

Cserti Csapó Tibor

Feladatbank a 3-4. évfolyam számára a cigányság letelepedése, lakhatása, lakóköörülményei témakörhöz

Bevezetés

A feladatbank célja, hogy gyakorlati, a tanórákon feldolgozható feladatokat nyújtson a cigány népismeret tanító pedagógusok számára. Bár az anyag feladatait úgy alakítottuk ki, hogy a harmadik-negyedik évfolyamra járó iskolás korosztálynak szól, természetesen az anyagok használhatók az alsóbb, vagy felsőbb évfolyamokon is a tanulócsoport képességeihez, a tananyagban való előrehaladásához igazítva, illetve alkalmazhatók az egyéni differenciálás eszközeként is. Ugyanígy a kötetben a más évfolyamoknak címzett feladatgyűjtemények anyaga is bevonható a harmadikos-negyedikes korosztály népismeret óráin.

A feladatok a Kerettanterv és a Cigány nemzetiségi oktatás irányelve szerinti, az egyes évfolyamok tantervéhez illeszkedő, a tananyag feldolgozását, a tanóra színesebbé, diákközpontúbbá tételét elősegítő, a tanulói motivációt erősíteni szándékozó anyagok.

Ezek kidolgozása során törekedtünk arra, hogy hagyományos, papír alapon kinyomtatható és kézbe adható, illetve a korszerű IKT tartalmaknak is megfelelő feladatok kerüljenek a válogatásba.

A feladatok arra is alkalmasak, hogy a tantárgyak közötti koncentrációt megvalósítsák, hiszen a cigány népismeret témakörei szorosan kapcsolódnak a történelem, földrajz, ének-zene, vizuális kultúra, magyar irodalom tananyagához is. Ennek különösen azokban az intézményekben lehet jelentősége, ahogy a cigány népismeretet integráltan oktatják.

A Cigány nemzetiségi oktatás irányelve

https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/iranyelvek_nemzetisegi_oktatashoz

A cigány, beás, romani nemzetiségi nevelés-oktatás kerettantervei

https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/nemzetisegi_neveles_oktatas_kerettantervei/cigany_beas_romani

A harmadik és negyedik évfolyam szoros kapcsolatban áll az első két évfolyammal. Ebben az időszakban azok a tanulási és tanítási folyamatok erősödnek, amelyek az iskolai teljesítményhez kötődnek. A tanulók személyes motiváltságára különös hangsúlyt kell fektetni.

A tantárgy lehetővé teszi a szóbeli kifejezőkészség nagymértékű fejlesztését élménybeszámolók, tapasztalatok megosztásának biztosításával. Mélyíti a tanulók mérlegelő gondolkodását, mindennapi felelősségvállalását.

A kerettantervben meghatározott témakörök közül a lakhatás, lakóhely tágan értelmezett tematikájába illő feladatokat mutatjuk be a feladatgyűjtemény jelen egységében, beleértve a megélhetés, életmód, természeti környezet és a lakóhely egységének kapcsolatrendszerét az alábbi témákhoz, célkitűzésekhez, tanulási eredményekhez és a kapcsolódó fogalmakhoz, fejlesztési területekhez illeszkedően.

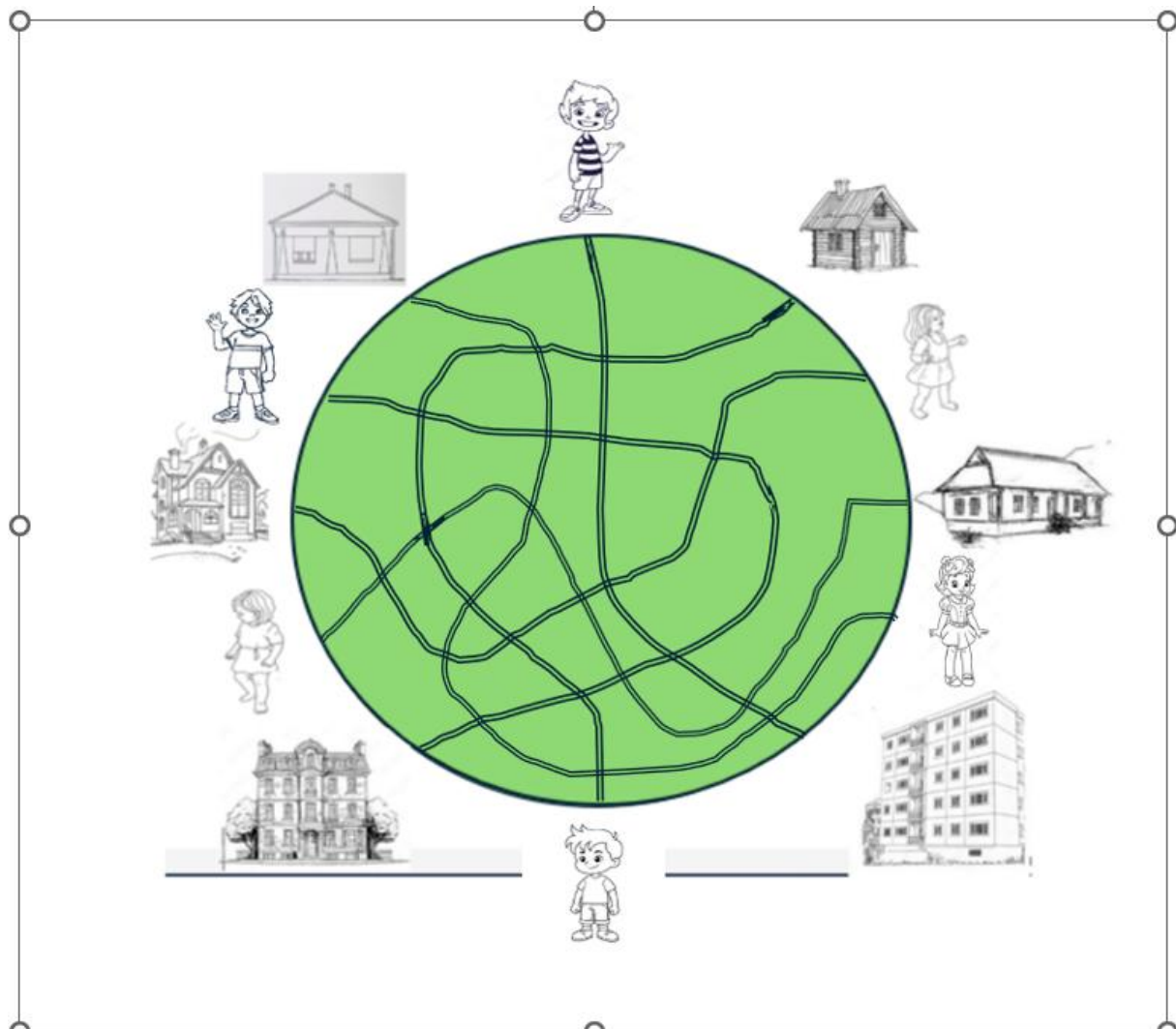
Témakör	Természeti és társadalmi környezet	Órakeret 12 óra
Tanulási eredmények	A tanuló: - részletesebben megismeri saját lakókörnyezetét - ismeretszerzés /megtapasztalás a cigánytelep jellemzőiről - tájékozódni képes lakóhelyén, tágabb környezetében - megismeri a hagyományos cigány életforma és a természet összefüggéseit	
Ismeretek/Fejlesztési feladatok		
Szűkebb és tágabb környezet. A ház berendezési tárgyai. Különböző házak, utcák, terek. Adott település szerkezete. Az itt élő nemzetiségek.		
Viszonyítások (tér-idő) gyakorlása.		
Cigánytelepek-cigányközösségek bemutatása egyéni élmények, képek alapján. Gazdasági élet nyomai. Kötődés a természethez. Ehető és mérges gombák. Keresetkiegészítő tevékenységek. Gyógynövények (kamilla, gyermekláncfű, hársfa, csalán) és gyógyító hatásuk. Növénygyűjtés, bajelhárítás, orvoslás. Állatok a lakókörnyezetben, haszonállatok.		
Fogalmak	település, telep, cigánysor, gazdasági élet	
Javasolt tevékenységek	település bejárása, térképkészítés, látogatás cigány közösségeknél, interjú a természetet jól ismerő cigány emberekkel, makettkészítés, teafőzés, stb.	

1.

Vezesd haza a gyerekeket!

Ki lakik a legnagyobb házban? Karikázd be a megfelelő kisgyereket!

Melyik a legkisebb épület? Színezd ki a rajzát!



2.

