



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Kárpáti Woodcraft Centrum

Jó példák

Fafaragás

A fafaragás egy ősi alkotótevékenység, nagyban fejleszti a kreativitást, a térlátást, a szépérzékét. Megtanulhatunk általa rajzolni, és jobban megismerhetjük a fát, mint élő anyagot, a benne rejlő kiaknázható lehetőségeket.

A faragónak értenie kell a szerszámok használatához, karbantartásukhoz, leginkább élezésükhöz. A fafaragás lelki békét, harmóniát teremtő alkotó munka, feltölti a gyakorlatok résztvevőit, lelkesít, s beszippantja az embert, aki utána már mindig ezzel szeretne foglalkozni.



Kezdőknek minden esetben puha és homogén szerkezetű fák ajánlottak az első gyakorlatok, próbálkozások elkezdéséhez. Egy nyers fát sokkal könnyebb faragni, mint egy száraz fát, de igazán

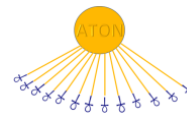


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



szép és tartós darabokat csak többéves, szakszerűen tárolt és lehetőleg természetes módon szárított faanyagból lehet készíteni. Ami faragás után szárad meg, az vetemedik és repedezik.

A legalkalmasabb faanyagok a hársfa és az égerfa. Puha, homogén rostszerkezetük és magas viasztartalmuk garantálja a kellemes faraghatóságot. Színük és szépen rajzolt erezetük miatt nagyon kedvelt faanyagok a cseresznye és a diófa. Sokoldalú használatnak örvend a juharfa és a szilvafa. Fametszetekhez pedig legalkalmasabb az előzőektől keményebb kőrtefa. Ha sikerül beszerezni tujafát, az önmagában is szemet gyönyörködtető szín kavalkádot nyújthat s válhat igazi csodává kezünk ügyében.



A Kosariska erdei központban mi sem kézenfekvőbb, mint ennek a helyben korlátlanul rendelkezésre álló természetes anyagnak a felhasználása, használati és dísz tárgyak készítése az egyes foglalkozások során.

A továbbiakban két egyszerű, bevezető jellegű gyakorlatot mutatunk be, mely gyors sikerélményt adhat a foglalkozások résztvevői számára, s tovább inspirálhatja őket a fafaragással való ismerkedés terén.

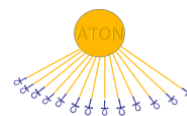
A foglalkozás elején hívjuk fel a figyelmet, hogy az eszközök élesek, balesetet okozhatnak, így fokozott óvatossággal végezzék a gyakorlatokat, hogy mindenki legalább annyi ujjal távozzon, amennyivel érkezett. És azért egy elsősegély készlet legyen közelben.

Bodza gyűrű faragása



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



Ezen gyakorlatunk részben bevezetés az eszközhasználatba, másrészt az első tapasztalatok megszerzésére használjuk fel. Előkészületnek friss bodza ágakat gyűjtsünk, kb 3-4 cm vastagokat és ezeket felszeleteljük fűrészsel, vagy vágókoronggal 1-2 cm széles korongokra.

Minden résztvevő választ egy neki szimpatikus korongot, s a késsel a közepét elkezdjük faragni, amíg teljesen át nem lyukad. Ezt követően körkörös mozdulatokkal egyre tágítjuk a lyukat, amíg kényelmesen az ujjunkra tudjuk húzni. A kérget is lehánthatjuk róla, s az így lecsupaszított felületet egyszerű mintákkal tehetjük egyedivé. (ívek, hullámok, feliratok...) Ok, ez valóban könnyű volt, ugye?

Ékrovás faragás

Ezzel a technikával egy új világ tárul elénk, szintet lépünk, az eszközhasználat is változatosabbá válik, bár kezdőknek az alapkécek használata javasolt.

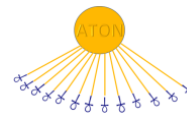
Az ékrovásos faragás metszőtechnikát követel, ami azt jelenti, hogy nem elég a kést csak nyomni, hanem a kés élének is lassan csúsznia kell, hogy elmetssze a fa rostjait. A minták kiemelését nem szükséges egy lépésben elvégezni. Apróbb darabonként is kiemelhetjük a forgácsot addig, míg a minta ki nem alakul.



