

De invloed van temperatuur op tuinkers



Naam: Martijn van der Lecq

Klas: 1D

Datum: 10-11-2016



Inhoudsopgave

1. Inleiding	3
2. Materiaal en methode.....	3
3. Resultaat.....	4
4. Conclusie	4
5. Vragen	4



1. Inleiding

Tuinkers heeft een wat bittere smaak dat volgens sommigen enigszins doet denken aan de smaak van mosterd. De bekendste variant is de 'gewone tuinkers' bekend onder Latijnse naam "Lepidium sativum", deze is gemakkelijk verkrijgbaar en eenvoudig zelf te kweken. Er zijn ook andere varianten (cultivars) die wat van smaak verschillen, zoals breedbladige en gekrulde tuinkers. De groente komt oorspronkelijk uit Marokko, maar is inmiddels wereldwijd bekend als verfrissende toevoeging in salades en broodjes.



Breedbladige tuinkers



Gekrulde tuinkers



'Normale tuinkers'

Hypothese: Zaadjes kiemen niet in de kou

2. Materiaal en methode

Materiaal:

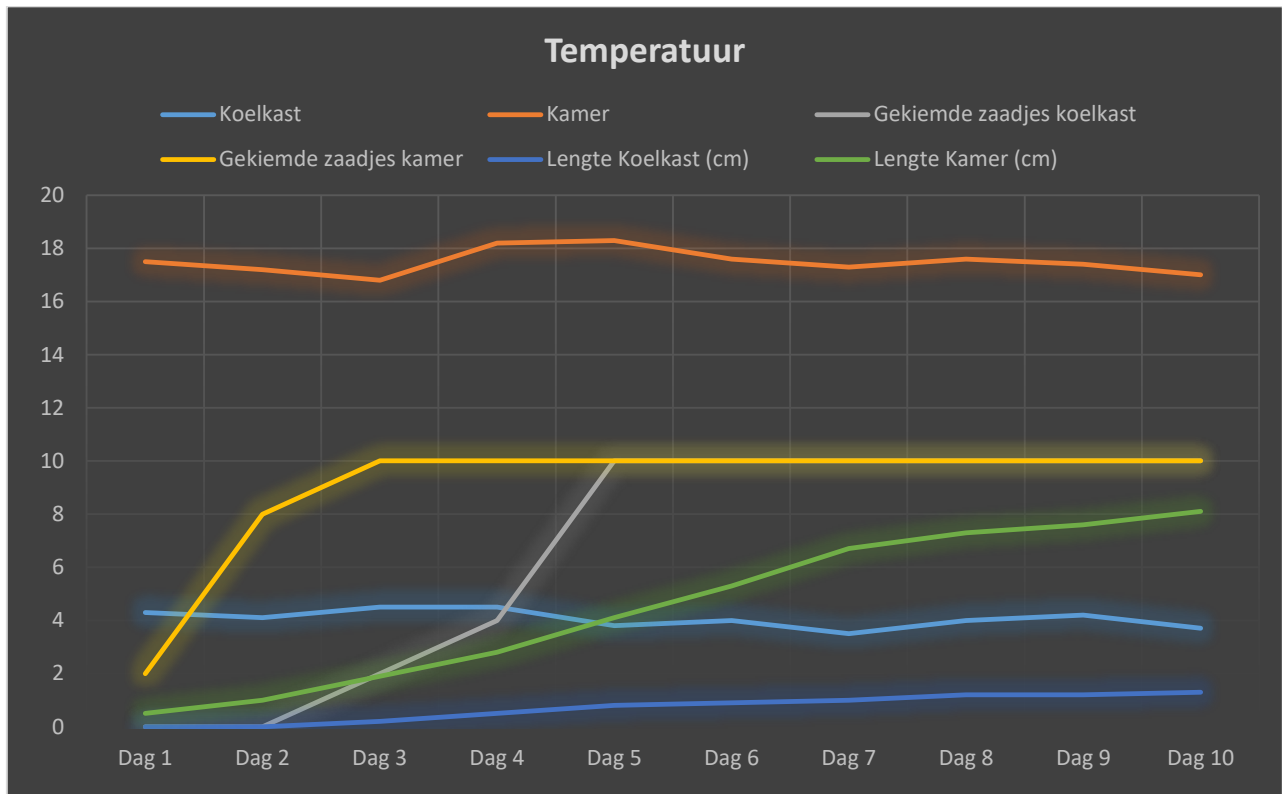
- Klein spuitflesje
- Water
- 20 tuinkerszaadjes
- 2 schaaltes
- 2 ondoorzichtige bekertjes
- Watjes

Methode:

Leg de watjes op de schaaltes, doe daarna op elk schaalte 10 zaadjes geef ze water en doe een ondoorzichtige beker over elk schaalte. Het ene schaalte zet je in de koelkast en de andere op je kamer of in de woonkamer. Elke dag geef je het zaadje een beetje water, ook meet je elke dag de temperatuur en de zaadjes.



3. Resultaat



4. Conclusie

De conclusie die ik uit de resultaten kan trekken is dat zaadjes in de wel kiemen en daardoor is mijn hypothese fout. Ik heb niet elke dag op een vast tijdstip naar de plantjes gekeken, dat had ik beter kunnen doen.

5. Vragen

1. Omdat als er 1 zaadje niet ontkiemt dat dan niet meteen het hele onderzoek vals is.
2. Omdat je maar 1 factor wil onderzoeken en als je verschillende hoeveelheden vocht, licht en lucht hebt dan krijg je een vertroebeld beeld.