

Römer: Einführen von nicht-einheimischen Nahrungspflanzen

Der Einfluss des Römischen Reiches auf die Flora Europas

Ziele: Den Einfluss von Reisen und der Besiedlung Europas auf die Verbreitung von Pflanzen zu verstehen.

Als das römische Reich expandierte, verbreiteten sich auch Pflanzen und Tiere! Gemüse (Rüben, Sellerie, Karotten) und Früchte (Kirschen, Trauben und Pflaumen) wurden oft bewusst nach Nordeuropa gebracht. Andere Pflanzen kamen durch importiertes Getreide oder auf Kleidungsmaterialien zu uns und etablierten sich als Unkraut in unseren Feldern und Hecken.

Botaniker bezeichnen Pflanzen, die vor 1500 n. Chr. in Großbritannien eingeführt wurden und nun in natürlichen Lebensräumen wachsen als „Archäophyten“.

Ressourcen:

- Internetrecherche
- Lokale Beispiele für nicht-einheimische eingeführte Pflanzen

Aktivität:

- Schüler*innen informieren sich über Pflanzen, die von den Römern eingeführt wurden. (z.B. Fenchel, der in der Küche als Kräutertee, in Zahnpasta oder als Atemerfrischer und Verdauungshilfe verwendet wird)
- Recherchieren Sie nach Pflanzen, die unerwünscht eingeführt wurden und jetzt als Unkraut gelten.
- Finden Sie lokale Beispiele für nützliche eingeführte Pflanzen und bauen Sie diese an. (z. B. Fenchel, Sellerie und Karotten)
- Pflanzen Sie Kirsch- und Zwetschenbäume auf dem Schulgelände.

Wichtige Vokabeln:

Archäophyten, einheimisch

Erfolgslebnisse:

- ✓ Ich verstehe und kann erklären, warum einige Pflanzen in Großbritannien nicht heimisch sind und wie sie hierhergekommen sind.

Ägypter - Mumifizierung

Seien Sie ein "Einbalsamierer" - mumifizieren Sie eine Tomate

Ziele: Die Verwendung und den Nutzen von Flechten im Prozess der Mumifizierung zu verstehen.

Flechten wurden im altägyptischen Prozess der Mumifizierung verwendet und als Füllmaterial in den Körper gelegt. Recherchieren Sie in der Bibliothek oder im Internet, um mehr darüber zu erfahren.

Ressourcen:

- Tomaten
- Salz
- Bikarbonat von Soda
- Flechten, Sägemehl
- Baumwollbandagen

Aktivität:

Verwenden Sie Flechten beim Mumifizieren einer Tomate.

- Die Tomaten werden zunächst "ausgeweidet" (Entfernen der "Eingeweide" durch Aushöhlen der Kerne/des Fruchtfleisches)
- Mit einer Salz/Bikarbonat-Mischung austrocknen
- Überprüfen Sie den Fortschritt in zwei Wochen und salzen Sie bei Bedarf nach.
- Nach dem Austrocknen kann der Hohlraum mit Flechten (vergleiche auch andere Füllstoffe, wie z. B. Sägespäne) gefüllt und mit Bandagen umwickelt werden.



Eine Tomate mumifizieren

Wichtige Vokabeln: Austrocknung, Ausdärmen, Mumifizierung

Erfolgslebnisse:

- ✓ Ich kann den Prozess der Mumifizierung beschreiben.
- ✓ Ich verstehe, warum Pharaonen mumifiziert wurden.

