

Projekt: Moja baština

13.5.2015.

Školska godina: 2014./ 2015.

Kako i za što se biljke
(neven i kopriva)
mogu koristiti
i koji se proizvodi mogu od njih
napraviti

Dobar dan.

Pozdravljam sve prisutne koji ste danas s nama zadnji puta na predstavljanju projekta
MOJA BAŠTINA.

Tijekom cijele školske godine u nekoliko srijeda slušali smo što ste istražili u Hrvatskoj i to onda uspoređivali sa partner zemljama u projektu, a to su Portugal, Engleska, Španjolska, Francuska, Rumunjska i Italija.

Danas na kraju
projekta
istražili smo
kako i za što se
biljke, neven i kopriva
mogu koristiti i od njih
napraviti proizvod.



Način realizacije:

- 1.istražili smo kako se biljke neven i kopriva mogu uzgojiti u našem području;
- 2.kako se od koprive i nevena može napraviti proizvod;
- 3.kako proizvode ,mast od nevena i čaj od koprive trebamo čuvati i skladištiti
- 4.kako proizvode možemo ponuditi i predstaviti na tržište

Nositelji su:

Redni broj	Cilj i način realizacije	Razredni odjel	Zanimanje	Nastavnik
1.	Uzgoj koprive i nevena	1.A 2.AH	Agroturistički tehničar	Vlatka Stranjik
2.	Ljekovita svojstva koprive i nevena	1.H 2.AH	Hot. tur. Tehničar Agroturistički tehničar	Sandra Žegarac
3.	Izraditi mast od nevena i čaj od koprive	1.E 2.FG	Ekonomist Kuhar konobar	Nasta Kos Romana Filipan Stana Lukić
4.	Aranžiranje proizvoda	2.D	Prodavač	Ivana Kevdžija
5.	Čuvanje i skladištenje nevena i koprive	1.D	Prodavač	Davorka Bahnjik
6.	Ponuda proizvoda na tržište (čaj od koprive i mast od nevena)	3.E 4.E	Ekonomist	Sanja Biljan Smola

1. Uzgoj koprive i nevena



Razredni odjeli: 2.AH
Prezentira: Marta Jareš
Nastavnica: Vlatka
Stranjik

A close-up photograph of a dense cluster of bright green hemp leaves. The leaves are serrated and have a prominent vein structure. The background is a solid green color.

UZGOJ KOPRIVE

- U Hrvatskoj se kopriva ne uzgaja komercijalno, već se sakuplja s prirodnih staništa



- kao kultivirana vrsta može uzgajati sjetvom sjemena ili sadnjom podzemnih stabljika (rizoma)
- pogodni svi tipovi tala



- s gnojidbom a posebno dušičnom, se ne smije pretjerivati jer je kopriva, kao i većina lisnatog povrća sklona akumuliranju štetnih nitrata



Sjetva

sjeme: sa prirodnog staništa ili već očišćeno kupiti putem interneta

- zbog vrlo sitnog sjemena koprivu se preporučuje uzgajati sadnjom presadnica
- sjetva može biti i u jesen, prije perioda mrazova



- za proizvodnju sadnica, koristi se 100 do 200 grama sjemena po hektaru, a to je oko 5 000 sadnica
- prinos koprive je skroman prve godine, jer se biljke polako razvijaju, pun rod će dostići nakon druge godine.



Uzgoj koprive u plutajućem hidroponu



REZULTATI:

- viši prinos
- veći broj košnji
- dostupnost koprive u vrijeme kada je biljka na otvorenom već u mirovanju



Sadnja

- sigurniji način za uspješan uzgoj su presadnice
- koprivu posijte u toplu zemlju tijekom svibnja
- presadnice presadite u jesen



- iskopajte zdrave vriježe koprive (bez korijena) dužine oko 25 cm i odmah ukopajte u pripremljeno tlo na dubini od 10-tak cm i razdaljinu od 30-tak cm
- vriježe ne držite dugo izvan zemlje



Berba

- kopriva ne bira mjesto gdje će rasti, ali mi možemo i trebamo izabrati mjesto gdje ćemo je brati
- to mjesto neka bude – daleko od prometnica i industrijskih pogona
- dan neka bude suh i sunčan



- Najprije treba biti siguran da su stabljike zdrave, moraju izgledati jedro i svježije zeleno



- Tijekom vegetacije može se dobiti 10-15 t/ha svježih, odnosno 2-3 t/ha suhih listova koprive.



