

Prieskoniai augalai



Darbą atliko 3 klasės mokiniai

Mokytoja L. Masilionienė

2025m. Linkuvos gimnazija

Tikslas-

Susipažinti su prieskoniais augalais ir pabandyti jų užsiauginti patiems.

Uždaviniai:

1. Pasidomėti kas auginama Lietuvoje.
2. Pasėti ir stebėti jų augimą.
3. Surasti informacijos apie šių augalų panaudojimą.

Darbo eiga:

- Pasiskirstymas į grupes:
- 1 grupė- Ugnius, Domas, Rokas, Deimantė (Pipirnė)
- 2 grupė- Viltė V. Šarūnė, Erikas, Katrina (Kvapnūsis bazilikas)
- 3 grupė-Melita, Justas M., Urtė, Adomas (Petražolės)
- 4 grupė-Akvilė, Viltė Ž. Andreja, Emilija (Mairūnas)
- 5 grupė- Rokas, Leonas, Matas (Melisa)

Kiekviena grupė išsirinko vadovą, o vadovai burtų keliu išsitraukė sėklų pavadinimus kas ką sės.

Pasiskirstymas į grupes



Grupių veikla:

- Visi stebėjo savo vazonėlio augalus ir pildė užduočių lapus.
- Kiekvieną savaitę laistė.
- Stebėjo ar pakanka saulės.
- Ieškojo informacijos apie šio prieskoninio augalo panaudojimą.
- Matavo kiek paaugo per savaitę.

Užduočių lapas

1. Pagrindinė informacija:

Užduotį atliekanti komanda: 1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

- ✦ Data, kada pasėta: _____
- ✦ Augalo pavadinimas: _____
- ✦ Kur pasėta (vazonėlyje, lysvėje ir pan.): _____
- ✦ Kokia žemė naudota (pvz., durpinga, kompostinė, iš daržo): _____

2. Stebėjimo lentelė:

Data	Dirvožemio drėgnumas (sausas, drėgnas, šlapias)	Aukštis (cm)	Kiek lapelių?	Pokyčiai (pvz., pasirodė daigai, pradėjo augti lapai)

3. Augimo sąlygos:

- ✦ Kur padėtas vazonėlis? (pvz., ant palangės, lauke)
- ✦ Kiek kartų per savaitę laistau? _____
- ✦ Ar augalas gauna pakankamai šviesos? (✓Taip / ✗ Ne)
- ✦ Kokius pokyčius pastebiu kiekvieną savaitę? _____

4. Tyrimo refleksija:

- ✦ Kaip manai, kodėl augalas auga greitai / lėtai?
- ✦ Ką daryčiau kitaip, jei sėčiau dar kartą?
- ✦ Kas buvo įdomiausia šiame tyrime?

5. Augalo panaudojimo
galimybės

Pasiruošimas sėjai



Užduočių lapų pildymas



Priežiūra



Rezultatai



Panaudojimas



PIPIRINĖ

Visame pasaulyje auga apie 150 rūšių pipirinių. Iš 6 Lietuvoje rastų (savaimė augančių ir auginamų) maistui vartojamos tik 2 rūšys. Kitos retos arba nevalgomos. Štai paprastoji pipirinė, auganti šluokšlynuose, patvoriuose, griuvėsiuose, sklaidžia nemažoną kvapą ir anksčiau buvo neblogas ginklas prieš blusas, blakes ir javų kandis.

Sėjamosios pipirinės – viennetis, nesukštas augalėlis, turintis plunksniškai karpytais arba skiautėtais pamatiniais ir išsistinėtais, linijiskais viršutiniais lapais. Žiedeliai, kaip ir daugumos bastutinių (kryžmažiedžių) šeimos augalų, nedidukai, balti arba rožiniai, susitelkę kekėse. Sėklos mažos, truputį suplotos, gelvai rudos, beveik lygiu paviršiumi.

Šis augalas kilęs iš Irano. Pipirinė populiari ir todėl, kad yra visai neretėli dirvai. Sėti galima labai anksti pavasarį, o joje norėt nuolat rauti šviežią, jauną augalėlių – kas 2-3 savaitės. Maždaug per savaitę pipirinės sudžiūsta, o dar po savaitės jas jau galima pjauti. Pipirinėse yra daug kalcio, fosforo, jodo, geležies, B grupės ir C vitaminų, karotino. Lapuose yra ir eterinio jautytųjų aliejais, o sėklose – riebiųjų aliejais. Todėl sėjamosios pipirinės atstoko skonio ir palyginti stipraus kvapo, valgomos labiau kaip prieskonis su kitais salotiniiais augalais, dedama į mėsaines su daržovėmis. Susmulkintos pipirinės beriamos ant sumuštinų. Salotas su pipirinėmis tinka valgyti serganti viršutinių kvėpavimo takų ligomis, apetitui ir virškinimui gerinti.

