

מעט מן הדבש על קצה התפוח

שיעור כימיה לקרוואת ראש השנה

רונית אגוז*



- מה מקור המנהג לאכול תפוח בדבש בערב ראש השנה? חפשו במקרים יהודים.
- הבנו לכיתה מספר דוגמאות של צנצנות דבש. נלמד לקרוא את הכתוב על הצנצנות ולהבין מהו הרכב החומר.
- השו את הצבע ואת הטעם של הדוגמאות השונות. מהי לדעתכם הסיבה לשוני?
- חפשו במקרים היסטוריים של שימוש בדבש, ולайлן מטרות השתמשו בו?
- הדבש הוכתר בתואר "הממתיק הטבעי". מה לדעתכם הסיבה לכך?
- לפניכם הרכב דבש. אילו מבין המרכיבים אתם מכירים? האם ידועים לכם שימושים נוספים בחומרים אלו? ציינו היכן. אילו מושגים חדשים לכם? חפשו עוד שימושים.

סימון תזונתי ל 100 גר' דבש לפי בדיקת מכון התקנים הישראלי

אנרגניה (קלוריות)	חלבונים (בגרמים)	פחמיות (בגרמים)	שומנים (בגרמים)	נתרון (במיליגרם)	סידן (במיליגרם)	זרחן (במיליגרם)	ברזל (במיליגרם)	אשלגן (במיליגרם)
330	0	83-79	0	1.8	4.9	3.5	2.4	20.5

- אם הדבש מתמסס במים? האם תוכלו לקבוע אם משקלו הסגול של דבש קטן מ- 1 גרם לסמ"ק או גדול מזה? מהו משקל סגול?
- לפני חיתוך התפוח, שפחו את קליפתו עד שתבירוק. טפטפו מים על התפוח: האם המים נדבקים לקליפה? כמובן, האם התפוח נרטב או נשאר יבש? אם לא - מדוע? ואם כן - מדוע? הביאו דוגמאות לחומרים אחרים המתנהגים כמו התפוח. אילו חומרים מתנהגים אחרת?
- טעם: האם יש טעם לקליפה של התפוח כאשר מלקקים אותה מבחוץ? האם יש טעם לבשר התפוח אם מלקקים אותו? האם יש טעם לדבש אם מלקקים אותו?
- בחרכנו בסוגים שונים של תפוחים, השוו בין צבעי הקליפות. מהו צבע בכלל? האם צבע הוא חומר?
- מה תפקיד הקליפה? לאיזה חלק בגוף האדם ניתן להשוות אותה?
- מה קורה לתפוח חתוך כאשר משאירים אותו זמן מה בחוץ?



* רונית אגוז, תיכון "אליאנס", מדריכה במחוז תל-אביב

דבש על הרשת

להלן מספר אתרים שבמראכם עומדת סיפור הדבש. להלן פירוט קצר על חידושיו של כל אתר בנושא הדבש.

1. <http://www.honey.co.il/savta.htm>

תרופות עממיות או מה שנקרה בשפת העם "תרופות סבתא" היו בשימוש מאז ומתמיד. בדרך כלל אלו היו מרכחות טבעיות שעברו מפה לאוזן, מאם לבת. מכיר את "מרקע העוף" שמכונה עד היום "אנטיביוטיקה פולנית", את כוס התה המסורתי או את הקולה ללא הגזים המומלצת בפי כל נגד בעיות מעיים.

באטרר זה תמצאו מגוון סיורים, מתכנים, פעילות תרופתית ועוד.

2. <http://www.honey.co.il/honey.htm>

קצת סיורים על הדבש. מהי תוכנות ומהי חשיבותו. טקסט קצר מאוד, מעניין ומחיש.

3. <http://www.matar.ac.il/zmanim/honey.asp>

רוכים לדעת יותר? היכנסו לאתר זה ותגלו שדברת הדבש היא בין החיות המדדיימות ביותר הקיימות בטבע. הדברים חיים בכוורת המכילות עד רביע מיליון דברים, ועובדות ייחודי בהרמונייה מאורגנת להפליא. ישנם שלושה סוגים דברים בכוורת: המלה, הפעולות והזכירים. עוד פרטים רבים ומفاتיעים מופיעים באתר זה.



4. http://www.education.gov.il/heb/preschool/gan_bareshet/nachon/hayadata.htm

כמה עובדות מפתיעות על הדבורה והدبש. אולי גם אתם זה מעוניין.

5. http://www.snunit.k12.il/heb_journals/mada/262072.html

מאמר מكيف על התפתחות השימוש בدبש כתוצר ובדבורה כבעל-חיים לשירות האדם. המאמר כולל מקורות היסטוריים ותנכדים וחוקק את מקום הדבש ובדבורה בחיננו מיכימים קדומים ועד היום. כולל מובאות ואיורים.

6. <http://www.bn.org.il/h-art10.html>
כמו כן מתמקד המאמר במצוון מלכות ובשימושיו, במרכיבים השונים של הדבש, בשימושיהם ועוד.

7. <http://www.yadmor.org.il/h-art10.html>

הדבורה יודעת לייצר דבש אבל לא רק דבש אלא גם....חונג.

