

Bengecseg Alapítvány

Ferdinánd Futam Program 2025.

1. feladatlap

Korcsoport: 7 - 8. osztály

Beadási határidő: 2025. február 14.

Csapatnév:.....

elért pontszám: / 88 pont

keresztrejtvény: / 20 pont

összpontszám: / 108 pont

Kedves Gyerekek!

Üdvözlünk benneteket a Ferdinánd Futam II. verseny első fordulóján! Reméljük, számos hasznos információt fedeztek fel a feladatok megoldása során! Jó munkát kívánunk!

A feladatlap megoldásához az alábbi forrásokat ajánljuk:

<https://www.hungarikum.hu/>

<https://karcagimuzeum.hu/index.php/karcagi-ertektar>

A Ferdinánd Futam csapata

I. forduló: HUNGARIKUMOK – HELYI ÉRTÉKTÁR

1. Mi a hungarikum fogalma és miért fontosak a magyar kultúra szempontjából?

..... / 7 pont

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Mi a különbség a hungarikum és a nemzeti érték között?

..... / 8 pont

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Egészítsétek ki az egyes hungarikumokról készült alábbi leírásokat!

...../ 10 pont

A)

(6 elem - 3 pont)

..... -ben épült az első paprikamalom, 1900-ban már három hasonló örölt 12 köpárral, a modern paprikamalmok a XX. század elején épültek meg. A tájörzetben kizárólag köpáros paprikamalmokat építettek, melyeket a XIX. század végén gőzgépekkel, a XX. században dízel- és villanymotorokkal hajtottak, ezek mellett jelentős volt a dunai vízimalmok száma is. A termék színű, bársonyos hatású, aromáját tekintve kellemes, fűszeres, pirított magvakéhoz hasonló. Íze,

B)

(6 elem – 3 pont)

Az italt-ben alkotta meg császár és magyar király udvari orvosa, a család egyik őse. A történet szerint a doktor, a köztudottan folyamatosan küzdő uralkodót egyik nap egy saját készítésű, különlegesből készült itallal kínálta, aki nem győzte magasztalni a csodálatos készítményt, és az első korty után így kiáltott fel: „Dasistein!”. Ezzel nevet is adott az italnak, és az elindult világhódító útjára. Számos országban jól ismert és kedvelt ital, különösen népszerű Olaszországban, Németországban, Ausztriában, és a Kárpát-medence magyar lakta területein.

C)

(8 elem – 4 pont)

A több mint éves múltra visszatekintő hivatás gyakorlója olyan komplex,, szolgáltatást biztosítanak hazánkban, amely egyedülálló Európában. Összehasonlítások alapján Európa más országaiban a magyarországihoz képest kevésbé összehangolt az és egészségügyi ellátása. Hazánkban ilyen munkát csak főiskolai oklevéllel rendelkező személy végezhet. Szakmai tevékenységét önállóan látja el, de rendszeresen kapcsolatot tart az egészségügyi, gyermekjóléti és szociális ellátórendszer embereivel. A védőnő szoros személyes kapcsolatot tart gondozottaival, melynek során az egyéni szükségleteknek megfelelően különböző problémáikban - egészségügyi, szociális, mentálhigiénés - tanácsot nyújt. Ezen kívül szervez, készít elő, közösségi programokat biztosít a gondozottak számára.

4. Szellemi hagyatékok, életművek is bekerültek a hungarikumok közé. A megnevezett értékekhez rendeljétek 1-1 nevet!

..... / 5 pont

matematika, automataelmélet, játékelmélet, számítástechnika	
morfiungyártás	
belsőleges oldatos cseppek (immunerősítés, nyomelempótlás)	
olimpiai bajnok labdarúgó	
szellemi örökség, gyakorlati alkotások (pl. Lánchíd; Tiszaszabályozás, lóverseny)	

5. Anagramma

..... / 12 pont

Ha sikerül megfejtenetek az anagrammákat, csoportosítsátok őket az alapján, melyek szerepelnek a hungarikumok között, melyek pedig a Magyar Értéktárban? Segítségül megadjuk, hány elemből, illetve hány betűből áll a fogalom. A szókezdő betűket nagybetűvel írtuk. (pl. AaaácgykMr - /2 (elem) -9 (betű) megoldás: magyar akác/

áeeéiooCScsdlknrSZ /2-15/	aaeeOgyMprtt /2-12/	aiiiiOBbllyVzs /2-12/
aáiOoKkrrsst /2-12/	öcsCsFr /1-5/	aááoCsKllMnr /1-11/
aáoógrTt /1-8/	eéüFkrsztv /1-9/	aeeiucsdgPpSZ /2-11/
aaaááiíbdgylMrsVzz /2-17/	aeéukklpSZ /1-9/	eéöglRs /1-7/

Hungarikumok Gyűjteménye:	Magyar Értéktár:

6. Nevezzétek meg a képen látható hungarikumot, majd válaszoljatok a képekhez kapcsolódó kérdésekre!

..... / 6 pont



Elsősorban milyen vallású temetkezési szokás?

