

Rimania: zavádzanie nových plodín

Vplyvy a dopad Rímskej ríše na európsku flóru

Cieľ: Pochopiť dopady cestovania a dobývania Európy s ohľadom na výskyt rastlín a plodín.

S rozširovaním Rímskej ríše sa rozšírili mnohé rastliny a najmä...zajace! Druhy zeleniny okružhlica, zeler a mrkva alebo rôzne druhy ovocia (čerešne, hrozno, slivky) Rimania často zámerne vyvážali do severnej Európy za účelom pestovania. Mnohé iné rastliny a plody boli dovezené vo forme importovaných semien alebo ich dokonca len náhodou rímski legionári priniesli na oblečení alebo s nákladom, ktorý so sebou niesli. Takýmto spôsobom sa rozšírili aj buriny a trávy, ktoré sa na severe Európy dnes bežne vyskytujú.

Botanici nazývajú rastliny, ktoré sa v Británii udomácnili pred rokom 1500 nášho letopočtu a dnes sa prirodzene vyskytujú v domácich prírodných prostrediach, ako *archeofyty*.

Zdroje a pomôcky:

- Internet
- Miestne príklady nedomácich dovezených rastlín

Učebné materiály:

- Žiaci skúmajú rastliny importované Rimanmi, napr. fenikel, bežne využívaný ako surovina pri varení, pri príprave čaju, pri výrobe zubnej pasty alebo na zažívacie problémy.
- Rastliny, ktoré boli dovezené náhodou a v súčasnosti sú považované za burinu.
- Nájdite miestne príklady užitočných rastlín a plodín a/alebo si ich vypestujte (fenikel, zeler, mrkva).
- V areáli školy zasadte čerešňu alebo slivku (ak sa tam už nenachádza) – bude slúžiť budúcim generáciám študentov ako pamiatka na starovekých Rimanov.

Kľúčové pojmy:

archeofyty, pôvodný

Kritériá úspešnosti

- ✓ Chápem a dokážem vysvetliť, prečo niektoré rastliny nie sú v mojej krajine pôvodné a tiež dokážem vysvetliť, ako sa sem dostali

Egyptania – mumifikácia

Naučte sa balzamovať – zabalzamuje rajčinu

Cieľ: Porozumieť využitiu lišajníka v procese balzamovania

Starovekí Egypťania využívali lišajníky na mumifikáciu. Týmto rastlinami vyplňali balzamované telá. Na internete alebo v knihách sa dozviete viac.

Zdroje a pomôcky:

- Rajčiny
- Soľ
- Sóda bikarbóna
- Lišajník, piliny
- Bavlnené obvazy

Aktivity:

Použite lišajník v procese mumifikácie rajčiny. Rôzne príklady postupu nájdete aj na internete

- Rajčiny najprv "vypitveme" (odstránime semienka a dužinu)
- Následne ich vysušíme soľou/sódou bikarbónou (pred a po sušení odvážime)
- Po dvoch týždňoch skontrolujeme stav a prípade znova zasoľme
- Vysušenú rajčinu odvážime, porovnáme výsledky
- Po dokončení procesu naplníme dutinu rajčiny lišajníkom (alebo iným materiálom – vhodné sú napr. piliny) a celú rajčinu obviažeme obvazom.



Balzamovanie rajčiny

Kľúčové pojmy: vysušanie, pitvanie, balzamovanie

Kritériá úspešnosti

- ✓ Dokážem popísať proces mumifikácie
- ✓ Chápem, prečo faraónov po smrti balzamovali