מהו דונג ומהם תפקידיו? על כך תוכלו למדוד בהרחבה באתר זה.

7. www.nhb.org/foodtech
מאמר מסכם לדובי אנגלית לעיונכם ולהנאתכם

הערות, תשובות חלקיים ועצות למורה:
תלמידים יכולים לענות על שאלות 3-5-12 בשיעור, על שאר השאלות הם עונים בבית לאחר גלישה באתר האינטרנט.

1. בראש השנה נהוג לאכול מאכלים שמסמלים תקווות לשנה הבאה. תפוח הוא פרי העץ. הבקב"ה, התורה וישראל נמשלו לתפוח. הדבש המתוק ימתיק את השנה החדשה.

2. להקפיד להביא 100% דבש טהור. על המזדים יש גם מוצרים ש"מתחיזים" לדבש. אפשר לקנות צנצנות קטנות, בצבעים שונים, ממכוורות שונות ומצחים שונים. עם השARING מוכנים עוגה במעבדת החקלא.

3. לבדוק מאילו פרחים מצטו הדברים את הצוף. בארץ, רוב הדבש הוא של פרחי הדרים, אך ניתן למצוא גם דבש אקליפטוס. מגדי הדבש טוענים שקשה לדעת בוודאות באילו פרחים "בירקו" הדברים. לכן מופיע לעיתים על האHING שם כללי יותר: "דבש מרוחני בר". לא כך המצב בחוץ'ל.

תלמידים טוענים "מאייפה אנחנו צריכים לדעת"? זה בדיק הזמן להסביר להם מהי השערה ואיך מגיעים לפתרונות. הם זורקים תשובה לחיל האוויר: "בטח יש שם חלקיים שונים" ולאחר שאישרתי את ההשערה, הם היו מודדים שהבינו את השיטה המדעית.

4. תרופות עמיות, או מה שנקרה בשפת העם "תרופות סבתא". הדבש הוא מזון טבעי עתיר אנרגיה. משתתפי האולימפיאדה שנערכה בין העתיקה נהגו לאכול דבש כדרך שגרה, כדי להגדיל את כוחם ואת מרכזם.

להעברת אוטות עצביים ולהתקזחות שרירים. מקורות: חלב ומוצריו. סרדיים, ירקות עם עליים ירוקים כהים, קטניות מיבשות, אגוזים, מי שתייה קשים.

יוני פוספט: מרכיבים חינמיים ברקמות ובעצמות בעלי חיים. חשובים לחילוף חומרים - למשל בשירים יוני פוספט נמצאים ב-ATP.

7. הזרמנות מצוינת למד מהו משקל סגול. רב התלמידים לא ידעו.

8. מדוע אין טעם לקליפה? מה יש בפה? אם רוק = מים? להביא את התלמידים למשג ש"משהו" נמצא בשר התפו או בדבש, וה"משהו" מתמוסס ברוק ומנעיל את עצבי הטעם.

10. אפשר להביא את התלמידים להשערה שהօיר ולהציג ניסויים פשוטים שבמהלכם שמים חתיכות זהות של תפוח בסביבה ללא אויר: מתחת למים, בכלி מלא גז בישול, בריק (בעזרת מזרק).

5. הדבש הטבעי מכיל פרוקטוז, גליקוז, סוכרוז, מלטוז, ורב-סוכרים שונים. וכן מינרלים כמו יוני מגנזיום, יוני סידן, יוני ברזל, יוני נתרן ועוד. בכפיפות דבש כ- 25-30 קלוריות! דבש מתוק פי שלושה מסוכר, אך הערך הקלורי שלו נמוך כ- 25 אחוז מזה של הסוכר.

6. יוני אשלגן + יוני נתרן: אחראים על מאzan המים בגוף, על הובלת אוטות עצביים ועל התקזחות שרירים, שומרים על קצב לב תקין. מקורות: ירקות עם עליים ירוקים, תפוזים, אשכוליות, תפוחי אדמה, בננות, בשר רזה, קטניות וחלב.

יוני ברזל: מרכיבים חינמיים של הפיגמנט נושא החמצן בדם - ה헴וגLOBין, מרכיב באמינים רבים, מעורבים בחלוקת החמצן על-ידי התאים וקבלת אנרגיה מהסוכר. מקורות: כבד, ירקות עם עליים ירוקים, ביצים, עוף, דגים, פירות יבשים, אגוזים וקטניות מיובשים.

יוני סידן: מהווים 90% מהחומר הקשה בעצמות ובשיניים. חשובים לבניית השלד, לקרישת דם,

אגטטגיאו לו צ'אנג גאנג הוכח נאזכ:

"אָאָן נְעַזֵּן צְנַעַן צִי גַּעַפֶּה"

(אנפ' כ"ג 3)

אכלי אוחז נקגורון
"צְנַעַן הַאֲלֹהִים צְנַעַן אָהָלִים הַאֲלֹהִים צְנַעַן אָהָלִים גַּעַפֶּה . . . "

על-כימיה, גלילון מס' 5

