

OTTHONUNK A VÉRTES

A VÉRTESI NATÚRPARK

VETÉLKEDŐJE

2024.



2. FORDULÓ

Csapatnév: _____

Korosztály (alsós/felső): _____

1. feladat – A Vértesi Natúrpark és egykorvolt lakott településrészei

Az alábbi térképen a Vértesi Natúrpark településeinek a teljes területét láthatjátok – különböző zöld színekkel jelölve. Képzeljétek el, hogy régen, nemcsak egy lakott része volt az adott településnek, hanem külterületi határában számos kisebb településrészsel is találkozhatunk. Egyeseknek van még látható nyoma, mások csak írásos emlékekben maradtak fenn.

Ismerkedjünk meg ezekkel a legendás településrészekkel! A **feladat**, hogy **írd**átok a **körökbe a sorszámát** azoknak a településeknek, amelyekhez tartoznak a következő oldalon található leírások!



A feladatotok, hogy írájatok a vonalákra a keresett külterületi településrészt nevé! A megfejtésben a leírás mellett segít a zárójelben található anagramma, azaz a megfejtés betűi összekeverve.

1 Ezen a külterületi településrészen a Kr. utáni III. és IV. században már két római telep is állott, amelynek egyike a keresett hely. A VI-VIII. században avarok laktak ezen a helyen, amit a közeli Diósi-dűlőben feltárt avar temető is bizonyít. Az 1200 sírból álló temetőt 1935-ben a Gánt-Bodajk közti bauxit szállító kisvasút építése közben találták. A temető érdekessége a páratlanul gazdag gyöngylelet. A településrészt nevé 1231-ben említik először a korabeli oklevelek. Jelenleg egy család folytat külterjes, környezettudatos, állatbarát gazdálkodást az itt lévő tanyán. Elsősorban magyar tarka tehének tartásával és tejtermék feldolgozásával foglalkoznak. Céljuk megbízható, szabadtartásos gazdálkodásból származó egészséges élelmiszerek előállítása.

A hely neve: _____ (donor puszta)



2 Ez a településrészt már az I.-III. században is lakott hely volt, villagazdaságok alakultak ki, tevékenységük mezőgazdasági munkára épült. Ma az ún. Dohányos-ház áll itt, mely az eredeti arculat megőrzésével került felújításra, s hangulatával illeszkedik a környéken folyó természetgazdálkodáshoz. Itt készül a magyar szürke szarvasmarha húsból a 'Csíkvarpai Csípös Csodafalat' nevű kézműves szalámi. Korábban birkaúsztatók is voltak ezen a területen. Ma a Pusztai Állatpark területe: bivalyok, szürkemarhák, bölények és lovak legelnek itt.

A hely neve: _____ (pont szarufa)



3 A hajdanán Boldogasszony-kápolnának is hívott település(rész) a Vértesben az Országos Kéktúra útvonalán fekszik. Az erdőben megbújva találhatjuk az egykori **település** romjait.

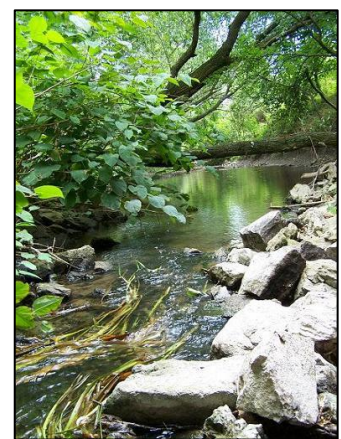
- Megmaradt épületeit eldózerolták, csupán egy romos ház és az erdőben létesített temető emlékeztet a hajdani településre. Itt található a kristálytisza vizű Vörösmarty-forrás.



A hely neve: _____ (kupán tapaszol)

4 A település a keltaság főhelyeként szerepel a történelemben. A község határában itt maradt fenn a római kori Pannónia egyik különleges emléke, a Császár-víz duzzasztógátja. Az építmény egykor halastóvá duzzasztotta a patak vizét, és a tavaszi árvizek ellen védte a völgy déli kijáratánál (Kisfalud környékén) létrejött római villagazdaságokat.

A hely neve: _____ (kapuőr kasszát)



5 A Vértesi Natúrpark egyik legkisebb települése 1848 előtt még pusztá volt, s ennek a központja volt a keresett településrész. „Ezen a helyen hajdan török mecset vagy erősség volt, köveit azonban már malomépitésre használták fel s így ma már alig van nyoma e történelmi emlékek. A nyugati részén a határnak földsáncok és építmények romjai láthatók, melyek erősségeket mutatnak.” A régi temető mögött valamikor itt egy vélhetően nagy templom állt, kb. 10–15 m átmérőjű, nagyjából kelet–nyugati tájolású volt. Feljegyzések szólnak arról, hogy a templom homokköveit később a malom építésére használták fel. Egy legenda szerint pedig a református templom főfalait építették belőle, a harangokat pedig beledobták a forrásba.

A hely neve: _____ (lesz mamut topp)



6 Ez a településrész már az Árpád-kor óta ismert. Az ókorban a közelben húzódott a Savaria út nyomvonala, ennek mentén állt a római kori villa rustica, amelyet itt tártak fel. A török hódoltság során pusztává vált. Majd a XVIII. századtól egy helyi hagyomány szerint a gróf Almásy-család vette birtokba a korábban szlovákok által lakott pusztát, templomukat ledöntötte, és annak helyébe építtette a ma is látható római katolikus Nepomuki Szent János-kápolnát. Az 1820-as években a már ősi birtokos gróf Lambergék mellett a báró Luzénszky család neve is felbukkant. 1870-ben birtokosai Festetics Gizella grófnő, illetve Stahremberg-Luzénszky Klára grófné voltak. A XX. században állami gazdaságként folytatta életét.

A hely neve: _____ (pázsit urak)



7. Az egykori településrész ma Szárligethez tartozik, de korábban egy másik vele szomszédos településhez tartozott, amelyet a megfejtésben keresünk. (Az egykorvolt településrész látható az 1884-es térképen, amelyet az I. fordulóban a 22. oldalon már használtatok.) A Vértes rengetegében ma már csak pár épület és egy emlékhely jelzi ezt a helyet. A hely a II. világháborúban is fontos szerepet játszott, melynek emlékét egy információs tábla és egy katonai sír is őrzi. A Szárligeti állomásról induló egyik gazdasági kisvasút futott a régi településrésztől nem messze a Vértes irányába, Wekerle Sándor birtokán, ezen a településrészen, mely egyben a megfejtés is, a Fáni-völgyig. A kisvasút fát és tejet, továbbá üveggyártáshoz különleges homokot szállított. Kezdetben lóvontatású vonatok, később gőzmozdonyok, majd 1937-től dízel üzemű mozdonyok közlekedtek. Ennek a régi településrésznek a közelében található a Fáni-völgyi műút mellett, a korábban a Wekerle család tulajdonát képező, később államosított, 1910 körül épült, szép állapotban lévő mai erdészház, a piros jelzésű turistaút mentén.

