TÁRSASJÁTÉK

MAGISMERŐ SZERENCSEKERÉK

JÁTÉKSZABÁLY

Egyénileg és párban is játszhatjuk.

A feladatok a Szitakötő 54. számához és eddigi tudásunkhoz kapcsolódnak.

A szerencsekeréken 20 kategória van, amihez 3 – 3 kérdés vagy feladat szerepel a kártyán. Ezt a megoldástól függően többféleképpen pontozhatjuk. További feladatokat is kitalálhatunk és több kártyát is készíthetünk majd. A keréken vannak szerencsemezők , amiért különböző magokat lehet kapni. Mindenfajta mag más – más pontszámot ér. Ezt a végén összeszámoljuk a tudásért kapott pontokkal együtt. Az győz, akié a legtöbb.

Jó válasz: 10 pont

Közepes válasz: 5 pont

Rossz válasz: 0 pont

|  |  |
| --- | --- |
| Hagymamag: 1 pont | Meggymag: 6 pont |
| Tarkabab: 2 pont | Paprikamag: 7 pont |
| Lencse: 3 pont | Tökmag: 8 pont |
| Kukorica: 4 pont | Citrommag: 9 pont |
| Köles: 5 pont | Rizs: 10 pont |
|  | Csicseriborsó: 11 pont |

* A táblázatban található magvakra szükségünk van a játék során, de helyettesíthető „korongokkal”, „gyöngyökkel”, akár színes ceruza hegyekkel.

KÁRTYÁK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HAGYMAMelyik hagymát használjuk fűszerként? | HAGYMAMilyen színű a hagymamag? | HAGYMASorolj fel három ehető hagymafélét! |
| SEJTMAGMekkora egy sejtmag? | SEJTMAGHol található a sejtmag? | SEJTMAGLétezik-e szemmel látható sejtmag? |
| KÁPOSZTAFÉLÉKMilyen a káposztafélék magja? | KÁPOSZTAFÉLÉKSorolj fel három káposztafélét! | KÁPOSZTAFÉLÉKMelyik káposztaféléknek esszük a módosult virágját? |
| TÁROLÓKMi a verem? | TÁROLÓKMi a magtár? | TÁROLÓKMiben tároljuk a kukoricát? |
| PARADICSOMFÉLÉKSorolj fel 3 növényt, amely a paradicsomfélék családjába tartozik! | PARADICSOMFÉLÉKA paradicsomféléknek milyen magjuk van? | PARADICSOMFÉLÉKMilyen fajta és formájú paradicsomot ismersz? |
| GABONAMit jelképez a búza és a kenyér? | GABONAMi készül a búzából? | GABONASorolj fel 3 gabonafélét! |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VIRÁGMAGOKMondj egy mérgező magot, amely egy dísznövény magja és nagyon szép! | VIRÁGMAGOKSorolj fel 3 olyan virágot, amelyet nem magról, hanem hagy - mával szaporítunk! | VIRÁGMAGOKSorolj fel 3 apró virágmagot! |
| TARTALÉKHogyan élik túl azok a növények, amelyek apró magvaiban nincs tartalék táplálék? | TARTALÉKMelyik növény mag-ján szoktuk megvizs-gálni a tartalék táplá-lékot és csírát az iskolában? | TARTALÉKMiért fontos a magban tárolt tartalék táplálék? |
| MAGGYŰJTEMÉNYEKMi a magbank? | MAGGYŰJTEMÉNYEKHol van a világ legvédettebb maggyűjteménye? | MAGGYŰJTEMÉNYEKMiért gyűjtünk magokat? |
| ALMA ÉS TÁRSAIMondj olyan gyümölcsöt, ami hasonlít az almához! | ALMA ÉS TÁRSAIHol helyezkednek el az almához hasonló gyümölcsök magjai? | ALMA ÉS TÁRSAIMilyen az almamag? |
| CSONTHÉJASOKHány mag van a csonthéjas gyümölcsökben? | CSONTHÉJASOKSorolj fel 3 csonthéjas gyümölcsöt! | CSONTHÉJASOKMondj olyan csonthéjas gyümölcsöt, amelynek ehető a maghúsa! |
| BOGYÓSOKMondj 3 sötétkék / fekete színű bogyós gyümölcsöt! | BOGYÓSOKMondj 3 piros színű bogyós gyümölcsöt! | BOGYÓSOKHol helyezkednek el a földieper magjai? |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NAGYOKMelyik a világ eddig talált legnagyobb magja? | NAGYOKMondj olyan növényeket, amelyek egyes fajtáinak kis magja van, más fajtájának nagyobb! | NAGYOKMondj 3 olyan növényt, amelyiknek szűgy magja van! |
| KICSIKA nagyon apró magvakat hogyan rakjuk rá a mézeskalácsra? | KICSIKMekkora a mákszemnyi? | KICSIKMondj 3 nagyon kicsi magot! |
| TERJEDÉSMondj 3 magot, amely állatok szőrébe ragad a tüskéivel, úgy terjed! | TERJEDÉSMondj 3 magot, amelyet a szél röpít különleges „tartója” segítségével! | TERJEDÉSMondj 3 módot, ahogyan terjedhetnek a magok! |
| ÉRDEKESSÉGMelyik növénynek a magját főzzük meg a magházával (hüvelyével) együtt? | ÉRDEKESSÉGMelyik mag hasonlít a halpikkelyre? | ÉRDEKESSÉGMiért hívják lóbabnak a lóbabot? |
| MAGOKRÓLSorolj fel 3 növényt amelynek a magját esszük! | MAGOKRÓLMikor kelnek ki a magok? | MAGOKRÓLMire szolgálnak a magok? |
| FŰSZEREKSorolj fel 3 magot, amelyet fűszerként használunk! | FŰSZEREKMelyik az a növény, amelynek csípős magja kedvenc fűszerünk? | FŰSZEREKMilyen őrölt fűszereket teszünk a kolbászba, amelyek valójában magok? |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CSÍRÁZÁSHogyan csíráztatnál magot? | CSÍRÁZÁSMitől mehet tönkre egy mag? | CSÍRÁZÁSMikor csírázik ki egy mag? |
| A CSÍRAMi történik, ha a csíra fejjel lefelé kerül a földbe? | A CSÍRAMilyen részei vannak? | A CSÍRAMi a csíra? |