Dažniausia aptinkama paprastoji pipirinė (*Lepidium ruderale*) ir tankiažiedė pipirinė (*Lepidium densiflorum*). Dirvinė pipirinė (*Lepidium campestre*), plačialapė pipirinė (*Lepidium latifolium*), virgininė pipirinė (*Lepidium virginicum*) gana retos. Sėjamoji pipirinė pasiitako sulaukėjusi. Auga dykvietėse, ant geležinkelio pylimų, pakelėse, panamėse. Pipirinės taip pat galima auginti ir namuose. Ankstyvą pavasarį pipirines galima auginti šildomuose ar polietilenuose šiltnamuose, po priedangomis ar be jų, sėjant tiesiai į dirvą.

Sėjamosios pipirinės aštroko skonio ir palyginti stipraus kvapo, valgomos labiau kaip prieskonis su kitais salotiniiais augalais, dedama į mėsaines su daržovėmis.

Darba atliko. Deimanti. Domas. vagnius. Rokas. v




Selvestrolis

Selvestrolis – vienas iš populiariausių prieskonių žaliavų. Jomis gardinama įvairius patiekalus, o kartais net vartojama sveikatos puoselėjimui. Tačiau kodėl petroselinės vertės auginti ir naudoti?

Užrašai žaliavai

Selvestrolis yra vienas iš populiariausių prieskonių žaliavų. Jomis gardinama įvairius patiekalus, o kartais net vartojama sveikatos puoselėjimui. Tačiau kodėl petroselinės vertės auginti ir naudoti?

Selvestrolis naudojama, kad pagardintume. Jis patiekiamas, ir kitus patiekalus, ar gaminti salotas.

Užrašai žaliavai

Selvestrolis yra vienas iš populiariausių prieskonių žaliavų. Jomis gardinama įvairius patiekalus, o kartais net vartojama sveikatos puoselėjimui. Tačiau kodėl petroselinės vertės auginti ir naudoti?

Petrozelė

Graikiškai petros – akmuo, ir selinom – vainikas; iš šių augalų buvo paimti vainikai. Gentyle yra 2 rūšys. Lietuvoje auginama sėjamoji petrozolė. Augalas 30-100 cm aukščio, dvimetis, kvapnus. Stiebas nuo vidurio su šakom, kurios yra ligonės už patį žiedyną. Lapai 2 ar 3 kartus plunksniškai susiskaldę. Žiedynas – skėtis; kiekvienas skėtis sudarytas iš 10-20 vienojo lygio stipnų. Žydi birželio – liepos mėn.

Augalas turi mažą kvapą ir aštrų skonį, todėl vartojamas kaip prieskoninė daržovė. Turi vitamino C ir kalcio, ypač gėrimų medžiagų.

Mairūnas



Kvapusis mairūnas – notrelinių šeimos augalų rūšis. Kartais vadinamas *Majorana hortensis*.

Augalas 15-40 cm aukščio, apaugęs tankiais plaukeliais. Lapai trumpakočiai, kiaušiniški. Žiedynas susideda iš keleto žiedų puokščių. Vainikėlis baltas arba šviesiai rausvas. Žydi liepos – rugpjūčio mėn.

Augalas vaistinis, kaupia eterinį aliejų, kuris vartojamas konservų, degtinės – likerų gamyboje. Išdžiovinta mairūno žolė vartojama kaip prieskonis dešroms ir kitiems valgiams. Vartojamas ir liaudies medicinoje. Kvapijame mairūne yra flavonoido apigenino pasižymincio antivėžiniu veikimu.

Lietuvoje auginamas retai, tačiau didžiojoje dalyje Europos tai svarbus prieskoninis augalas.

Mairūnų tėvynė - Indija. Senovės Graikijoje ir Romoje šiuos augalus žmonės vartojo ir kaip vaistažoles, ir kaip prieskonius. Iš jų pagaminti aliejai seniau laikyti meilę skatinančiomis priemonėmis. Kadaisė buvo manoma, kad mairūnų aromatas gina žmogų nuo nelaimių ir saugo jo sveikatą. Šie augalai padedavo skorpionui įgelus, nuo raganų užkeikimų.



Kvapusis bazilikas



Bazilikai auga tikrai. Šios augalų šeimos daugelis rūšių. Bazilis bazilikas žalia + 10, 12 cm ilgio. Kvapusis bazilikas žalia + 10, 12 cm ilgio. Bazilikas žalia + 10, 12 cm ilgio. Bazilikas žalia + 10, 12 cm ilgio. Bazilikas žalia + 10, 12 cm ilgio.



Kvapusis bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia.



Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia.

Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia. Bazilikas žalia - bazilikas žalia.

Išvados:

1. Greičiausiai išdygo – pipirinė, vėliausiai – melisa.
2. Augalams užteko šviesos, drėgmės.
3. Rezultatas buvo ne vienodas, nes vieni augalai greičiau išaugo ir galėjo būti panaudojami, o kiti augo lėčiau, nes jų augimo laikas buvo kiek ilgesnis, todėl visų negalėjome panaudoti vienu metu.
4. Augalai kai kurie pradėjo nykti, nes atostogų metu buvo mažiau laistomi.