A hely neve: _____ (pulzált sáska tús)



8. A Vértes vadregényes szépségű erdejében, a Csákány patak közelében található ez az egykori településrész. A századforduló környékén még mintegy nyolcvan állandó lakosa volt a hegyvidéki szórványnak, a 2001-es népszámlálás azonban már csak 3 lakost mutatott ki. Fennmaradt nevezetessége az a mesésen szép kápolna és egy erdei temető. Számos turistacsoport látogatja e csodás természeti látnivalót, amit egyébként az Országos Kéktúra is útba ejt.

A hely neve: _____ (paszuly kötésterv)



9. A török időkben elpusztult falunak mára csak pár kőből megmaradt kápolnaromja hirdeti emlékét, valamint a közelmúltban folytatott régészeti ásatások során a temetőjét is feltárták. Az előkerült leletanyag alapján a templom építési ideje a XII.-XIII. századra tehető. A templombelsőben talált, elszenesedett gabonamagvakat tartalmazó fazék még a pogány hitvilág tovább élésének bizonyítéka (edénybe helyezett gabonaáldozat). Az egykori falu romkápolnájához az Országos Kéktúra jelzéseiről csupán pár lépést kell letérnünk a kék emlékmű jelzésen. A festői kis dombról belátni az itt folyó Csákányos-patak hegyekkel ölelt, hangulatos völgyét.

A hely neve: _____ (csapások szunyát)



10. A település a Vértes északnyugati szegletében található zsáktelepülés. Egy erdővel körülölelt völgykatlanban búvik meg. Már a római korban, az I.-V. században is lakott hely volt. A falut valószínűleg a Csák nemzetség kezdte el építeni a fölötté levő várral együtt. Zsigmond király idejében a korabeli adatok szerint már állt a vár, ami a falu legfőbb látnivalója ma is. A törökdúlás következtében elpusztult települést 1730 táján Duna-melléki katolikus németekkel telepítették be, a falu korabeli elnevezését ekkor kapta, amely a megfejtés. 1917-ben törölték végleg a település nevéből a „puszta” jelzöt.

A hely neve: _____ (este pszt zsuga)



11

E településnek a környéke is lakott volt már a rómaiak idején. Feltehetőleg ennek a falunak a határában vezetett át az Aquincumot Savariával összekötő római főútvonal.

Mint oly sok más település, a török időkben ez a falu is elnéptelenedett. Az 1696-os feljegyzésekben pusztaként szerepel, ez a régi neve a megfejtés, amikor erdőkből és kaszálókból állt csak a település. A XVIII. században telepítettek be svábokat a településre. Már 1884-es kataszteri térképeken is látszik a település határában kiterjedt 'pincesor' és 'pincebokor', amely nagymúltú borkultúrára utal a településen. Ma négy helyen is található a faluban pincesor, amely örökségvédelem alatt áll.

A hely neve: _____ (buzgár tapsol)



12

A község a török dúlások alatt elpusztult; az Esterházyak a törökök kiűzése után tótokat telepítettek ide, kiknek utódai már teljesen megmagyarosodtak. 1885-ben a kolera pusztította a lakosokat. Nem messze fekszik a mai községtől az egykori nevén vértéskeresztúri bencés barátoknak romjaiban máig fennmaradt temploma és monostora; ahol hajdan a falu is állt. Ez volt a Csákok törzsmonostora. Ennek a két település határát is érintő kiterjedt pusztaságnak a neve a megfejtés. A templom egykoron (1884-ben) nem Oroszlány település része volt, így a leírás sorszámát másik településhez kell párosítanotok. (A megfejtést megtaláljátok az I. forduló IV. feladatában lévő archív térképeket nyomozva.)

A hely neve: _____ (patikus rezek)



13. A településrész a török hódoltság idején a tatai uradalom része volt. 1632-ben II. Ferdinánd nebojszai Balogh Istvánnak, Tata várkapitányának adta zálogbirtokként az uradalmat. 1643-ban gróf Zichy Ferenc, majd 1646-ban gróf Csáky László a tulajdonos. A birtokosok gyakran cserélődtek a török kiűzésének időszakában, amíg 1727-ben fraknoi gróf Esterházy József, Oroszlánkő földesura meg nem vásárolta az uradalmat. A kamalduli barátokat az új birtokos telepítette Majkra 1733-ban. A rendnek adományozta az 1200 holdas pusztát, a tavakkal, és a rajtuk működő malmokkal együtt, ráadásul még az új kolostor felépítéséhez szükséges anyagokat és munkaerőt is biztosította. A kamalduliak anyakolostoruk mintájára alakították ki a ma is látogatható kolostort is. Lehetőség van kipróbálni az egykori remeték életét, hiszen újból lakhatók a cellaházak, a mai kornak megfelelő komfortfokozattal.

A hely neve: _____ (must kap zaj)



14. A vár és a falu honfoglalás- és Árpád-kori elődjéről áll rendelkezésre néhány adat. A Bődönkút nevű településrész falura vagy tanyák létezésére utaló cserepeket találtak. Rómer Fóris (*régész, művészettörténész*) még látta annak a templomnak a romjait, amely a korabeli faluval azonos lehetett. Látóhegy szélén egy domb található, ahol emberi csontokat és koponyákat találtak. Ez a terület lehetett a korabeli település (vár és falu) X-XIII. századi elődje. Az egykori és a mai település, valamint vára is valószínűsíthető, hogy egy madárról kapta a nevét.

A hely neve: _____ (kapu szatócs)



15. Az egykori falu nevével először egy 1379-ből származó okiratban találkozunk. A hajdani lakott település a székesfehérvári prépostság birtokát képezte. A mai település a török korban három teljesen elnéptelenedett területből létesült. A megfejtésben az egyik régi településrész nevét keressük. Az egyesült községet 1909-ig Ondódnak nevezték, mely Fejér megye és a Vértesi Natúrpark északkeleti peremvidékének egy völgyében fekszik, melyet az Általér szel keresztül.

A hely neve: _____ (szauna pánt)



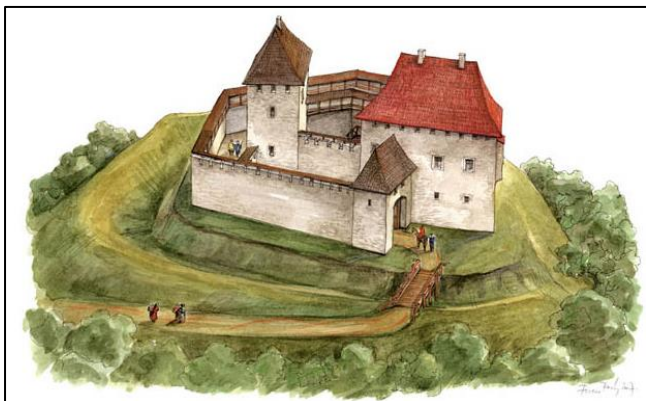
16. A keresett településrész a mostani településtől északra feküdt, a középkorban még önálló falu volt, majd vélhetően a török idők alatt elnéptelenedett. Napjainkban léteire már csak írásos források, illetve a XII. századból fennmaradt körtemplom (kerektemplom, rotunda) emlékeztet. A körtemplom falait dolomitból építették, amelyet a környéken gyűjtöttek, bányásztak. A köveket mészhabarcossal rögzítették, amely rendkívül erős, időjárásálló kötést biztosított az épületnek: falai napjainkban is fennmaradtak.