UZGOJ NEVENA

A close-up photograph of a bright orange daisy flower in full bloom. The flower has many layers of petals, creating a dense, circular shape. The center of the flower is a lighter yellow-orange color. The background is dark and out of focus, showing other green leaves and orange flowers. The overall lighting is soft, highlighting the texture of the petals.

- jednogodišnja biljka
- neven nije osjetljiv na sušu voli toplu klimu



- na rastresitim tlima bogatim humusom daje prave prinose (1-2 t/ha suhih cvjetova)
- biljke se pomlađuju i produžuje im se vijek vegetacije redovitom berbom



Sjetva nevena

- mlade biljke nisu osjetljive na proljetne mrazeve



- sije se strojevima za sjetvu pšenice izravno na međuredni razmak 50 cm, u neprekidnom nizu, na dubinu 3-4 cm



- za 1 ha dovoljno je 5-6 kg sjemena.





Ožujak



Travanj

Priprema tla

- obavezno zimsko oranje
- u proljeće tlo se poravnava i usitni



Ishrana biljke

- na prinos cvijeta nevena negativno utječe dodavanje dušika, a fosfor i kalij poboljšavaju prinos i kakvoću cvijeta.



T77-850871 [RM] (c) www.visualphotos.com

Berba cvijeta nevena

- u svibnju kada procvjeta dovoljan broj cvjetnih glavica, počinje berba cvjetova
- obavlja se ručno, najbolje dva puta tjedno



Ljekovita svojstva koprive

urticaceae

Prezentaciju izradili:

Klara Turčić

Maja Kovačević

Martina Andričević

Mia Brkić, 1.H

Prezentira: Mia Nrkić

Nastavnica: Sandra Žegarac



Zanimljivosti...

- Hranjivost koprive poznavali su još stari Egipćani, koji su je kultivirali kao povrće. Grci i Rimljani također su je mnogo uživali i cijenili. Spominju je Hipokrat i Horacije, a Plinije piše da mlada kopriva u proljeće daje dobru i zdravu hranu, koja cijelu godinu čuva od bolesti.
- U Švicarskoj se u proljeće mnogo prodaje na tržnicama.

- Naziv urtica dao joj je Plinije, prema riječi urere, što znači peći.
- Jedna od bajki Hansa Christiana Andersena govori o princezi koja je tkala odjeću od koprive za labudove.

Kopriva-urtica diodica L.

- Trajna, do 150 cm visoka, biljka s puzeći podanakom i uspravnom i dlakavom stabljikom.
- Listovi su nasuprotni s peteljka, sivozeleni, produženo jajasti s izduženim vrhom, pokriveni mekim, kratkim dlakama.
- Biljka je dvodomna i cvate neuglednim zelenkastim cvatom koji se razvijaju od lipnja do rujna.

Stanište koprive

- Kopriva raste kao svakom poznat, neželjeni korov, a široko je rasprostranjene po cijelom svijetu.
- Također je najkorisnije, najzdravije i najpristupačnije listano povrće.



BRÄNNÄSSLA, URTICA DIOECA L.

- Za jelo služe prokuhani listovi i vršci mlade biljke. Nježne vrške biljke sa 4-6 listića treba otkinuti u rukavicama na mjestu gdje je stabljika još mekana.
- Najbolje je pripremiti ju kao špinat, umak, salatu, juhu, pitu i dr.
- Mladi se izdanci mogu pržiti na ulju i samljeveni u prah mogu se spremiti za kasniju upotrebu.
- Od svježih ili osušenih listova pripremaju se i zdravi čajevi
- Listovi se ne smiju jesti sirovi.

Kemijski sastav...