Megoldókulcs

KÁPOSZTAFÉLÉK:

-káposzta, kelkáposzta, bimbóskel, kínai kel, karaláb, karfiol, brokkoli

-A karfiolnak és a brokklinak a módosult virágát esszük.

-A káposztafélék magja kicsi, barna, gömbölyű, alig 1mm. Nehéz megkülönböztetni egyik fajtát a másiktól.

PARADICSOMFÉLÉK:

-paradicsom, paprika, burgonya, padlizsán (más néven törökparadicsom vagy tojásgyümölcs)

-almaparadicsom, ipari paradicsom, koktélparadicsom, ovális vagy hosszúkás paradicsom, sárga paradicsom, paprikaparadicsom, korai paradicsom, üvegházi paradicsom, szabadföldi paradicsom, félmagas parapicsom (szaknyelven féldeterminált vagy félüvegházi)

-A paradicsomféléknek kicsi, kerek, lapos magjuk van (1,5-2,5mm átmérőjű), világos drapp vagy világos barna színűek.

SEJTMAG:

-A sejtmag szabad szemmel láthatatlan, csak mikroszkóppal láthatjuk.

-A tojás egyetlen sejtből áll, szabad szemmel jól látható, ezért tanulmányozhatjuk a felépítését, így a benne lévő sejtmagot is.

-Minden élőlény sejtekből áll. Minden sejtben van egy sejtmag.

HAGYMA:

-vöröshagyma (lilahagyma, édeshagyma, gyöngyhagyma, zöldhagyma), metélőhagyma, fokhagyma, medvehagyma

-fekete (ezért feketemagnak is nevezik)

-A fokhagyma kedvelt fűszer.

BOGYÓSOK:

-egres (más néven piszke), cseresznye, meggy, kökény, josta, málna, szeder, földieper, faeper (vagy csak simán eper, lilaeper, fehér eper), ribizli, bodzabogyó, áfonya, stb.

-szeder, kökény, josta, fekete faeper, bodzabogyó, stb.

-A földieper magjai a gyümölcs külső részén helyezkednek el.

MAGGYŰJTEMÉNY:

-Azért gyűjtünk magokat, hogy el tudjuk ültetni és új növény fejlődjön ki belőle. Tudományos célokra is szoktunk magokat gyűjteni, hogy tanulmányozzuk, megfigyeljük, megváltoztassuk őket, és hogy megtanuljuk felismerni azokat.

-A magbank egy olyan, védett helyen tárolt maggyűjtemény, ahol nagyon sokféle magot tárolnak megfelelő körülmények között, tudományos célokra, vagy pedig azért, hogy bármilyen katasztrófa bekövetkeztével újra lehessen vetni egyes kipusztult növényeket a Földön.