A hely neve: _____ (társak metszenek)



17 • Ennek a településnek a külterületén faluszerű településrész a Vértes rengetegében nem volt, csak egy vár. A Vértes északi lejtőjén emelkedő, szabálytalan ötszög alakú várat, melynek kapuja a nyugati, legmeredekebb oldalon helyezkedik el Károly Róbert király idejében 1324-ben említik először írásos források. A várnak valószínűleg udvara és kútja nem volt, a vizet feltehetőleg a Vértes közeli forrásaiból szállították ide. A várhoz Károly Róbert idejében 35 község tartozott. Mint királyi vár "Castrum Vitam, Vytam, Wyttam" alakban 1379-ben szerepel iratainkban. A várat a török is ostromolta, a XVIII. századtól az Esterházy család tulajdona volt.

A hely neve: _____ (vivát nyár)



2. feladat – Ízelítő a Vértesi Natúrpark madárvédelméből

A következő feladatban a 2024. év madarával ismerkedünk meg, mely faj védelmében a Vértesi Natúrparkban a Pro Vértesnek nagy szerepe volt. **Írjátok ide a magyar nevét** az év madarának:

.....

A feladat, hogy a keresztrejtvényt **fejtsétek meg a leírások segítségével!** Használjátok, olvassátok nyugodtan a Vértesi Natúrpark monográfiáját is, ha elakadtok, minden információt megtaláltok a könyvben is! 😊

Milyen madárfaj szerepel a Pro Vértes logójában? 😊 **Írjátok ide nevét:**

The crossword puzzle grid contains the following images and clues:

- 1:** A wooden nesting box on a metal tower.
- 2:** A large stone eagle sculpture with spread wings on a pedestal.
- 3:** A glass display case containing several bird specimens.
- 4:** A male Common Nighthawk (Kisgyöngyvető) perched on a branch.
- 5:** A small white bird chick.
- 6:** A circular logo for 'PRO VÉRTES' featuring an eagle and the text 'A Természet egyházában...'.
- 7:** A historical painting depicting a man on horseback with a bow and arrow, with an eagle flying in the background.
- 8:** A male Common Nighthawk (Kisgyöngyvető) perched on a branch.
- 9:** A small white bird chick.
- 10:** A small white bird chick.
- 11:** A small white bird chick.
- 12:** A small white bird chick.
- 13:** A small white bird chick.

VÍZSZINTES SOROK

2. A Pro Vértes legrégebben elkezdett programja, mely a veszélyeztetett ragadozó madarak állományának megmentését tűzte ki célul.
4. A kerecsensólyom fészekalja 3-5 különleges színű tojásból áll. Milyen színűek a tojásai?
8. Ilyen villanyoszlopokra helyezik ki a természetvédelmi szakemberek a műfészkeket, költőládákat.
9. A kerecsensólyom ennek a tevékenységnek a végzése közben ejti el zsákmányát.
11. A kerecsensólyom eredeti élőhelyét tekintve hasonló a parlagi sashoz, csak a zavarások miatt kényszerült a középhegységi erdők peremeire. Az eredeti élőhelyének neve:
13. A kerecsensólyom egyik fontos zsákmányállata, egy emlősállat.

FÜGGŐLEGES OSZLOPOK

1. Ennek a hónapnak az elején már a fészkelőhelyeken látni a kerecsensólyom-párokat, amelyek az elfoglalt fészkelőhelyet nászrepüléssel jelzik más madaraknak.
2. A madarak életének és mozgáskörzetének megismeréséhez, vonulásuk követéséhez ez a modern technikai eszköz nagy segítséget jelent.
3. A fiókákat a természetvédelmi szakemberek a lábukon megjelölik egy csak erre a célra szolgáló különleges eszközzel, ez a tevékenység a
5. A ragadozó madarak idomítása és az idomított ragadozó madarakkal történő különleges vadászati mód neve.
6. A török korban ilyen adót fizettek a magyar főurak a Török Portának.
7. A kerecsensólyom jellemzője, hogy nem épít fészket, hanem más ragadozómadarak fészket foglalja el. Ezen a helyen is szívesen költ.
10. A fészekőrzések és műfészkek kihelyezése mellett ez a téli emberi tevékenység is nagyon fontos a madarak túléléséhez.
12. A magyarok ősi hitvilágának egyik legszebb jelképe. Legismertebb emlékműve Tatabányán található, ez Európa legnagyobb bronzmadara.



A feladat másik részében ismerjük meg jobban a 2024. Év madarának életmódját és a Vértesi Natúrpark beli rövid történetét közelebbről. A következő **szókereső játékban** rejtettük el az alább olvasható leírás egyes szavait. A feladat, hogy találd meg őket, **húzd össze a találatokat, majd egészítsd ki a következő oldalon lévő szöveget!** Keleti, déli és délkeleti irányban találsz meg az elrejtett szavakat!

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

A kerecsensólymok fészkeit hosszú időn keresztül rendszeresen kirabolták a _____ és a sólymászok. Fészkeiket csak őrzéssel lehetett megvédeni, mely az egész fészkelési időre kiterjedt. A Vértessben 1982 óta folyik az _____, a veszélyeztetett fészkek őrzése, és a _____-kihelyezés. Ennek hatására az állomány a _____ térségében a korábban ismert 1-2 pár helyett 7-8 párra nőtt.

_____ elején már a fészkelőhelyeken látni a kerecsensólyom-párokat, amelyek _____ közben jelzik más madaraknak, hogy elfoglalták a fészkelőhelyet. A sólyomfélék nem építenek fészket, hanem más ragadozó madarak, holló vagy fekete _____ fészket foglalják el. A kerecsensólymok ragaszkodnak ahhoz a fészkelési formához (gallyfészek vagy sziklai), melyben maguk is kikeltek a tojásból. A hímek csak többéves korukban költenek először, de a fiatal tojók már a következő év tavaszán párba állhatnak.

A _____ ideje alatt a tojót a hím eteti. Az etetéskor a _____ madár mindig kirepül a _____ biztonságából, és röptében veszi át a zsákmányt. A fészkelő 3-5 vörösesbarna tojásból áll. A tojásokat egy-két nap különbséggel rakja le a tojó, és a második vagy a harmadik tojás lerakása után kezd kotlani. A kotlás ideje alatt, ami kb. harminc nap, a _____ madár többször leváltja. A kikelt fiókákat a tojó 2-3 hétig őrzi. Eleinte csak a hím, később azonban már mindkét szülő hordja a fiókáknak a táplálékot. A fiókák kb. _____ napig tartózkodnak a fészkekben, de a család még később is sokáig együtt marad: a fiatalokat a szülők látványos jelenetek közepette tanítják a _____ megszerzésére. Az egyik öreg alul, a másik felül repül, közöttük pedig a fiókák. A felül repülő szülőmadár elejti a karmai közül a zsákmányt, melyet a fiókáknak a levegőben kell elkapniuk. Ha ez nem sikerül, akkor az alul repülő szülő elkapja, majd helyet cserélnek a felül repülővel. A _____ addig folytatódik, míg az összes fióka meg nem tanulja a levegőben elkapni a zsákmányt.