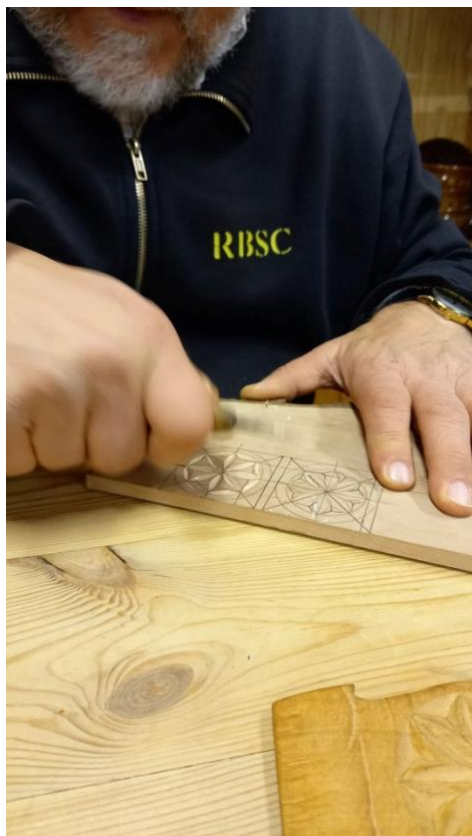
A kés választásánál fogjuk meg a késeket. Próbálgassuk őket! A kés fogása lényeges a számunkra, hiszen a továbbiakban ezzel fogunk erőhatást kifejteni. A kés pengéjének kialakítása befolyásolja a könnyen kifaragható minta alakját. Egy hegyes mintát nem tudunk kiemelni tompább hegyű késsel. Kis



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Ívű mintánál nem tudjuk íven tartani a széles pengéjű kést. Gyakorlatilag nagyon sokféle kés létezik, ezért szinte csak az alapkéseket tudjuk azonnal megvásárolni a kereskedelemben. Az egyedi mintákhoz szükséges különleges formájú késeket nekünk kell megrendelni, legyártatni, esetleg elkészíteni. Régen a pásztorok a Kárpátokban és az Alpokban egy bicskával is gyönyörű alkotásokat hoztak létre, akkor úgy gondolom, mi is néhány alapkéssel számtalan gyönyörű mintát, alkotást készíthetünk el.



A kést úgy fogjuk meg, mintha krumplit pucolnánk. A hüvelykujj szabadon marad. A hüvelykujjal támasztunk, markunk és hüvelykujjunk erejével húzzuk, csuklónkkal vezetjük a kést a fában. Akinek nincs gyakorlata a faragásban, annak ajánlatos rögzíteni a munkadarabot egy asztalra. Ha mégis kézbe venné, a kezdetekkor ajánlatos vágás-szúrásbiztos kesztyűben tartani a munkadarabot a faragáshoz.



Erasmus+

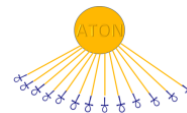
Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



szobrász pro láta a venkov



Maga az ékrovás leginkább az instrukciókkal kísért bemutatóval tanulható meg. Egy ilyen angol felirattal ellátott videót tekinthetünk meg az alábbi linken:

<https://www.faragoszerszam.info/faragoleckek/>

Kezdjük el az egyenes vonalak faragását Ezek faragása a fa szálirányához képest merőlegesen könnyebbek. A fa növekedés irányával megegyező, tehát ezzel párhuzamos faragásnál előfordulhat, hogy a fa száliránya elviszi a kést valamilyen irányba. Ezért először a fa szálirányára merőleges vonalakat faragunk majd a száliránnyal 45 fokos szöveget bezáró vonalakat.



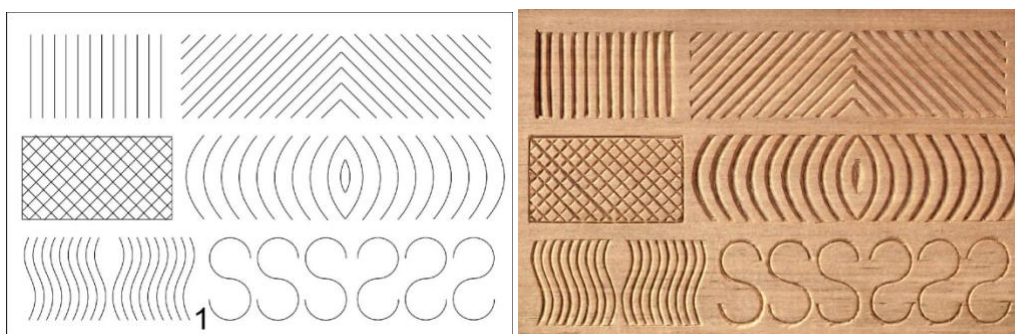
Magunknak is rajzolhatunk mintákat, de vannak letölthető mintasablonok is az egyszerű vonalaktól az egészen összetett mintákig:

