

Kedves Látogatók, Gyerekek!

Ebben a majorban olyan védett, őshonos háziállatokkal találkozhattok, amelyek mai világunkban – ahol minél több terméket, minél gyorsabban, hatékonyabban kell előállítani – veszélyeztetettek. A magyar természetvédelem pártfogásba vette őket, és ti is sokat tudtok segíteni, ha nézelődtek, gondoltok és játszatok velünk. Köszönjük, hogy eljöttetek hozzánk! Éreztétek jól magatokat nálunk!



A kutyák általában napközben lustán hevernek, de kapuzárás után szabadon vigyázzák a majorot. Te melyik kutyában bíznál este a legjobban? Indokold meg, miért?.....



A magyar pásztorkutyák minden év nyarán itt a majorban összemérik tudásukat és megmutatják, hogy milyen ügyesen terelik a nyájat. Írd a kutyafajták nevét a rajzok alá! Figyeld a hirdetményeinket, mikor lesz Salföldön pásztorkutya bemutató, terelőverseny!

Legyél pásztor, tereld a nyájat az itatóvályúhoz!



Ha a füzet kérdéseinek helyes válaszait beküldöd hozzánk (somlai@bfnp.kvvm.hu), akkor sorsoláson vehetsz részt, ahol biotermécsomagot, nyulat vagy akár bárányt is nyerhetsz!

A baromfiudvarban szorgalmas élelemkereső, edzett szervezetű szárnyasokat látsz. Melyik a legnagyobb? (Egy éneket is biztos tudsz erről az Amerikából származó szárnyasról!)

Mely étel elkészítéséhez nem kell tojás? Húzd alá a kakukktojást!

diótorta francia saláta tokány galuska fasírozott

A gyöngytyúk afrikai eredetű, a Földközi-tenger környékén háziastították. Már az ókorban háziállat volt. Úgy tarották, hogy tollazatának pöttyei a halott Meleagrosz királyt sirató testvérek könnyecseppjei. Latin neve is ehhez fűződik - Meleagris gallopavo.

Mit gondolsz a baromfiudvar hangadói között rá melyik a jellemző?

Jelöld meg!

néma – halkszavú – bőbeszédű – rikácsoló

A baromfiudvar nyelvtörője: Jobb egy nyak tíz nyaknál.

A ludat az egyiptomiak, a görögök és a rómaiak is nagyra becsülték. Miért fontos háziállat még ma is? Gondolj a sokféle hasznosításra!



A rackajuh fehér vagy fekete színváltozatokban fordul elő, gyapja vastag szálú, feldolgozásra kevésbé alkalmas. Szarva jellegzetesen V alakú, pödrött. Érdekes, hogy mind a két nem sarvat visel. Hogy hívják a juhászok racka-bundából készült bokáig érő jellegzetes viseletét? bekecs – suba – mente



A mangalicák mókás-vidám kinézetük ellenére szomorúak attól, amit a mai konyhatündérektől hallanak: a háziasszonyok nem szeretik a sertészsírt. Pedig a mangalica zsírja (abból sok van neki!) és húsa eltérő zsírsav összetétele miatt kifejezetten egészséges. Sonkája pedig mennyei csemege. Hány féle színváltozatú mangalicát ismerünk?



Szaladj a bivalydagonyáig! A hatalmas erejű bivalyok imádják a vizet, ha lehet fürdenek, dagonyáznak. A XIX. században Ranolder veszprémi püspök keresztet állíttatott a Badacsonyra. A monda szerint a köveket 40 bivaly vontatta fel a hegytetőre, ahonnan a Balatont meglátva a mélybe vetették magukat. A bivalytej zsírtartalma 8% (a tehéntejé: 4%), ezért Olaszországban kedvelt alapanyaga a sajtgyártásnak.



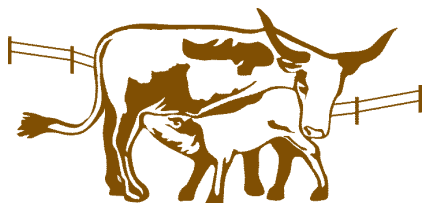
Sajtkészítés otthon

0,5 kg túrót morzsoljunk bele 1 liter tejbe. Ezután forraljuk fel, és amikor a folyamatosan kevert tejből elkezd a savó kiválni, a túró pedig nyúlóssá válik, öntsük tésztaszűrőbe, hogy a leve lecsepegjen. A visszamaradt sűrű masszát dolgozzuk össze 6 dkg vajjal, 1 tojássárgájával, 1 kávéskanál finomra őrölt sóval, negyed mokkáskanál szóda-bikarbónával, egy csipet őrölt fehér borssal, és egy zománcozott edényben, takaréklángon addig keverjük, amíg sima, sajtszerű anyaggá áll össze. A megolvadt sajt ízlés szerint kevés köménymaggal vagy fokhagymaporral is ízesíthető. A masszát öntsük kivizezett formába, és hűtőszekrényben érleljük.

