

Sælerne besøger varmere omgivelser.

Onsdag den 22. november 2023 besøgte De grå Sæler Botanik Haves Væksthuse.

Vi blev guidet rundt en times tid af en biologistuderende. Hun var virkelig god til at involvere os ved at stille spørgsmål til de kvikke sæler.



Først tog vi til den subtropiske klimazone.



Vi startede med figentræet. Figner kan spises (fx Bornholmerfignen), men figners mælkehvide saft er giftig. Saften kan give eksem. Nogle gange kan man opleve, at der ligger en hveps inde i en figen. En hanhveps har været i gang med at befrugte en hun inde i blomsten. Hannen dør straks efter befrugtningen. Trist skæbne – en enkelt sæl mente dog, at hanhvepsen helt sikkert døde med et smil på læben.

Derefter gik vi hen til Portugals nationaltræ – korkegen. Cirka halvdelen af al den kork som bliver produceret, kommer fra Portugal. Man skærer korkproppen ud fra barken. Man laver korkpropper for at lukke luften ude fra indholdet. Man undgår fermentering, som laver vinen om til eddike. Korkbarken beskytter træet ved ildebrande, som ofte opstår i Middelhavsområdet.

Kvikt bevægede vi os til ørkenområdet.

Agaven i Væksthuset er cirka 50 år gammel.

Agavekaktussen laver hele tiden kloner af sig selv. Når moderplanten blomstrer og derefter dør, vokser nye kloner frem. Blomsterstanden kan blive op til 18 meter høj. De sender fytohormoner op i luften. Andre agaver begynder så også at blomstrer. Derefter kan de krydsbestøve hinanden, hvilket gør de nye planter mere modstandsdygtige i forhold til klonerne. Vi fik også set tequila-agaven. Planterne i ørkenområdet har meget tykke blade. De er tornede for at beskytte sig mod dyr, som spiser planten.

I drivhuset stod der også en bomuldsplante. I Sovjetunionen ville man gerne være selvforsynende med bomuld. Et sted hvor man plantede meget bomuld var i Usbekistan. Det er virkelig tørt i Usbekistan. Derfor skulle man tilføje meget vand fra floderne, da bomuldsplanten kræver meget vand. Det bevirkede, at der ikke kom så meget vand til Aralsøen. Den skrumpede så meget, at kun er 10% af søens oprindelige areal nu er dækket af vand. Se gerne her:

<https://www.dr.dk/nyheder/viden/klima/kaempe-soe-er-toemt-mennesker-har-forvandlet-den-til-livsfarlig-oerken>

Bomuld er ikke en ørkenplante, men gartnerne i væksthuse har plantet den her, fordi den så ikke bliver angrebet af skadedyr.



Sidste destination var tropehuset.

Et meget artsrigt område. Et område som vi mennesker er godt i gang med at udrydde på grund af efterspørgslen efter kostbare træsorter, som fældes. Kæmpe områder brændes ned. Der dyrkes soja samt palmeolie på de nedbrændte områder, og så er der også meget kvægavl.

Det industrielle landbrug tegner sig i dag for 80% af skovrydning globalt. De manglende tropiske skove påvirker det globale klima. Ekspertur vurderer, at vi mister 137 plante-, dyre- og insektarter hver eneste dag på grund af rydning af regnskoven. Det svarer til 50.000 arter hvert år. Det anslås, at 10 millioner oprindelige folk levede i Amazonas-regnskoven for fem årtier siden. I dag lever der mindre end 200.000.

Kaffe- og teplanten blev grundigt iagttaget. Enkelte duftede til te blomsten. Nogle mente den duftede som nye sko. Den hvide te, den grønne te og den sorte te kommer fra den samme plante. Den hvide te kommer fra de yngste blade. Der er meget koffein i sort te.



I det nye tropehus var der fyldt med sommerfugle (glasvinger). Det første vi mødte, var bananpalmen. De bananer vi spiser, har ikke kerner. Nye planter dyrkes ved rodsrud. De er kloner af hinanden. Det betyder, at planten er meget indavlet. Svampesygdomme angriber let bananerne.

Nede ved søen så vi store åkander, som kommer fra Amazonområdet. En art, som dog ikke vokser i væksthuse, kan få blade på op til 3 meter. Kokospalmen havde modne og umodne kokosnødder. Lotusblomsterne var også i blomst. Hele planten kan spises. Mange af plantens dele kan købes i asiatiske supermarkeder i Danmark. Fibrene i stænglerne bruges til lotussilkestråde.



Derefter fik "aberne" efter fotografering lov til klatre op i tårnet.



Hjemme i Kahytten blev der serveret ny røgede makreller.