<http://www.fafaragas.info/diszito-faragas/>



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



Ezeknek kaphatók előre, a puha hársfára rajzolt verziói, melyekkel egyből indulhat a gyakorlás:

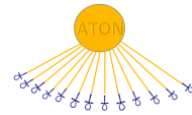
<https://www.faragoszerszam.info/termekategoria/farago-leckek/>

Aki megszereti a faragást, érdemes megismernie a különféle szimbólumrendszereket is. Nagy segítséget nyújtanak a mintakincsünk gyarapítására a tájházak, a múzeumok, a kiállítások, könyvek. Bátran nézzük meg az alkotásokat, forgassuk a könyveket, és természetesen a faragókésünket!





CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Hagyományos népi ételek főzése bográcsban

Gulyás. Pörkölt. Paprikás. Ez a magyar népi konyhaművészet szentháromsága, s ezt a témakört dolgozza fel kapcsolódó gyakorlatunk, melynek keretében rövid gasztronómiai kirándulásra indulunk. Azt hiszem egyet értünk hogy a közös tábori főzések és étkezések a nap fénypontjait jelenthetik a Kosariska háza táján is. A vadregényes erdei környezetben a tábortüzet munkára fogva, bográcsban készülhetnek a finom fogások, melyeket mint tradicionális magyar ételeket emlegetünk, de valójában mik is ezek? Honnan erednek, mi a múltbeli történetük és jelenkori jelentőségük, s természetesen a számunkra legfontosabb: hogyan is készíthetjük el őket? Ezekre a kérdésekre kapunk választ a következőkben.

Először is tisztázzuk a különbségeket! Ehhez első körben Gundel Károlyt, a neves budapesti étteremtulajdonost hívjuk segítségül a múlt század első feléből:

"A gulyás bőséges lével, hagymával és paprikával készített leveses étel, kockára vágott burgonyával és csipetkével. A pörkölt ugyancsak paprikával készül, itt azonban az apróra vágott hagyma nagyobb szerepet játszik, leve sűrű, mártásszerű, maga az étel raguhoz hasonlítható. A paprikás lényegében abban különbözik a pörkölttől, hogy csak fehér húsu állatokból, tejföllel, vagy tejföllel elkevert tejszínnel készül, némileg kevesebb hagymával és paprikával. Úgy is mondhatnánk, hogy ez a pörköltnek finomabb, szalonképesebb változata."

Ezt tartjuk fejben, s bár sok az eredettel összefüggő bizonytalanság több forrás is megegyezik abban, hogy az ételek születését, elterjedését az alföldi pásztorélethez kapcsolják, amelynek kerete a külterjes állattenyésztés volt (a Nagykunság, a Hortobágy és peremvidékei). A pásztorok a településektől távol élve maguknak főztek, és ehhez szinte egyetlen főzőedényük volt, a bogrács. Kenyeret, szalonnát, fűszereket hoztak magukkal, a hús adott volt. Az 1790-es évekig valószínűleg a marhahús volt jellemző, hiszen a legelőkön főleg magyar szürke marhát tartottak. Ekkor jelentek meg nagy számban a juhok, s a juhászok természetesen azoknak a húsát fogyasztották. Az első időkben köret nélkül fogyasztották, csak kenyérral, a húsokat bicskahegyre tűzve, esetleg kanállal.

Mivel a marhatenyésztés a társadalom több rétegének biztosította jövedelmét, akik közvetlen kapcsolatba kerültek a pásztorokkal (földbirtokosok vagy megbízottaik, kereskedők, gazdag parasztok), előfordulhat, hogy korán megismerkedtek ezzel a könnyen elkészíthető, de ízletes étellel. Figyelembe véve készítésének egyszerűségét és a pásztorok életkörülményeit, elképzelhető, hogy a 18. század végére, első fennmaradt írásos megemlékezésének idejére a gulyás (pörkölt, paprikás) mint ételtípus létezése már hosszú évszázadokra tekintett vissza. Fordulatot történetében a paprika magyarországi megjelenése hozott, amelyet az első időkben kimondottan „paraszi” fűszernek tartottak. Más vélemények szerint a rendkívül magas piaci értékű marhahús semmiképpen sem lehetett a gulyások mindennapi eledele, nem is tekinthető jellegzetes pusztai ételnek, hanem inkább városi (pesti, bécsi) vendéglőkben feltalált étel, a XIX. század második felétől.

