



*Országos komplex hon- és népismereti vetélkedő
2013/2014*

5. forduló

*Damjanich János Általános Iskola
Isaszeg
Megoldás*

1. Kalandozásunkat az ősi magyar gasztronómia világában kezdjük! Válaszoljatok a kérdésekre! (10 pont)

Mi a „hamuban sült pogácsa”?

"hamuban sült pogácsa" tulajdonképpen péppé morzsolt és megtört rozsszemekből készült sült bodag (pogácsa).

Milyen étel szerepel az alábbi gyermekdalban?

Sorold fel Magyarország tájegységein annak elnevezéseit!

Éliás, Tóbiás, egy tál dödölle,

Ettél belőle.

Kertbe mentek a tyúkok,

Mind megették a magot.

A dödölle a magyar konyha egyik tájjellegű étele. Elkészítése nagyon egyszerű, finom, és nem utolsósorban elég lakтató. Régen a szegények eledelként tartották számon, mert mindennapos volt a fogyasztása. Pénzbe nem került, hiszen a hozzávalót megtermelték a kertben. Magyarország egész területén ismeretes a dödölle, csak épp máshogy nevezik, vagy kissé másképp készítik el.

A dödölle elnevezései

A palócoknál és Mátra alján ganca néven ismert.

Zalában sok helyen a dödölle mellett krumpligánicának is hívják, mert régebben kukoricából készítették.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében cinké a neve.

Baranya és Somogy megyében egyszerűen csak gánicának nevezik.

Mi a csombék?

Őseink ételként vagy ételeik mellé metéltet, kockatésztát, zabkockát, tésztát (tarhonyát), „pacalt”, esetleg „csombéknaк” is nevezett (belsejében hagymás zsírral megkent) kötött tésztát, füles tésztát (négyzet alakú, közepén összecsípett tészta) , babszemnyire aprított és főleg a bablevesbe főzött vágdalt darát, a gombalevesbe használt csielt darát, négyszögletes eperlevelet, széles csíkot vagy lebbencset főztek.

A kötött tészta (kunsági kötött galuska vagy csimbókos galuska) különleges küllemű, ízesített gyúrt tészta, amely kifőzve laktató levesbetét vagy egytálétel. A lengyel eredetű „galuska” szavunk először, egy 1683-as sárospataki iratban szerepelt „liszt galuskának egy szapu” szövegben. Színe a tojásos gyúrt tészta színe, magassága 1 cm, szélessége a sodratból való leszakítás mértékétől függ, nem előírt, íz szerinti. Átmérője kifőzés után kb. 3-4 cm. Összetevői: búza finomliszt, tojás, kevés víz, ízesítő anyagok (só, paprika, bors, hagyma, Szatmárban zsír).

Miért jöhetett létre az alábbi szó és milyen étel szerepel benne?

Nyelő, mint kacska a nokedlit

A kacska nagyon szereti nyelni a nokedlit és nagyon szépen fejlődik is tőle. Régebben sok vidékünkön, csak liszt és víz keverékéből nokedlit főztek a kacsáknak, amit a szárnyasok pillanatok alatt elképesztő falánksággal felfaltak. A hízott kacsamáj előállításának céljából az így hizlalt kacsákat nem kellett fáradságos munkával naponta megtömni. Ez a hizlalási módszer is szép fejlett kacsamájat eredményez, és nem nevezhető állatkínzásnak, ráadásul kevesebb munkával is jár, így vannak farmok, ahol ezzel a módszerrel állítanak elő "kínzásmentes" kacsamájat.

2. Mi az alapvető különbség a honfoglalás kori főzési technikák között Nyugat-Európában és Magyarországon?

Mi ennek az élettani előnye? Hogyan mutatkozik ez meg a használati tárgyakban?