Sólyomőrzés a Vértesi Natúrparkban



1.) A Vértesi Natúrparkban ilyen típusú terület pl. a fokozottan védett Csíkvarsa, mely fűfélékből és más virágos lágyszárúakból álló növények és a hozzájuk társuló gazdag állatvilág életközössége. A természetes szárazföldi élőhely neve: ____.



2b) A kaszálórétek fűvét egy évben – időjárástól függően – általában háromszor-négyszer vágják, az első kaszálás volt a „kincs”, annak volt a legjobb a minősége, és a legdúsabb. Felmagzás előtt rendre vágják. Az eszköz neve, amivel a munkát végezték: ____.



2c) A levágott fűvet pár napig szárították. Ha nagyon vastag volt a levágott rend, akkor forgatták is. Ezután következett a gyűjtés, egy háromágú fából készült kézi szerszám segítségével, aminek a neve: _____. A végén egy nagy, szintén fából készült gereblyével, a _____vel még az elmaradt szálakat is összehúzták.



2d) Ha már kiszáradt a fű, akkor először kis csomókba rakták, majd ezeket a közepes méretű mezei szénacsomókat, amit két személy két rúdon elvihet (80-100 kg), összeszedték. Ennek a neve: _____.



2a) A füves területek legelterjedtebb, természetvédelmi szempontból leginkább kívánatos kezelési módja:

a) _____.

A szarvasmarhák a magasabb, erősebb növekedésű gyepeket kedvelik. A bivalyok előnyben részesítik a mocsaras területek savanyú füveit, és nyáron igénylik a vizes, dagonyázásra alkalmas helyeket. A juhok a szárazabb fekvésű, rövid fűvű legelőket kedvelik, s rövidebb rágják a növényzetet.

3. feladat – Természetgazdálkodási munkák a réteken egykor és ma

A feladat első része, hogy **nevezzétek meg a vonalkákra írva** az egykor elterjedt kézi erővel végzett egy körforgást követő hagyományos természetgazdálkodási módszer főbb eszközeit és fogalmait!



2f) Az összegyűjtött szénát szekerekre rakva hordták be s rakták össze, ami a paraszti tudományok egyik legnehezebbike volt. Ha jól készítették a „kupacot”, akkor az illata még tavasszal is kellemes „mezőillatú” maradt. Ennek a nagy „kupac”-nak a neve: _____. A lekaszált és megszártott fűfélék, azaz hivatalos nevén a _____ gyűjtésének ideje a Vértesben június elejétől kezdődött, az élőhelyektől függően (vizes vagy száraz) eltérő időszakokban. Ez a takarmány az állatok téli etetésére szolgált.



2e) Majd 8-10 mázsányi száraz kaszálékot úgy raktak össze, hogy a szél kárt ne tehessen benne. A neve: _____. A megrakása gondos munkát igényelt, lepedősen kellett rakni, így egymásba kapaszkodtak a szálak. Gondosan igazgatták, sokszor óvatosan meg is taposták, aztán szénakötéllal fixálták, melynek a végére téglát kötöttek.

A mezőgazdasági termelés során korábban az állatok (*bivalyok, szarvasmarhák, lovak*) igavonó erejét használták ki, manapság azonban a munkafolyamatok gépesítve lettek, a különféle eszközöket traktorok húzzák. Csákváron, a Pro Vértes kezelésében lévő fokozottan védett Csíkvarsai-réten kb. 25 éve folyik olyan speciális



A kaszáló színtezettsége és háromdimenziós élőhelyei
Rajzok: Barabás Atilla

természetkímélő gyepgazdálkodás, amely a gyep hosszú távú megőrzését, fenntartását és hasznosítását szolgálja, magába foglalva a legeltetést és a kaszálást is. Ennek a művelési módnak köszönhetően az évek hosszú sora alatt számos egykor kipusztult állatfaj talált újra kedvező életfeltételeket magának ezen a csodálatosan szép és különleges réten.