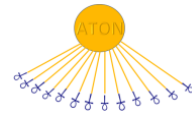


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Bármilyen különösnek tűnik, de a gulyás (valamint a pörkölt és paprikás) nemzeti étellé válása szoros összefüggésben állt II. József uralkodó reformtörekvéseivel. Az uralkodó politikájával erősen veszélyeztette Magyarország jogi különállását, mivel azt Ausztriával és Csehországgal közös, egységes birodalmi közigazgatási rendszerbe kívánta olvasztani. A kiváltságait féltő nemesség a magyar védelme és a magyar ruha újbóli divatba hozása mellett egy egyszerű alföldi pásztorételben vélte megtalálni azt az ételt, amely a magyar nép egységét és egyéni jellegét hangsúlyozza. Kiválasztásának több oka is volt. Sajátos megjelenése (a paprika szép, egyéni színt adott neki), ismertsége, amit az utazók, katonák révén ért el, sokat nyomott a latba, de az elsődleges ok egészen más volt. A gulyást színmagyar ételnek tartották, hiszen az Alföldnek olyan részéből származott (a Nagyunság, a Hortobágy és peremvidékei), amelyet a legkevésbé ért el a Dunántúlon igen jellemző „elnémetesedés”. Ilyen ételt a magyar nemesség asztalán nemigen lehetett volna találni, ezért esett egy pásztorételre a választás.

Nemzeti étel státusza ellenére a gulyás nem volt igazán magas rangú étel a nemesi és polgári asztalokon. Kimondottan férfiételként tartották számon, ami nem elég előkelő ahhoz, hogy hölgyvendégek elé is oda lehessen tálalni. Viszont a parasztok között az 1830-as évekre a mindennapos pásztorételből lakodalmi fogássá nőtte ki magát, érdekes módon először az országnak azokban a részeiben, ahol a gulyás (pörkölt, paprikás) nem volt őshonos. Ez a folyamat a fő elterjedési területén, az Alföldön, ahol a gulyást, a pörköltöt és a paprikást pásztorételként ismerték, lassabban ment végbe, csak a 19. század közepe körül kezdődött, s egyes részein egészen a 20. század elejéig tartott. Igazán csak a pörkölt, paprikás emelkedett az ünnepi ételek rangjára. Viszont a hétköznapi paraszti étkezések rendjébe igen hamar beépült, hiszen egykorú leírás szerint a szárnyasból készült tyúkpaprikás hétköznapi ételnek számított.

Bár a pörkölt bármilyen húsból készíthető, azonban pörköltnek ma már inkább csak a vörös húsokból, leginkább marha, birka, sertés és a vadhúsból (szarvas, őz, vaddisznó) készült ételeket tartják.

A magyar konyha három jellegzetes alapanyagból, a jó minőségű sertésszírba, az ízben, zamatban és illóolajban gazdag vöröshagymából, valamint a piros paprika őrleményből olyan íz kompozíciót alkotott, amely a pörkölt jellegű ételünket semmivel sem összeegyeztethetővé, magas élvezeti értékűvé tette.

A magyar pörkölt lényegét adó fűszerpaprika zamatát, ízét, színét, fűszerező hatását a paprikafajtán kívül a szárítási, őrlési módok is befolyásolják, ezért gasztronómiai felhasználása nagyon változatos. Aromája és színe akkor érvényesül a legjobban, ha forró sertésszírba vagy olajba kerül, mivel aromaanyagai és színezőanyagai így oldódnak ki a legkönnyebben.

