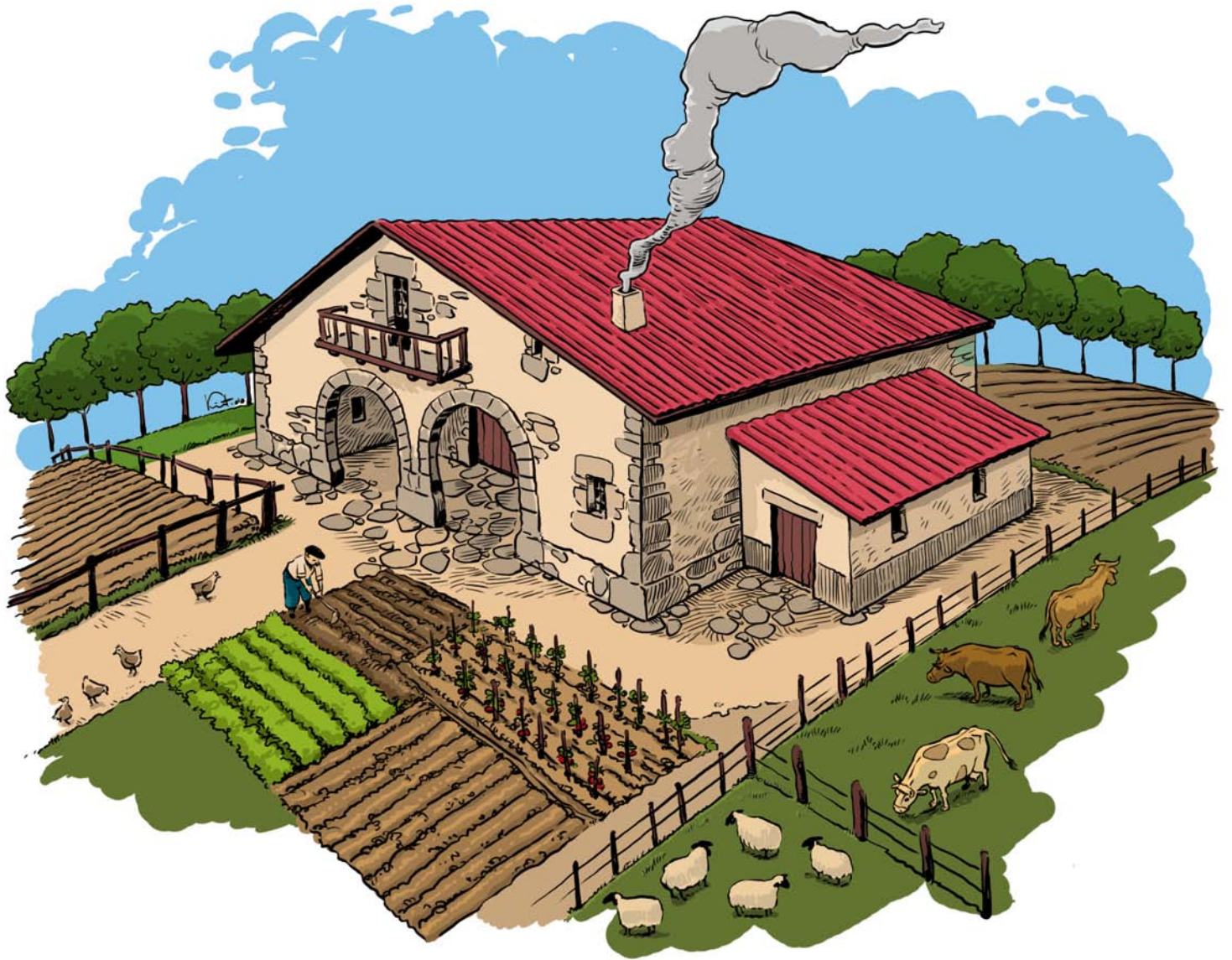


# Frutagintza eta marmelada

## Eskolan egiteko araketak



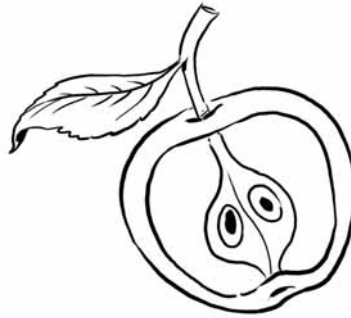


# Bisita egin baino lehen

Zein da lehen, arraultza ala oiloa, fruitua ala hazia?

Ordена itzazu irudi hauek eta azaldu pauso bakoitzean gertatzen dena:

|                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |




|                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |
|                          |                          |                          |



## Propietatez betetako potea

Egingo duzun bisitan besteak beste, sagarra eta kiwiarekin marmelada egingo duzu.

