****

**3 manieren om kiemgroenten te kweken zonder kiemschaaltje**

1 Gebruik watten of keukenpapier voor kiemgroenten

Veel mensen hebben als kind op school, al weleens tuinkers gekweekt. Dit gebeurde meestal op een schoteltje ((Zie hiervoor het zwarte kweekschaaltje)met een kleine hoeveelheid watten of dubbelgevouwen keukenpapier. Voor deze methode maak je de watten of het keukenpapier nat, waarna je eventueel overtollig water laat weglopen. Nu verdeel je de zaden over de vochtig gemaakte ondergrond. Voordeel van deze methode is, dat je vaak de benodigde materialen wel in huis hebt. **Let er wel op** dat je de watten of het keukenpapier niet te nat maakt, maar ook niet laat uitdrogen. Besproei daarom je kiemgroenten regelmatig met een plantenspuit. Om je kiemen te oogsten, knip je ze net boven de watten of het papier af.

2 Kiemgroenten kweken in een bakje met aarde

Een andere manier is door deze te kweken, op potgrond. Hiervoor gebruik je een bakje wat je voorhanden hebt. Zorg er nu voor dat je de potgrond niet te stevig aandrukt, zodat je zaden goed de ruimte krijgen om te kunnen wortelen. Strooi de zaden op de grond, door gebruik te maken van een zaadstrooier of door ze voorzichtig tussen je vingers te wrijven. Hierna kun je de zaden daarna kun je de zaden gaan bedekken met een dun laagje grond. Besproei na het zaaien de grond met de zaden voorzichtig met een plantenspuit. Om te oogsten knip je de kiemgroenten boven de grond af. Het is wel belangrijk dat je de kiemgroenten goed afspoelt voordat je ze in je gerechten gaat gebruiken.

3 Laat kiemgroeten groeien in een pot

Een erg leuke en steeds populairdere manier van kiemgroenten kweken, is het kweken in een weckpot. Gebruik hiervoor uiteraard een schone pot en een stukje stof of een gaasje en een elastiek. Je doet de zaadjes nu in de pot. Nou vul je de pot voor de helft met water. en bedek je de opening met het stukje stof en bind dat af met een elastiek. De volgende dag giet je het water, zonder het doekje te verwijderen en voeg je er nieuw water aan toe, welke je ook meteen weer laat weg lopen. Met dat je iedere ochtend en avond nu dit spoelproces herhaald zijn na een kleine week zijn je kiemgroenten klaar voor consumptie.