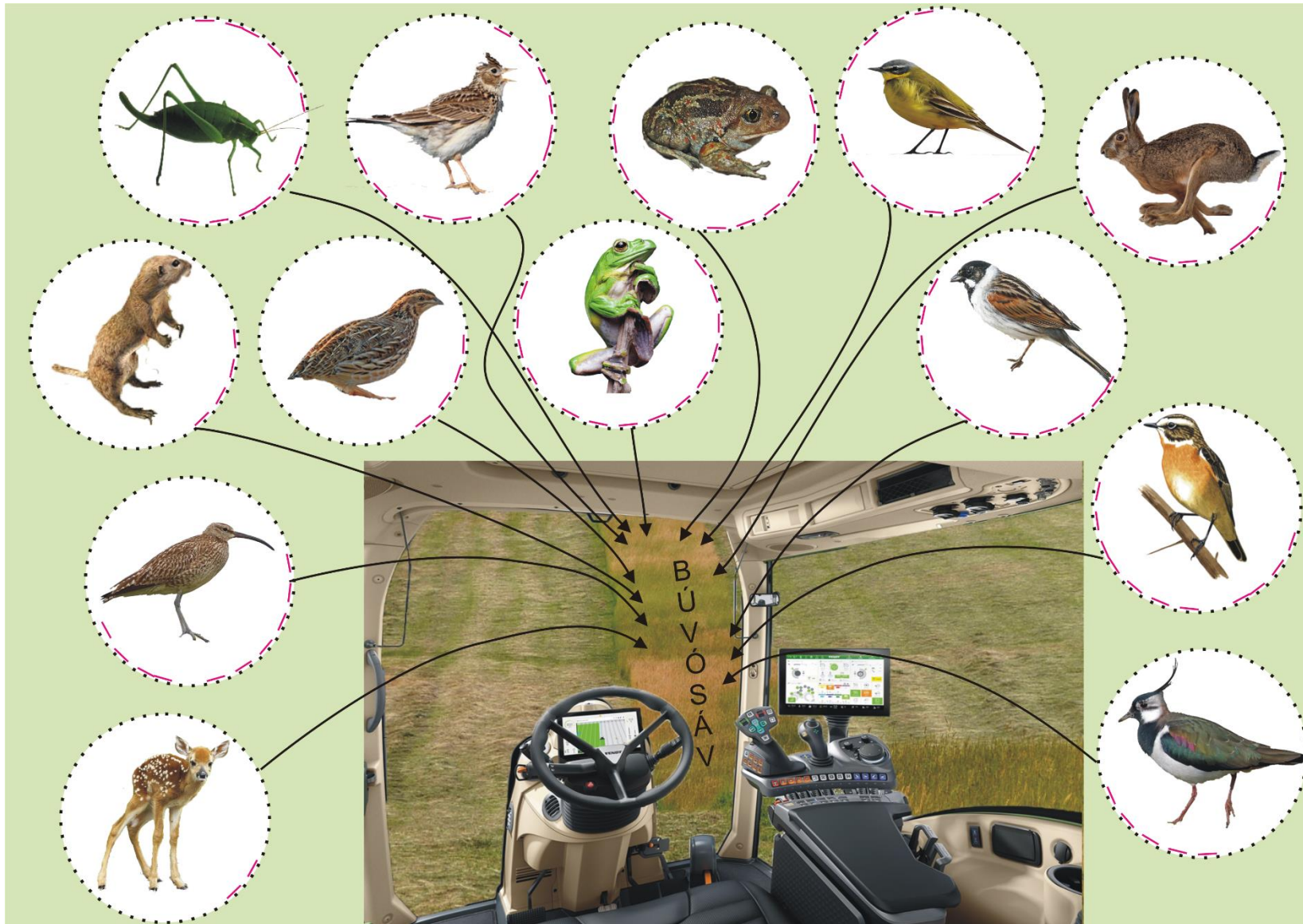


Természetvédelmi célból a traktorok elejére, a rotációs kasza elé 4-5 m-rel **láncfüggönyös vadriasztót** szereltek. A kaszálás során visszahagyott 10-12 méter **búvósávok**, azaz lekaszálatlan részek biztosítják a réten élő állatoknak, hogy elbújjanak, meglapuljanak, a következő tavaszon pedig vonzzák a fűben fészkelő madarakat. Az őszi időkre kell legjobban figyelni, mert az anyja lefekteti őket a fűbe és meglapulnak. Emiatt lassan, emberi gyalogló tempóban (5 km/ó sebességgel) halad a traktor, hogy idejében észre vegye őket.

A kaszálás 200-300 m széles darabokban középről kétfelé történik, - **kiszorító, madárbarát kaszálási** módon -, nem pedig körkörös. Mielőtt két lekaszált darab összeérne, a fű 8-10 m-es csíkban kaszálatlanul marad. Ezt a részt csak másnap reggel kezdéskor vágják le, hogy addigra az élőlények kimehessenek belőle, ugyanakkor egyszerre száradjon meg a széna, nem akadályozva ezzel a rendszér és bálázás menetét. Ha a közelben víz van, a maradványcsíkokat erre irányítják, ugyanis a kétélűek szívesebben húzódnak ezeken a vízhez, mint a nyílt részeken (béka-folyosók).



A feladat, hogy írjátok a vonalákra a Csíkvarsai-réti magas fűben élő állatokat, amelyek a rét kaszálásakor a **búvósávban** menekülhetnek a traktor elől!



4. feladat – Csákvár, a térségi fazekas központ



Csákvár talaja kitűnő agyaglelőhelyül szolgált az ott élő lakosságnak, akik a jó minőségű agyagot ősidők óta edénnyé formálták. A település már a rómaiak idejében is jelentős volt, Floriana néven ismerték. A nagy szakértelmű fazekasmesterek igényes munkája révén Csákvár az ország egyharmadát ellátó fazekasközponttá vált. Csákvár lakosságának nagy része a fazekasságból élt: 1833-ban 193 fazekas dolgozott itt, de még 1900-ban is 131 fazekas rendelkezett iparendeléssel. Csákváron az agyagművesség több ágra oszlott: a tálás, a korsós, a fazekas és a kályhás munkáját szigorúan megkülönböztették egymástól. A fazekas tűzálló agyagból készítette termékeit: fazekat, lábost,

különbéle sütőedényeket. Fontos volt, hogy az edény tűzálló legyen, még a nyílt lángot is bírja. A fazék a legfontosabb cserépedény, maga a mesterség is e formáról kapta a nevét.



Csákváron található a mesterséget és késztermékeket bemutató **Fazekas Emlékház**, amely ifj. Horváth István fazekasmester tulajdonát képezte, aki a családi hagyatékot Csákvár Községi Tanácsnak ajándékozta 1975-ben. A felajánláshoz egy kitételt támasztott: a több mint 200 éves parasztházat a csákvári fazekasság bemutatására használják, az múzeumként üzemeljen az érdeklődők számára. Az Emlékház három szobából álló helyiségeiben lévő tárgyakat a település lakossága adta össze.



A Fazekas Emlékház előzetes bejelentkezéssel látogatható, ahol a tárlat megtekintésén kívül lehetőség nyílik a fazekas mesterség - agyagozás, korongozás – kipróbálására is.

Látogassátok meg minél többen – május elejétől október végéig várja az érdeklődőket!

A feladat, hogy azonosítsátok be a hagyományos csákvári fazekas használati tárgyakat! Írjátok a sárga csillagokba a következő oldalakon olvasható leírások sorszámából a megfelelőt!



1.

Ez egy nagyon leleményes fazekas tárgy. Készült mázas és mázatlan változatban is, 3 és 5 literes űrtartalommal is. Ebben ivóvizet tároltak, mely kialakításának megfelelően tudta sokáig hűsen, frissen tartani az ivóvizet. Aratások alkalmával a mázatlan formáját hordták ki a legények magukkal, amelyet teli állapotban félig a földbe is lesüllyesztettek. A földbe helyezve ugyanis nem tudott gyorsan felmelegedni. A párolgás során pedig az edény fala átnedvesedett, és tovább volt képes hűsen tartani az ivóvizet számukra. A mai napig a tapasztalat, a lelemény, a funkcionalitás, az ügyesség szimbóluma lehet. A mai termoszkulacs kiváltható egy ilyen hagyományos tárggyal. Neve:



2.

Ennek az edénynek az elterjedésében és népszerűségében Hadik András huszárajainak poroszok elleni dicsőséges hadjárata is közrejátszott. A huszárságot, mint fogalmat nem véletlenül azonosították a magyarsággal, a vitézséggel, a magyar virtussal, így ezen a jellemzően boros kancsón az ábrázolásokon bajuszos, csákós, huszárruhás férfialakként jelenítették meg. A köz- és magángyűjtemények kedvelt darabjai közé tartozik, egyike a legnépszerűbb magyar fazekasmunkáknak. Hagyományosan jellemzően az Alföldön készítették, de Csákváron is. Neve:

3.

Ez egy olyan mázas edény, amelyből a főételt fogyasztották el régen ebéd idején. Olyan a kialakítása, hogy az átmelegedett edényfal hője nem volt káros hatással a terítőre. A neve:

4.

Ezt az edényt kelt tészták dagasztására használták. A tásasok készítették. Ideális hajtogatáshoz és kelesztéshez egyaránt. A leírásban benne van a neve, amely így hangzik:

5.

Ebben készítették kenyér mellé nyers tejszínből a feltétet. Egy edényben mozgatták ütögetéssel a tejszínt addig, amíg ez a tejtermék ki nem csapódott az író mellől belőle. Ezt a tárgyat hagyományosan fából és agyagból is készítették. A neve:

6.

Ez egy sütő edény, amiben egy speciális, Csákvárra nagyon jellemző édességet készítették. Az édesség olyan, mintha a fánk és a palacsinta szerelemgyereke lenne. Lekvárral megkenve és porcukorral meghintve tálalták. A sütőedény neve:

7.