Nevezd meg a képeken látható lakástípusokat!



1.....



2.....



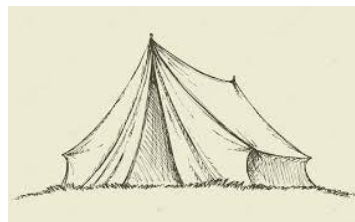
3.....



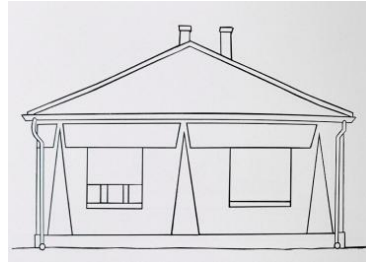
4.....



5.....



6.....



7.....



8.....



9.....

10.....

Megoldás:



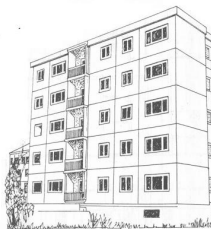
villa



parasztház



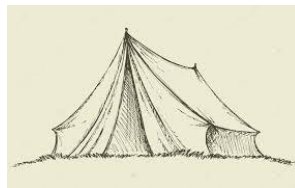
faház



lakótelepi lakás



városi bérház



sátor



földbe vájt kunyhó



családi ház



sorház



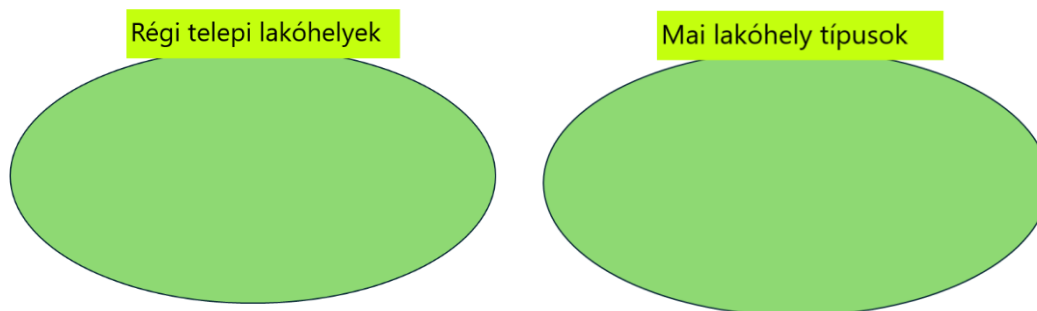
viskó

3.

A ti településesten melyik a jellemző lakástípus? Színezd ki a megfelelő rajzokat!

Ti milyen típusú lakásban éltek?

Válogasd szét a képeket aszerint, melyek voltak jellemzők a cigányok régi, telepi életkörülményeire és milyen fajta lakásokban élnek ma? A képek sorszámait írd a megfelelő halmazba!



Megoldás:

1,2,4,5,8,9

3,6,7,10

4.

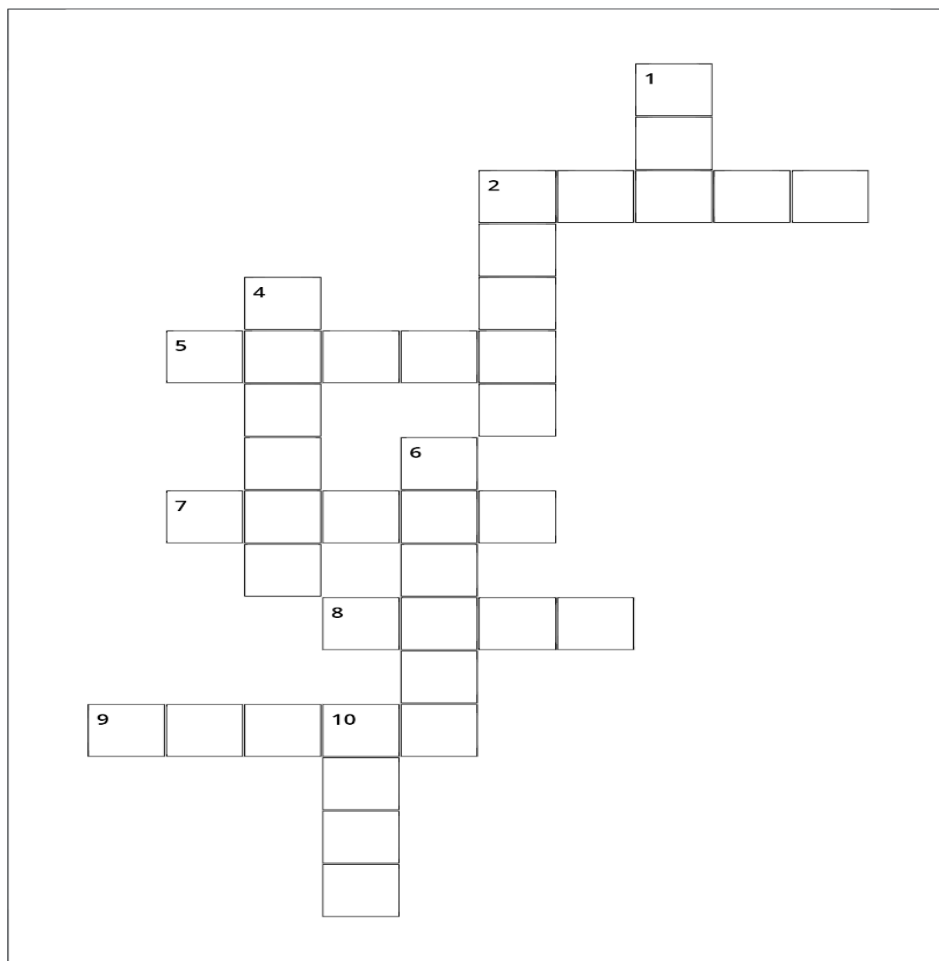
Felnőttként milyen lakásban szereténél élni? Miért?

Mi kell ahhoz, hogy ezt megvalósítsd?

5.

Oldd meg a keresztrejtvényt a meghatározások alapján!

Élet a telepen



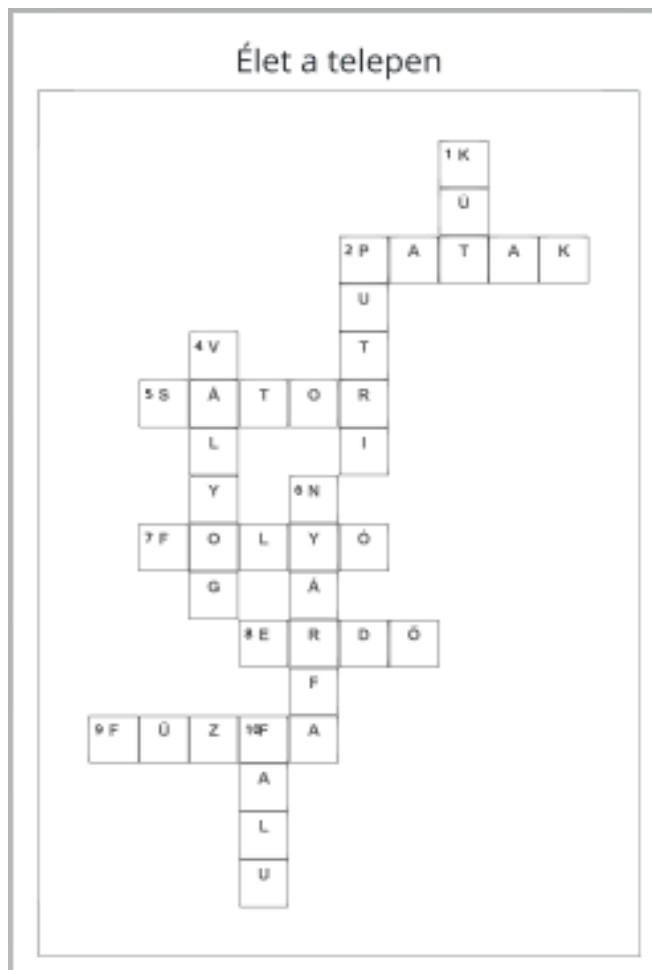
vízszintes

2. keskeny, sekély és mindössze néhány kilométer hosszúságú, többnyire felszíni vízfolyás.
5. ideiglenes tartózkodásra való, rudakkal kifeszített vászonból való lakóhely
7. szélesebb, hosszabb, bővebb vízű vízfolyás.
8. növénytársulás, fáknak és az alattuk, köztük nöövő bokroknak, az együttese
9. főként vízpartokon élő puha fájú fa, vesszőiből kosár fonható

függőleges

1. földbe ásott, több méter mély gödör, amelyből az összegyűlt talajvíz felszínre hozható.
2. földbe vájt vagy sárból tapasztott, szerény lakóhely
4. pelyvás sárból vetővel készített szárított agyagtégla
6. nedves talajokon élő puha fájú fa, amelynek törzséből teknők, edények faraghatók
10. kisebb csoportos településforma, rendszerint kertes családi házakból áll.

