



Learn at Home

@ PIMA COUNTY PUBLIC LIBRARY



Grab 'n Go Mystery Seed

- Find a small container in your house that can hold dirt and water—it could be an empty, clean



- Add the dirt to your container and then add some water—the soil should be damp but not soaking wet. If you have too much water, turn it on the side to let the excess out (be careful not to pour out all your wet dirt!).
- Poke a couple of holes in the soil with a pencil or pen and drop a seed in each one, then cover the seed with a little of the dirt. Seeds don't need bright light to sprout but they like it warm, so keep them inside where you can check on them often and give them a little water if dry.
- When your seeds sprout, check and see which plant they belong to!



bean

You might have already guessed that your seed is a **BEAN**. How did you figure that out? When bean seeds sprout, the first leaves produced are not true leaves and are called "seed leaves" because they are actually part of the seed or embryo of the plant. Most of the beans we love to eat came from wild beans that grew in central Mexico, and today there are THOUSANDS of kinds of beans grown around the world.

CUCUMBERS are tricky. When the seeds sprout, the new plant looks a LOT like a squash except smaller. One clue you can use to identify a cucumber is that the seed you started with is shaped more like a cucumber (skinny and longish) than a squash (rounder and thick). The wild ancestor of the cucumber still grows in parts of India, while the modern varieties we enjoy with lime juice and chile powder came from farmers in China and Japan.



cucumber

Like a bean seed, you might have figured out that your seed will produce a **CORN** plant. Why did you guess that? If the leaves coming up in your pot look sort of like grass, it is definitely corn! In fact, the corn we know today was originally a grass with tiny seeds thousands of years ago in Mexico. Popcorn, the corn in masa and tortillas, and the corn you eat fresh right off the cob are just some of the many kinds of corn we love.



corn

OKRA is not as common as these other vegetables, but it does love Tucson's hot summers! Cotton and hibiscus (jamaica) are close cousins, and all of them have lovely flowers and deep green leaves.



okra

Okra was originally grown in tropical parts of Africa, and can be eaten fresh when still small and soft, or dried and pickled when more mature. The seeds can be roasted and ground up along with peanuts to make a drink that tastes *like hot chocolate!!*



squash

Did you know that there is no such thing as a pumpkin? Wait, WHAT?!?! Yes, that thing you turn into a jack-o-lantern or a delicious pie is actually a **SQUASH**. And scientists have found evidence that Native Americans were cultivating squash for at least 10,000 YEARS, making it the oldest vegetable in the western hemisphere. When squash seeds sprout, the first leaves are oval and smooth, but the next set of leaves look like an upside down heart with fuzzy, prickly stems.

Scale it up

Keep a garden diary of your seed! Draw a picture of it every day and note the changes. Think about the vegetables you eat and identify what part it is you are eating! We eat the seeds of beans and corn, but the fruit of squash, okra and cucumber. What part are we eating of lettuce or broccoli or onions? Check out a book on gardening in the desert and plant your seedling outside.

Break it down

Seeds can take a while to sprout, so to speed up the process you can wet a paper towel, place the seeds on it and fold up so they are covered, put the whole thing in a zip baggie and tape it to a window! Check every day until the seeds sprout, and collect more seeds (like mesquite, palo verde, acorns, etc.) from your neighborhood and try sprouting the same .

Our Community

Tucson has a long and rich history of gardening! In fact, we know from the work of archaeologists that our agricultural heritage extends back more than 4,000 years. There are many resources to explore, both modern and historical, to enrich our sense of community and to trace the contributions that many cultures have made to the amazing foods that Tucson offers.

Did you know that Pima County Public Library was one of the first public libraries to have a seed collection? The Seed Library is a collection of open-pollinated and heirloom seeds that you can borrow to plant and grow at home. They offer advice on what to grow now, seed saving tips, and general gardening strategies for the Southwest. <https://www.library.pima.gov/seedlibrary/>

We also have some great books about seeds!