A honfoglalás kori magyar konyhát nem lehet összehasonlítani a nyugat-európai konyhákkal, mert konyhafilozófiája teljesen más volt és gasztronómiai szempontból sokkal magasabb szinten állt, mint a korabeli európai konyhák. A magyar konyhára mindenképp a főzés a jellemző, miként a türk és más keleti népek konyhaművészetében is ez a lényeges vonás. Míg nyugaton inkább sütnek, keleten inkább főznek az emberek; ez az alapvető különbség a gasztronómia tekintetében. A kínai, a mongol, a tibeti, a belső- és közép-ázsiai népek legkedveltebb ételei mindig is a főtt, párolt pörköltes ételek voltak. Természetesen keleten is ismerik a sütés módszereit, de itt az arányok az irányt adóak.

3. Hogyan és minek hatására változott meg a magyar hagyományos főzési technika?

(5 pont)

(segítő kifejezések: Gizella királyné, levegőből nyert erjesztő baktériumok, pirított liszt,)

Hogyan változtak az edények?

Szent István király bajor felesége, Gizella révén a bajor és szász szokások, a német sütési-főzési módok is terjedni kezdtek. Ekkor honosodott meg a piritott lisztből vízzel vagy tejfőlével készített sűrítési mód, a rántás. Őseink ugyanis eredetileg az ételek sűrítésére kenyérbelet használtak. Az eredetileg cserépedényből készült bográcsok, serpenyők, lábasok és nyársak helyét fokozatosan kiszorították a fémből készült főzőedények.

4. *Julcsa mama mikor főzte ezt az ételt a családnak? Miért volt akkor ilyen ételekre szükség?* (5 pont)

Reggeli (früstk)	kenyér, szalonna, túró, hagyma
Déleled	kaszásleves bableves
Vacsora	borsó, kásaféle

Nyáron főzték ezeket az ételeket, főleg aratás idején. Nehéz fizikai munka volt az aratás és kellett hozzá a laktató, erőt adó étel.

5. *Mikor főzte Kató néni ezt az ételt? Mi ennek az élettani hatása, miért erre volt szükségük?* (5 pont)

9-10 óra	ebéd	friss tej beleaprított kenyérrel
16-18 óra	vacsora	főtt étel (leves vagy főzelék)

Télen csak naponta kétszer étkeztek. Ez a pihenés ideje volt, nem végeztek nehéz fizikai munkát, nem volt szükség tápláló ételekre.

6. *Fejtsétek ki, ehette-e István királyunk az következő ünnepi ételsort? (5 pont)*
Borleves, töltött káposzta, diós és mákos kalács.

Nem fogyaszthatta, mert a töltött káposzta a 18. század közepén török közvetítéssel került be a magyar ételek sorába, a borlevet pedig ugyanebben az időben a németek ismertették meg velünk. A diós és mákos kalács, a bejgli pedig Szilézia vidékéről származik és ez a kalácsfajta csak a 14. század óta ismert Európában.

Milyen ünnepen főzték ezt az ételsort?

Karácsonykor

7. Melyik ünnepre készült nagyanyám, mikor szilvacibérét főzött babkásával, majd két napra rá, már nem is reggel, füstös ártányt, tikmonyt és fonatost tett az asztalra? Ma mit teszünk ugyanezen, ünnepen az asztalunkra? (5 pont)

A húsvétra készültek. A böjti időszak jellegzetes ételei voltak a szilvacibere és a babkása vagy borsóból készült ételek. Húsvét vasárnapján került az asztalra a főtt, füstölt sonka, a főtt tojás és a fonott kalács.

A vallásos családok húsvét vasárnapján, a misén megszenteltetik a főtt sonkát, főtt tojást, kalácsot, bort. A templomból hazatérve együtt fogyasztják el ezeket a finom ételeket.

8. Állíts össze a korosztályodnak tetsző mai ételsort egy hétköznapra és egy ünnepnapra úgy, hogy az egészséges és jellemzően magyar legyen! (10 pont)

.....
.....