A paprikás elkészítésénél az edényben zsíron megfonnyasztják a hagymát. Ezután az edényt leveszik a tűzről, és hozzáadják az őrölt fűszerpaprikát. Erre azért van szükség, mert a paprika a zsírban adja ki legjobban íz- és színanyagait, de a tűzön megéghet és akkor megkeseredik. Ezután belekerül a hús, és ezen a paprikás, hagymás alapon főzik, amíg ki nem fehéredik. Majd egy kis vízzel felöntik és lassú tűzön készre párolják. Így a paprika és a hagyma íze szinte „beleépül” a húsba, s a zsírréteg alatt egynemű, sűrű szaft található. A paprikás készítéséhez bármilyen húst fel lehet használni, és általános szabály, hogy minél fiatalabb állat húsát főzik, annál kevesebb vizet kell alá önteni. Mikor készen van

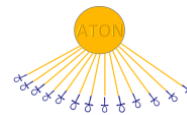


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



a paprikás, a nagyon csontos, nagyon mócsingos darabokat, melyek már egyébként megtették a kötelességüket, tehát beleadták ízüket és leveiket a paprikásba, érdemes kihagyni az ételből.

No ennyi bőven elég lehet elméletnek, s a helyzet nem is biztos, hogy érthetőbb lett, de koncentráljunk inkább az ízekre, s a gyakorlati teendőinkre, álljon itt mindhárom fogásra egy recept.

Gulyás recept

Hozzávalók 4 fő részére:

- 40 dkg sertéscomb
- 4 darab burgonya
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 1 csipet őrölt fűszerkömény
- 2 darab babérlevél
- 2 darab kis sárgarépa
- 1 darab kis fehérrépa
- 1 darab kis zeller
- 1 darab paprika
- 1 evőkanál gulyáskrém
- 1 evőkanál fokhagymakrém
- 1 kávéskanál csípős paprikakrém
- 240 g fejtett bab
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál bors
- 1 teáskanál ételízesítő
- 2 evőkanál napraforgó olaj
- 2,5 l víz

Elkészítés:

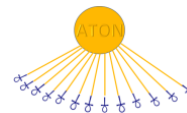
1. Olajon megfonnyasztjuk a hagymát, rajta megpirítjuk a húst, hozzátesszük az őrölt pirospaprikát, és felöntjük vízzel.
2. Apróra szeljük a sárgarépát, fehérrépát, paprikát, és ízesítjük a hozzávalókkal.
3. A felkockázott krumplit kb 1 óra elteltével adjuk hozzá.
4. Majd ha már megpuhult a krumpli (nagyjából 1,5 óra után) hozzáadjuk a konzerv babot a levélvel együtt, hagyjuk még 5-10 percig és kész is. Persze a hús puhaságát is nézzük, ha nem főtt meg, hagyjuk tovább a tűzön.

Az elkészítés az előkészítést követően kb két órát vesz igénybe.



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



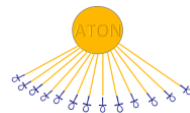
Csülökpörkölt recept

Hozzávalók 4 fő részére:

- 1,1 kg sertéscsülök (kicsontozott)
- 25 dkg vöröshagyma
- 15 dkg mangalica zsír
- 1 teáskanál só
- 3 teáskanál fűszerpaprika
- 1 teáskanál csípős paprikakrém
- 1 teáskanál paprikakrém (csemege)
- 1 darab zöldpaprika
- 1 darab paradicsom

Elkészítés:

5. A csülökhúsról leszedegyetjük a felesleges kövér részeket, a nem tetsző bőroket. A megmaradó bőrös részeket jól megvizsgáljuk, nehogy legyen rajta esetleg szőrmaradvány. (Ez elég időigényes művelet.)
6. Nem túl kicsi, 3 cm-es kockákra feldaraboljuk a csülökhúst.
7. Megtisztítjuk, felkockázzuk a hagymát, felszeleteljük a zöldpaprikát, a paradicsomnak lehúzzuk a héját és feldaraboljuk.



8. A hagymát a zsíron üvegesre dinszteljük, hozzáadjuk a húst és saját levében kb 20-25 percig rotyogtatjuk, pörköljük.
9. Ezt követően megsózzuk, beletesszük a paprika krémet, rászórjuk az őrölt paprikát, összekeverjük és felengedjük 2 dl vízzel.
10. Beletesszük a zöldpaprikát és a paradicsomot, és kb 1 óra alatt puhára főzzük a húst.
11. Időnként megkavarjuk, és a vizet, amit elfő, apránként további 2 dl vízzel pótoljuk, nehogy odaégjen, mivel igen sűrű szaftja képződik.

Az elkészítés az előkészítést követően kb két órát vesz igénybe.



