

השקד מעובד מתוך אנציקלופדיית "מכלל"

השקד נמנה עם משפחת הוורדניים, והוא כולל כ- 40 מינים של עצים ושיחים נשירים (עומדים בשלכת). בעבר נכלל השקד במשפחת פרונום, שבו כלולים גם עצי הפרי הנפוצים שזיף, משמש, אפרסק ודובדבן, אך בשל השוני בצורת הפרי, הוגדר כזן נפרד.

אחד ממניי השקד הנפוצים בארץ הוא השקד המצוי, הגדל בעיקר באזורי ההר. גובהו עשוי להגיע ל- 8 מטרים, עליו דמויי איזמל ואורכם מגיע עד ל- 8 סנטימטרים. בחורף עומד עץ השקד, כאמור, בשלכת, ובסוף החורף הוא מתכסה השפעת פרחים גדולים, לבנים או ורודים, שקוטרים מגיע עד ל- 3 סנטימטרים.

לפרח השקד יש גביע בעל חמש אוונות ירוקות וחמישה עלי כותרת. מספר האבקנים בין 10 ל- 30 וביניהם עלי אחד. ריחם של הפרחים נעים, ושפע הצוף שבהם מושך אליהם חרקים רבים, בעיקר דבורים, המאביקים אותם. לאחר האבקה מתפתח הפרי. פרוו של השקד נקרא בפי הבוטנאים "בית גלעין" ויש לו ציפה ירוקה ושעירה. לעיתים נמכרים השקדים הצעירים למאכל כ"שקדים רכים", שציפתם עודנה ירוקה ועסיסית: אך כאשר מבשיל הפרי, מתייבשת הציפה. לאחר קילופה (בידי המגדלים של עצי השקד) נחשפת קליפתו החומה והקשה של הגלעין, שרק על-ידי פיצוחה אפשר להגיע אל הזרע הטעים והנאכל. בשקד הבר מכיל הזרע חומר רעיל הנקרא אמיגדלין, המעניק לו ריח טיפוס וטעם מר.

האדם תרבת את השקד עוד בימי קדם ופיתח זנים רבים, שזרעיהם אינם מרים וטעמם משובח. ערכם התזונתי של זרעי השקד הוא רב, והם מכילים כ- 18% חלבון, 20% פחמימות ויותר מ- 50% שומן. רק אגוזים ספורים, כגון אגוזי הפקן, עולים על השקד בערכם התזונתי. משום כך משמשים השקדים מרכיב חשוב בתפריטם היומי של הצמחונים והטבעונים, שאינם אוכלים את הבשר ומוצרו.

פרי השקד, הירוק לפני הבשלתו, נאכל חי או משמש ליצור ריבות ומרקחות. זרעי השקד נאכלים טריים או קלויים. בתעשיית דברי המתיקה הם משמשים להכנת מרציפן ושוקולד ממולא ולאפיית עוגות ועוגיות. שקדים משמשים גם להכנת דברי מתיקה ומיני מאפה. מן השקדים מכינים גם משקה קל, לבן ומזין, דמוי חלב, הנקרא בערבית "לוז" (בתנ"ך נקרא השקד גם "לוז"). יצרניות השקדים הגדולות בעולם הן מדינות קליפורניה שבארצות-הברית וספרד. גם בישראל מצויים מטעי שקדים.



מיפוי צמחים

שקדייה / שקד

מינים ואזורים גיאוגרפיים	יצרניות שקדים בעולם	ערכו התזונתי	שימוש	הפרי	הפרח	ת.ז.
שקד מזרחי – גליל שקד ערבי – חרמון שקד הרימון – הר שקד מצוי – ההר	קליפורניה ספרד ישראל	18% חלבון 20% פחמימות 50% שומן חשוב לצמחונים ולטבעונים.	טאכל חי או קלוי. משמש לריבות, דברי מתיקה ומאפה, שוקולד, מרציפן, משקה (לוז).	" בית – גלעין" ציפה – ירוקה קליפה חומה הזרע בטבע – מר הזרע התרבותי – טעם משובח	פרח לבן-ורוד עלי גביע – 5 עלי כותרת – 5 10 – 36 אבקנים 1 עלי צוף – מושך חרקים ריח – נעים	שם : שקד משפחה : ורדניים סוגים : 40 סוגים עומד בשלכת גובה 8 מ' מסמל : ט"ו בשבט

למורה

- יש לקבוע את התבחינים לפני קריאת הערך האנציקלופדי.
- לקרוא את הטקסט עם התלמידים, ולמיין לתבחינים. כל תלמיד קורא ומציע היכן לרשום.
- את הרשום במיפוי יש להציג כפסקה.