- 5.5% bjelančevina,
- 7% ugljikohidrata,
- 0.7% masti,
- kalcij, fosfor, željezo,
- kremena kiselina,
- vitamin A, B, C, K;
- pantotenska kiselina

- Smatra se da djeluje protiv anemije, bolesti probavnih organa, ateroskleroze, tuberkuloze pluća, također je korisna za antibakterijskog djelovanje i umanjuje razinu šećera u krvi.
- Upotrebljava se kao hrana za svinje, goveda i perad.
- Koristi se i za tehničke svrhe, tekstilna vlakna, dobivanje klorofila i u kozmetici.

Prerađevine od kopriiva

- čaj od korijena,
- tinktura od kopriive,
- sirup od kopriive,
- svježi sok od kopriive,
- proljetni čaj,
- mlijeko od kopriive,
- čajne mješavine





LJEKOVITA SVOJSTVA NEVENA



Izradila: Ema Mandekić ,
Nastavnica: Sandra Žegarac
Prezentira: Valentina Pop, 2.AH-a

NEVEN

- **Neven** - jednogodišnja ili rjeđe dvogodišnja zeljasta biljka iz porodice glavočika,
- visine od 30 do 50 cm,
- razgranate, uspravne i dlakave stabljike,
- dlakavih i duguljastih listova,
- glavice od tamnožute do narančaste boje.



STANIŠTE I RASPROSTRANJENOST

- Neven je u našim vrtovima omiljena ukrasna biljka, bilo s jednostavnim ili punim, narančastim ili žutim glavicama.
- Cvate od lipnja pa do kasne jeseni.
- Često se samozasijava.
- Pomaže u lječenju tla zaražena nematodama.



POVIJEST NEVENA



- Ovi poznati cvjetovi vesele boje cijenili su se zbog svojih ljekovitih, kulinarskih i kozmetičkih svojstava u starim civilizacijama Istoka i Zapada.
- U prijevodu s latinske riječi *calenduale*-znači *mali kalendar* ili *mali sat*.
- U vrijeme Tudora latice su se sušile u velikim količinama i prodavale u trgovinama kao začin za zimska variva, kompote i sirupe.

NEVEN

- Prve iznimno lijepe slike nevena nalazimo u znamenitom biljnom kodeksu Benedicta Rinija.
- Nastao je oko 1450.godine, a zahvaljujući slikama, služi nam za raspoznavanje biljaka i njihovih srednjovjekovnih botaničkih naziva.



SASTAV I AKTIVNE TVARI

- Suhi cvjetovi sadrže triterpenske saponine (2-10%), osobito glikozide oleanolne kiseline, triterpenski alkoholi (faradiol 4-taraksasterol).
- Cvjetovima žutu boju daju flavonolni glikozid (0,2-1%) i različiti karotenoidi (1,5-3%).



SASTAV I AKTIVNE TVARI

- U narančastim cvjetovima nalazi se više B-karotena likopina, a u žutim više ksantofila.



UZGOJ

- Lako ga je uzgojiti u bilo kojoj vrsti tla.
- Razmnožava se sjemenom u jesen ili u proljeće.
- Redovitim zakidanjem cvjetova produžiti ćete vrijeme cvjetanja, pa ćete time povećati i svoje zalihe cvjetova.
- Biljka se sama zasijava.



DIJELOVI KOJI SE UPOTREBLJAVAJU

- Cvjetovi - laticice se mogu upotrijebiti svježe ili osušene.



UPORABA U LIJEČENJU

- Neven djeluje protuupalno, antibakterijski, antiseptički, antifungalno.
- Od njega se priprema izvrsna mast za ublažavanje iritirane i raspucane kože, ekcema, ugriza kukaca i opekлина od sunca.



UPORABA U PREHRANI

- Nekada je bio poznat pod imenom “šafuran za siromahe” - svježe osušene latice daju boju jelima od riže, salatama, juhama, a mogu se posuti po slatkim jelima ili ispeći u pecivima i kolačima.



UPORABA U KOZMETICI

- Latice se dodaju kremama za lice i ruke, ili se od njih pravi losion za pjegavu i masnu kožu.