Csirkepaprikás recept





CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



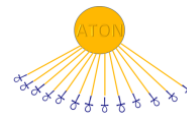
szőlőszőlő pro láda a venkov



JÖVŐ-KÉP
EGYESÜLET



EKE
SZABMŰVÉSZET



Hozzávalók 4 fő részére:

- 8 db csirke felsőcomb
- 2 evőkanál napraforgó olaj
- 1 közepes db vöröshagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 500 ml víz (400-600 ml)
- 1 darab TV paprika
- 1 nagy darab paradicsom
- 4 gerezd fokhagyma
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 200 g tejföl
- 1 teáskanál csípős paprikakrém
- 1 evőkanál finomliszt (vagy kukoricakeményítő)

Elkészítés:

1. A bográcsban a finomra aprított hagymát az olajon átpároljuk, majd a tűzről félrehúzzuk, és megszórjuk pirospaprikával. Elkeverjük az olajos hagymával, majd szinte azonnal felöntjük kb. 100 ml vízzel
2. Visszatesszük a tűzre, majd ha újra forr, beszórjuk a nagyon apróra vágott paprikát és paradicsomot. Ha a zöldségek megpuhultak, felöntjük még egy kicsi vízzel, sózzuk, borsozzuk, és a bőrös felükkel lefelé beletesszük a csirkecombokat.
3. Annyi vízzel öntjük fel, hogy a combokat épphogy ellepje. Lefedjük, és fedő alatt kb. 20 percig főzzük lassú lángon, majd megfordítjuk a combokat, és további kb. 20 perc alatt teljesen készre főzzük.
4. Egy kisebb tálban elkeverjük a tejfölt az Erős Pistával és a liszttel (vagy a keményítővel). Egy-egy merőkanállal teszünk a pörköltből a tejfölhöz, hogy a hőt kiegyenlítsük, és ne csomósodjon, mikor visszaöntjük a bográcsba.
5. Ha liszttel sűrítettük, akkor még 2-3 percig alacsony lángon főzzük, ha keményítővel, akkor pedig amint elkezd sűrűsödni, elzárjuk. Ízlés szerint még sózzuk, borsozzuk, és mindenképpen galuskával tálaljuk.

Az elkészítés az előkészítést követően kb egy órát vesz igénybe.

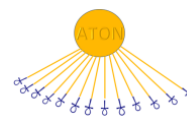


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Jó étvágyat!

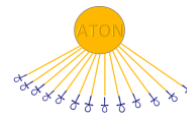


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Odúkészítési gyakorlat

Bár számos őshonos madarunk életmódja odúhoz köthető, a legtöbb madárfaj nem képes önmagának odút készíteni. Egy természetes, háborítatlan ökoszisztémájú erdőben az elhagyott harkályodvakban találnak otthonra többek között a kisebb, nem odúkészítésre termett csőrrel rendelkező énekesmadarak. A harkályok erőteljes, ék alakú csőrükkel a táplálékszerzés és fiókanevelés során egy év alatt több odút is készítenek: a fészkelő üregük, illetve a fakártevők (pl.: farontó lepke hernyója) utáni kutatás során készített kisebb-nagyobb vájatok szolgálnak később élőhelyül a többi odúlakó madárfajnak.



A településeken és a mezőgazdasági területeken egyaránt jelentkező természetvédelmi probléma, hogy az idősebb, odúképződésre, odúkészítésre alkalmas vastagságú fák állománya alacsony, csökken vagy már teljesen el is tűnt. A harkályok a beteg, idősödő fákat veszik kezelésbe, amiktől a kert tulajdonosok igyekeznek mielőbb megszabadulni. Ennek következtében a lakóhelyek közelében

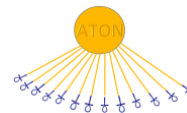


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



igencsak lecsökkent a harkályok, és így a fészkelésre alkalmas odúk száma is.

Itt lehet nagy szerepe a mesterséges odúk készítésének és kihelyezésének, mely igazán kreatív természetvédelmi tevékenység, remek lehetőség a közös munkára, a madarokról tanulásra, s a Kosariska Erdi Központ tevékenységei közé maximálisan beillik.



Odútípusok

Az odúk készítésére rengeteg ötlet és kreatív megoldás létezik. Azt, hogy milyen madarak foglalják majd el az elkészített odút, annak mérete, s bejárata, szakszóval röpnílása határozza meg elsősorban.