תמצית / הערך : שקד אנציקלופדיית מכלל

השקד שייך למשפחת הוורדניים. קיימים כ- 40 סוגים של עצי שקד. גובה העץ 8 מ' והוא מסמל את חג ט"ו בשבט. שקדייה הוא שמו העממי. פרח השקדייה לבן ורוד בעל 5 עלי גביע ו- 5 עלי כותרת. לפרח בין 10 ל- 36 אבקנים וצוף רב, ולפיכך מושך חרקים רבים. ריחו נעים. הפרי נקרא בית גלעין. יש לו ציפה ירוקה ההופכת לחומה. הזרע בטבע מר אך האדם תרבת אותו ולפיכך טעמו משובח. הפרי נאכל חי או קלוי. הוא משמש לריבות, דברי מתיקה ועוד. לשקד ערך תזונתי רב והוא משמש מזון חשוב לצמחונים ולטבעונים. יש בו 18% חלבון, 20% פחמימות ו- 50% שומן. מוצא השקדים בארצנו בעיקר באזור ההר בגליל. אזורי תפוצה בעולם: קליפורניה וספרד.

דרך נוספת להציל תאצ'ית:



תמצית – פיקוס התאנה

ת.ז.

ממשפחת התותיים, גובהו בין 6-8 מטר, נשיר בחורף.

תיאור

פרחי התאנים מקובצים לתפרחת וצורתם כעין האגס או התפוח. העלים שסועים לאונות, צידם העליון מחוספס וצידם התחתון שעיר. העלים עבים, בעלי פטוטרת ארוכות ובעלי עורקים בולטים מאוד הערוכים כעין מניפה, אורכם 10-20 ס"מ. הפירות דמויי אגס ויוצאים אחד אחד מחיקי העלים.

שימוש

פירות התאנה משמשים כמאכל טרי או יבש וכן להכנת ריבות, לפתנים, דבש תאנים ומשקאות חריפים (כגון עראק). בצק תאנים אשר מכינים מגרוגרות טחונות משמש למילוי ביסקוויטים, עוגות, שוקולדה וסוכריות. בארצות אחדות באירופה משתמשים בגרוגרות בתור תחליף לקפה מזין ומתוק. התאנה גדלה בארצות אסיה הקדמית (דרום פרס, עירק, ואסיה הקטנה ועד לדרום ערב).