Megoldás:



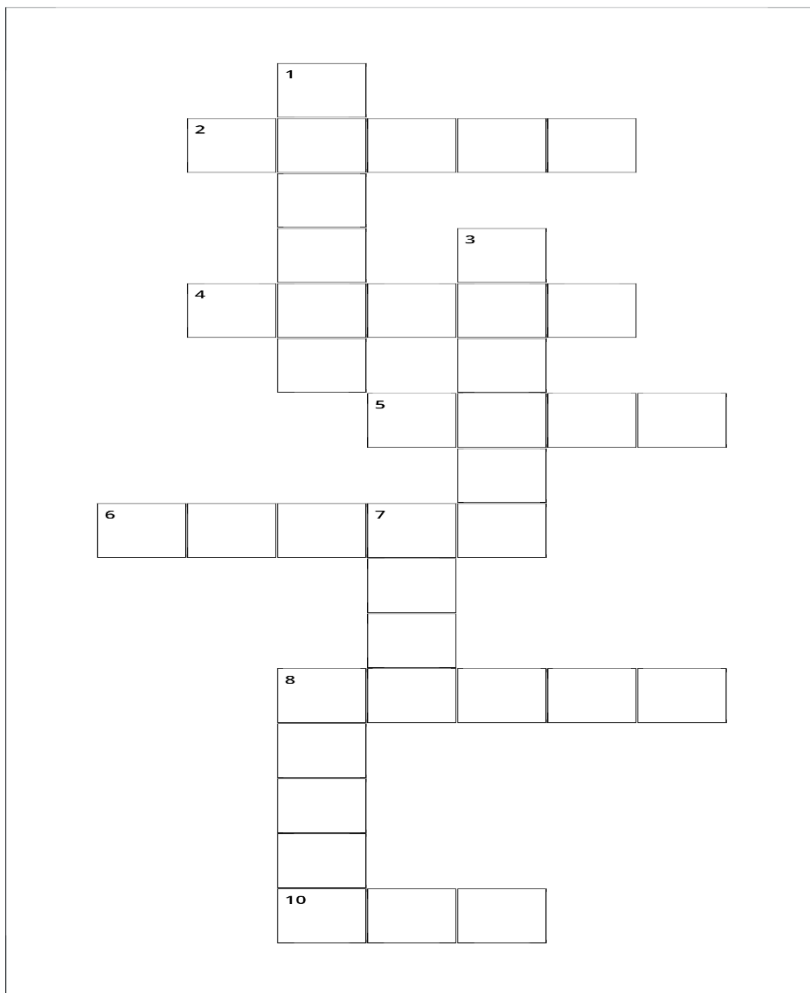
<https://www.schulbilder.org/kreuzwortratsel-generator>

<https://www.schulbilder.org/kreuzwortratsel-generator>

6.

Oldd meg a keresztrejtvényt a meghatározások alapján!

Élet a telepen



vízszintes

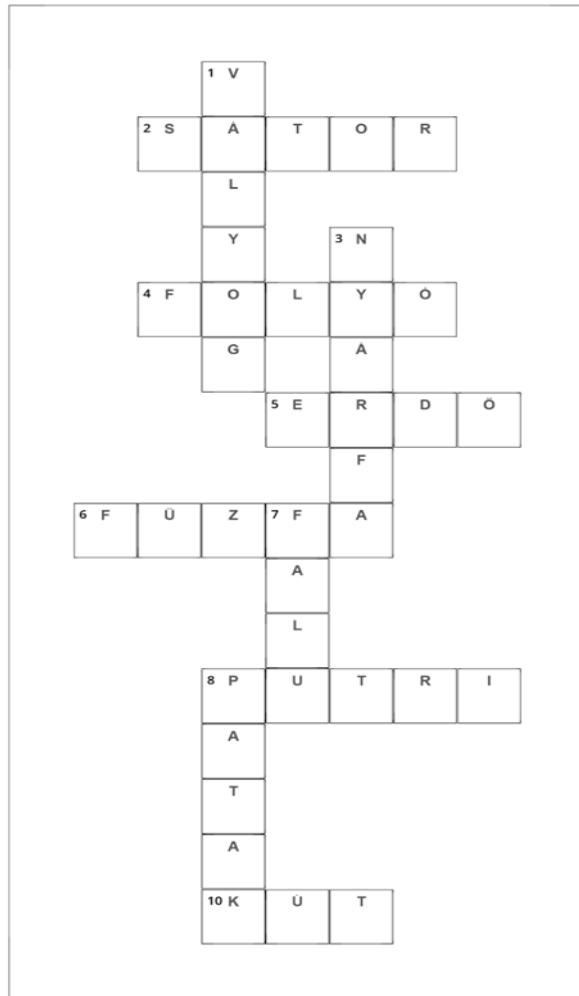
2. ideiglenes tartózkodásra való, rudakkal kifeszített vászonból való lakóhely
4. szélesebb, hosszabb, bővebb vízű vízfolyás.
5. növénytársulás, fáknek és az alattuk, köztük növény bokroknak, az együttese
6. főként vízpartokon élő puha fájú fa, vesszőiből kosár fonható
8. földbe vájt vagy sárból tapasztott, szerény lakóhely
10. földbe ásott, több méter mély gödör, amelyből az összegyűlt talajvíz felszínre hozható.

függőleges

1. pelyvás sárból vetővel készített szárított agyagtégla
3. nedves talajokon élő puha fájú fa, amelynek törzséből teknők, edények faraghatók
7. kisebb csoportos településforma, rendszerint kertés családi házakból áll.
9. keskeny, sekély és mindössze néhány kilométer hosszúságú, többnyire felszíni vízfolyás.

Megoldás:

Élet a telepen

**vízszintes**

2. ideiglenes tartózkodásra való, rudakkal kifeszített vászonzólból való lakóhely
4. szélesebb, hosszabb, bővebb vízű vízfolyás.
5. növénytársulás, fának és az alattuk, köztük növő bokroknak, az együttese
6. főként vízpartokon élő puha fájú fa, vesszőiből kosár fonható
8. földbe vajt vagy sárból tapasztott, szerény lakóhely
10. földbe ássott, több méter mély gödör, amelyből az összegyűlt talajvíz felszínre hozható.

függőleges

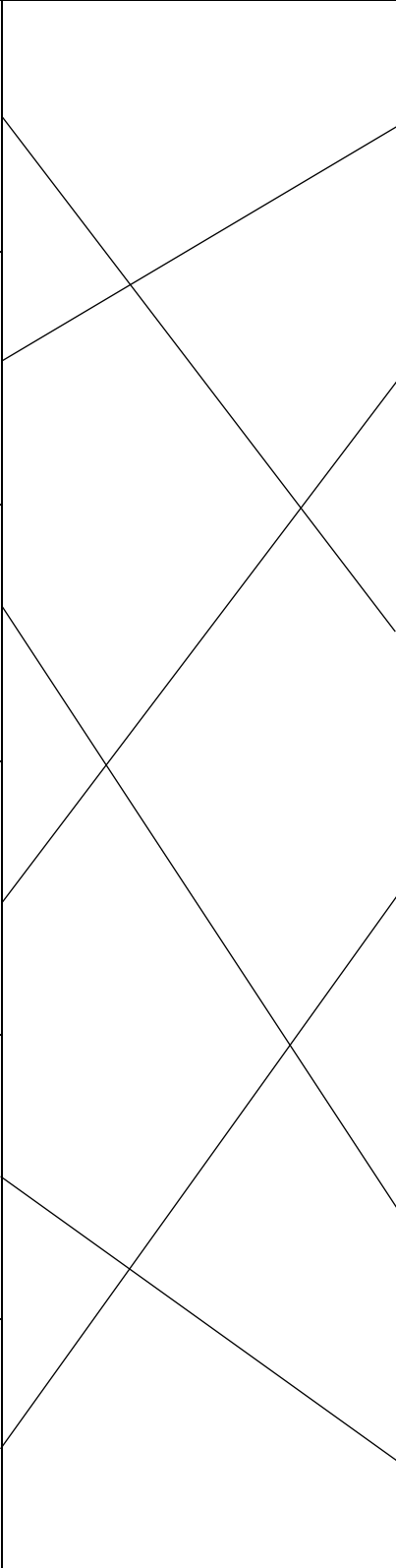
1. pelyvás sárból vetővel készített szárított agyagtégla
3. nedves talajokon élő puha fájú fa, amelynek törzséből teknők, edények faraghatók
7. kisebb csoportos településforma, rendszerint kertes családi házakból áll.
8. keskeny, sekély és mindössze néhány kilométer hosszúságú, többnyire felszíni vízfolyás.