- A világ legvédettebb maggyűjteménye Norvégiában van. Ez a Spitzbergák szigetcsoport egyik szigetén található Svalbardi Globális Magtár.

ÉRDEKESSÉG:

-Mert lófejre hasonlít.

-A zöldbabot hüvelyestől fogyasztjuk. Van, ahol a fiatal borsót is így eszik.

-A lencseszemek hasonlítanak a halpikkelyhez.

TERJEDÉS:

-bogáncs, bizonyos fűfélék (koca-koca), ragadós galaj, stb.

-gyermekláncfű (pitypang), hársfa, spenót (paraj), stb.

-a szél felkapja, az állatok szállítják a bundájukon, állatok elnyelik, de aztán távolabb eltávozik a testükből, stb.

TARTALÉK:

-Azért fontos, hogy a csíranövényke addig megéljen belőle, amíg a gyökere meg nem erősödik és képes nem lesz felszívni a talajból a vizet.

-Az apró magvú növények rengeteg magot termelnek. Azokból fejlődhet új növény, amelyik számára kedvező helyre kerül.

-A babot a legkönnyebb megvizsgálni ebből a szempontból, de a borsónál és a lencsénél is jól látható.

ALMA ÉS TÁRSAI:

-A termésben lévő magházban.

-körte, birsalma, birskörte

-barna, fényes, kb. fél cm hosszú, keskeny, egyik végén elhegyesedő

GABONA:

-liszt, abból pedig kenyér és sütemények, de más ételek sűrítésére is használjuk

-búza, árpa, zab, rozs, köles, hajdina, tönkölybúza, bulgur, tritikálé, stb.

-A búza és az abból készült kenyér az életet, megélhetést jelképezi.

TÁROLÓK:

-olyan építmény, amelyben valamilyen növény vagy többféle növény magját tudjuk tárolni, raktározni hosszabb ideig, hogy megőrizze a minőségét

-A kukoricát góréban tárolják. A lényeg, hogy szellős legyen, de ne érje eső a csöveket.

-A verem földbe ásott tároló, amelyben magvakat és olyan növényeket tárolnak, amelyeket el akartak dugni vagy pedig védeni kell a fagytól.

CSONTHÉJASOK:

-sárgabarack, őszibarack, szilva

-A csonthéjas gyümölcsök közepében mindössze egy nagyobb mag van.

Mondj olyan csonthéjas gyümölcsöt, amelynek ehető a maghúsa!

-sárgabarack, amely nem keserűmagvú

A CSÍRA:

-A magnak a legérzékenyebb része, amelyből az új növény kialakul.

-A levelecske mindig a fény felé törekszik, a száracska mindig a föld középpontja felé. A kicsi növény szervei néhány óra alatt a megfelelő irányba fordulnak. Ugyanúgy kel ki, mint a társai, csak több időbe telik majd.

-Megtalálható benne a gyököcske, száracska, levelecske.

CSÍRÁZÁS:

-Egy mag elöregedhet, megpenészedhet. Valójában akkor megy tönkre, ha elpusztul a csírája vagy megsérül a tartalék táplálékának egy része vagy akár az egész. Ez rossz tárolás következménye vagy megrágja egy kártevő.

-Földbe tenném és rendszeresen öntözném meleg helyen, vagy a szabadban, amikor már nincsenek fagyok.

Az érzékenyebb magokat először beáztatnám, langyos vizes ruhába tekerném. Amikor kibújna a csírájuk, földbe ültetném és tovább öntözném.

-Amikor elegendő nedvesség és meleg éri.

VIRÁGMAGOK:

-mák, estike, körömvirág, stb.

-jácint, nárcisz, tulipán, kardvirág, fürtös gyöngyike, stb.

-ricinus

MAGOKRÓL:

-bab, borsó, lencse, csicseriborsó, dió, mogyoró, mandula, stb.

-A magok akkor kelnek ki, amikor számukra megfelelővé válik a talaj hőmérséklete és nedvességtartalma.

-A magok a növények szaporodását szolgálják.

NAGYOK:

-Egy tengeri kókusz magja a legnagyobb mag, amit eddig a világon találtak.

-kókusz, tengeri kókusz, avokádó, japán tök, barack, dió, gesztenye, nagy szemű bab, stb.

-bab, tök, kukorica, szilva, stb.

KICSIK:

-Egy fogpiszkáló hegyét felvert tojásfehérjébe mártjuk, felvesszük vele a mákszemet és rávisszük a nyers tésztára. Jól belenyomjuk, hogy ne dagadjon ki belőle sütéskor.