

Jesenske radosti: **Izradili smo Eko-pekmez od smokvi !**

U školskom vrtu imamo mladu smokvu kasne sorte , plodovi počinju dozrijevati krajem rujna sve do studenog.

Mlada smokva svake godine donosi sve više plodova , veselje je djeci koja rado beru i jedu sočne slatkaste plodove.

Ove godine smokva je izrazito imala puno plodova, te je nastavnica biologije i kemije

Kristina Prakatur-Golubov u dogovoru s učenicima 7. razreda OŠ Draž ,a koji pohađaju sate dodatne biologije i eko- skupinu , dogovorila izradu Eko-pekmeza od smokvi .

Etape izrade Eko- pekmeza:

1. Branje i čišćenje plodova
2. Usitnjavanje štapnim mikserom
3. Pripremanje staklenki (pranje i sterilizacija)
4. Kuhanje pekmeza
5. Spremanje pekmeza u staklenke

Pripremu i kuhanje Eko-pekmeza radili smo u kuhinji bake Janje Golubov kojoj ovi putem zahvaljujemo.

Završna etapa ovog mini projekta:

Napravljeni pekmez predstaviti učenicima i nastavnicima, a nakon toga u dogovoru s tetama kuharicama u studenom svi učenici od 1. do 8. razreda OŠ Draž i PŠ Batina konzumirali ovaj naš Eko- pekmez.

Ključ dobrog uspjeha je dobra suradnja učitelja i učenika, učenici su naučili praktično kako napraviti domaći pekmez , na satima dodatne biologije naučili sve o bogatoj nutritivnoj i hranjivoj vrijednosti smokve , a na satima eko-skupine naučili su ponešto o morfologiji, anatomiji, fiziologiji i taksonomiji biljke smokve.

Izradu Eko- pekmeza po etapama, popratili smo fotografijama pogledajte ih u galeriji.

U daljnjem tekstu doznajte više o smokvi .

Smokva (*Ficus carica*)

Veliki listopadni grm ili manje drvo iz porodice dudova (Moraceae), podrijetlom iz jugoistočne Azije i istočnog Mediterana.

Uspijeva u krševitom tlu i na uvjetima umjereno kontinentalne klime, postoji oko 600 različitih vrsta.

Poznata kao ljekovita , spominje se još u staro egipatskim medicinskim spisima.

Specifičnog slatkastog okusa, bogate nutritivne i hranjive vrijednosti.

Konzumira se svježa, sušena, kao džem, pekmez, kompot.

Sadrži:

- minerale (kalij, kalcij, magnezij ,fosfor, željezo, bakar, cink)
- vitamine (A, B1,B2, B3,B6, C)
- vlakna
- voćne šećere (glukoza i fruktoza).

U prirodnoj medicini rade se pripravci :

- za regulaciju probave
- za ublažavanje kašlja i lakše iskašljavanje.