.....

hungarikum:



Mely ünnepkör része?

.....

hungarikum:



Soroljatok fel e dinasztia és az étterme által kreált ételeket!

.....

hungarikum:

7. A karcagi értéktár mely elemeit találjátok meg a betűhálóban? Vigyázzatok, van nem odailó is, illetve van olyan, amit ki kell egészítenetek, hogy pontos legyen a megnevezés!

..... / 10 pont+ 4 pont

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

.....

Válasszatok ki közülük tetszőlegesen egyet, és igazoljátok néhány mondatban, hogy az Értéktárban a helye!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Válaszoljatok a kérdésekre röviden, 2-3 mondatban!

..... / 10 pont

1. Mi a Pannonhalmi Apátság jelentősége a hungarikumok között?

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

2. Mely magyar ipari termék(ek) számít(anak) hungarikumnak, és milyen különlegességekkel bír(nak)?

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

3. Milyen magyar tradicionális zenei stílusokat és hangszereket említhetünk hungarikumként?

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

KREATÍV FELADAT

..... / 16 pont

Felfedező túra: Képzeljétek el, hogy idegenvezetők vagytok, akik egy **HUNGARIKUMTÚRÁT** vezetnek Magyarországon. Milyen helyszíneket, ételeket és termékeket mutatnátok be? Készítsetek egy **útvonaltervet**, és írjatok egy **leírást a látványosságokról!** 6 helyszínt, hungarikumot érintsetek a túra során!

KERESZTREJTVÉNY 7-8. o.

2025.

A crossword puzzle grid with 19 numbered starting points. The grid is symmetrical around a central vertical axis. The numbers are: 1. (1,1), 2. (1,2), 3. (3,1), 4. (4,2), 5. (5,4), 6. (6,3), 7. (7,4), 8. (8,2), 9. (9,1), 10. (9,2), 11. (11,2), 12. (12,1), 13. (13,2), 14. (14,4), 15. (15,3), 16. (16,1), 17. (17,4), 18. (18,2), 19. (19,4).

1. FORDULÓ
A KERESZTREJTVÉNY MEGHATÁROZÁSAI

7-8. évfolyam

2025.

1. Egy bencés szerzetes készítette el először 1826-ban.
2. Az első 1825. július 26-án Balatonfüreden tartotta Szentgyörgyi Horváth Fülöp János leánya tiszteletére.
3. A különleges természeti jelenséget több évig tartó fejlődés előzi meg, amely jellemzően a Tisza hazai szakaszain teljesedik ki minden év júniusának közepén.
4. Épített örökségünk, ahol napi kétszer kel fel a Nap.
5. Tarka, szabadrajzú, térkitöltő hímzés, jellegzetes motívuma a rózsza.
6. Máriapócson található.
7. Pannonhalmán őrzik ezt az apátsági alapítólevelet.
8. E címen kiadott könyvében említi először Méliusz Juhász Péter a kamillát mint gyógynövényt.
9. Stéberl András teremtette meg e hungarikum üzemszerű gyártását.
10. A bükkaljai kőkultúra legarchaikusabb rétege.
11. A magyar népművészet egyik kiemelkedő értéke, a pásztorkultúra, pásztorművészet elengedhetetlen része.
12. Az „aqua vitae” (az élet vize) a középkorban gyógynövényeket tartalmazott, gyógyszerként használták. Mai utóda hungarikum: csak Magyarországon termett gyümölcsből készíthető.
13. Ilcsi natúrkozmetikai termékei
14. A rábaközi fehér hímzések közül sajátos vonásaival emelkedik ki. A hagyomány szerint egy helybeli leány, Horváth Borbála honosította meg ebben a faluban, az 1860-as években.
15. Fagytűrő rózsáiról híres.
16. A Dunántúlon dorongos fánknak hívják.
17. Jogszabály, a világon először alkották meg Tordán a vallásszabadságról.
18. Két verővel ütve megszólaltatott húros hangszer, a citerafélék családjába tartozik.
19. 1737. óta élvez védeltséget, amikor is egy királyi rendelet – a világon elsőként – zárt borvidékké nyilvánította a területet.