Ennek a korsónak két szája van. A kisebbik „csórt” a család férfi tagjainak, a nagyobbik nyílást tréfásan a család női tagjainak készítették. Az edény neve:

8. Ezt az edényt a határba kijárva használták nyakba akasztva. Jellemzően belső melegítés céljából pálinkát tettek bele. 3 és 5 dl űrtartalmú volt általában. A neve első fele az alakjára utal. Pontos neve:

9. Ezt az edényt rakták ki a csibéknek itatás céljából. Mivel mázatlan volt, és így nagy felületen tudott párologni a víz benne, ezáltal a kémiai folyamat által egyúttal hűsen is maradt sokáig benne az ivóvíz. Készült önitatós rendszerű is. A neve ugyanaz, mint ma is:

10. Ez egy tréfás kialakítású kancsó. A tetején sok lyuk van, de csak az egyikből jutott folyadék az ember szájába. Ezt kellett tréfálkozások alkalmával megtalálni. Hagyományosan olyan két színű volt, mint ahogy a fényképen is látható. Gyakran felirattal is ellátták. Az elnevezése jelzi, hogy a kancsóból nem lehet egyszerűen kiinni, vagy kiönteni a bort. A neve:

11. Ennek az edénynek a funkcióját a nagy lapos aljából lehet kitalálni, ami a nevében is benne van. Ma is ízletes ételeket lehet benne készíteni, csak hirtelen nagy hőnek nem szabad kitenni. Vagyis sparhelten, hagyományos villanytűzhelyen, vagy gázterelő lemezzel fedett gáztűzhelyen használható ma is. Az edény neve:

12. A következő edényben szintén főztek az előbbieket szerint. Ennek valamivel kisebb az alja, de nagy méretű, és szép mintás a mázazása, ami jelző a nevében is szerepel. Az edény neve:

13. Ebből az edényből vizet vagy tejet ittak régen. Azért hogy ne lötyögjön ki a kancsó tartalma, a csőrénél bölcsen készítettek neki peremet is. A kancsó neve, amiben a kiöntőrész régies neve benne van:

14. Ezekben a kisebb ibrikében korábban tejfölt készítettek és aludt tejet. Nagy, széles fenekű, nagy öblű edények. Pohár illetve bögre méretűek. A nevük: és

15. Hasonlít a 10-es sorszámú borozó kancsóhoz. Ugyanazon az elven működik illetve nem működik. Csak ebbe jobban bele lehet kapaszkodni erős jókedv esetén. 😊 A nevében benne van az az ékszer, ami a tetején látható. A kancsó neve:



16. Ez a fazekas termék bizonyos konyhai eszközök tárolására volt használatos. A neve:

A feladat második részeként írja le egyik csapattagotok **felőttbéli terveit a fehér színű keretekbe, a kérdésekre válaszolva**, hogy mivel szeretne majd foglalkozni, ha felnő. Ha visszatekintünk a múltunkba, tulajdonképpen a jelen világunkban is így vezet az út a boldogsághoz, a jövőbeli megelégedett felnőtt élethez. Az értékeléskor az életszerűséget, a kivitelezhető terveket, elképzeléseket pontozzuk. 😊



4. A fazekas céh vezetője, **MESTER**e, fő gondviselője, mesterek ellenőre, szervezet pénztárosa úgy lett valaki, hogy a „létrán” feljutott szakmája csúcsára, s majdan esküt tett rá.

Én így leszek jó mestere tervezett majdani szakmámnak:

3. Ha legényből mester akart lenni, el kellett készíteni **MESTERREMEK**ét (nagy edény). Csákváron kb. 50 literes lakodalmas fazék vagy rőfös tál (kb 70 cm).

Én így leszek mesterember, ez lesz a mesterremekem:

2. Ezzel a legény még nem fejezte be a tanulást, de már bérért dolgozhatott. Utána 2-3 év **VÁNDORLÁSI IDŐ**, gyakorlat megszerzése következett.

Én így fogom kitanulni magam:

1. A fazekasmesterség tanulása nehezebb volt, mint más mesterségé, mert sok gyakorlat kellett a korongoláshoz. Egy gyermek 8-9 éves korában szegődhetett el **INAS**nak. Balkezeset nem vettek fel és olyat sem, aki nem önszántából választotta a mesterséget. Az inasidőben kosztért és kvártélyért dolgozott, 3-5 évig tanult. Inaspróba: Ez egy **próbadarab** elkészítése volt, amivel a mesterségben való jártasságát, a legénysorra való alkalmasságát bizonyította az inas. Én ezt a szakmát szeretném kitanulni:

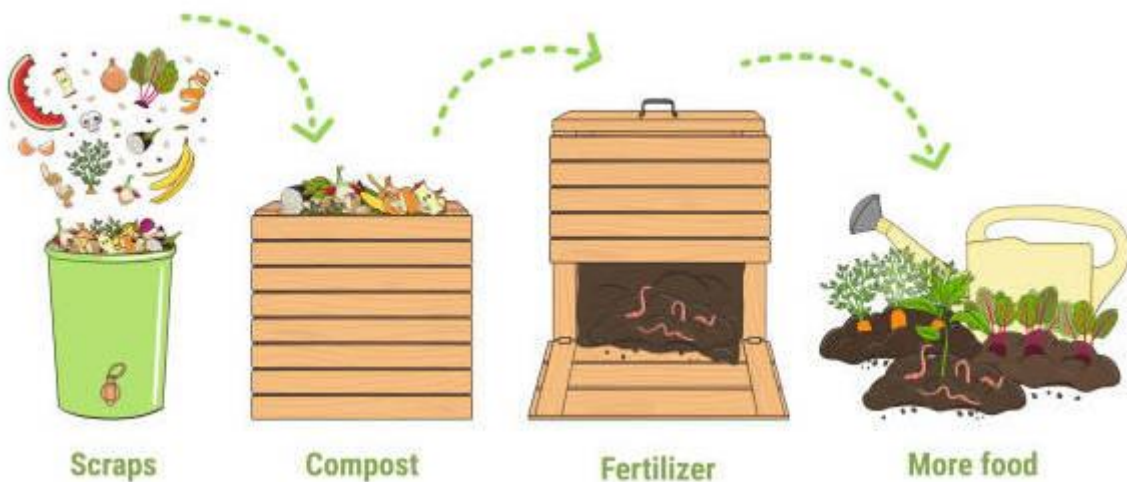


5. feladat – Kreatív feladat: komposztáló készítése

Az ENSZ felmérése szerint évente majdnem 1,3 milliárd tonna étel végzi a kukában, amelynek csaknem 30-50 %-a amúgy komposztálható konyhai **zöldhulladék** (lehetne). Ennek a problémának az orvoslására 2024. jan. 1-től kötelező lett a szelektív zöldhulladék gyűjtése Magyarországon, minden olyan településen, ahol ez gazdaságilag racionálisan megvalósítható. A Vértesi Natúrpark települései közül a tatabányai társasházakhoz már idén megérkeznek a konyhai szerves hulladék gyűjtésére a barna szemeteksek.



A korábbi gond maga a szerves anyagok szemétszállítása is, amely rengeteg szén-dioxid kibocsátással jár, így a hulladék mértéke közvetetten így is hozzájárul a levegő szennyezéséhez. Másrészt viszont amikor ez a nagy mennyiségű étel a szemételepekre kerül a rothadással irdatlan mennyiségű üvegházhatású gáz jut a levegőbe, mint például metán is. Ezért a komposztálás a környezettudatos életvitel egyik fő eleme, mely könnyen visszatanulható „mesterfogás”, amivel a bolygónkért sokat tehetünk egyénileg is.