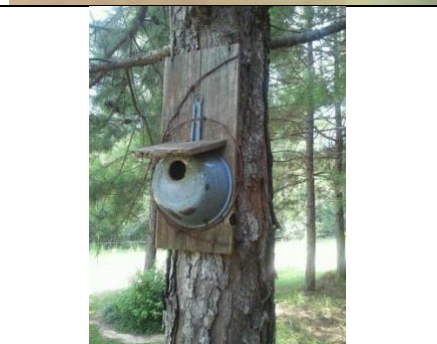
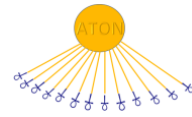


Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935

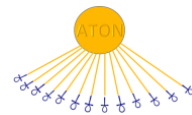


CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



Az odúk és a röpnílások mérete, alakja alapján a szakemberek A – B – C – D típusú odúkat különböztetnek meg. A településeken leggyakrabban előforduló fajok többsége (cinegék, verebek, csuszka, stb.) általában a B- típusú odúkat részesíti előnyben, ezért elsőként szerencsés lehet ilyen típusú odúkat készíteni és kihelyezni.

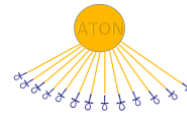
Az **A-típusú** odú a kékcinege és barátcinege megtelepítését szolgálja. Az odú méreteivel tökéletesen leképezi a kis fakopáncs természetes odúját, amelyet ezek a kis énekesmadarak laknak be, miután a fakopáncs kiköltözött onnan.

A **B-típusú** odú alkalmas a legtöbb kertben is előforduló madárfaj megtelepítésére, éppen ezért ez a leggyakoribb odútípus, ami a nagy fakopáncs természetes odúját kívánja leképezni. Az énekesmadaraink közül elsősorban a széncinege, de gyakorlatilag az összes cinegefaj megtelepedhet benne. Rajtuk kívül a csuszka, a seregély, a nyaktekerecs, és a búbos banka is otthonra találhat ebben az odúban.

A **C-típusú** odú kissé kilóg a sorból négyzetes röpnílásával és sekélyebb üregével, de mindezek teszik tökéletes fészkelő helyé a fali résekben vagy párkányok zugaiban fészkelő madarak számára, mint például a kerti rozsdafarkú vagy a szürke légykapó.

A **D-típusú** odú a nagytestű fekete harkály természetes odújának másolata. Ezt az odútípusot olyan kertekben érdemes kihelyezni, amely erdőszélen vagy egy nagyobb park közelében van, ugyanis ebbe





az odúba a macskabaglyot, a füles kuvikot, számos harkályfélélet, a kék galambot, a seregélyt és a búbos bankát is várhatjuk.

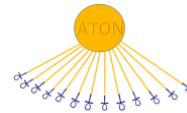
Kerek röpnylású odúk					
Odútípus	Madárfaj	Belső alapterület	Belső mélység	Röpnylás átmérője	Kihelyezési magasság
		cm			m
A	Barátcinege	10 x 10	20-22	2,5-2,8	2-4
	Kék cinege				
B	Szécincinege	12,5 x 12,5	20-25	2,8-3,4	
	Nyaktekerics				
	Házi veréb				
	Mezei veréb				
Csuszka					
D	Seregély	15 x 15	30-35	6	2-8
	Füleskuvik	20 x 20	40-42		
	Búbosbanka			1,5-6	
	Macskabagoly	30 x 30	65-70	20	5-8

Szögletes röpnylású odúk					
Odútípus	Madárfaj	Belső alapterület	Belső mélység	Röpnylás magassága	Kihelyezési magasság
		cm			m
C	Ökörszem	11 x 11	18	2-8	0,5-1
	Házi rozsdafarkú	12,5 x 12,5		6	2-5
	Vörösbegy			6	0,5-1,5
	Kerti rozsdafarkú			8	2-5
	Barázdabillegető			10	1-4
	Hantmadár			20 x 15	15-18
	Macskabagoly	30 x 30	65-70	20 x 20	5-8

Odúépítés lépései

Az odúkat minden esetben tartós, az időjárásnak ellenálló anyagból készítsük. Ár-érték arányban leginkább a 2-2,5 cm vastag fenyődeszka használata javasolt, melyet érdemes valamilyen természetes alapanyagú festéssel vagy akár lenolajjal is átfesteni. Amennyiben az odúk tetejét bádoglemezzel vagy kátrányozott lappal burkoljuk, a költőhely élettartamát akár 10-15 évvel is meghosszabbíthatjuk! Ezekon kívül csupán csavarokra, pántokra egy kis drótra van szükségünk és indulhat az építés!