2. FORDULÓ

KERESZTREJTVÉNY

7-8. o.

A 13x13 grid with a green diagonal from top-left to bottom-right. The grid is composed of 13 rows and 13 columns. The diagonal cells, from (1,1) to (13,13), are highlighted in green. All other cells are white. The grid is bounded by a black border.

2. FORDULÓ
KERESZTREJTVÉNY MEGHATÁROZÁSAI

7-8. évfolyam

2025

1. Kásanövény, az ókori római kultúrában erre épül a tömegtáplálkozás.
2. Hamuszerű földdé porladt talaj a Tiszántúlon.
3. A szántó fogja.
4. A kaszásbandákat így is nevezték: banda.
5. Víz, liszt és élesztő keveréke.
6. Vetésben gyakori gyomnövény.
7. Szárazmalomfajta.
8. A kaszás aratás legrégebbi formája: vágás.
9. A gabonatarolás legősibb formája.
10. A lusta állatot nógatták vele, de az ekevasat is ezzel tisztították.
11. A bérceplő banda vezetője.
12. Ezzel gyorsabb az aratás, mint a sarlóval.
13. A kötött gabonakévéit ebbe rakják.

megfejtés: az eke azon része, amely a feltört földet elfordította az ekétől

2. feladatlap

Korcsoport: 7 - 8. osztály

Beadási határidő: 2025. március 14.

Csapatnév:.....

elért pontszám: / 86 pont

keresztrejtvény: / 14 pont

összpontszám: / 100 pont

Kedves Gyerekek!

Üdvözlünk benneteket a Ferdinánd Futam II. verseny második fordulóján! Reméljük, számos hasznos információt fedeztek fel a feladatok megoldása során! Jó munkát kívánunk!

A feladatlap megoldásához forrásokat találtok a bengecsegalapitvany.hu oldalon.

A Ferdinánd Futam csapata

A VETÉSTŐL A KENYÉRIG

1. Mely versből, irodalmi alkotásból származnak az alábbi idézetek?/ 8 pont

idézet	szerző - cím
Megállít a nagy búzaföldek Ragyogása az esti napban, Nyújtózkodnak a sárga táblák Fénylőn, komoran, mozdulatlan;	
Miért nem termettem búzának! Aratás van, most levágnának; Nem kellene soká szenvednem Ebben a keserves életben.	
Merre nézek kalásztenger, Mindenfelé dolgos ember; Hull a földre verejtéke, S szaporodik, gyűl a kéve.	
Lekonyul a búza feje; Aratásnak van ideje. Gazda ember kaszát penget, Ugy vágja a sűrű rendet.	

2. Magyarázd meg az alábbi szólásokat, közmondásokat!

..... / 6 pont

A/ Fázik, mikor búzát arat.

B/ Legtöbb hó van aratáskor.

C/ Sok aratás volt azóta.

D/ A legszebb búza között is látni pipacsot.

E/ Két malomban őrölnek

F/ Molnár dolga az őrlés.

3. Igaz/ Hamis

Döntsétek el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak! A hamis állítást/állításokat javítsátok ki!

...../ 10 pont

A/ A rozs domb- és hegyvidékek, a homokos földek legkedveltebb kenyérnövénye.

.....

B/ A kapa az ekének és az ásónak a „leszármazottja”.

.....

C/ A kukorica, akár a búza, a fekete és a tömöttebb földet szereti.

.....

D/ A cséplés kizárólagos helye a magtár.

.....

E/ A kenyérsütés napja a péntek volt.

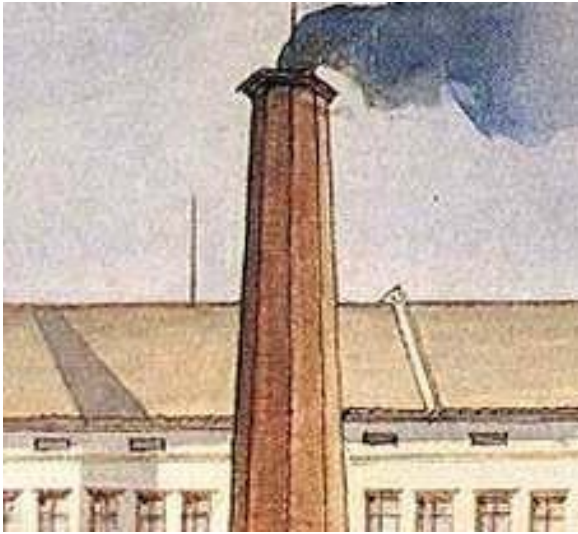
.....