9. Milyen betegségeket kezelésére használhatóak az alábbi fűszernövények? (6 pont)
- borsfű**

antibakteriális fertőzések, diarrhoea, diureticum, dyspepsia, gyomorbaj, gyomorgörcs, köptető, májbetegségek

csombor

A csombort az emésztőszervi problémák mellett számos betegség kezelésére is használták és használják mind a mai napig. A gyógynövényből készített tea elmulasztotta a hasmenést, enyhítette a hasfájást, és a torokfájásra is jótékonyan hatott. Rovarcsipés ellen nagyon jól bevált az eldörzsölt borsikafű, a belőle készített krémekkel horzsolásokat és kiütéseket kezeltek.

kakukkfű

anaemia, angina, anorexia, antibakteriális, asztmás betegségek, bronchitis, diaforetikum, dyspepsia, elfertőződött sebek kezelése, epilepszia, gyomorbaj, hashajtó, influenza, kiütések kezelése, kólika, köptető, köszvény, légzőszervi betegségek, májbetegségek, megfázás, rándulások, sebek. A kakukkfű teája fertőtlenítő és nyálkaoldó hatású, légúti megbetegedések, köhögés esetén fogyasztják.

rozsmaring

cukorbetegség, depresszió, dyspepsia, epebetegségek, fájdalmak, fáradtság, fejfájás, gyulladásos betegségek, hashajtó, hepatitis, idegi fájdalmak, influenza, kiütések gyógyítása, köszvény, légzési problémák, légzőszervi betegségek, májbetegségek, migrén, sebek kezelése, sebkezelés, szorongásos zavarok

tárkony

fájdalom, hashajtó, köszvény, láz, skorbút, szorongásos zavarok

édesskőmény

asztma, bányahimlő, bélfuror, bronchitis, dyspepsia, elmebetegség, epilepszia, fájdalom, fejfájás, gyomorbaj, gyomorgörös, gyulladások, hashajtó, kiütések, köhögéscsillapító, köptető, megfázás, migrén, rózsahimlő, tüdőgyulladás

10. Isaszeg egyik éttermének étlapján szerepel egy helyi specialitás, amely Isaszeg egy földrajzi helyéről kapta a nevét! (3 pont)

Mi az étterem neve? *Zöld Sasok Étterem*

Mi az ételspecialitás neve? *Öreghegyi betyárszelet*

Isaszeg melyik földrajzi helyéhez kötődik? *Öreghegy üdülőövezet*

11. Melyek a hungaricum élelmiszerek? Soroljátok fel őket!

(24 pont)

Csabai kólász

Dobos torta

Egri bikavér

Gulyás

Gyulai kólász

Halászlé

Hajdúsági torma

Herz budapesti téliszalámi

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

Kolozsvári káposzta

Kjirtőskalács

Makói vöröshagyma

Pick, szegedi téliszalámi

Pozsonyi kifli

Rögös túró

Szaloncukor

Szegedi fűszerpaprika-őrlemény

Torockói somodi kalács

Túró Rudi

Mákos guba

Disznósajt

Pörkölt

Pöttyös Túró Rudi

12. Mit jelentenek az alábbi szavak?

(10 pont)

áldos: a hun-magyar áldozati ételek általános elnevezése

csücsür: dereleszerű tésztába töltött, főtt készítmény

fejlevelű: káposzta

füstölény: füstölt készítmény

gömbögy: gombóc, gombócszerű töltött tészta

hagymafű: snidling, metélőhagyma

gyökert: fűszerkeverék, fűszerkoncentrátum

hungyök: koriander

sütény: sült hús

őrlény: teljesőrlésű liszt

13. Készítsétek el a Csepel-szigeti csirkeüstöny hagymafüves monyáddal nevű ételt. Írjátok le a hozzávalókat! A készítés mozzanatairól készítsétek fényképeket és prezentáció formájában csatoljátok a feladatlaphoz! (15 pont)

Hozzávalók:

- avar áldosgyököt,
- só,
- feldarabolt csirkehús,
- tejföl,
- fehérbor,
- friss gyömbér,
- vöröshagyma,
- fahéj,
- hagymafű,
- bors,
- sáfránygyömbér,
- kömény,
- hungyök,
- citromlé,
- liszt,
- reszelt citromhéj,
- tojás,
- méz,
- gyökfű.

Köretnek lisztből és tojásból monyádot készítünk, amelynek masszájába összevágott, friss hagymafüvet keverünk. Az üstönyt tálalás előtt összevágott, friss gyömbérral és friss gyökfűvel szórjuk meg.