 *Bila ezazu marmelada honek izango dituen propietateei buruzko informazioa, eta bete ezazu taula, adibidean bezala:*

| PROPIETATEA    | JATORRIA | FUNTZIOA   |
|----------------|----------|--|
| ZUNTZA         | Kiwia    | -Esteen funtzionamendu egokirako<br>-Idorreriaren kontra |
| PEKTINA        |          |  |
| B BITAMINA     |          |  |
| C BITAMINA     |          |  |
| AZIDO FOLIKOA  |          |  |
| KARBOHIDRATOAK |          |  |

Bitaminak neurtzen: Esperimentu honen bitartez fruta ezberdinek duten C bitamina kantitatea konparatu ahal izango duzu. Ea zein den frutarik bitaminadunena!

Materiala:

- Tanta-kontagailua
- Arto almidoia (Maizena...)
- Ura
- Koilara
- Iodoa %2 (farmazietan aurkitu dezakezue)
- Saio-hodiak edo kristalezko ontziak
- Fruta ezberdinen zukua
- Bero iturria (gasa, bitrozeramika...)



### Prozedura:

 *Lehenik C bitaminaren presentzia adieraziko digun likido adierazle bat sortuko dugu:*


1. Almidoi koilarakada bat urarekin nahastu pasta bat sortu arte.
2. Pasta horri 250 ml ur bota eta 5 minutuz irakin.
3. Disoluzio honi 75 ml ur bota.
4. Iodoa gehitu, urdin ilun edo more antzeko kolorea atera arte. Horrela disoluzio adierazlea prest dago erabiltzeko.

 *Ondoren, fruta zuku ezberdinei C bitamina kantitatea neurtuko diegu:*

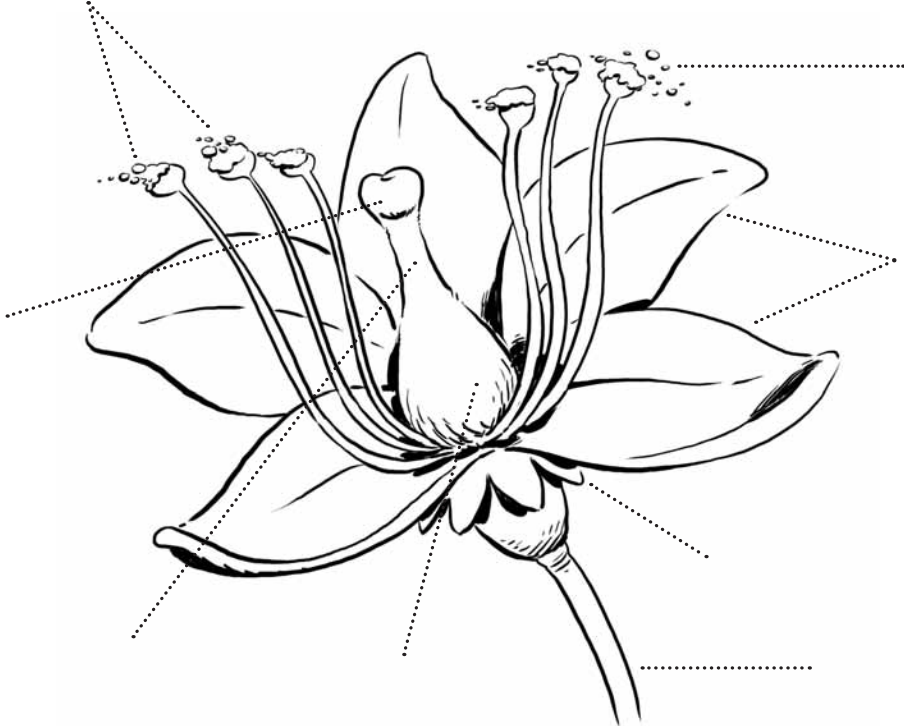
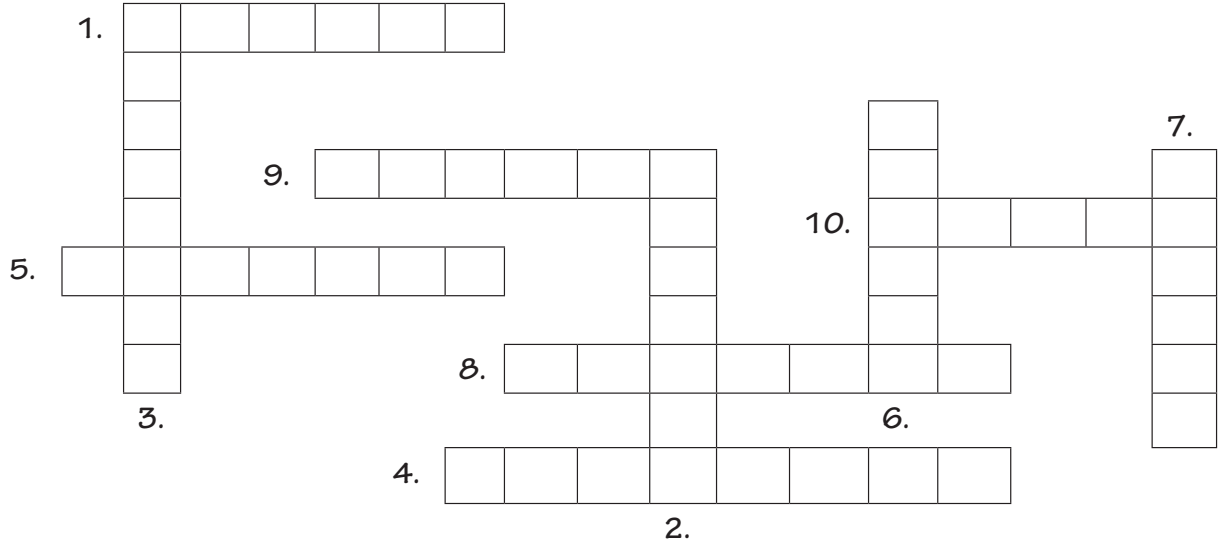
5. Saio-hodi batean disoluzio adierazlearen koilarakada bat bota.
6. Tanta-kontatzaile garbi batekin zuku baten 10 tanta bota.
7. Berdina egin konparatu nahi diren zuku guztiekin.
8. Jar itzazu saio-hodi guztiak paper edo mahai txuri baten gainean.
9. Ordena itzazu saio-hodiak hartu duten kolorearen arabera, argienetik ilunenera.
10. Kolore argiena hartu duen zukua izango da c bitamina kantitate handiena duena.