4. Nevezzétek meg a képen látható malomfajtákat, majd válaszoljatok a képekhez kapcsolódó, illetve a képek alatt található kérdésekre!

..... / 10 pont

	Milyen eredetű a <i>malom</i> szavunk?
--	--

malomfajta

	Az energia hasznosítása szempontjából milyen háromféle malmot különböztetünk meg?
--	---

malomfajta

	Ki volt az első magyar női molnármester?
---	--

malomfajta:

Mely malomtechnikai elemekre (működési elvre - malomtípusra) nem találtak képet?

.....

5. Hiedelmek

..... / 10 pont

Az alábbi kulcsszavak felhasználásával keressétek meg a vetéshez, aratáshoz kapcsolódó hiedelmeket!

kulcsszó	hiedelem/mágia
karácsony	
némaság	
templomi zászló	
újhold	
vetőzsák dobása	

6. Válaszoljatok a kérdésekre röviden, 2-3 mondatban!

..... / 10 pont

A/ Mi a különbség az **ALÁSZÁNTÁS** és a **FELÜLVETÉS** között?

.....

B/ Mi a különbség a **RENDRE VÁGÁS** és a **RÁVÁGÁS** között?

.....

C/ Hogyan alakul a nemek és életkor szerinti munkamegosztás az **ARATÁS**kor? (nők, férfiak, esetleg gyermekek)

.....

7. Keressétek meg a betűrácsban a kenyérfőzés lépéseit (6)!

..... / 6 pont

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

.....

8. Készítsetek egy leírást a **CSEPLÉS** folyamatáról! A fogalmazásokban térjete ki arra, hol, milyen módon, milyen eszközzel végezték!

..... / 10 pont

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KREATÍV FELADAT

..... / 16 pont

PLAKÁT/HIRDETÉS: Uradalmatokban eljött a betakarítás ideje. Készítsetek el egy felhívó plakátot vagy hirdetést, amelyben aratóbandát/cséplőbandát (tetszőlegesen választhatok) kerestek a munkára. (A felhívásban térjete ki arra: mi a pontos feladat, mennyi időre, milyen munkásokat kerestek, mi a bérezés!) Vegyétek figyelembe a választott „műfaj” sajátosságait!

3. feladatlap

Korcsoport: 7 - 8. osztály

Beadási határidő: 2025. április 07.

Csapatnév:.....

elért pontszám: / 75 pont

keresztrejtvény: / 13 pont

összpontszám: / 88 pont

Kedves Gyerekek!

Üdvözlünk benneteket a Ferdinánd Futam II. verseny harmadik fordulójában! Reméljük, számos hasznos információt fedeztek fel a feladatok megoldása során! Jó munkát kívánunk!

A feladatlap megoldásához forrásokat találtok a <https://www.hungarikum.hu/> oldalon, illetve a Karcagi molnárételek című könyvben.

A Ferdinánd Futam csapata

1. APRÓ RÉSZLETEK

A képrészletek alapján nevezzétek meg a süteményeket, majd párosítsátok azokat a receptrészletekkel!

Vigyázzatok, nem ideillő receptrészlet is van!

..... / 16 pont



A	„...Hozzávalók: liszt, élesztő, cukor, tej, margarin, tojás, durvára vágott dió, kemény házi szilvalekvár...”
B	„...Lisztezett felületen kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd rombuszokat vágunk belőle (derelyevágóval vagy késsel), aminek a közepébe vágást ejtünk és a vágáson keresztül átfordítjuk az egyik sarkát...”
C	„...készítése során egy tepsi alját és oldalát kibélelik sütőpapírral és olajozott réteslappal, belekanalazzák a túrós, tésztás töltelékét, végül szintén réteslappal takarják le és sütik készre.”
D	„....A tetejére a tojásfehérjét a porcukorral (ki milyen édesen szereti), gőz fölött kemény habbá verjük, a túróra nyomjuk egy habzsákkal, rácsos alakzatban, majd így tovább sütjük...”
E	„...A mákos töltelékhez is felforraljuk a vizet a cukorral, majd belekeverjük a darált mákot, a zsemlemorzsát, a mazsolát, a fahéjat, a reszelt citromhéjat és a szegfűszeget és jól összekeverjük. Félretesszük, hagyjuk kihűlni a töltelékét...”
F	„...Egy tálcára kristálycukrot szórunk, melyben meghengergetjük a tésztát sütés előtt. Faszén fölött lassan forgatva, kb. 10-15 percig sütjük. Akkor lesz kész, ha a cukor megkaramellizálódik a tésztán...”