ČAJ

- Jednu do dvije čajne žličice suhih ili svježih jezičastih nevenovih cvjetova.
- Kod želučanih tegoba, upale želučane sluznice, kao i čira na želudcu i crijevima pije se više puta na dan.
- Upotrebljavamo ga za ispiranje šupljine usta i ždrijela.
- Na rane svakodnevno stavljamo svježe obloge koje natapamo čajem.

ZA MIRIS

- Cijeli se osušeni cvjetovi stavljaju u mirisni potpuri radi boje.



UPORABA U VETERINI

- Kao i kod ljudi, nevenova mast kod životinja liječi sve vrste rana i gnojnih tvorbi.



TINKTURA

- Na dan uzimamo do 10 g tinkture (podjeljene na tri obroka), razrjeđene vodom ili na kocki šećera.



- Cvjetne laticice divljeg nevena aromatično su gorke i mogu poslužiti kao začin, bojenje i dekoriranje različitih jela.
- Listovi imaju slankastogorki okus, a sasvim mladi mogu se dodavati salatama.



3.

Izrada proizvoda od koprive i nevena:
mast od nevena i
čaj od koprive

1.E- mast od nevene

2.FG- čaj od koprive

NEVENOVA MAST

Prezentaciju su izradili učenici 1.E razreda:

- ✓ Ana Ivanko
- ✓ Monika Dolić
- ✓ Magdalena Mijatović
- ✓ Lucijan Šafar
- ✓ Karlo Klečka
- ✓ Kristina Čop
- ✓ Kristina Turuk

Prezentirale: Lea Straga i Nina Rašetić, 1.E

Nastavnica: Nasta Kos



SASTOJCI POTREBNI ZA PRIPREMU MASTI:

- osušeni cvjetovi nevena
- 250 ml maslinovog ulja
- 40 g voska



NEVEN

- Neven koji smo koristili u izradi ove masti organski je uzgojen što znači bez uporabe umjetnih gnojiva i sredstava za zaštitu bilja.



MASLINOVO ULJE

- Legende o ljekovitim svojstvima maslinova ulja sežu daleko u povijest, a prije desetak godina i znanstveno su potvrđene.
- Karakterizira ga ugodna aroma koja potječe od različitih sastojaka.
- U tretmanima ljepote koristi se za održavanje napetosti kože, za prevenciju pojave peruti i gubitka kose.

PČELINJI VOSAK

- Jedan od važnijih sastojaka mnogih kozmetičkih proizvoda.
- Pomaže u hidrataciji kože, ima protuupalni učinak, najbolja je prirodna zaštita od vanjskih utjecaja.
- Usporava starenje kože, a koža postaje meka, glatka i elastična.

PRIPREMA

- Stavili smo maslinovo ulje u posudu.
- Lagano smo zagrijavali ulje i dodali osušene cvjetove nevena.
- Smjesu smo ostavili preko noći.





ZAŠTO SMO ZAGRIJAVALI ULJE NA NISKOJ TEMPERATURI?

- Ulje smo zagrijavali na niskoj temperaturi jer bi u suprotnom došlo do oksidacije što bi promijenilo svojstva ulja.





ZAŠTO SMO OSTAVILI NEVEN PREKO NOĆI U ULJU?

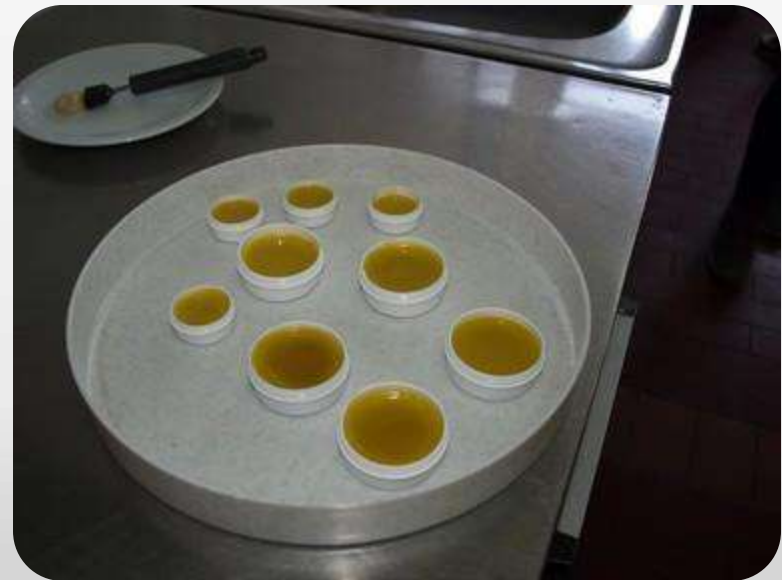
- Neven smo ostavili preko noći kako bi otpustio svoje ljekovite sastojke u ulje.



