# AZ ADATKÖZLŐ ÉLETRAJZI ADATAI

* + 1. Név
		2. Hol született, hol nőtt fel?
		3. Születési év
		4. Mivel foglalkozik?
		5. Mivel foglalkoztak a szülei, nagyszülei?

1. TAKARÉKOSKODÁS, HÁZTARTÁS

1. Mit gondol a takarékosságról, spórolásról?
2. Hogyan **tanítható** a takarékosság, spórolás? Hogyan nevelték erre a szülei?
3. Hogyan **takarékoskodik a vízzel**? (*Mire használták az esővizet és mire az ivóvizet? Hogyan* ***locsolja meg a virágokat****? vagy a kertet?)*
4. Használ-e **háziszappant?** (*Ha igen, mire? Honnan szerzi be? Ismer-e olyan személyt, aki szappanfőzéssel foglalkozik, foglalkozott?)*
5. Régen mivel mosogattak, mivel tisztították a **kozmás edényt**, lábast? *(homokkal, hamuval, szódabikarbónával, ecettel, ecetes vízzel, sóval; kefével, ronggyal, csutkával)*
6. Ismer-e olyan természetes anyagot, amely alkalmas a **ruházat tisztítására**, folteltávolításra, fehérítésre?
7. Régen mivel tisztálkodtak, Ismer-e valamilyen otthon, természetes anyagokból elkészíthető tisztálkodó vagy **kozmetikai** (haj-, fog- bőr-, körömápoló, stb.) szert?

2. TÁPLÁLKOZÁS

1. **Melyik napon, mit esznek**? Van-e az étkezéseknek heti rendje? Betartják-e a húsos és húsmentes napokat, tésztanapokat?
2. Fontos-e **takarékoskodni az élelmiszerrel**?
3. Régen mivel helyettesítették a drága vagy nehezen beszerezhető élelmiszert? (*Cukrot, húst, fehérlisztet, diót? A takarékos és ínséges idők (pl. II. világháború) konyhájának receptjei.)*
4. **Milyen húsokat fogyasztanak**? (*Azokat honnan szerzik be? Ki dolgozza föl, vágja le a háziállatokat? Mely részeit nem szokták elfogyasztani az állatoknak? Azzal mit csinálnak?*)
5. **Ha van disznótor,** vagy régen volt –, mikor szűnt meg, mikor hagyta abba a család a disznóvágást, s miért? (*Kiket hívtak/hívnak össze? A disznónak mely részét, mire használták/használják föl? Mikor fogyasztották el? Hol tárolták? Van-e/volt-e olyan része a sertésnek, amit nem fogyasztottak el, de felhasználták valamire, pl. csontja, szőre, belsősége)*
6. **Hogyan tartósították régen a húst?** (*Sózva, zsírban, füstölve? Mikor jelent meg a lefagyasztás?)*
7. **Mit ettek a hús mellé?**
8. **Mit tesz el télire? Hogyan tartósítottak régen?**
9. *Zöldségek: befőzés paradicsom, savanyítás, (káposzta, uborka), sóval ecettel, olajjal; gombát aszalással, szárítással.*
10. *Gyümölcsöt, aszalással, befőttet cukorral? Hol tárolták? (jégverem, pince, padlás, kamra*)
11. **Mikor ettek tésztát**? És milyen tésztaételeket? *(A tésztát ki készítette? Készít-e ma idehaza valaki?*
12. **Kenyérsütés (kovásszal**) és a megmaradt kenyér felhasználása. Mit szoktak csinálni a száraz kenyérrel?
13. Hogyan **hasznosítja az ételmaradékot** (Máskor elfogyasztják: mikor? odaadják a háziállatoknak moslékba, felhasználják komposztálásra) **Újrahasznosított ételek receptjei**?
14. **Böjti időszakban mit (mit nem) esznek**? Miért? Mikor tartanak még böjtöt? Régen miért böjtöltek Ön szerint?

