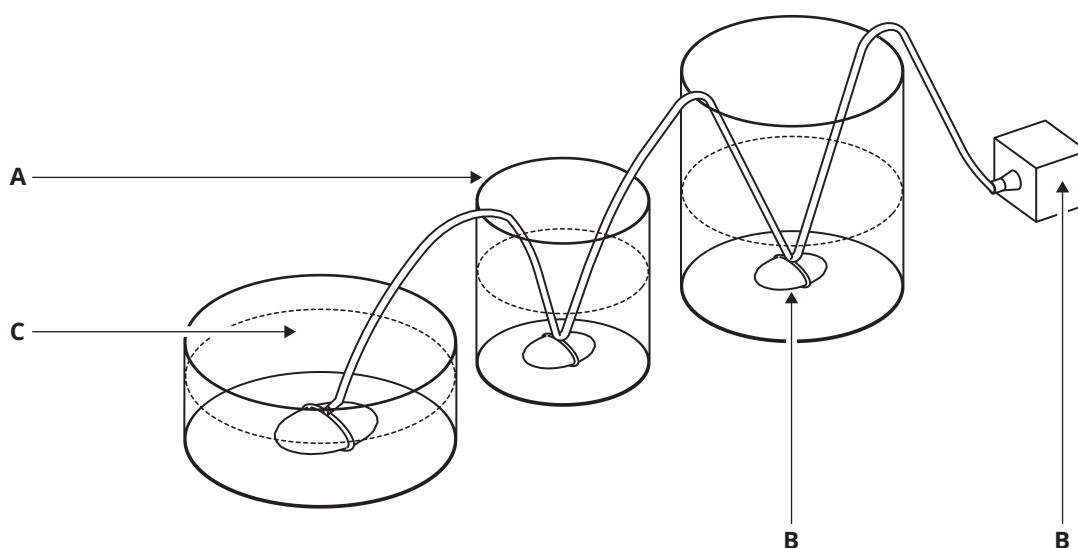


FARMA SPIRULINY

- ▶ Spirulina to glon i super foods. Jest bardzo bogata w substancje odżywcze. Białko stanowi ponad 60% jej masy, a skład uzupełniają dodatkowo witaminy z grupy B, wapń, potas i żelazo. Spirulina żywi się dwutlenkiem węgla, a więc rosnąc, oczyszcza powietrze. A do tego wszystkiego ma jeszcze jedną, być może najważniejszą zaletę. Jest prosta w hodowli.



▶ POTRZEBNE MATERIAŁY:

A. Szklane naczynie do hodowli

- ▶ 3 szklane naczynia, np. wazonny CYLINDER

B. System napowietrzający

- ▶ mała pompka powietrza
- ▶ kamień i naturalny sznurek
- ▶ plastikowy wężyk, 5 mm

C. Spirulina

- ▶ żywa kultura spiruliny - otrzymasz ją u nas w Domu Jutra
- ▶ nawóz, zapytaj o niego w Domu Jutra, dostaniesz niewielką ilość, wystarczającą, by rozpocząć hodowlę, a na końcu instrukcji opisujemy, jak wykonać go samemu
- ▶ dzbanek z miarką np. VARDAGEN, waga o dokładności 0,01 g oraz drewniana łyżka

- ▶ **KROK 1** Dokładnie umyj naczynia. Naczynia nie mogą zawierać żadnych elementów z mosiądzu lub miedzi, gdyż są toksyczne dla spiruliny. Wybierz jasne miejsce na parapecie, najlepiej na wschodnim lub zachodnim oknie. Ważne, aby światło słoneczne nie operowało tam cały dzień.
- ▶ **KROK 2** Przelej kulturę do pierwszego naczynia. W przefiltrowanej lub przegotowanej i odstanej wodzie rozpuść odpowiednią ilość sypkiego nawozu. Bardzo dokładnie rozmieszaj i pozbądź się grudek. Poniżej znajduje się przepis na własny nawóz.
- ▶ **KROK 3** Wlej powoli nawóz do kultury spiruliny. Dodawaj dziennie nie więcej niż 10% objętości całej kultury. Czyli jeśli zaczynasz z 250 ml spiruliny, jednego dnia możesz dolać maksymalnie 25 ml nawozu. Jeśli nie dolewasz go zbyt często, sprawdzaj poziom wody w naczyniu. Jeśli wyparuje, uzupełnij przefiltrowaną wodą.
- ▶ **KROK 4** Spirulina wymaga codziennego mieszania. Możesz to robić drewnianą łyżką lub pałeczką. Jeśli jednak wolisz zautomatyzowany system, wykorzystaj w tym celu pompkę powietrza i kamienie.
- ▶ **KROK 5** Na dnie każdego z pojemników umieść wyparzony we wrzątku kamień obwinięty naturalnym sznurkiem, który na górze ma pozostawioną pętelkę. Przez nią przepuścisz wężyk połączony z pompką powietrza. Dzięki temu wężyk pozostanie na dnie naczynia. Nakłuj wężyk w paru miejscach w pobliżu pętelki. Kiedy włączysz pompkę, będzie delikatnie napowietrzał i mieszał kulturę spiruliny.
- ▶ **KROK 6** Po jakimś czasie Spirulina zgęstnieje i będzie gotowa do zjedzenia. Zbieraj ją rano, ponieważ wtedy ma najwięcej substancji odżywczych. Przelej kulturę delikatnie przez tkaninę o bardzo drobnym splocie i niskiej nasiąkliwości. Pozostałą wodę przelej z powrotem do kultury. Jeśli nie napowietrzasz swojej spiruliny, wtedy na powierzchni będzie się tworzyć coś w rodzaju "zielonego korzucha", zbierz go delikatnie łyżką.
- ▶ **KROK 7** Spirulinę można jeść surową, świeża nie ma mocnego smaku, jest nieco słona. Można z powodzeniem dodać ją do porannego koktajlu. Można ją zamrozić i dodawać do różnych dań. Można ją także wysuszyć na słońcu, powstały proszek wykorzystywać kulinarnie. Jeśli posiadasz rybki, nakarm je żywą spiruliną, będą Ci bardzo wdzięczne, za tak pełnowartościowy posiłek.
- ▶ **KROK 8** Kultura powinna mieć powyżej 10 pH. Nawóz dla spiruliny można zakupić w specjalistycznych sklepach. Niemniej można stworzyć własną mieszankę.

▶ **SKŁAD 1L PŁYNNEGO NAWOZU:**

- ▶ Węglan sodu (soda kalcynowana) 5 g/l
- ▶ Chlorek sodu, surowy 5 g/l
- ▶ Azotan potasu 2 g/l
- ▶ Wodorowęglan sodu 1 g/l
- ▶ Siarczan potasu, krystalizowany 1 g/l
- ▶ Mocznik 0,02 g/l
- ▶ Fosforan monoamonowy, krystalizowany 0,1 g/l
- ▶ Siarczan magnezu, krystalizowany, (7 H₂O) 0,2 g/l
- ▶ Wapno 0,02 g/l
- ▶ Siarczan żelazawy 0,005 g/l