7.

Párosítsd össze a természetben megtalálható gyógynövények képeit a megfelelő neveikkel!

		fekete bodza
		csalán
		kamilla
		orbáncfű
		cickafark
		pitypang

Megoldás:

		fekete bodza
		csalán
		kamilla
		orbáncfű
		cickafark
		pitypang

8.

Az alábbiak között vannak jellegzetes cigány ételek. Húzd ezeket alá!

HÚSOS LECSÓ		SAVANYÚ HAGYMA TYÚKKAL
RIZSES LECSÓ		RÁNTOTT CSIRKE
JÓKAI BABLEVES		SÁRBAN SÜLT KÁRÁSZ
HÚSOS TÖK		BRASSÓI APRÓPECSENYE
LECSÓ (LACSAÚ)		BIRSALMÁS BABLEVES
KUCURAPÖRKÖLT		BODAG / PUNYA
RIGÓJANCSI		BAGETT

Nyilakkal tedd be a bográcsba azokat az ételeket, amiket szabad tűzön is meg tudtak főzni!

Megoldás:

<u>HÚSOS LECSÓ</u>		<u>SAVANYÚ</u>
		<u>HAGYMA</u>
<u>RIZES LECSÓ</u>		<u>TYÚKKAL</u>
<u>JÓKAI BABLEVES</u>		<u>RÁNTOTT</u>
<u>HÚSOS TÖK</u>		<u>CSIRKE</u>
<u>LECSÓ (LACSAÚ)</u>		<u>SÁRBAN SÜLT</u>
<u>KUCURAPÖRKÖLT</u>		<u>KÁRÁSZ</u>
		<u>BRASSÓI</u>
<u>RIGÓJANCSI</u>		<u>APRÓPECSENYE</u>
		<u>BIRSALMÁS</u>
		<u>BABLEVES</u>
		<u>BODAG / PUNYA</u>
		<u>BAGETT</u>

9.

Miért vándoroltak régen a cigányok?

Keresd meg a táblázatban rejtőzködő szavakat!

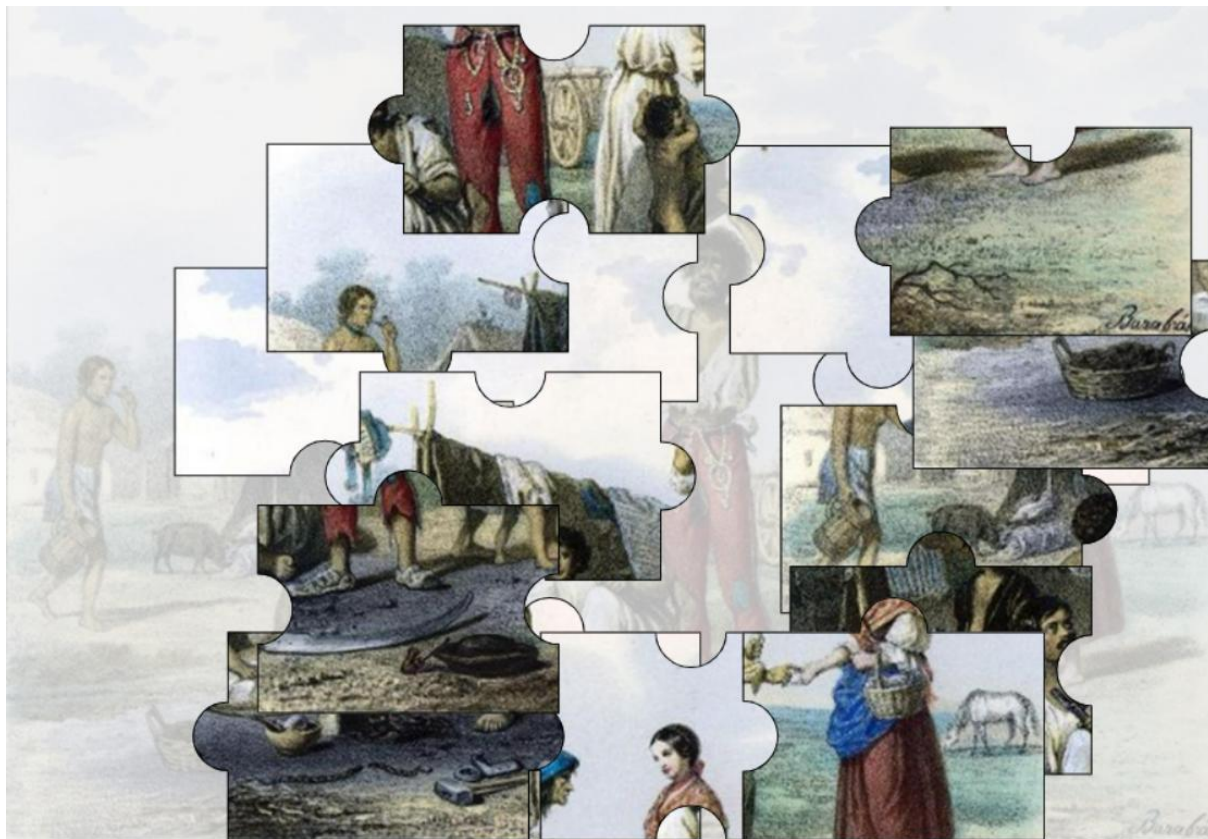
P	I	R	G	O	Ó	L	Ő	S	V
É	L	E	L	E	M	D	A	K	N
Z	I	R	Ő	C	S	M	B	U	C
W	Í	G	É	Á	Z	É	H	C	É
B	U	X	L	I	E	R	Z	É	S
T	Ö	P	F	Y	N	Ú	K	Ű	J
K	E	R	E	S	K	E	D	É	S
R	Ü	B	F	A	D	Ó	J	Y	V
S	Z	U	P	K	G	E	V	S	N
Ó	F	Ú	H	X	B	É	R	D	Z

Megoldás:

P	I	R	G	O	Ó	L	Ő	S	V
É	L	E	L	E	M	D	A	K	N
Z	I	R	Ő	C	S	M	B	U	C
W	Í	G	É	Á	Z	É	H	C	É
B	U	X	L	I	E	R	Z	É	S
T	Ö	P	F	Y	N	Ú	K	Ű	J
K	E	R	E	S	K	E	D	É	S
R	Ü	B	F	A	D	Ó	J	Y	V
S	Z	U	P	K	G	E	V	S	N
Ó	F	Ú	H	X	B	É	R	D	Z

10.

Rakd ki a puzzle-t! Beszéljünk a képről! Milyen életmódot ábrázol?



<https://puzzel.org/hu/jigsaw/play?p=-Oc6lsR7Q-4eOjHO2yU7>

Megoldás:



Barabás Miklós: Vándor cigány telep. 1860 körül

11.

Az alábbi képen egy sztereotipikus fotó látszik arról, hogy képzelik el a roma, cigány lakások belső berendezését a többségi társadalom tagjai. Beszélgetsetek arról, mennyiben tér el ettől a valóság!



Etnikus jelleget hordozó lakás (forrás: SZUHAY PÉTER: A magyarországi cigányok kultúrája: etnikus kultúra vagy a szegénység kultúrája.

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag/nemzetisegek/romak/a_magyarorszag_i_ciganyok_kulturaja_etnikus_kultura/pages/amck_06_a_ciganyok.htm , Vass Klára felvétele, 1990)

12.

Figyeljétek meg a hodászi Roma tájház konyhájának és szobájának berendezését!

Milyen tárgyakat tudtok azonosítani? Mire használták ezeket a tárgyakat?

Miben tér el ettől a mai lakások belső berendezése?



(kép forrása: <https://bagyinszki.eu/archives/6523>)

13.

A cigányok, romák hagyományos foglalkozásairól, mesterségeiről meglévő mindennapi tudásunk évszázados múltra tekint vissza (*Bencsik, 2010*). A populáris megközelítés szerint ezek részint az őshazából hozott elemek, másrészt a Dél-Kelet-európai térség és a Kárpát-medence népeivel való együttélés során a középkortól kialakult és konzerválódott munkamegosztás termékei.