3. GYERMEKJÁTÉKOK

1. Készítettek-e **gyerekjátékokat**, milyeneket? (*gyerekek maguknak, felnőttek gyerekeknek? Mikor? (II. világháború előtt, alatt, után?*))
2. Miből készítettek játékokat? Fontos a készítési technika megismerése!
* levélből (akácfalevél-füzér, durrantó),
* virágokból (koszorú, lánc, pipacsbaba, mákbaba, bogáncsból bútor és baba, fából ágbaba, lécbaba),
* termésből (dióbél baba, gesztenyefigurák, gesztenyeszámoló, töklámpás),
* csontból (csikó), rongyból és egyéb textilből (baba, gyufaszál-baba, zsebkendőbaba, zsebkendőbéka, paprikajancsi),
* kukorica szárízik, csuhé, csutka (csutkababa. csuhéból baba, állatfigurák, csutkaház), gyékény (fonott figurák),
* széna, sár, tészta (baba).

4. NÉPI GYÓGYÁSZAT

1. **Betegségkor** milyen **házi praktikát** használnak? (*megfázáskor, köhögés ellen, fülfájáskor, fejfájáskor, magas láz esetén, magas vérnyomáskor, bőrkiütéskor, csonttöréskor, ízületi fájdalmak esetében, seb esetében, gennyes seb estében, stb*).
2. Ezt **hogyan alkalmazták**? (*borogatás, lemosás, kenés, dörzsölés, öblögetés (gyógynövényből készült teával vagy alkohollal), inhalálás, tea).*

5. GYŰJTÖGETÉS

1. Összegyűjtötték-e a **vadon termő** növényeket? Csinálja-e ezt valaki napjainkban errefelé?
2. Milyen növényeket gyűjtögettek és milyen területen? Mire használták fel?
* Levélfélét (**menta**, medvehagyma, **csalán, gyermekláncfű**)
* Virágokat, rügyeket (**bodza**, **akác, kamilla**, zsurló, cickafarka, sóska)
* Gyümölcsöket, terméseket (**szeder**, makk, sulyom, **kökény**)
* Gyökereket, hagymákat (**torma**, **mályvagyökér, édesgyökér**)
* Gombafajtákat, mohát, **gallyakat**, **tüzelőanyagot**, **nádat, gyékényt, vesszőt**?
1. **Ásványok, építőanyagokat termeltek**-e ki? (*Homok, mész, sárgaföld, darázskő, sziksó gyűjtése?*)

6. GAZDÁLKODÁS – KONYHAKERT, GYÜMÖLTERMESZTÉS, ÁLLATTARTÁS

1. **Van-e konyhakertje**? *(Mit termeszt, miért azokat?)*
2. **Honnan szerzi be a vetőmagokat?**
3. **Tud-e olyan praktikákat, amikkel elriaszthatja a kártevőket**? (*Van valamilyen ismerete arra vonatkozóan, hogy mit mi mellé kell vetni a kertben, hogy ne legyen annyi rovar?)*
4. **Vannak-e gyümölcsfái? (***Miért ezek? Ki ültette ezeket a fákat, s kinek a feladata a gondozásuk, metszésük? Régen, gyerekkorában milyen gyümölcsök voltak a házuk körül, azokat ki gondozta?)*
5. **Mit csináltak, ha a madarak megdézsmálták a termést, ha a kártevők lepték el a gyümölcsöt?***(Hogyan riasztották el a madarakat, hogyan a rovarokat?)*
6. **Hogyan védték a fák törzsét az állatoktól?**
7. **Ki használja a környező legelőket, s mire**? (*Milyen állatot tartanak ott, hogyan használják, mikor hajtják ki, s be a jószágot? Ki a pásztor a településen?)*
8. **Ön milyen állatokat tart?***(Miért ezeket? Milyen célból tartja őket? Mivel eteti? Honnan nyeri az etetőanyagokat? Előfordult-e, hogy az állatok viselkedéséből következtettek a másnapi (vagy az előttük álló időszak) időjárásra?)*
9. **Feldolgozza-e, vagy ismeretségi körében valaki, a tejet**? (*Hogyan készítik a túrót, tarhót, joghurtot, aludtejet, köpülnek-e vajat? Mire használják a savót, mivel tartósítják a túrót? (sóval, füstöléssel). Csinálták-e régen?)*