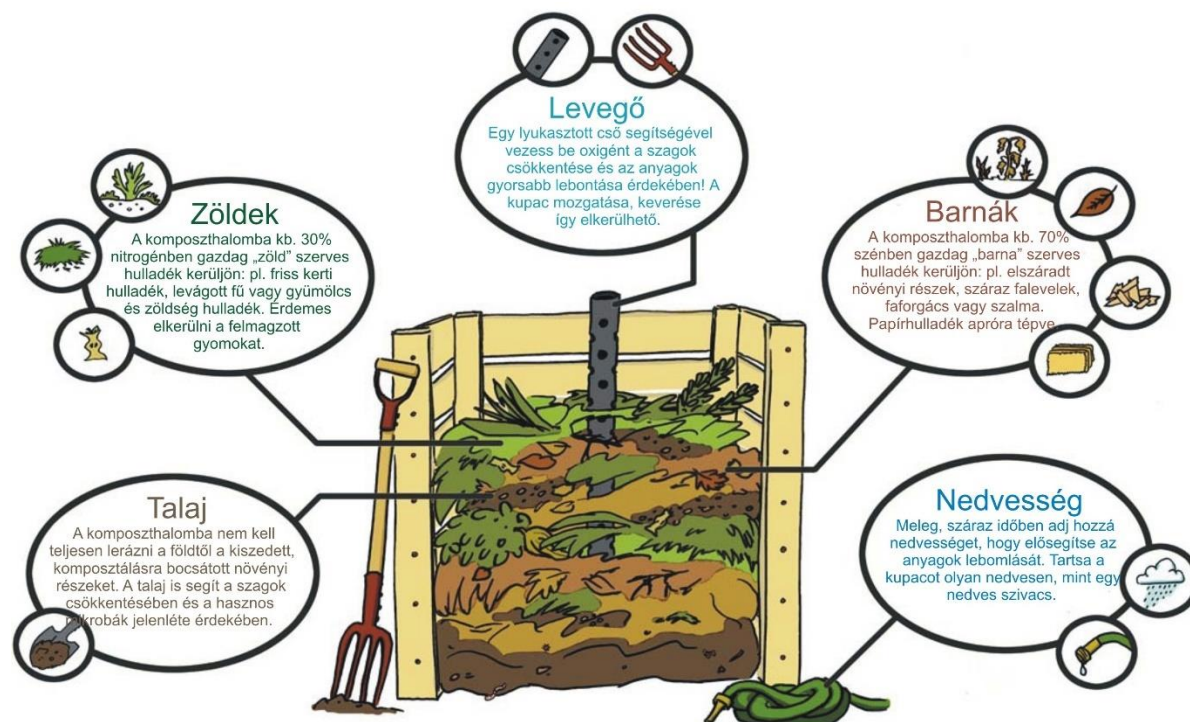
Itt a jó alkalom felkészülni a konyhai és kerti komposztálásra! Ebben a feladatban a biohulladék környezetbarát feldolgozását tanuljuk meg. **A feladat 1 db komposztáló készítése.** Lakó körülményeitől függően négyféle komposztáló készítése közül választhatok.

- a) **kerti komposztáló készítése** – kerti növények tápanyagutánpótlásához
(amelyik csapat rendelkezik már kész komposztálóval, annak be kell mutatnia, hogy a lentebb felsorolt és minden szükséges elemmel rendelkezik-e a szerkezet, készíthet egy másikat is vagy próbálkozzon meg a konyhai komposztáló készítésével)
- b) **konyhai vagy erkélyre helyezhető komposztáló készítése** – szobanövények és balkonvirágok táplálásához



A) KERTI KOMPOSZTÁLÓ készítéséhez az alábbiakat érdemes figyelembe venni:

- Kb. 1 m³ nagyságú tároló szerkezet szükséges, aminek az alja érintkezik a földdel
 - anyaga lehet fa deszka, drótháló, újrahasznosított műanyag, stb.
 - a belső és külső levegőztetése és az öntözése megoldott legyen
 - alul nyitott legyen, érintkezzen a talajjal!
- a szerves anyagok a megfelelő rétegrendben váltakozva és arányban kerüljenek bele
(ebben segítséget nyújtanak a mellékelt ábrák és ez a video is, melynek linkje: <https://www.youtube.com/watch?v=sqEYqg83q-8>)
 - a kerti komposzt elindulását követően a belsejében pár hétig nagy hő keletkezik, ezt gőzölésként is észlelheted. Akár 55C is lehet, ezért a giliszták csak később jelennek meg, amikor a hőmérséklete visszaesik 35C alá. A földgiliszták 0-40C között képesek túlélni.
 - ez lassabb lebomlási folyamat, ezzel az eljárással kb. 8-12 hónap is kell a teljes lebomlásig, a kész komposztig. De az első meleg szakaszban a gyommagvak is elpusztulnak.



B) A KONYHAI KOMPOSZTÁLÁS kétféle módszerrel történhet.

Nincs szükség nagy kertre vagy udvarra a szerves anyagok komposztálásához! Egy kis kreativitással teljesen felelősségteljesen komposztálhatjátok az élelmiszer-hulladékot egy lakásban.

B/1. Az egyik módszernél horgászboltokban vagy internetről beszerezhetők a komposztgiliszták, amelyek a testük hámján és a bélrendszerében termelik azokat a baktériumokat, amelyek a leghasznosabb munkát végzik a komposztálás során. A *Dendrobaena veneta varietas Compastor* névre hallgató giliszta zöldhulladékban mint speciális környezetben tenyésztett giliszta alfaj, és internetről is olcsón beszerezhető.



- ebben az esetben egy a levegőztetés érdekében a tetején lyukasztott fedelű műanyag vödörre lesz csupán szükséged, amelyet tarthatsz pl. mosogató szekrényben, folyosón, a hőmérséklet 15-30C között legyen. Ha jól csináljátok, egyáltalán nincs kellemetlen szaga.
- a nyers (!) konyhai hulladékok közé itt is kell szén tartalmú barna komposztképző anyag, pl. aprított papírhulladék
- majd erre kell tenned a komposzt gilisztákat (nem kell félnetek, szagmentes)
- A kedvező nedvességtartalom 60-80%, ezért időnként locsolgatni is kell a szerves bomló hulladékot.
- időnként meg kell kicsit óvatosan lazítani az elegyet, ha tömörnek érzed, hogy levegőhöz jussanak a giliszták.
- jól gondold meg, hogy mivel eteted majd a gilisztáidat, nehogy elcsapják a „hasukat”! 😊
- max. 35C lehet a komposzt, semmi esetre ne melegítsd, mert e hőfok felett elpusztulnának
- a kész komposzt tömény, ezért földdel keverve vagy kis mennyiségben alkalmazzuk, pl. vízben feloldva akár levéltrágyaként is vagy vetőmagok előzetes „fertőtlenítő” hatású megfürdetésére





B/2. A másik konyhai **komposztálási** módszer a **speciális hozzáadott mikróbák segítségével** a gyors komposztálás, azaz a „bokashi” erjesztési folyamat (városi komposztálás) néven található meg. Ezzel a módszerrel kb. 4 hét alatt kapunk kész szerves tápanyagot szobanövényeinkhez vagy a balkon növényekhez. Ez a konyhai komposztáló edény anaerob, vagyis levegő jelenléte nélküli komposztálásra alkalmas, a komposztálási folyamat végén pedig úgynevezett komposztheát nyerhetünk, egy olyan tápanyagban gazdag erjesztett szervesanyagot, amelyet óvatosan és kellő mértékben hígítva használhatunk növényeink öntözésére is.