## Bisita egin eta gero

### Gurutzegrama

 *Egizu lorearen zatiekin osatutako gurutzegrama hau, eta ondoren kokatu zati bakoitza marrazkian:*

1. Lorearen polena sortzen duen zatia.
2. Pistiloaren azken zatia, polena hartzeko prestatuta dagoena.
3. Botila itxura duen lorearen organo emea da.
4. Anterak dituen lorearen organo arra da, polen aleak dituena.
5. Pistiloaren goialdeko zati mehea, estigma bat edo gehiagotan bukatzen dena.
6. Landare hazidunetan, gameto emea gordetzen duen egitura, ernalketaren ondoren hazi bilakatzen dena.
7. Korolaren behealdea estaltzen duen zatia, gehienetan berdea dena.
8. Lore batetik bestera kolore eta formaz aldatzen den zatia, loreari kolorea ematen diona.
9. Loreak duen hauts ernalgarrria.
10. Landareen ugalketa organoa.



Sagarrondotik mahaira

Pentsatu al duzu inoiz sagar batek gugana iristeko igarotzen duen prozesuan?

*Hilabeteetako prozesua da, eta bitarte horretan zainketa berezia eramaten ez bada, sagar uzta guztia pikutara joan daiteke! Informa zaitetz sagarrondoan "etsaien" inguruan, eta bete ezazu ondorengo taula:*



|                                |          | ERAGITEN DUEN KALTEA | KONPONBIDEAK |
|--------------------------------|----------|----------------------|--------------|
| ONDDOAK                        | gorrina  |                      |              |
|                                | txankroa |                      |              |
| INTSEKTUAK                     | zorriak  |                      |              |
|                                | sagar    |                      |              |
|                                | arra     |                      |              |
| BELARJALEAK (orkatzak, ardiak) |          |                      |              |
| GEHIEGIZKO EURIA               |          |                      |              |
| LEHORTEA                       |          |                      |              |
| HAIZEA                         |          |                      |              |

Informazio baliagarria ondorengo web orrian aurki dezakezue:

[http://www4.gipuzkoa.net/corporac/agricultura/manzanos/eus/O3\\_a.htm](http://www4.gipuzkoa.net/corporac/agricultura/manzanos/eus/O3_a.htm)

“Baserria, natur eskola bizia” programak baserriak, baserritarrak, beraien tailerrak, baratzenak, produktuak, ... ezagutzeko aukera ematen dizu, eta gainera beraien ikasi eta zu zeuk ere kandelak, abarkak, ogia eta beste hainbat gauza egiteko gai izango zara. Animatu eta joan zaitez zure inguruan dituzun beste baserri eta baserritar ezagutzera!