5. MESTERSÉG, HÁZIIPAR

1. Meddig építettek **vert falú vagy vályogtéglából készült házakat** a településen, meddig használták a nádat tetőfedő anyagként? *(Mi a véleménye, melyek az előnyei, illetve hátrányai az ilyen házaknak? Ismeri-e ezek elkészítési, karbantartási módját? Használtak-e a településen vesszőt különféle építményekhez (pl. hambár, kerítés, oromzat)?)*
2. Van-e vagy volt-e a településen **kosárfonó**? *(Hányan űzik/űzték ezt a mesterséget? Háziiparként foglalkoztak ezzel vagy szövetkezetben? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában vesszőből készült tárgy (füleskosár, szárító/aszaló kosár, fonott üveg/demizson, bútorok)? Honnan szerezte be?)*
3. Van-e vagy volt-e a településen **söprűkötő**?*(Mennyi? Háziiparként foglalkoztak ezzel vagy szövetkezetben? Termesztettek-e a településen cirkot? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában ciroksöprű, vesszősöprű vagy kórósöprű? Honnan szerezte be?)*
4. Van-e vagy volt-e a településen olyan valaki, aki **szalmából, gyékényből vagy kukoricacsuhéból** tudott tárgyakat készíteni?*(Volt-e valaha szervezett tanfolyam, ahol ezt tanulni lehetett? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában ilyen tárgy (terménytároló edény, méhkas, lábasalátét, kanalas, lábtörlő, falvédő, kenyértartó, ruháskosár, szatyor, befont üveg/demizson, cipő, papucs, szék ülőlap, priccs)? Honnan szerezte be?)*
5. Volt-e a településen olyan személy, aki házilag (saját használatra) vagy kisipari keretek közt **feldolgozta a kendert?** Pl. kötélverő, takács, hálókötő**?**(*Meddig termesztettek a településen, illetve környékén kendert? Volt-e kendergyár, kendertörő, gerebenező üzem? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában kenderből készült tárgy? Milyen típusú: pl. kötél, zsák, lópokróc, háló, törölköző vagy egyéb lakástextil, ruhadarabok, stb. Mire használja? Honnan szerezte be?)*
6. Ismer-e olyan személyt, aki házilag vagy kisipari keretek közt dolgozza/dolgozta fel a **gyapjút (fonás, szövés, kötés)?** (*Milyen tárgyakat tudnak gyapjúból készíteni? Ismer-e gyapjúfonót, gyapjúkötőt, kötödést, strikkert, paplanost? Mit állít/állított elő? Előfordul-e, előfordult-e egyéb állati szőrök felhasználása? Mire használták? Hogyan dolgozták fel? Honnan tanulták a feldolgozását? (pl. angóranyúl) Jellemző-e a környékre a juhtartás?)*
7. Van-e vagy volt-e a településen **szűcs, szíjgyártó, cipész, bocskorkészítő**, stb.? (*Hányan űzik/űzték ezt a mesterséget? Honnan szerezhették be a feldolgozandó bőrt? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában valamilyen szűcs, szíjgyártó, cipész, bocskorkészítő által készített tárgy? Pl.: bekecs, suba, subasapka, lószerszám, stb. Honnan szerezte be?)*
8. Van-e vagy volt-e a településen **fazekas, tálas, gölöncsér,** vagy egyéb, kerámiatárgyakat készítő személy?*(Ha igen, hányan űzik/űzték ezt a mesterséget? Otthon, háziiparként foglalkoztak ezzel a mesterséggel? Van-e vagy volt-e az adatközlő háztartásában fazekastermék? Milyen típusú? Pl. korsó, köcsög, szilke, csirkeitató, tűzálló főzőedény, tányér, tál, stb. Mire használta, használja? Honnan szerezte be? Volt-e, aki javította a törött, repedt edényt?)*