

<p>Gyűjtő: Gyűjtés ideje:</p>	
TART.: VADTÉRMI NŐVÉNYEK GYŰJTŐGÉTESE	
NÉPRAJZI KÉLDŐ"V	
2 lap	
FOLDRAJZI MINTA:	Budapest
SZÁM MINTA:	XXXIII,

--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

---



---

## Vadtermő növények gyűjtögetése



### I. Szerzés

- 1.<sup>a</sup> / Milyen növényeket /vadtermő/ gyűjtögettek?  
Levélfélét /sóska, vadsaláta/ gyenge szárakat /salamonpecsétje, madártej/, virágokat /bodza, komló, akác, kamilla, v. szikfű, zsurló, kenyér-virág stb./, gyümölcsöt /áfonya, málna, bükk-makk, gesztenye, sulyom/ gyökereket, hagymákat /torma, macskatövis, gyékényböngyőle/, milyen gombafajtákat? mohát, fanedvet.
- 2.<sup>a</sup> / Milyen a./ állatok által összegyűjtött eleséget gyűjtöttek? /erdei vadméhek mézét/;  
b.<sup>a</sup> / állatokat, /csiga, teknős, ették-e a gyerekek a rovarokat, lepke potrohát, Fogtak-e erdei és vízi madarat, halat, rákot, gyikot, nyulat, ürgét, mókust, sündisznót?
- 3.<sup>a</sup> / Kik gyűjtögettek?  
Mindenkori, vagy csak a gyerekek. Bizonyos társadalmi réteghez tartozók /zsellérek, szegények/ bizonyos korcsoportok /gyerekek, fiatalok, vagy öregek/ nők, vagy férfiak, milyen foglalkozásuk /vadászok, pásztorok, csószók, füvesasszonyok, pákászok/, milyen nemzetiségük /magyarok, tótok, cigányok/. Csak egyes családoknál, amelyeknél hagyományos a gyűjtögetés?
- 4.<sup>a</sup> / A gyűjtögetésnek volt-e más célzata is?  
a.<sup>a</sup> / Szórakozás /gyerekek madártojás szedése, lányok közös vasárnapi málnaszedése, vagy hecsli szedése./  
b.<sup>a</sup> / Inség esetén /fahéjból őrlött kenyeret sütöttek, lisztes gyökereket ettek./  
c.<sup>a</sup> / Csere: Gyűjtögetett növényeket lisztért, kukoricáért, hullott gyümölcsért.  
d.<sup>a</sup> / Eladás: /csipkebogyót, hecslit, sulyomot, epret, áfonyát, gombát/.
- 5.<sup>a</sup> / A gyűjtögetés módja, eszközei, edényei.  
/gombázó botok/, edények, kosarak, madárhurkok, hálók, horgok./
- 6.<sup>a</sup> / Mikor jártak gyűjteni? hétköznap, ünnepnap, bizonyos alkalmakkor /csak inséges időben, vagy bizonyos évszakban, árvíz után, stb./
- 7.<sup>a</sup> / Ha csoportosan voltak, hogyan osztották el a szerzeményt? Volt-e olyan, hogy a jó gyűjtőterületeket egyesek lefoglalták? /méhodu, gombázó terület/.

### II. Felhasználás, tárolás

- 1.<sup>a</sup> / Főétel készült-e gyűjtögetett nyersanyagból?  
a/ leves /sóska, gomba/ aszalt gyümölcs: böjt/  
b/ pörkölt /gomba/ hus,  
c/ sült /pl. bodzavirágot, akácvirágot megsütötték tojással./
- 2.<sup>a</sup> / Saláta.
- 3.<sup>a</sup> / Csemege: málna, sóska, áfonya, méz.  
a/ nyersen  
b/ megfűllesztve /kazalba dugva körtét/  
c/ silve /gumó, gesztenye, vadalma, kókény./  
d/ főve /sulyom, vadhus./  
e/ aszalva - hol aszalták?
- 4.<sup>a</sup> / Izesítő, konzerváló /vadkapor, kakukkfű, vasfű, torma/ erjesztő: /komló/  
édesítő: /vadméz/  
savanyító /ecet/ vadkörtéből, vadalmából  
olaj: bükkmakk, mogyoró.



5. / tésztára: /dió,ogyoró, bodza/.
6. / lekvár: alma, rózsabogyó, vadkörte/
7. / Télire szárított nyersanyagok: gomba, hal, levelek /dohánypótlónak/  
gumók, gyökerek, kérgék: lisztnék.
8. / Italnak: nyírvíz, bor /kékénybor, bodzabor /pálinka/ eper, boróka/  
tea.

III. Hal, kisebb vadak elkészítési módjai:

Sütés, párolás, főzés, pörkölés, konzerválás.

Nyárson, vagy sárba tapasztás.

Írjuk le részletesen az egyes elkészítési módokat és kapcsolódó tárgyi anyagot írjuk és rajzoljuk, vagy fényképezzük le.

Lehetőleg méreteket is.

Próbáljuk megállapítani a gyűjtögetés arányát és szerepét.