Miközben kutatók mutattak rá arra, mennyire kimutatható a történelem-gazdaságtörténet-politika változásainak hatására e közösségek gyors helyzetfelismerése és alkalmazkodása az aktuális gazdasági résekhez, nichekhez, s korántsem örök érvényű foglalkozási hagyományokról van szó (*Havas, 1982; Szuhay, 1999, 2015; Piasere, 2000; Formoso, 2000; Kotics 2020*).

Tehát a cigány foglalkozásként azonosított tevékenységek köre nem állandó, s nem Indiából hozott örökség. Benne van a változás, s ez mindig a gazdasági-társadalmi-politikai makrostruktúra függvénye.

A cigány foglalkozásokban megfigyelhető egyfajta időszakos jelleg – ez főleg a mezőgazdasági tevékenység idénymunkáihoz igazodott területileg is – az év során olyan helyekre mozdulva, ahol éppen volt megélhetési alap az adott munkatevékenységből, vagy a naptárhoz igazodva, olyan aktuális, ciklikusan ismétlődő munkák estében, mint pl. a disznóvágási idényben a teknőmosás, tűzifa aprítás, betakarítási munkák.

A helyi társadalom adott stuktúrája, foglalkozási szerkezete is árnyalja, mely területeken milyen tevékenységekkel tudtak bekapcsolódni a helyi cigányok. Ezért is lehet egyes csoportoknak többfajta megélhetési bázisa is.

Jellemzően nem egyfajta tevékenység adta a megélhetés alapját a múltban, legfeljebb volt egy-egy meghatározó eleme annak egyes cigány csoportok esetében. (Ezeket általánosította és esszencializálta azután a szakirodalom.)

Foglalkozásaik legtöbbször nem kizárólagos etnikus sajátosság még a valódi foglalkozások tekintetében sem, a kényszermegélhetési formák esetében pedig teljes mértékben a réteghelyzet kiváltotta jövedelemszerző forma.

Minél messzebbre tekintünk vissza a múltba, s akarjuk lefesteni az akkori cigány megélhetési formák sajátosságait, annál pixelesebb lesz ez a kép. Kevés forrás, s az azokban említett tények semmiképpen nem általánosíthatók a kor viszonyaira. A 19. századtól egyre több forrás fennmaradt, köztük tudományos céllal készült adatfelvételek hitelesebb adatai napjainkig. Olyan ez, mintha a régi pixeles felvételt a legmodernebb technikával készült fotóhoz hasonlítanánk. De e nagyobb felbontású kép alapján nem szabad a régi kép alig kivehető részleteit rekonstruálni.

A 19. századi munkatípusok, az akkor a cigányságról élő toposzok, hogy mit szerettek ábrázolni, mire volt igénye a fogyasztónak, a 19. század közemberének, oda-vissza hat, az a vizuális kép megerősíti a sztereotípiát, az emberek fejében élő toposzokat, s így hat napjainkig. Mint ahogy a szöveges közlés is valahogy így működik, amit sokszor hallunk, olvasunk, már-már igaznak is tűnhet, s kialakul lassan az a diskurzus – ez esetben a tradicionális mesterségekről –, amit árnyalni kívántunk e tanulmánnyal. Az már az identitáskeresés, -formálás területe, hogyan válik ez az egyszerűsítő leírás azzá az idillé, hogyan merevedik olyan képpé, amely a „*régen minden jobb volt*” közhelyformulával írható le.

Az igazsághoz azonban az is hozzátartozik, hogy ez a pontatlan interpretáció, vagy annak nosztalgikus vetülete, kialakulása/kialakítása, formálása is a nép kultúrájához, örökségéhez tartozik, az identitás eleme, s ilyen módon semmiképpen nem lerombolandó, eltörrendő, de a maga helyén kell kezelni, árnyalni, a nyers valóságában nincs helye a tudományos közlésekben.

(forrás: Cserti Csapó Tibor: Cigány mesterségek reprezentációja a köztudatban, a közismereti- és népismereti tankönyvekben. In: Gypsy Studies - Cigány tanulmányok 48. XI. Romológus konferencia – tanulmánykötet. Pécsi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar, Neveléstudományi Intézet Romológia és Nevelésszociológia Tanszék-Romológiai Kutatóközpont, Pécs, 2023. [2023_romologus_kotet \(002\).pdf](#))

Nevezzétek meg a képek segítségével a hagyományos cigány mesterségeket!

	
.....	
	
.....	



Herzog, Berlin, 1872

Erdősi szövőszék.



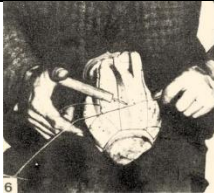
Mezőgazdasági szövőszék. - (Világ F. németi után Jankó.)



	
.....	
	
.....	
	
.....	

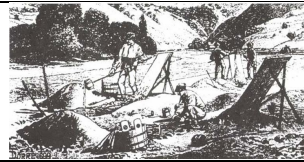
(A képek forrása: Bencsik Gábor (2010): A cigányok képe - A magyarországi cigányság történeti ikonológiája a 20. századig. Doktori disszertáció 2010. <https://pea.lib.pte.hu/handle/pea/16124>
Szuhay Péter (szerk.) - Barati Antónia (szerk.): Szuhay Péter (szerk.) - Barati Antónia (szerk.): Képek a magyarországi cigányság 20. századi történetéből. "A világ létra, melyen az egyik fel, a másik le megy". Antropológiai fotóalbum, Budapest, 1993
Magyar néprajzi lexikon. <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/index.html>)

Megoldás:

	
lókupec	teknővájó
	
zenész	madzagszövő
	
orsókészítő	seprő, meszelő kötő
	
jós	vályogvető
	
kosárfonó	vándor kereskedő
	
edényfoltozó	drótos



köszörűs



aranymosó



medvetáncoltató



kolompkészítő

14.

A képeken vadon termő ehető és mérges gombák láthatók.

Figyeld meg a jellemzőiket! Dobd bele a fazékba azoknak a gombáknak a betűjelét, amelyeket ételekben felhasználhatunk!

A képek alatti linken sok-sok információt találsz a felismeréséről, felhasználhatóságáról, arról, mely évszakban és milyen termőhelyen fordulnak elő ezek a gombák!

A



Ízletes vargánya

https://www.gombacsoda.hu/gombak/%C3%ADzletes_varg%C3%A1nya

B



Sárga róka-gomba

https://www.gombacsoda.hu/gombak/s%C3%A1rga_r%C3%B3ka-gomba

C



Ízletes kúscs-gomba

https://www.gombacsoda.hu/gombak/%C3%ADzletes_k%C3%BCscs-gomba



D



Mezei szegfű-gomba

https://www.gombacsoda.hu/gombak/mezei_szegf%C5%B1-gomba

E



Nagy őzláb-gomba

F



Nagyspórás csiperke

https://www.gombacsoda.hu/gombak/nagy_%C5%91zl%C3%A1bgomba

G



Gyilkos galóca

https://www.gombacsoda.hu/gombak/gyilkos_gal%C3%B3ca

I



Rózsás kígyógomba

https://www.gombacsoda.hu/gombak/r%C3%B3zs%C3%A1s_k%C3%ADgy%C3%B3gomba

L



Légyölő galóca

https://www.gombacsoda.hu/gombak/l%C3%A9gy%C3%B3l%C5%91_gal%C3%B3ca

<https://www.gombacsoda.hu/gombak/nagysp%C3%B3r%C3%A1scsiperke>

H



Mezei tölcsérgomba

https://www.gombacsoda.hu/gombak/mezei_t%C3%B3lcs%C3%A9rgomba

J



Citromgalóca

<https://www.gombacsoda.hu/gombak/citromgal%C3%B3ca>

M



Lilás ózláb

https://www.gombacsoda.hu/gombak/lil%C3%A1s_%C5%91zl%C3%A1bgomba

Megoldás:

A B C D E F

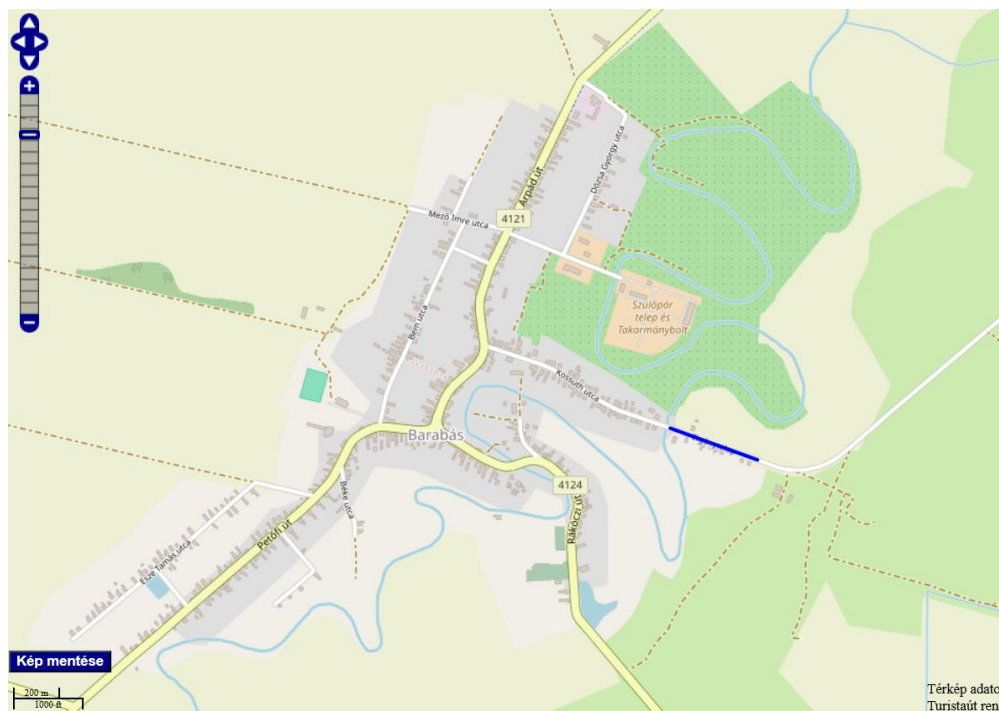


15.

Térképkészítés

Az alábbi Google térképen Barabás községet látjátok. Kékkel jelöltük a „cigánytelep” elhelyezkedését. Mit tudunk megállapítani a település felépítéséről?

Készítsetek ti is térképvázlatot településekről és jelöljétek be rajta a telep (telepek) elhelyezkedését – ha van ilyen! Jelöljétek az egykori telep (telepek) helyét – ha volt ilyen településeken!



16.

Régen a cigányok megélhetését számos keresetkiegészítő tevékenység is biztosította. Ilyen volt a természet javainak gyűjtése (gyógynövények, gombák, vadon termő gyümölcsök, stb.).

A természeti környezetben megtalálható színes növényvilág felhasználása az ősidőktől szerves része volt az emberek mindennapjainak. Sokféle formában hasznosították a természet kínálta kincseket. A legjellemzőbb, hogy a vadon élő növények közül sokat táplálékként fogyasztottak, ennek szerepe különösen az inségesebb időkben értékelődött fel. Megvolt továbbá a különböző növényi részek hagyományos használata a népi orvoslás területén, napjainkban újra egyre nagyobb az érdeklődés a természet effajta erőforrásai iránt. A harmadik felhasználási terület a mágia, varázslás világához kapcsolódóan szintén szerves része volt a hagyományos vidéki kultúrának.

Régen, amikor még a táplálék- és gyógynövények gyűjtése széles körben élő tudás volt, az idős nemzedékek adták át a fiatalabbaknak azokat az ismereteket, ami szükséges volt ahhoz, hogy felismerjék, összegyűjtsék, és megfelelő módon fel is dolgozzák a hasznosítható természeti kincseket. Ennek a tudásnak része volt az is, hogy a következő generációknak is maradjon a természet javaiból. A régiek nemzedékek évszázados tapasztalatát adták tovább az újabb generációknak a növények használatáról. Tudták mikor és hol érdemes keresni, és hogyan érdemes gyűjteni, egy-egy fajnak melyek a felhasználható részei. Persze tudták azt is, hogyan használják fel ezeket, hogyan kell előkészíteni, mi az, ami esetleg csak főzve ehető, valamint egy-egy növény elkészítésének a legfinomabb módjait is ismerték. A zöld növényi részeket, a leveleket, a friss hajtásokat vagy az egész növényt táplálékként fűszernek, levesnek, zöldfőzeléknek, salátának gyűjtötték. Sok, egészen enyhe hatású gyógynövény szerepelt a mindennapi teának szedett fajok között is, elsősorban betegségek megelőzésére, vagy enyhébb tünetek csillapítására. Ám természetesen gyűjtöttek gyógynövényeket súlyosabb problémák, betegségek kezelésére is, ezeket belsőleg és külsőlegesen is felhasználták.

Táplálékként a terméseket lisztpótlásra, liszthelyettesítésre, vagy diószerű használatra, a gyümölcsöket friss fogyasztásra, illetve lekvárnak vagy szörpnek is gyűjtötték. A cukorban gazdag gyümölcsökből pedig sokszor készült erjesztéssel ecet, bor vagy pálinka, ritkábban pedig pezsgős szénsavas ital is. Baranya megyében 51 vadnövény fajról tudjuk, hogy tápláléknak gyűjtötték egykor, esetleg napjainkban is. Az előforduló ehető fajok száma ennél azonban több. Gyógynövényként 71 erdőn-mezőn gyűjtött faj volt használatos a megyében, 31 vadnövény fajt pedig egyéb módon hasznosítottak. (Dénes, 2018)

Napjainkban a vadnövények és erdei gyümölcsök gyűjtése csak nyomokban fordul elő. Ezt a gazdasági és társadalmi viszonyok megváltozása, a táplálkozás, az egészségügy fejlődése és a természetes növénytakaró visszaszorulása is okozza. Az utóbbi időkben újra felértékelődött a természet adta nyersanyagok, gyógynövények szerepe, a hagyományos gyűjtés mellett azonban egyre inkább a tudatos termesztés és az üzemszerű, ellenőrzött forgalmazás válik meghatározóvá. (www.bokoz.hu , www.ormanysag.hu)

Olvassátok el szöveget és válaszoljatok a kérdésekre!

Mire használták a természet javait?

Honnan volt ismeretük a növények felhasználásáról?

Napjainkban hogyan hasznosítják a gyógynövényeket, vadon termő gyümölcsöket?

17.

Az alábbiakban recepteket olvashattok arról, hogyan használták fel régen a természetben fellelhető növényeket.

Válasszatok párban egy-egy receptet, olvassátok el! Beszéljétek meg, mely recepteket használják ma is! Mit kóstolnátok meg a bemutatott ételekből?

Csipkebogyólekvár

Hozzávalók:

- 5 kg csipkebogyó
- 2,5 kg cukor
- 1 citrom
- nátrium-benzoát

- Előkészítési idő: 2 óra 30 perc

- Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Elkészítés:

A csipkebogyót mosd meg, távolítsd el a végeit. Vágd ketté a bogyókat, majd kapard ki a magját és a szőreit. Ezt a lépést nem szabad kihagyni, mert ha a szőrök bennmaradnak a lekvárban nagyon irritálhatják a nyálkahártyát és a gyomrot. Önts fel annyi vízzel, amennyi jól ellepi, majd kis lángon főzd egy órán át. Utána egy kis lyukú szűrőn fakanál segítségével passzírozd, azaz nyomkodd át. Így megszabadulsz a héjától és az esetleg még benne maradt szőröktől.

Ha kész, mérd le, és adj hozzá kilónként 50 deka cukrot. Tedd vissza a tűzre, majd facsard hozzá a citrom levét. Főzd még 20-25 percig. Utána merd felforrósított üvegekbe, mindegyik tetejére rakj késhegynyi tartósítót, és azonnal zárd le. Fordítsd fejre három-négy percre, majd rakd plédre közé, és várd meg, amíg a dunsztban kihűl.

<https://femina.hu/recept/csipkebogyolekvar/>

Kökénylekvár

hozzávalók / 3 adag

- 3 kg kökény
- 3 kg cukor

elkészítés

1. Az üvegeket tisztára mossuk. A kökény szemeket megmossuk, és kisebb késsel nekilátunk a húst lekanyarítani a magról. Mikor készen vagyunk, odatesszük főlni. Fél óra után hozzáadjuk a cukrot. Kavargatjuk, és 20 perc alatt sűrűre főzzük. Közben az üvegeket a sütőbe pakoljuk, és alacsony hőmérsékleten, azaz 100 C fokon, sterilizáljuk 10 percig.
2. Forrón a meleg üvegekbe szedjük. Majd száraz dunsztba tesszük 1 napra. Ha letelt a nap, hűvös, hideg helyre állítjuk. Jó sűrű lekvárt kapunk.