Díszítés: piros virág.

Uralkodó ízirány: édes-savanykás gyömbéres ízek.

14. Kalandozzunk a népi játékok világába! Mi alapján történik a népi játékok rendszerezése? Töltsétek ki a táblázatot! Segítségül megkezdtük a táblázat kitöltését! (14 pont)

<i>Eszközös játékok</i>	<i>Párválasztó játékok</i>	<i>Mozgásos játékok</i>	<i>Szellemi játékok</i>
<i>Tárgykészítő játékok</i>	<i>Párválasztó körjátékok</i>	<i>Különféle ügyességi és erőjátékok</i>	<i>Szellemi ügyességi játékok</i>
<i>Eszközös ügyességi játékok</i>	<i>Párválasztó társasjátékok</i>	<i>Fogócskák</i>	<i>Becsapós játékok</i>
<i>Sportszerű népi játékok</i>	<i>Leánykérő játékok</i>	<i>Sokféle vonulás</i>	<i>Kitalálós játékok</i>
			<i>Tiltó játékok</i>
			<i>Rejtő kereső játékok</i>

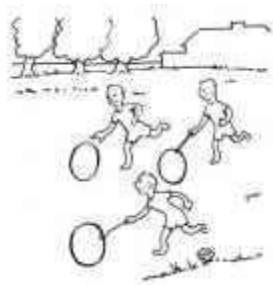
Keressetek a lakóhelyetek környékéről minden típushoz 1-1 példát és írjátok le a játékleírást! (8 pont)

.....

15. Milyen népi játékokat ábrázolnak az alábbi képek? (10 pont)



Virágkoszorú fonása



Abroncs hajtás



Cicázás

Futó méta



Sótörés



Láncszakító



Páros szökellő

Seprútánc



Szembejöttő



Kapus-hidas

16. Írjátok le pár mondatban véleményeteket a nép játékok szerepéről és fontosságáról!
(5 pont)

A játékok arra irányulnak, hogy fejlődjön a résztvevők teljesítménye, illetve, hogy elérjenek egy bizonyos célt. Az együttes tevékenység révén a játékok fejlesztik a közösségi szellemet, megteremtik az összetartozás, az elfogadottság érzését és segítik az egyénnek a szocializációját, együttműködési készségét. A játékok nem csupán szellemi kihívást jelentenek, hanem alkalmat teremtenek arra is, hogy a gyerek erkölcsi érzéke is fejlődjön, s gyakorolja, hogyan kell viselkedni közösségben, társaságban.

A játékot érzelmileg is érlelhetik a gyereket, különösen a gondolkodásban álló önállóság és a mások teljesítményének megítélése terén. A játék segít a türelem, a kitartás, az önbizalom, öntudat és önbecsülés, barátság, mások iránti bizalom, nyitottság és empátia megszilárdításában.