- Sljedećeg dana ponovo smo zagrijali ulje i procijedili cvjetove kroz gazu tako da smo pritisnuli kako bi se iscijedilo što više ljekovitih sastojaka.
- U toplo ulje stavili smo pčelinji vosak i lagano zagrijavali dok se ne rastali.



- Kremu smo izlili u male posudice gdje će se ubrzo stvrdnuti kako se bude hladila.
- Pri izradi masti nismo koristili konzervans ni bilo koje aditive.



UPOTREBA NEVENOVE MASTI

- Nevenova mast se upotrebljava za ubrzavanje zarastanja rana, za posjekotine, opekline na koži i sl.
- Primjenom nevenove masti na oštećenoj koži na prirodan je način stimulirana regeneracija kože.
- Može se primijeniti za njegu kože cijelog tijela.



Gotov proizvod
Nevenova mast

ČAJ OD KOPRIVA



Prezentaciju izradili i prezentirali:
Antonio Čapek i Roko Vicić, 2.FG razred
Nastavnice: Stana Lukić i
Romana Filipan

UKRATKO O ČAJU OD KOPRIVA

- Čaj od koprive radi se od zeljaste biljke po imenu kopriva (*Urtica dioica*). To je biljka koja raste u mnogim dijelovima svijeta, u Europi, Sjevernoj Americi, Aziji i Africi. Kopriva je jedno vrijeme bivala zapostavljena, ali na sreću sve se više i više počela primjenjivati u razne svrhe. Od davnina kopriva se koristi kao lijek i hrana, a njezina ljekovita svojstva i danas su nezamjenjiva.

KOPRIVA



LJEKOVITA SVOJSTVA ČAJA OD KOPRIVE

- Sprječava opadanje kose.
- Regulira probavu.
- Pomaže kod vodene bolesti.
- Za bolji san.
- Djeluje umirujuće tj. smiruje živčanu napetost.
- Kod čireva na želucu i crijevima.
- Izuzetno dobar kod plućnih bolesti (najčešće se dodaje med).
- Preporuča se kod upala desni.
- Pomaže kod snižavanja šećera u krvi.
- Koristi se kod bolesti jetre.
- Zaustavlja krvarenja (primjena kod krvnog mokrenja, prejakog menstrualnog krvarenja).
- Koristi se kod tumora slezene.
- Pomaže kod virusnih i bakterijskih infekcija.
- Pomaže kod alergija.
- Jača imunitet.

POSTUPAK PRIPREME ČAJA OD KOPRIVE

1.

BRANJE I SKUPLJANJE KOPRIVA

- Kopriva je zeljasta biljka koja je jako rasprostranjena u cijeloj zemlji. Kopriva voli vlažno i hranjivo tlo, a raste na nizinama i na visokim planinama. Najčešće raste po zapuštenim mjestima, pokraj putova, oko naselja, kraj ograda, po šumama, močvarama, zapuštenim njivama i voćnjacima i ostalim sličnim mjestima.

NAŠA BERBA KOPRIVA



Koprive smo brali oko škole, igrališta i pokraj ulice. Bilo je veoma zabavno.

2.

PRANJE I SUŠENJE KOPRIVA

- Nakon branja koprive smo oprali i osušili u stakleniku.
- Sušenje kopriva trajalo je 5-7 dana.