ערך תזונתי

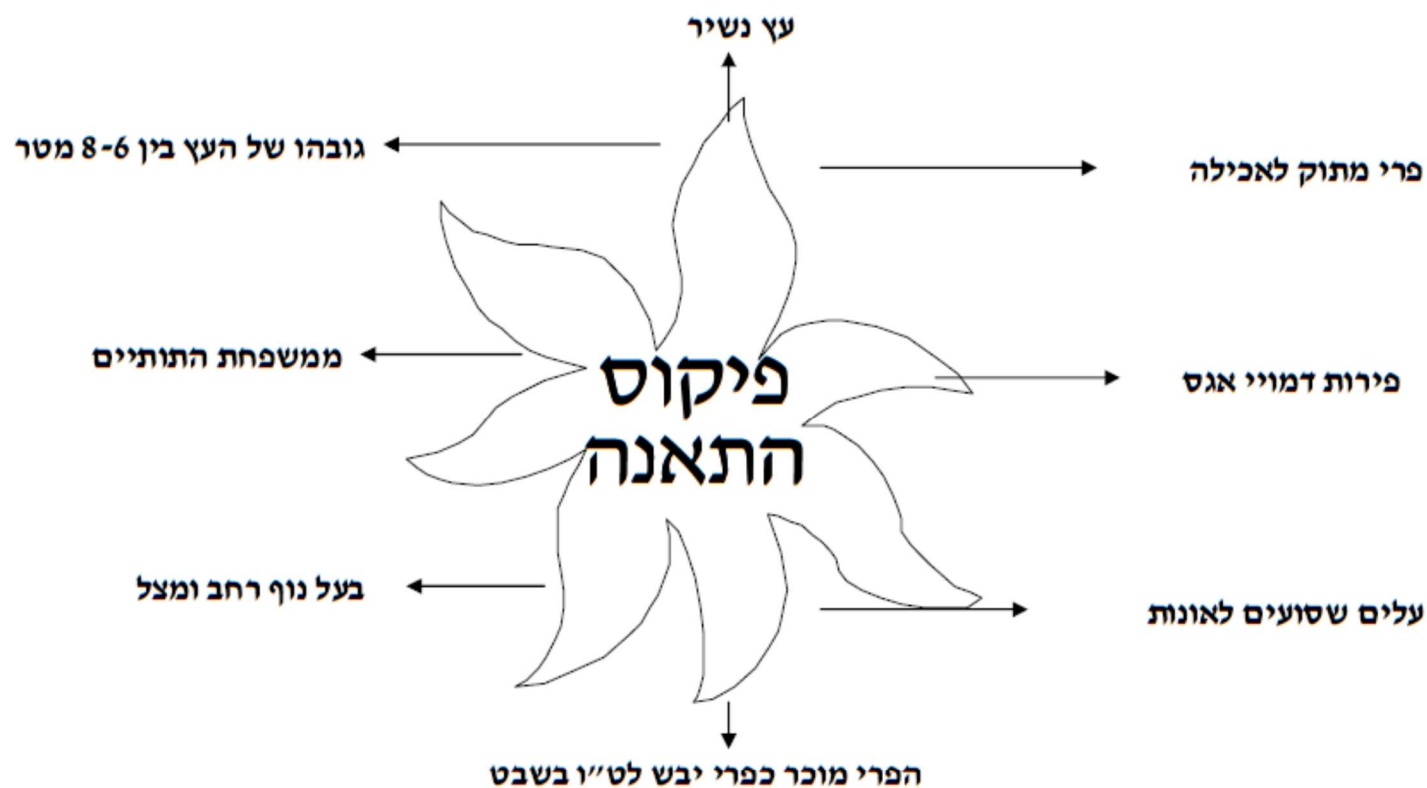
ערכה התזונתי רב: היא מכילה כמות גדולה של סוכר (עד 75%), עשירה במיוחד באשלגן, בסיידן ובברזל. 100 גרם תאנים יבשות מספקות את כל תצרוכת הברזל היומית לאדם.





מה ידוע לך על עץ התאנה?
לפניך ציור. צרוק לו אסוציאציות.

סיעור מוחות – פיקוס התאנה



1. צורכים מיון *de ene* האסוציאציות וקובעים את התהליכים מא' - ז'.
2. קוראים הכיתה (הפרשה) טקסט ציוני וממיינים את הכתוב בטבלה (כל צדק אנציקלופדי יכול להתאים).

מיפוי – פיקוס התאנה

א. תעודת זהות	ב. פרחים	ג. עלים	ד. פירות	ה. ערך תזונתי	ו. שימוש	ז. יצוא ויבוא בעולם
<p>משפחה: תותיים.</p> <p>גובה: 6-8 מטר.</p> <p>סוג העץ: נשיר בחורף.</p>	<p>פרחי התאנים מקובצים לתפרחת וצורתם כעין האגס או התפוח.</p>	<p>שסועים לאונות, צידם העליון מחוספס וצידם התחתון שעיר. עבים, בעלי פטטרות ארוכות ובעלי עורקים בולטים מאוד הערוכים כעין מניפה, אורכם 10-20 ס"מ.</p>	<p>הפירות דמויי אגס, היוצאים אחד אחד מחיקי העלים.</p>	<p>ערכה התזונתי של התאנה רב: 1. היא מכילה כמות גדולה של סוכר (עד 75%). 2. עשירה במיוחד באשלגן, בסידן וברזל (100 גרם תאנים יבשות מספקות את כל תצרוכת הברזל היומית לאדם.</p>	<p>1. פירות התאנה משמשים כמאכל טרי ויבש, וכן להכנת ריבות, לפתנים, דבש תאנים, משקאות חריפים (כגון עראק). 2. בצק תאנים אשר מכינים מגרורות טחונות משמש למילוי בייסקוויטים, עוגות, שוקולדה וסוכריות. 3. בארצות אחדות באירופה משתמשים בגרורות בתור תחליף לקפה מזין ומתוק.</p>	<p>ארצות אסיה הקדמית (דרום פרס, עירק, ואסיה הקטנה ועד לדרום ערב).</p>



מיפוי צומח

						משפחה:
						סוג:

* התבחינים צריכים להיקבע על-ידי התלמידים, לפיכך תנו להם דף ריק כדי שהתלמידים ימלאו.