Hiányzó süteményrecept:

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
„Kakukktojás” recept:

2. RÖVIDEN VÁLASZOLJ!

..... / 8 pont

A/ Mi a gubakenyér?

.....
.....

B/ Mi a korduskenyér?

.....
.....

C/ Mi a kenyérleves?

.....
.....

D/ Melyik étel „lóg ki” a sorból, miért?

.....

3. TOTÓ

..... / 6 pont

1. A karcagi sütemények legrégebbi tölteléke a ...

A/ mák

B/ túró

C/ dió

2. Mit nem sütöttek kemencében?

A/ béles

B/ lepény

C/ palacsinta

3. Egy korabeli kéziratós gyűjtemény így nevezi a ferdinándot: ...

A/ vajas tekercs

B/ vajas kalács

C/ cukros tekercs

4. Hogyan nevezik más néven a handabakárét?

A/ öreglebbencs

B/ csíramálé

C/ vízen kullogó

5. Mi készült kukoricalisztból, kukoricadarából?

A/ metélt

B/ puliszka

C/ lebbencs

6. Mi váltotta fel a kölest?

A/ rizs

B/ bulgur

C/ lencse

4. KERESSÉTEK MEG A DOBOSTORTA ÖSSZETEVŐIT A BETŰRÁCSBAN!

..... / 7 pont

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

.....

5. FERDINÁND

..... / 8 pont

A/ Válaszoljatok a sütemény eredetével kapcsolatos kérdésekre!

- Ki hozta a ferdinánd receptjét Karcagra?

.....

- Mikor, milyen alkalommal ehettek először Karcagon ferdinándot?

.....

- Honnan kaphatta a nevét?

.....

B/ A receptről....

- Milyen vastagra kel a tésztát kinyújtani?

.....

- Hogyan kell keleszteni a tésztát, és mikor?

.....

- Sütés közben mit kell még hozzáadni?

.....

- Mi nem szerepel az eredeti recept leírásában?

.....

6. LÁNGOS

Egészítsétek ki a lángos készítéséről szóló feljegyzést!

..... / 15 pont

A lángos kezdetben atészta dagasztóteknőből, vagy a tésztából lecsípett darabjából készült. Kezdetben kemencében sütötték, később serpenyőben, amibet vagyt tettek.

A lángos egyszerű alapanyagokból áll, azonban minősége nagyban múlik az alapanyagok minőségén és a készítés folyamatán. A tökéletes lángos vastagságú, nem túl olajos, roppanós, de belül Alapanyagai: a,,,

Mi a praktikus oka a lángos (ilyen módú) készítésének?

.....

Mi a fontos a sütés alatt?

KREATÍV FELADAT

..... / 15 pont

Állítsátok össze egy karcagi hagyományos lakodalmas ebéd étlapját, menükártyáját!

vagy

Készítsetek egy esküvői meghívót az 5. feladatban már említett esküvőre!

2025.

1. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

2. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

3. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

4. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

5. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

6. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

7. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

8. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

9. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

10. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

11. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

12. [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

3. FORDULÓ
KERESZTREJTVÉNY MEGHATÁROZÁSAI

7-8. évfolyam

2025

1. Édes ostya, hungarikum
2. A patkó alakú pozsonyi kifli egyik tölteléke
3. Ilyen alkalom a karcagi Ferdinánd születésnapja
4. Kenyérlepény
5. Kezdetben itt sült a lángos is
6. Ilyen eredetű a vargabéles
7. Az alföldi lakodalmak leveséből nem hiányozhat
8. A tej tetejére a könnyebb fajsúlyú zsír felszáll, ez a
9. Csírázott gabonából készült édes lepény
10. Egyfajta omlós tészta, egy osztrák város nevéből
11. Reszelt tészta
12. Az élesztős kuglóf alapanyagait dagasztással, a sütőporosét-sel dolgozzák össze

megfejtés: Túrós lepénye világhírűvé vált