17. Mi a Táncházz, Táncházz mozgalom?

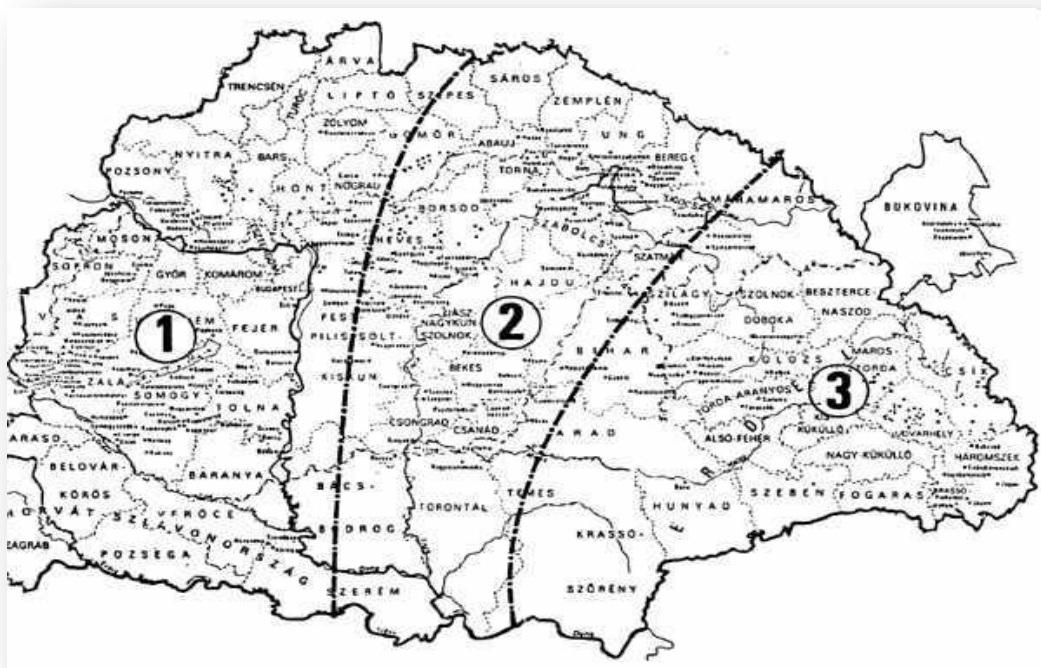
(5 pont)

A magyarországi néptánc együttesek mindenképpen fontosnak tartják az olyan kezdeményezéseket, mint a táncházzak. Olyan országos mozgalomról van szó, mely során a különböző táncegyesületek maguk köré gyűjtik a magyar néptánc és népzene kedvelőit, és lehetőséget biztosítanak számukra annak gyakorlására, illetve az az által való kapcsolódásra, mintegy szabadidős tevékenységként. Ráadásul egy-egy ilyen alkalom során a táncegyüttesek közösségei is megismerhetik egymást.

A résztvevők ilyenkor egy családi közösségben érezhetik magukat (amatőrök és profik is egyaránt tanulhatnak újat egymástól) melynek elsődleges célja maga a szórakozás. A néptánc mellett énekléssel, irodalommal foglalkozhatnak a jelenlévők, illetve egyéb művészetek képviselőivel is találkozhatnak.

A táncházzak eredetének vizsgálatakor, egészen a második világháború utáni évekig kell visszamennünk. A korabeli fiatalság - látván a falvak tradicionális életének elsorvadását a kialakult politikai és gazdasági viszonyok között - szívügyének tekintette a magyar népzene és tánc kultúra megőrzését, felkutatását (amennyiben az „határon kívül rekedt”). A rendelkezésre álló táncanyag, valamint a pedagógiai módszerek pedig lehetővé tették, hogy a magyar néptánc „reneszánszát élje

18. Az alábbi térkép segítségével mutassátok be a magyarországi néptánc dialektusokat, azok belső felosztását is! (10 pont)



Nyugati vagy dunai táncdialektus

- Északnyugati táncdialektus; Csallóköz-Szigetköz; Rábaköz
- Nyugat- és Közép-Dunántúl (Veszprém-Zala-Vas); Dél-Dunántúl (Somogy-Baranya);
- Kelet-Dunántúl (Sárköz, Dunamente, Bácska-Szlavónia, Kalocsa vidéke, Kiskunság)

Középső vagy tiszai táncdialektus

- Felső-Tisza vidéke; Északkeleti Felvidék; Keleti palócok és matyók
- Nagykovács, Jászság; Dél-Alföld, az Alsó-Tisza vidéke

Keleti vagy erdélyi táncdialektus

- Kalotaszeg; Mezőség; Maros-Küküllő vidék; Marosszék
- Székelyföld; Barcaság, hétfalusi csángók; Gyimesi csángók
- Bukovinai székelység; Moldvai csángók

Kinek a nevéhez kötődik a dialektus szerinti felosztás? (1 pont)

Martin György

19. Mi a véleményetek az alábbi idézetről? (5 pont)

Györffy István: „...a néptánc az utolsó óráit éli. A mai fiatal nemzedéket a nemzetközi tánc teljesen megfertőzte.

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

20. Lakóhelyetek környékéről válasszatok 1 táncgyűttest és mutassátok be őket! (10 pont)

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