

新專欄登場
校園生物
排排站
每月第三週週三刊出

校園可食植物 錫蘭橄欖

文・攝影／王俊凱（八里國中生物教師）

校園裡可以發現什麼特殊的生物？又能透過觀察，驗證課本裡的什麼知識呢？就讓我們一起跟著俊凱老師認識校園生物吧！



其他可食野菜
校園中除了錫蘭橄欖可以食用外，還有許多可以食用的植物。接著，來認識兩種常見的野菜——車前草和黃鵪菜。
車前草屬車前草科，廣泛分布於全臺灣草地、荒地、山野道路旁。車前草的幼葉是常見

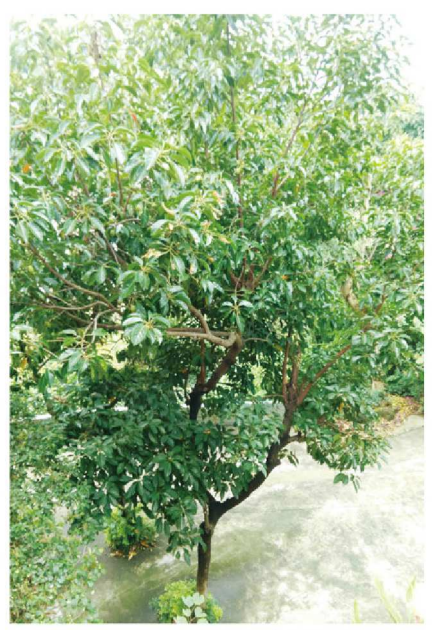
伊奴與薇純在校園中發現幾顆結滿綠色果實的樹。伊奴：「這是什麼樹哇？果實好像橄欖呵！」薇純也問道：「這些果實可以吃嗎？」為了解答這些問題，俊凱老師特地設計了一個活動，讓大家一起認識校園的可食植物。



▲校園裡觀察到的果實。

錫蘭橄欖果實較澀
同學觀察的學校這幾棵樹是錫蘭橄欖，原本分布於錫蘭、印度一帶，後來因作為觀賞樹或行道樹而引進臺灣。錫蘭橄欖葉呈長橢圓形，七到九月整棵樹會開滿雪白色的花，等到十二月至翌年二月就會結實纍纍！

常見橄欖分為三類
橄欖，可分橄欖、油橄欖及錫蘭橄欖三大類。雖然都叫橄欖，分類上卻大不相同。
一般市面上吃的橄欖大多屬橄欖科，可生吃、醃漬、製成乾果或做成蜜餞；油橄欖屬木樨科，果肉富含油脂，可製成橄欖油；另外，錫蘭橄欖則屬杜英科，雖可食用，但因果肉酸澀不好吃，較少人利用。



▲校園裡的錫蘭橄欖可利用高枝剪採。

它的果實可以食用，但因酸澀，多以切片醃漬或製成果醬，也可作為藥用，有健胃、潤肺和祛風等功能。利用高枝剪將果實採下來，洗淨風乾後，再切片加糖醃漬，就能做成蜜餞！



這兩種野菜是校園飼養象龜最愛的食物之一。同學們在校園收集來的野菜全都進了校龜肚子。



▲一段時間後，水分明顯增加了，這就是因為水分從植物中滲透出來。
▲錫蘭橄欖剛放糖醃漬。

滲透作用與蜜餞
公民科學家小記
文／張伊奴
我們在課本中學過，擴散作用是小分子從多向少的地方移動，而水的擴散就稱為滲透作用。這次做的醃橄欖蜜餞，就是驗證滲透作用最好的實驗。罐中有非常多糖，所以糖的濃度會比所有生物細胞的濃度都高。將錫蘭橄欖放入，就可觀察到水分由植物中滲透出來，而原本的錫蘭橄欖也會因脫水而縮小。
由於食物腐敗主要是由微生物引起，而高濃度的糖或鹽會讓微生物難以生存，食物就得以保存。因此，醃漬是一種從古代就相當常見的食物保存方法。利用糖、鹽、醋或其他調味料，來醃漬肉類或蔬菜等食物，還可以帶來與原本食物完全不同的風味！

它的果實可以食用，但因酸澀，多以切片醃漬或製成果醬，也可作為藥用，有健胃、潤肺和祛風等功能。利用高枝剪將果實採下來，洗淨風乾後，再切片加糖醃漬，就能做成蜜餞！