

Autista tagozat 5. osztály

Hon- és népismeret

| | |
|-------------|----------------------|
| Készítette: | Buzetzký Ágnes |
| Téma: | Társas munkák |
| Tananyag: | Társas munkák ősszel |

Társas munkák ősszel

A szüret

Híres szőlőtermő vidékeink vannak, mivel a kiváló éghajlat, és kedvező a vulkanikus talaj. A hozzáérő szőlősgazdák a középkor óta nemes borokat állítanak elő. Méltán nevezik a tokaji bort „a borok királyának” és a „királyok borának”.



A Balaton mellékén hagyományosan október 21-én, Orsolya napján, a Tokaj-Hegyalján pedig október 28-án, Simon-Júdás napján segítségével végezték a tulajdonosai bérmunkásokat társas munka volt,



kezdődik a szüret. A szőlősgazdák a család szüretet. A nagyobb szőlőbirtokok fogadtak a szüret idejére. A szüret mindig is

ahol a jókedv és a mulatság szőlőtermő vidéken szüreti



kísérte a betakarítást. Szinte mindegy bál zárta a betakarítást.

Kukoricafosztás

Az egyik legfontosabb őszi munka a kukoricafosztás, más néven tengerihántás, máléfejtő volt. Ebben a társas munkában a rokonok, ismerősök, egymást. A kukoricát szeptember 29. napját követően hordták be a gazdák a jó alkalom volt a legények és a lányok szövődtek it szerelmek.



szomszédok segítettek után, azaz Szent Mihály földekről. A kukoricafosztás barátkozására, gyakran

A fosztóban volt tánc és áldomásívás. A kellett, mint minden más kalákamunka fűződtek a kukoricafosztáshoz. Aki piros lefeküdni. A könnyű kukoricahajat egymás észre, hordta a „gólyafészket”. Volt, ahol a alkalmas pillanatban megrohanták a megpróbálták meghempergetni őket, a dobáltak a legényekre védekezésül.



segítségét azonban viszonzni esetében. Különféle szokások csövet talált, mehetett fejére rakták. Aki nem vette legények „csürhét” jártak. Egy fosztó lányokat, s lányok pedig kukoricacsöveket



A napraforgó, a paprika és a dohány betakarítása

A **napraforgó** az Kezdetben Európa-Hazánkban csak a napraforgófejeket



olajat adó haszonnövény. Amerikából származik. szerte csak dísznövényként ültették a kertekbe. 18. században terjedt el. Régen a levágott szekérral beszállították a portára, szárították,

majd bottal kiverték a magokat a tányérból.

(A képen nem napraforgót csépelnek, de az eszköz hasonló volt.)



A szintén Amerikából származó **paprika** ma már nélkülözhetetlen fűszernövény. Ez is a 18. században terjedt le Magyarországon, korábban a főúri kertek dísznövénye volt,

illetve orvosságnak használták. Valószínűleg a délről érkező bunyevácok terjesztették el. Nem véletlen, hogy a két jelentős paprikatermesztő vidék Szeged és Kalocsa környéke. A paprika nagyon kényes növény, többször kell kapálni, öntözni. Ötször annyi munkát igényel, mint pl. a gabonatermesztés.



csak

A leszüretelt termést fonnyasztották,



majd felfűzték



és a tornácon szikkasztották





A teljesen kiszárított paprikát összetörték, darálták, s végül megtisztítva

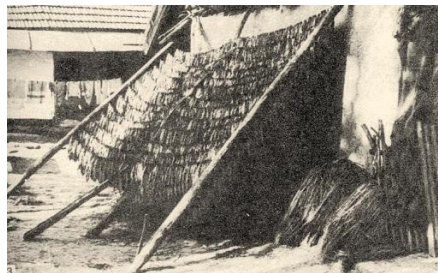


csomagolták.

A **dohány** ugyancsak Amerikából származik, eleinte orvossággént használták. A 17. században a törökök döntő szerepet játszottak elterjesztésében.



Kialakultak a dohánytermesztő körzetek. A dohány simítása kalákamunka volt, akár csak a többi termés feldolgozásáé.



Feladat:

Nézz utána az interneten, hogy mely növények származnak Amerikából?

Mit állítanak elő a napraforgóból, a paprikából és a dohányból?