- SUŠENJE U STAKLENIKU



3. KUHANJE ČAJA

- Čaj smo kuhali u praktikumu za posluživanje.
- Stavili smo vodu na peć da se zagrije do vrenja.
- U zavrelu vodu stavili smo osušene listove kopriva, poklopili posudu i ostavili 15 minuta da kopriva pusti sve svoje vrijedne tvari u vodu.

Stavljanje kopriva u posude



Pripremanje šalica



Nakon 15-ak minuta
počeli smo sa
ulijevanjem čaja u
šalice.



Ovako je izgledao naš čaj od koprive.



4.

POSLUŽIVANJE ČAJA

Konobari su krenuli razredu posluživati čaj koji većina dotad nije probala.



I krenula je degustacija!!!

- Svi učenici iz našeg razreda su probali čaj od koprive, ali da ne stavljamo sve slike izabrali smo samo neke pa pogledajte.



Aranžiranje proizvoda čaj od koprive



2.D razred na satu
aranžiranja i estetskog
oblikovanja s
nastavnicom Ivanom
Kevdžija.

Prezentirala:
Katarina Davidović



Čuvanje i skladištenje nevenove masti i čaja od koprive



Prezentaciju izradile i prezentirale:
Ana Marija Kajtazi i Ana Marija Jurišić
Razred: 1. D 😊
Nastavnica: Davorka Bahnjik

Što je skladište?

- **Skladište - prostor namijenjen smještaju i čuvanju robe u gospodarskim subjektima**

Koji je osnovni zadatak skladišne službe?

- Nesmetan i kontinuiran tijekom poslovanja gospodarskog subjekta
- Očuvanje vrijednosti i kvalitete robe
- Kvalitetno skladištenje uz minimalne troškove

Vrste skladišta prema vrsti robe

- ✓ **Skladišta prehrambene robe**
- ✓ **Skladišta tekstilne robe**
- ✓ **Skladišta obuće**
- ✓ **Skladišta elektromaterijala**
- ✓ **Skladište drvene građe**
- ✓ **Skladišta građevnog materijala**
- ✓ **Skladišta duhana i cigareta**
- ✓ **Skladišta automobila i dijelova**

Prema načinu gradnje

✓ **Otvorena skladišta**



✓ **Polupokrivena skladišta
(nadstrešnice)**



✓ **Zatvorena skladišta**



Specijalizirana skladišta

✓ **Silos**



Skladišta-tankovi



✓ **Hladnjače**



Grijana skladišta



✓ **Vinski podrumi**



Oprema skladišta

✓ Oprema za smještaj robe



✓ Rasvjeta, grijanje, zračenje i klimatizacija



NEVENOVA MAST

Čuvanje i skladištenje

- **Mast se ne mora čuvati u hladnjaku, može stajati na hladnom i tamnom mjestu (do 25°C)**

- **Najbolje je potrošiti je u roku tri mjeseca, ali može stajati i dulje jer pčelinji vosak ima ulogu konzervansa**



ČAJ OD KOPRIVE

- **Sastav:** sušeni listovi koprive
- **Rok trajanja:** najbolje upotrijebiti do svibnja 2016
- **Način čuvanja:** hladno i suho mjesto
- **Priprema:** dvije-tri čajne žlice biljke preliti sa 2 dl kipuće vode, ostaviti poklopljeno 15-20 min, procijediti i piti



Ponuda proizvoda na tržište

Promidžbeni letak za čaj od koprive i mast od nevena)

Proizvode treba ponuditi na tržište, i to su pripremili letak za koprivu učenica 3.E razreda Ana Benčik i za neven učenica 4.E razreda Tina Kelemin s nastavnicom Sanjom Biljan Smola. Učenici dobivaju nekoliko primjeraka promidžbenih letaka.

Ukratko o nevenu

Neven (*Calendula officinalis*), biljka koja osvaja ljepotom svojih cvjetova, omiljena je u vrtovima i cvijetnjacima.

Posebna vrijednost ove ljepotice su izuzetno ljekoviti sastojci njenih cvjetova i listova, te je s pravom mnogi poznavatelji prirodnih vrijednosti nazivaju čarobnom biljkom.