Seeds by Carme Lemniscates

If You Plant a Seed by Kadir Nelson

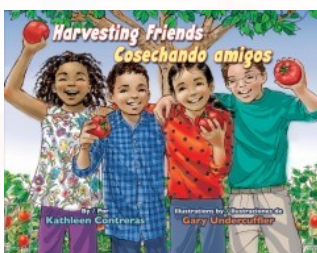
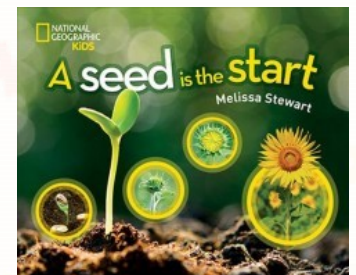
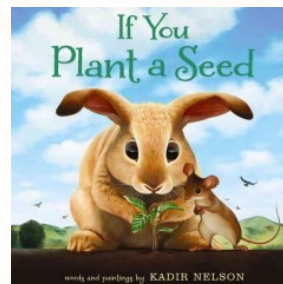
A Seed is the start by Melissa Stewart

Garden Day! By Candice Ransom

The Garden Crew by Sindy McKay

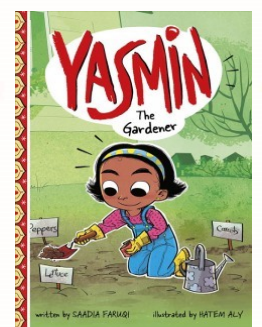
Yasmin the Gardener by Faruqi Saadia

Harvesting Friends, Cosechando Amigos by Kathleen Contreras



Want to learn more about the origins of plants cultivated in Tucson? Check out Mission Garden, a living agricultural museum of Sonoran Desert-adapted heritage fruit-trees, traditional local heirloom crops and edible native plants. You can visit in person or check out their website for great videos and historical information. <https://www.missiongarden.org/>

Don't want to jump into the dirt on your own? Learn more about the community gardens of Tucson and sign up for your very own plot. In addition to the gardening space, the automatic irrigation and tools, you receive the combined expertise of gardeners from 20 gardens located across the city. <https://communitygardensoftucson.org>



Brain Builder Tip

Pardon the pun but gardening grows more than just plants (or a green thumb). Your child will develop patience, sharpen their observation skills, and expand their nurturing capacity. Plants are also a sensory treat—how do they feel, what shades of green do you see, do they have a scent? Let's root root root for seeds!



Aprendiendo en Casa

@ PIMA COUNTY PUBLIC LIBRARY



Grab 'n Go Semilla misteriosa

Encuentra un recipiente pequeño en tu casa que pueda contener tierra y agua: ¡podría ser una taza o botella de plástico vacía, limpia, o incluso un rollo de papel higiénico!



- Agrega la tierra al recipiente y luego agrega un poco de agua: la tierra debe estar húmeda pero no empapada. Si tiene demasiada agua, gire el recipiente hacia un lado para que salga el exceso (ten cuidado de no derramar toda la tierra húmeda!).
- Haz un par de agujeros en la tierra con la ayuda de un lápiz o un bolígrafo y deja caer una semilla en cada uno de ellos, luego cubre la semilla con un poco de tierra. Las semillas no necesitan luz brillante para brotar, pero les gusta el calor, así que mantenlas dentro donde puedas revisarlas a menudo y darles un poco de agua si están secas.
- Cuando tus semillas broten, ¡verifica a qué planta pertenecen!

Los PEPINOS son un poco difícil de identificar. Cuando las semillas brotan, la nueva planta se parece mucho a una calabaza, excepto más pequeña. Una pista que puedes usar para identificar un pepino es que la semilla con la que empezaste tiene la forma más de un pepino (flaco y largo) que de una calabaza (más redonda y gruesa). El ancestro salvaje del pepino todavía crece en partes de la India, mientras que las variedades modernas que disfrutamos con jugo de limón y



el pepino



el maíz

Al igual que una semilla de frijol, es posible que hayas descubierto que tu semilla producirá una planta de **MAÍZ**. ¿Por qué adivinaste eso? Si las hojas que vienen en tu olla se ven como hierba, definitivamente es maíz! De hecho,

el maíz que conocemos hoy en día, era originalmente una hierba con semillas diminutas hace miles de años en México. Palomitas de maíz, el maíz en masa y tortillas, y el maíz que comes fresco de la mazorca son sólo algunos de los muchos tipos de maíz que amamos.



el frijol

Es posible que ya hayas adivinado que tu semilla es un **FRIJOL**. ¿Cómo lo descubriste? Cuando las semillas de frijol brotan, las primeras hojas producidas no son hojas verdaderas y se llaman "hojas de semillas" porque en realidad son parte de la semilla o embrión de la planta. La mayoría de los frijoles que nos encanta comer provienen de frijoles silvestres que crecieron en el centro de México, y hoy en día hay MILES de tipos de frijoles cultivados en todo el mundo.