<https://www.nosalty.hu/recept/kokenylekvar-iluskatol>

Somlekvár

Hozzávalók:

3 kg

húsos som (megmosva, leszárzva)

1 kg

Nádcukor (a kimagozott gyümölcs súlyának 80%-a)

1 db

Lime (reszelt héja és kicsavart leve)

1 tk

kurkuma

1. A somot jól mosd meg és szárazd le.
2. Gőzpárolóban 100 Celsius fokon 3 percig párold, majd hagyd kihűlni (gőzpároló híján forrásban lévő vízben tedd ugyanezt)
3. A kihűlt gyümölcsöt magozd ki. Ez a legfárasztóbb művelet a somlekvár készítésében (mások passzíroznak, nekem ez a módszer nem működött).
4. Mérd meg a gyümölcsöt és add egy kellően méretezett lábasba (én öntöttvasból készültet használok hozzá).
5. A mért gyümölcshöz viszonyítva adj hozzá úgy 70-80% cukrot, a lime héját és ízlésed szerint adagolj hozzá fahéjat és kurkumát, vagy éppen hagyd ki ezeket.
6. Nagyon lassan hozd forrásba és állandó keverés mellett főzd amíg kellően be nem zseléedik.
7. Zárd el a tüzet alatta és add hozzá a citrom levét is.
8. Közben sterilizáld a jól kimosott üvegeidet.
9. Töltsd az üvegekbe a kész lekvárt (csurig) és celofánnal jól zárd le, majd állítsd fejtetőre és pokrócba csavarva hagyd szépen kihűlni, ami akár két napig is eltarthat.

<http://www.gock.hu/content/Somlekv%C3%A1r-recept>

Vajban párolt komló fehér mártással és zöld rizzsel

Hozzávalók 2 főre:

kb. 30 db komló 20 cm hajtása
2 dl rizs
4-5 medvehagyma levél
10 spenót
tejszín
rizsliszt
só
bors
reszelt parmezán
olívaolaj
vaj

Elkészítése:

A rizst alaposan megmostam, az olajat felforrósítottam, átforgattam benne rizst, amikor kicsit fehéredett felöntöttem 2 dl vízzel, jól átkevertem és elkezdtem párolni.

A medvehagymát és spenótot alaposan megmostam és 2 dl vízzel leturmixoltam, majd a rizsre öntöttem és az egészet megsóztam és hagytam tovább párolódni.

A komlót alaposan megmostam a rügyeket levágtam és külön tettem, a többi részét kb. 1,5 cm darabokra vágtam.

A rügyeket felmelegített vajban megpároltam és kb. 4-5 perc és félretettem.

Elkészítettem a mártást. A lisztet kevés vízben feloldottam, hozzáadtam a tejszínt és besűrítettem és beletettem a reszelt parmezánt. (lehet beszamellel is, de a rizslisztet könnyen barnul, így azzal nem próbálkoztam).

Közben a rizs már majdnem teljesen megpuhult és felszívta a nedvességet, hozzáadtam a feldarabolt komlót és az egészet összepároltam kb. 4-5 perc.

https://vegyesblogger.blog.hu/2013/04/24/medvehagyma_spenot_komlo_variaciok_3_vajban_parolt_komlo_feher_martassal_es_zold_rizzsel

Tyúkhúrleves

A tyúkhúrt megmossuk, megtisztítjuk, finomra vágjuk vagy pépesítjük. Világos rántást készítünk, a tyúkhúrhoz adjuk, húslével felöntjük, sózzuk, a levest 1/4 óráig főzzük. Főzés közben egy kis csomó kaprot lógatunk bele, majd kb. 5 perc után eltávolítjuk. Pirított zsemlekockával tálaljuk.

Tyúkhúrfőzelék

Szalonnát és hagymát megpirítunk, a finomra vágott tyúkhúrt hozzáadjuk, sóval, szerecsendióval ízesítjük, 15 percig pároljuk, vízzel vagy fehérborral felöntjük. Tálalás előtt lisztel besűrítjük és pirított dió-, illetve manduladarabokkal tesszük felejthetlenné.

Tyúkhúrsaláta

A növényt a keményebb száráktól, a már elsárgult levelektől megszabadítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apróra vágjuk. Ecettel, olajjal, kevés mustárral, sóval, borssal, csipet cukorral ízesítve salátaöntetet készítünk. A növényvel összekeverve rövid ideig érni hagyjuk. A salátát ízesítjük még gyermekláncfű, mezei sóska leveleivel.

<https://terebeess.hu/tiszaorveny/vadon/tyukhur.html>

Csalánleves

hozzávalók / 4 adag

- 5 csokor csalán (1 kis zacskó)
- 5 dl tej
- 5 dl víz
- 3 gerezd fokhagyma
- 5 dkg húsos füstölt szalonna (3-4 szelet)
- 2 db tojás
- 1 púpozott ek finomliszt
- 1 ek sertészsír (ha kell)

elkészítés

1. A tejet meg a vizet főni tesszük, közben a csalánt is leforrázzuk, majd hideg vízzel lehűtjük.
2. A fokhagymát sóban megtörjük, s beletesszük a lébe.
3. A szalonnát apró kockára vágjuk, s lesütjük. Kiszedjük a zsírból, s mehet a levesbe a forrázott csalánnal együtt, mert ott jobban érzik magukat.
4. A tojásból rántottát készítünk, jó púposra, egy kanál tejjel, akkor nem huttyan össze. Ezt is felkockázzuk, s beletesszük.
5. A szalonna zsírján fehér rántást csinálunk, s a levessel felengedve belecsorgatjuk.
6. Mikor tálaljuk, a tányérba teszünk egy kanál ecetes vadfokhagymát, s arra szervírozzuk a levest.
<https://www.nosalty.hu/recept/csalanleves>

PITYPANG SALÁTA

HOZZÁVALÓK

- 30 dkg pitypanglevél
- 2 db tojás
- 2 db paradicsom
- 0.5 dl ecet
- 0.2 dl olívaolaj
- 3 csipet fehér bors
- só
- kapor

ELKÉSZÍTÉS

1.

A zsenge pitypangleveleket megtisztítjuk, alaposan megmossuk és szárazra itatjuk. Salátás tálba helyezzük, ráöntjük az ecetet, az olívaolajat, megsózzuk és őrölt fehér borssal ízesítjük.

2.

Lazán összekeverjük és megszórjuk apróra vágott friss kaporral. Cikkekre vágott főtt tojással, és kockára vágott paradicsommal tálaljuk. Egy olcsó, egészséges tavaszi reggeli!

<http://www.mindmegette.hu/pitypang-salata.recept/>

SÓSKAMÁRTÁS

HOZZÁVALÓK

- 0,5 dl olaj
- 1/2 fej hagyma
- 4 ek liszt
- 60 dkg friss sóska
- 2 dl tejföl
- 5 dkg cukor
- só

ELKÉSZÍTÉS

1. A sóskát váltott vízben alaposan megmossuk és lecsepegtetjük. A felaprított hagymát olajon megpirítjuk.
2. Beletesszük a megmosott sóskaleveleket, megsózzuk. Amíg a sóskalevelek összeesnek, a liszttel és a tejföllel habarást készítünk, ezthígítjuk 2 dl vízzel. Ráöntjük a sósikára. 3 percig forraljuk, majd botmixerrel pürésítjük. Újra felforraljuk, cukorral ízesítjük. Ha sűrű, vízzel hígíthatjuk.

<http://www.mindmegette.hu/soskamartas-vagy-soskafozelek.recept/>

Porcsinfőzelék

hozzávalók / 2 adag

- 2-3 maréknyi friss porcsinhajtás
- 5 gerezd fokhagyma
- 1 ek olívaolaj
- 1 l tej
- 2 ek kukoricakeményítő
- só

elkészítés

1. A porcsint átválogatjuk, megmossuk.
2. A felhevített olajon megfuttatjuk az összezúzott fokhagymát, rárakjuk a porcsint, párat kavarnak rajta, lefedjük, majd felhígítjuk a tejjel, sózzuk.
3. Ha felforrt, összeturmixoljuk botmixerrel, rátesszük a kukoricakeményítő s habarást és tálaljuk.
<https://www.nosalty.hu/recept/porcsinfozelek>

Libaparájleves

A libaparáj, mályva, tyúkhúr, mezei sóska, útifű, bakszakáll és laboda leveleit durvára vágjuk (arányuk: libaparáj ^{1/2} kg, a többi növény 1-1 dkg), és fél óráig kevés vízben főzzük, leszűrjük, szitán áttörjük. Világos rántást készítünk, a főzővízzel felöntjük és a pépet hozzáadjuk, felforraljuk, fűszerezzük, majd levesszük a tűzről. Tálalás előtt tojássárgát keverünk a levesbe, grízgaluskával tálaljuk.