- ennél az eljárásnál egy zárt fedeles vödörben gyűjtitek a szerves nyers konyhai hulladékot
- ehhez adható a „Greenman Starter” gabonakorpa és egyéb hordozóanyagok keveréke, melyben lévő mikroorganizmusok csak a hulladék nedvesség tartalmával érintkezve aktiválódnak és így kezdik el lebontani azokat. Ez az indító kultúra pl. itt szerezhető be, és nagyon sokáig elég lesz: <https://greenman.hu/product/greenman-starter/>
A „Greenman Starter spray” egy speciális mikrobiológiai készítmény, amely segíti a szerves anyagok lebontását, komposztálódását, kisebb nedvesség tartalmú szerves hulladékok esetén, például krumplihéj. (Itt rendelhetitek internetről, bár valószínű, hogy az egyik fajta önmagában is elég lehet: <https://greenman.hu/product/greenman-compost-spray/>)
- a nyers (!) konyhai hulladékok közé itt is érdemes rakni szén tartalmú barna komposztképző anyagot, pl. apróra tépkedett papírhulladékot



C) Komposztálás az ERKÉLYEN vagy a TERASZON

Ha nincs vagy nincs elég nagy kertetek vagy kevés a konyhai maradék, készíthettek az erkélyre vagy a teraszra tehető komposztálót is. A módszer természetesen itt is ugyanaz: aprítani – elkeverni – nedvesen tartani – letakarni.



Hozzávalók:

- legalább 75 literes műanyag vödörféle, tetővel (Csináld magad!),
- 2 db faléc
- 1 nagyobb virágalátét a vödör alá
- háromágú kerti gereblye vagy levegőztető „szigony” a keveréshez,
- kisebb ágak, száraz nyesedék, faapríték, lomb, vagy festetlen, natúr kartonpapír,
- ásványi „kőpor” (zeolit, riolittufa, perlit, alginít, őrölt mészkőpor dolomit) – pl. takarmányboltból

A vödör előkészítése:

Fúrjatok kb. 20 db lyukat a vödör aljába, valamint a vödör oldalába is, kb. 15 cm-es magasságban a vödör aljától. Tegyük a virágalátét tetejére a két falécet, és erre helyezzük a kilyuggatott vödröt.

A komposzt elkészítése:

Az eljárás ugyanaz, mint minden más komposztálónál, csak figyelembe kell vennünk a kisebb méretet. Először is kezdjük egy réteg gallyal, száraz nyesedékkal (kb.15cm), erre tegyünk egy réteg lombot. Ha ez nincs, akkor szórjunk kis darabokra szétéptett kartonpapírt a vödörbe, és erre tegyünk megint egy réteg száraz nyesedéket, faaprítékot (ezek a megfelelő levegőzéshez szükségesek). És már kezdődhet is a komposztálás. A jól összevágott konyhai és kerti hulladékot (zöldjavakat) már tehetjük is a vödörbe, amit egy kis gereblyével jól keverjük össze. Szükség szerint öntsünk rá vizet is, de vegyük figyelembe, hogy a konyhai hulladékok (pl. dinnye, paradicsom) már önmagukban is magas nedvességtartalmú zöldjavak.



Figyelem! Ha túl magas a zöldjavak nedvességtartalma, akkor kiszorul a levegő, rothadásnak indul a komposztáló tartalma és bűdös lesz. Ha viszont túl száraz, akkor nem indul be a lebomlási folyamat, mert a mikroorganizmusok nem tudnak nedvesség nélkül működni. A komposztálódó anyagnak olyan nedvesnek kell lennie, mint egy kinyomott szivacs, és akkor minden rendben zajlik. Érdeemes félműködés oldalra helyezni.

Kétfetente adjunk hozzá 2 evőkanál ásványi adalékot. Minden alkalommal, amikor friss konyhai nyersanyagot teszünk a komposztálóba, adjunk még hozzá ugyanannyi nyesedéket, faaprítéket, jól keverjük el, hogy ne tapadjanak össze a nedves anyagok.

Lássuk csak, hogy mi mindenre lesz jó az elkészült komposztotok!?

A komposzt javítja a talaj minőségét, növeli a talajélet aktivitását és támogatja a humuszképződést. Bárhova kijuttathatjuk az elkészült komposztot: szobanövényekhez, balkon virágokhoz, zöldségpalánta neveléséhez vagy bármelyik növényhez a kertbe.

- ✓ elősegítjük növényeink talajéletének helyreállítását, a sok-sok természetes tápanyaggal az egészségük megtartását,
- ✓ ellenállóbbak lesznek esetleges kártevő támadással szemben
- ✓ nagyobb terméshozam, virágzás és vitalitás lesz jellemzőbb az ezzel táplált növényeknél
- ✓ a talajhoz 20%-ban (azaz 1/5-öd részben) bekevert komposzt szivacsként fogja őrizni és tárolni az öntözővizet a növények számára
- ✓ és segítjük a Bolygónk egészségesebb légkörét megtartani, ami számunkra is biztosítja a jó levegőt

Az utolsó **feladatotok**, hogy válogassátok ki és **vonallal kössétek össze** azokat az anyagokat, amelyek komposztáló edénnyel vagy kerti komposztálóban **alkalmasak komposztálásra!**





+1 részfeladat – Neveljük méh és lepke-boldogító növényeket!

A feladatokat az I. fordulóban megkapott virágmagok tovább nevelése – azaz rendszeres locsolása abban az edényben, amelybe a virágmagokat vetettétek. A kis kasvirágok kb. az áprilisi kirándulás idejére lesznek olyan fejlettségi állapotban, hogy szétültessétek őket lazább csoportokra. A II. forduló végére a magoknak kb. 2 db sziklevelük, s 2 db lomblevelük lesz becslésünk szerint. Kb. a II. forduló végére fognak megjelenni az első lomblevelecskék. 😊 Rendszeresen tartsátok nedvesen a földet, majd várjatok türelmesen!



Majd csak az áprilisi közös kirándulást megelőzően kell szétültetnetek, s dekorálni a cserepet / balkonládát – vagy amibe ültetitek a magokat. Várhatóan csak májusban lesznek akkorák, hogy szabadföldbe kiültessétek.

A **nevelési munkákat** dokumentáljátok, **készítsetek** a munkafolyamatokról **fényképeket**, s a feladatlapon beküldésével együtt várjuk az erről készített képeket! Értékeljük az újra hasznosított anyagok felhasználását is. 😊