OKRA no es tan común como estas otras verduras, pero le encanta los veranos calurosos de Tucson! El algodón y el hibisco (jamaica) son primos cercanos, y todos ellos tienen flores preciosas y hojas verdes profundas. Okra fue originalmente cultivada en partes tropicales de África, y se puede comer fresca cuando todavía es pequeña y suave, o seca y encurtida cuando es más madura. Las semillas se pueden asar y moler junto con cacahuates para hacer una



la okra



la calabaza

¿Sabías que no existe tal cosa como una "calabacín"? Espera, ¿qué?!?! Sí, esa cosa que conviertes en una linterna de Jack (jack-o-lantern) o un delicioso pastel es en realidad una **CALABAZA**. Y los científicos han encontrado evidencia de que los nativos americanos cultivaban calabaza durante al menos 10,000 AÑOS, lo que la convierte en la verdura más antigua del hemisferio occidental. Cuando las semillas de calabaza brotan, las primeras hojas son ovaladas y lisas, pero el siguiente conjunto de hojas parece un corazón al revés con tallos

Amplíalo

¡Mantenga un diario de jardín de tu semilla! Dibuja una imagen de ella todos los días y observa los cambios. ¡Piensa en las verduras que comes e identifica qué parte es lo que estás comiendo! Comemos las semillas de frijoles y maíz, pero el fruto de calabaza, okra y pepino. ¿Qué parte estamos comiendo de lechuga o brócoli o cebollas? Echa un vistazo a un libro sobre jardinería en el desierto y planta tu brote o retoño al aire libre.

Simplificalo

Las semillas pueden tardar un tiempo en brotar, por lo que para acelerar el proceso se puede mojar una toalla de papel, colocar las semillas en ella y doblar para que estén cubiertas, poner todo en una bolsa de plástico resellable para alimentos y pegarlo en una ventana! Verifica todos los días hasta notar que las semillas broten. Recolecta más semillas (como mezquite, palo verde, bellotas, etc.) de tu vecindario e intente brotar las mismas.

Nuestra Comunidad

Tucson tiene una larga y rica historia de jardinería! De hecho, sabemos por el trabajo de los arqueólogos que nuestro patrimonio agrícola se remonta a más de 4.000 años. Hay muchos recursos para explorar, tanto modernos como históricos, para enriquecer nuestro sentido de comunidad y rastrear las contribuciones que muchas culturas han hecho a los increíbles alimentos que ofrece Tucson.

¿Sabías que la Biblioteca Pública del Condado de Pima fue una de las primeras bibliotecas públicas en tener una colección de semillas? La **Biblioteca de Semillas** es una colección de semillas de polinización abierta que puedes pedir prestadas (sin tener que devolverlas) para plantar y cultivar en casa. Les ofrece consejos sobre qué plantas se pueden cultivar ahora, consejos de ahorro de semillas y estrategias generales de jardinería para el suroeste.

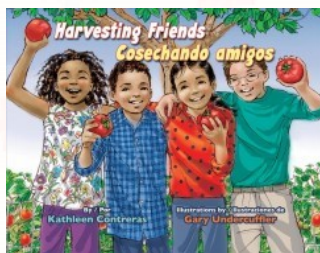
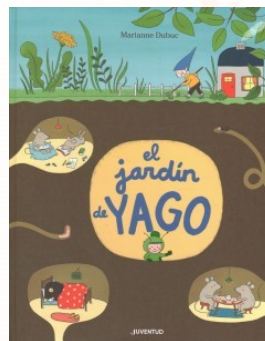
<https://www.library.pima.gov/seedlibrary/>

¡También tenemos grandes libros sobre semillas!

El Jardín de Yago de Marianne Dubuc

Harvesting Friends, Cosechando Amigos de Kathleen Contreras

Cultiva – Cosecha – Comparte: Semillas para todos de Soledad Saburido



¿Quieres aprender más sobre los orígenes de las plantas cultivadas en Tucson? Echa un vistazo al Jardín de la Misión o Mission Garden, un museo agrícola viviente de árboles frutales patrimoniales adaptados al desierto de Sonora, cultivos tradicionales de reliquias locales y plantas nativas comestibles. Puedes visitar en persona o consultar

¿No quieres empezar la jardinería por tu cuenta? Obtén más información sobre los jardines comunitarios de Tucson y regístrate para tener tu propia parcela. Además del espacio de jardinería, el riego automático y las herramientas, recibirás la experiencia combinada de jardineros de 20 jardines ubicados en toda la ciudad.

<https://communitygardensoftucson.org>

¡Apóyalo!

Disculpa el juego de palabras, pero la jardinería no solo desarrolla plantas o árboles. Tu hijo desarrollará paciencia, agudizará sus habilidades de observación y ampliará su capacidad de crianza. Las plantas también son un regalo sensorial: ¿Cómo se sienten?, ¿Qué tonos de verde ves?, ¿Tienen un aroma? ¡Vamos a arraigar la raíz de las semillas!