Libaparáj-főzelék

A libaparáj (az arányok az előző recept szerint), a mezei sóska, a bakszakáll, az útifű leveleit megmossuk, sós vízben 30 percig főzzük, leszűrjük, apróra vágjuk. Hagymát párolunk, lisztet szórunk rá és aranysárgára pirítjuk. A növényeket a főzővízzel felöntjük, fűszerezzük és 5 percig lassú tűzön felfőzzük. Tálalás előtt tejföllel dúsítjuk.

Libaparéj-pogácsa

Tejbe áztatott, kinyomott zsemlét (2 db) kevés vajon kissé megpirítunk, melybe néhány repkénylevelet is teszünk. Összevegyítjük 2 egész tojással, 100 g darabokra vagdalt, vajban megpárolt gombával, 200 g megmosott, megtisztított, összevágott libaparéjlevéllel és 30 g liszttel. Megsózzuk, gyengén megborsozzuk, kerek pogácsaalakokat formálunk belőle, és forró zsírban mindkét oldalukon szép barnapirosra sütjük. Friss, ropogós salátaegyveleggel tálaljuk.

Libaparéj-galuska

500 g nyersen megdarált libaparéjlevelet és 20 g lisztet 30 g vajban megpárolunk. 5 dl tejbe áztatott, áttört zsemlét kevés apróra vágott pásztortáska- és kerekrepkény-levéellel együtt szintén megpárolunk 50 g vajon, megsózzuk, megborsozzuk és összekeverjük a libaparéjjal. Evőkanállal galuskákat szaggatunk belőle, amit sós vízben kifőzünk. Forró vajban megforgatjuk, reszelt sajttal és vajon pirított morzsával meghintve tálaljuk.

<https://terebess.hu/tiszaorveny/vadon/libaparej.html>

18.

Keressétek a képek közül a fenti feladat receptjeihez tartozókat!





19.

Olvassátok el az alábbi szövegrészeket! Foglaljátok össze egymásnak az olvasottak lényegét! Beszélgetsetek arról, hogyan zajlott az orvoslás egykor és hogyan történik napjainkban!

A 20. század közepéig a falvak orvosi ellátása nem volt kielégítő. Ahogy haladunk visszafelé az időben, azt tapasztaljuk, hogy egyre kevesebb a tanult, hivatásos orvosok száma. Emiatt a városoktól távol fekvő falvakban, elzárt kisközségekben gyógyító emberek, specialisták végezték a betegek ápolását. Ezek a gyógyítók tudásukat általában más idősebb, egy-két nemzedékkel öregebb, tapasztalt gyógyítóktól vették át (sokszor családi hagyományként öröklődött a tudás egyik nemzedékről a másikra) Tapasztalataikkal azután tovább gyarapították a korábbi tudást. – A gyógyítók között bizonyos specializálódás volt megfigyelhető. Így pl. voltak a *kenőasszonyok* (más tájakon *kenő*, *kente-fitélő*, *gyúrogató*), ők többféle kenést ismertek: száraz és nedves kenést, zsiradékkal, vagy forralt füvekkel simogatták, nyomták, gyúrták a fájós derekat, hátat. A *kenés* sokszor együtt járt gyógyfüvekből készített fürdővel is, melyet a *fürösztőasszony* készített. A legtöbb faluban élt egy olyan ember vagy asszony, aki arról volt híres, hogy jól ismeri a füvek gyógyhatását (füvesember, füves asszony). Más mesterségbeli tudás és különleges kézügyesség kellett a kifcamodott (vagy eltörött) végtagok helyreigazításához, ezt a *csontrakók* végezték. Majd minden faluban élt *foghúzó* is, aki kezdetleges eszközeivel a fájós fogakat távolította el. Ismeretes volt *vadszörszedő*, *mérő*, *érvágó*, *öntő* specialista is. A gyógyítók a 20. század harmincas-negyvenes éveiben még aktívan folytatták tevékenységüket, főleg a kistelepüléseken. Többnyire ingyen gyógyítottak, legfeljebb természetben fizetett ajándékot fogadtak el. Voltak közöttük helyi jelentőségűek, másokhoz nagyobb körzetből is eljártak.

A gyógyító alakjához, annak rejtélyes volta, furcsa praktikái miatt gazdag hiedelemanyag fűződik, amely sok esetben nehezen választható el a tudós, a halottlátó, a táltos, vagy a boszorkány hiedelemkörétől. (Magyar néprajzi lexikon, 2006)

A falvak egykor számos javasasszony tevékenykedett akik nem csak a gyógyfüvek ismerői voltak, de mindenféle kuruzsló praktikákat is ismertek. A falusiak betegségek esetén is fordultak hozzájuk és egyéb „problémák” megoldása miatt is felkeresték őket (szerelmi varázslás, oldás-kötés, magzatelhajtás).

„Minden falunak megvan a maga egy, vagy több javasasszonya, kenőasszonya, akik angyalcsinálással foglalkoznak. Ahhoz képest, hogy milyen primitív eszközökkel dolgoznak, a terhes asszonyok halálozási arányszáma eléggé alacsony. Ezek a kenőasszonyok nagyanyáiktól és dédanyáiktól örökölt módszereikkel végzik munkájukat, óriási gyakorlattal rendelkeznek.” – fogalmaz Kodolányi János (1931) A Hét c. folyóirat hasábjain.

A népi gyógyászatban gyógyításra leginkább vadon termő és termesztett növényeket alkalmaztak. Leggyakrabban virágukat, termésüket, gyökerüket vagy levelüket használták fel. Ritkán frissen, gyakrabban szárított állapotban kerültek felhasználásra. Tárolásukra nagy gondot fordítottak a paraszti háztartásokban. Majd minden faluban éltek, még a 20. sz. elején is specialisták (gyógyító, füvesember), akik jól ismerték és számon tartották az egyes gyógynövények szedésének legjobb időpontját, a szárítás és az alkalmazás módjait. Ezen kívül ismerték azokat a mágikus eljárásokat is, amelyek a kúra hatékonyságát voltak hivatva növelni. Így fonódott össze a természet megfigyeléséből eredő valós tudás a misztikus képzelet szülte varázsló praktikákkal. Nem minden vadon termett növényhez járult azonban valamilyen babona.

Vannak növények, amelyeket a gyógyításnál, a varázslatokban, a kultuszban egyaránt használtak. Különösen a kultikus varázslás volt mindig olyan gyanús, de ugyanakkor a falusi iskolázatlan embereknek mégiscsak időnként hasznos tudást jelentő tevékenység amelynek művelőire tiszteletteljes távolságtartással, de ugyanakkor gyanakodva tekintettek. Talán ez is az oka, hogy a cigány emberek, asszonyok között hamar megjelentek olyanok, akik üzték ezeket a szolgáltatásokat. Így egészítve ki szűkös bevételeiket. A jóslás, varázslás, bűvös és bűnös praktikák, ráolvasások világa hamar összefonódott a cigányasszony alakjával. (www.ormanysag.hu , www.bokoz.hu)

Ritkán használták fel a gyógynövényeket természetes állapotban; leggyakrabban vízben megfőzték, és ivásra, borogatásra, sebek lemosására vagy fürdőnek használták. Az is gyakran előfordult, hogy többféle fűvet is összefőztek, pl. 3-, 7- vagy 9-féle növényt (a számmisztika, a számok varázsereje jegyében), s a készítés vagy szedés időpontja is fontos volt. Leginkább bizonyos jeles napok (így pl. Szent György napja, május elseje, pünkösd, vagy Szent Iván napja) voltak kiemelt gyógyfüves napok . A gyógynövények egy része már elnevezésében is utal arra, hogy milyen problémára alkalmazták: sömörfű, ínnyújtó, méregvonófű, gyújtóványfű. A hasznos tisztesfű (lat. *Stachys recta*) különösen nagy becsben állt, pl. a csecsemőket szemverés esetén fürösztötték főzetében. A fekete nadály (lat. *Symphytum officinale*) gyökeréből készült masszát törött csontú végtagra kenték, gyógyhatására utal népies neve is: összeforrasztó fű. Fülfájós beteg fülébe a hazai kövirózsa (fülfű, lat. *Sempervivum tectorum*) levelének kifacsart levét csorgatták. (Magyar néprajzi lexikon, 2006)