

Τα κουτιά των σπόρων πρέπει να έχουν ετικέτες εσωτερικά, προστατευμένες απ' την υγρασία, και μια ξεχωριστή λίστα -αρχείο σε ένα φύλλο χαρτί. Η λίστα με τα είδη των καρπών τοποθετείται πάνω στο κουτί των σπόρων και αναγράφεται η ημερομηνία αποθήκευσης και η εποχή της σποράς για κάθε σπόρο.

**Προσοχή:** Ετικέτες και λίστα είναι βασικά για την χρηστικότητα της συλλογής για μακρύ χρονικό διάστημα. Θα τα βρείτε στο συμπληρωματικό υλικό.

## Σελίδα

### 3 Δημιουργία της κιβωτού

Μέσα σε ένα ρηχό κουτί τοποθετήστε αντικολλητικό χαρτί και καλύψτε όλη την εσωτερική επιφάνεια. Στη συνέχεια, δημιουργήστε λωρίδες από χαρτόνι για να δημιουργήσετε χωρίσματα σε μικρότερα τμήματα. (βλ. εικόνα)  
Σε καθένα από αυτά τα τμήματα, μπορείτε να αποθηκεύσετε διαφορετικούς σπόρους τοποθετώντας ετικέτες με τα χαρακτηριστικά τους.  
Εξωτερικά μπορείτε να διακοσμήσετε το κουτί με ό,τι υλικά και χρώματα θέλετε. Μπορείτε να κολλήσετε την λίστα του περιεχομένου πάνω στο κουτί και να φυλάξετε την κιβωτό των σπόρων σε κάποιο σκιερό και δροσερό μέρος. Φροντίστε να συλλέξετε όσο πιο πολλούς καρπούς μπορείτε από διαφορετικά μέρη που θα επισκεφτείτε αυτό το καλοκαίρι... Μην ξεχνάτε ότι οι καρποί σας είναι ζωντανοί και περιμένουν την κατάλληλη εποχή σποράς για να ξυπνήσουν και να αρχίσουν να μεγαλώνουν... εσείς θα είστε υπεύθυνοι για την ασφαλή συντήρησή τους και την επιτυχή σπορά τους.

#### Tip:

Σε ολόκληρη τη χώρα λειτουργούν δίκτυα, οργανισμοί και ομάδες σποροφύλαξης, οικογιορτών και τραπεζών σπόρων στους οποίους μπορείτε να απευθυνθείτε για συνεργασία. ;-)



ΑΛ  
ΛΑ  
→ ΖΩ

Δραστηριότητα

# Σελίδα



We support the Sustainable Development Goals

© Εθνική Βιβλιοθήκη της Ελλάδος

|           |                  |                           |           |                  |                           |
|-----------|------------------|---------------------------|-----------|------------------|---------------------------|
| Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: | Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: |
| Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   | Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   |
| Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: | Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: |
| Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   | Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   |
| Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: | Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: |
| Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   | Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   |
| Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: | Είδος:    | Τοπική ονομασία: | Ημερ. και τόπος συλλογής: |
| Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   | Ποικιλία: | Αριθμηση:        | Ημερομηνία αποθήκευσης:   |

