

Rómaiak: nem őshonos tápláléknövények bemutatása

A Római Birodalom hatása Európa flórájára

Cél: Annak megértése, hogy hogyan hatottak az utazások és hódítások a különböző növények elterjedésére.

Ahogy a Római Birodalom egyre terjeszkedett Európában, velük együtt érkeztek a különböző növények is a meghódított területekre. Sok zöldséget (pl. fehérrépa, zeller, sárgarépa) és gyümölcsöt (pl. cseresznye, szőlő, szilva) szándékosan hoztak be Európa északi területeire is, míg más növények "potyautasként" érkeztek, ruhákra ragadva vagy gabona közé keveredve. Ezek később gyomnövények formájában jelentek meg a mezőkön, a sövények között, vagy a kertekben.

Magyarországon azokat a növényfajokat nevezzük őshonosnak, amelyek az utolsó klímaváltozás (Bükk I. kor vége, i.e. 800) óta a Kárpát-medence természetföldrajzi régiójában, illetve annak egy adott tájegységében természetesen (nem behurcolás vagy betelepítés révén) előfordultak vagy előfordulnak. A Római Birodalom terjeszkedése Magyarországot ennél később érintette, ezért a rómaiak által betelepített, behurcolt növényeket nem nevezhetjük őshonosnak.

Források:

- Internetes kutatómunka
- Helyi példák behurcolt vagy betelepített növényekre

Feladatok:

- A tanulók végezzenek kutatómunkát olyan növényekről, amik a rómaiakhoz köthetők. Ilyen például az édeskömény, amit fűszerként, gyógyteaként, fogkrémekben és szájvizekben egyaránt használnak.
- Keressenek példákat olyan "potyautasokra", akiket ma gyomnövényként tartunk számon.
- Keressenek helyi példákat betelepített haszonnövényekre is, mint az édeskömény, a zeller vagy a sárgarépa.
- Ültessünk cseresznye- és szilvafákat az iskola területén, amik emlékeztetni fogják a tanulókat a Római Birodalom jelentőségére.

Kulcskifejezések:

flóra, őshonos, betelepített

Sikerkritériumok:

- ✓ Tisztában vagyok vele, hogy sok növényfaj nem őshonos Magyarországon, és el tudom mondani, hogyan érkeztek hozzánk.

Az egyiptomiak – mumifikálás

Légy te is "balzsamozó" – mumifikáljunk egy paradicsomot

Cél: A mumifikálás folyamatának megértése

Kellékek:

- Paradicsomok
- Só
- Szódabikarbóna
- Zuzmó, fűrészpórák
- Vászonszalagok

Feladat:

Mumifikáljunk paradicsomot.

- A paradicsomokat először is "kiszigereljük", azaz egy kiskanállal eltávolítjuk a belső magos, pépes részét.
- Ezután szárítjuk, szikkasztjuk őket sóban vagy szódabikarbónában (mérjük meg a paradicsomokat a szárítás megkezdése előtt).
- 2 hét elteltével ellenőrizzük az eredményt és sózzuk újra, ha szükséges.
- Mérjük le a készre szárított paradicsomokat, és hasonlítsuk össze az eredeti súlyukkal.
- Szikkasztás után a belső üreges részt töltjük fel zuzmóval, vagy fűrészpórával, és tekerjük őket a felvágott vászonszalagokba. (A testek végleges megtöltésére sokszor használtak különböző zuzmókat az ókori Egyiptomban. Nézzünk utána az interneten, hogy ez pontosan hogyan történt.)

Paradicsom mumifikálása

Kulcskifejezések: szikkasztás, zsigerelés, mumifikálás

Sikerkritériumok:

- ✓ Le tudom írni a mumifikálás folyamatát
- ✓ Értem, hogy miért mumifikálták a fáraókat az ókorban