Zanimljivost cvjetova nevena je što su danju otvoreni i u punom cvatu a noću i prilikom tmurnog i oblačnog vremenu su zatvoreni.

Naše bake su ovu biljku nazvale "vjesnik kiše" jer ne otvaranje cvijeta nevena u ranim jutarnjim satima nagovještavalo je kišne

Učenici Ekonomske i turističke škole Daruvar uz rukovodstvo nastavnika u sklopu projekta "My Heritage your Holiday" pod pokroviteljstvom Agencije za mobilnost i programe EU istražili su :

- Uzgoj nevena
- Stanište nevena
- Ljekovita svojstva
- Čuvanje i skladištenje nevena

Nakon prikupljenih podataka učenici su izradili svoj proizvod:

MAST OD NEVENA

Ekonomska i turistička škola
Daruvar
I. Gundulića 14
43500 Daruvar

Telefon: 043/331-079
Web: <http://www.ss-ekonomskaituristicka-da.skole.hr/>
E-pošta: etsda@etsda.hr



AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU

"My Heritage,
your Holiday"

Mast od
NEVENA

IZRADA MASTI OD NEVENA

Ljekovito djelovanje nevena:

- ima antiupalno i antibakterijsko djelovanje
- pospješuje zacjeljivanje rana
- koristi se kod opekлина, uboda, ugrušca i oteklina
- liječi proširene vene i hemoroide
- pomaže kod probavnih tegoba
- stimulira rad jetre i bubrega
- učinkovit u borbi protiv virusa herpesa i hepatitisa
- sprječava infekcije mokraćnog trakta



1. Osušeni cvjetovi nevena



2. Zagrijavanje maslinovog ulja i dodavanje osušanih cvjetova nevena



3. Neven je ostavljen preko noći kako bi pustio svoje ljekovite sastojke



4. Drugi dan ponovno zagrijavanje ulja i dodavanje pčelinjeg voska



5. Stavljanje masti u posudice

Učenci Ekonomske i turističke škole Daruvar uz rukovodstvo nastavnika u sklopu projekta "My Heritage your Holiday" pod pokroviteljstvom Agencije za mobilnost i programe EU istražili su:

- Uzgoj koprive
- Stanište koprive
- Ljekovita svojstva
- Čuvanje i skladištenje koprive

Nakon prikupljenih podataka učenici su izradili svoj proizvod



Ekonomska i turistička škola
Daruvar

Ivana Gundulića 14
43500 Daruvar

TEL FONE: 043/331-079

FAX: 043/331-178



AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU

"My
Heritage,
your
Holiday"

ČAJ OD
KOPRIVE



POSTUPAK PRIPREME ČAJA OD KOPRIVE

LJEKOVITA SVOJSTVA

- Sprječava opadanje kose
- Regulira probavu
- Djeluje umirujuće
- Preporuča se kod upale desni
- Pomaže kod snižavanja šećera u krvi
- Zaustavlja krvarenja (primjena kod prejakog menstrualnog krvarenja i prisustva krvi u mokraći)
- Pomaže kod virusnih i bakterijskih infekcija
- Pomaže kod alergija
- Jača imunitet
- Izuzetno dobar kod plućnih bolesti



1) Učenici u berbi kopriva



2) Pranje kopriva nakon berbe



3) Sušenje kopriva u stakleniku



4) Kuhanje čaj



5) ČAJ OD KOPRIVE



6) Učenici degustiraju čaj

Predstavili smo vam biljke neven i
koprivu i proizvode koje smo od njih
napravili,
nevenovu mast i čaj od koprive.
Ovim smo završili naš projekt
MOJA BAŠTINA!

Izvori

- Enciklopedija samoniklog jestivog bilja: August Cesarec, Zagreb 1986.
- Domaće ljekovito bilje, Mozaik knjiga: dr.Katja Topolak Galle
- Ljekovito bilje od A do Ž-knjiga 1: Jola Borovac, GZH d.o.o., Zagreb
- www.wikipedia.org
- <http://alternativa-za-vas.com/index.php/clanak/article/kopriva>