Szerinted a bivaly honnan származik? Jelöld meg!

Ázsia – Amerika – Afrika – Európa

A magyar szürke marha a major szimbóluma



A büszke tartású, hatalmas erejű szürkemarha valaha Magyarország legfontosabb exportcikke és legelterjedtebb marhaféléje volt. Kiváló minőségű húsáért nagyon keresték, lábom akár a francia határig is elhajtották. Az állat tenyésztése ma elsősorban a fajta fennmaradásáért folyik. Hallottad már a GÉNBANK szót? Mit jelenthet?

Kirándulásaid során szemeddel megkeresheted a szürke marha gulyát a legelőn, hogy éppen merre „dolgoznak” szorgalmasan a Salföldet körülölelő táj megőrzésén.

Miért fontos legelőinket gondozni, ezt az élőhelytípust fenntartani? -----

A kiállítóteremben megfigyelheted a Balaton-felvidéki táj változásait. A felsők képek majdnem százesztendősek, az alsók 2000-ben készültek.

Keresd meg a kővágóörsi kőhátról készült képpárt! Ki állt a köveken 1930-ban?

Fűszer- és gyógynövénykertünkben az alábbi növényeket is láthatod:

Rozmaring (*Rosmarinus officinalis*): Mediterráneumban honos, nálunk fagyérzékeny örökzöld növény. Az ókorban a hűség jelképe volt, erősíti az emlékezést. A régi görög iskolások rozmaringból font koszorút viseltek, hogy könnyebben tanuljanak. Finom, gyantás illatú fűszernövény, elsősorban bárány- és vadételeket ízesítenek vele.

Kakukkfű (*Thymus vulgaris*): A római katonák a fürdővizükbe tették, hogy erőt, bátorságot nyerjenek. A fűszer neve a görög thymon=életerő szóból ered. A népi gyógyászat a felső légúti megbetegedésekre használja. Fűszerként salátákba, vadhúsokhoz ajánlott.

Kerti zsálya (*Salvia officinalis*): Régen csodaszerként tisztelték, úgy vélték, elűzi a halált is. Erre utal neve is: salvare=gyógyítani, megmenteni. Gyulladáscsökkentő, fájdalomcsillapító hatása elismert.

Levendula (*Lavandula angustifolia*): Ősidők óta használt fertőtlenítő hatású, mediterrán eredetű növény. A rómaiak levendulavízben fürdöztek, mivel illata tisztaságot és frissességet sugall. Száritott virága rovarűző.

Tárkony (*Artemisia dracunculus*): Nevében a dracunculus sárkányt jelent, mert a középkorban azt hitték, hogy jó kígyómarás és állati harapások ellen. Ázsiában honos vesetisztító, epehajtó fűszernövény.

Körömvirág (*Calendula officinalis*): Tavasztól ősziig virágzó, szép sárga virágú növény. Külsőleg sebek és egyéb bőrproblémákra használják. A kozmetikai ipar fontos alapanyaga.

Majoránna (*Majorana hortensis*): Ókori boldogságszimbólum. Osiris szent növénye volt. A néphagyomány szerint: a boldog házasságot remélő lányok kelengyjük közé majoránnalevelet tettek.

Borsikafű (*Satureja hortensis*): Teája bizonyítottan jó étvágytalanság, bélhurut, köhögés, torokgyulladás esetén. Alacsony vérnyomás ellen is fogyasztják. Illóolaját a likőripar hasznosítja. Diétázóknak borspótló.

Bíbor kúpvirág (*Echinacea purpurea*): Neve a görög echinos (sün) szóból származik. Immunrendszer erősítő gyümölcsillatú gyógynövény, kiváló meghűlés és légúti fertőzések kezelésére.

Orbánfű (*Hypericum perforatum*): Népiesen Szent János füve, ami virágzási idejére utal. Depresszió, idegeskedés, alvászavar ellen javallott. Olajos kivonata sebek, fekélyek kiváló ellenszere.

Otthon mely fűszer- vagy gyógynövényeket használjátok rendszeresen?