A röpnylást legegyszerűbben lyukvágóval készíthetjük el, a széleket minden esetben csiszoljuk le, hogy a szálkák, rostok ne sértsék fel a madarak lábát! A nyílást az előlap felső harmadába vágjuk.

OSB lapból, időjárásnak nem ellenálló anyagból sose készítsünk odút, mivel annak alsó része rövid idő után előregszik, és könnyen előfordulhat, hogy éppen a növekvő fiókák egyre gyarapodó súlya alatt fog a teljes fészekkel együtt a mélybe szakadni!

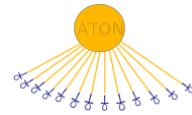
Az odúk kihelyezése

Az odúk kihelyezésére alkalmas időpont az ősz, illetve a kora tavasz. Az őszi hónapok abból a szempontból megfelelőbbek, hogy a téli táplálékkeresés alkalmával búvóhelyként is szolgál a madaraknak, akik így megszokják és nagyobb eséllyel ott maradnak a kertben. Ha ezt az időszakot





CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



választjuk, akkor ebben az évben igyekezzünk feltérképezni a kertünket látogató és a környéken élő madárfajok összetételét, hogy célzottabban helyezzük ki ősszel az odúkat.

Amikor kiválasztjuk egy odú helyét, mindig figyeljünk a tájolásra – ugyanis az uralkodó szélirányt is számításba kell vennünk. Helyezzük el úgy az odút, hogy annak röpnílása dél vagy kelet felé nézzen, így az odú pont a „hátaba kapja” az uralkodó északnyugati légáramlással érkező szelet. Az odút rögzítsük erősen a tartóléchez/falhoz, hogy egyenesen álljon vagy enyhén előre dőljön. A hátra vagy oldalt elhajló odúba könnyen befolyik a víz! A fészkelő helyeket egymástól 15-20 méter távolságra helyezzük ki, így a madarak saját területe (revír) kisebb eséllyel lesz átfedésben egymással.



Az odúkat helyezzük védett, árnyékos, de ne teljes takarásban lévő helyre (pl.: ne takarja el lomb az odút).

Az odúkat célszerű oly módon elhelyezni, hogy azok számunkra jól láthatóak, vizsgálhatóak legyenek. A fiókák gondozásának megfigyelése nem csak a gyermekeknek okozhat rengeteg örömet! Az odúkat leginkább 2-6 méter magasságba, macskáktól és egyéb ragadozóktól védett helyre tegyük. Különleges, és a madarak életének vizsgálatát is lehetővé tevő módszer, amennyiben az odút úgy alakítjuk ki, hogy hátsó falukat lakásunk egyik ablaküvege jelenti. Ebben az esetben a fészek élete a kezdetektől a fiókák kiröpüléséig könnyen és jól megfigyelhető!



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



Ha az első évben nem lakják be az odúkat, ne essünk kétségbe. Nagy valószínűséggel a madarak nem találták meg a jól elkészített fészkelő helyet. Téli etetéssel, nyári itatással a következő év sikeres költését nagymértékben segíthetjük.

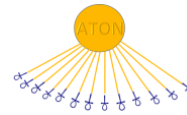
Az odúk karbantartása

Nagyon fontos, hogy az odúk tisztíthatók legyenek. Ebből az okból az odú tetejét célszerű nyitható módon elkészíteni. A fészkelőidő alatt többször is érdemes ellenőrizni. Óvatosan felemelhetjük az odú fedelét, és bátran bepillanthatunk az odúba – a nyugodt mozdulatokkal nem zavarjuk meg a fiókákat vagy éppen a fészken ülő madarat. Az ellenőrzés nemcsak arra szolgál, hogy felmérjük, milyen madár telepedett meg az odúban, hanem rögtön intézkedhetünk a fiókákat kirepülése után az odú kitakarításáról. Minél előbb eltávolítjuk az elhagyott fészket, annál jobb, így nem telepednek meg a kórokozók az üregben, és már a télen használatban vehetik az odút bújóhelyül a telelő madarak.



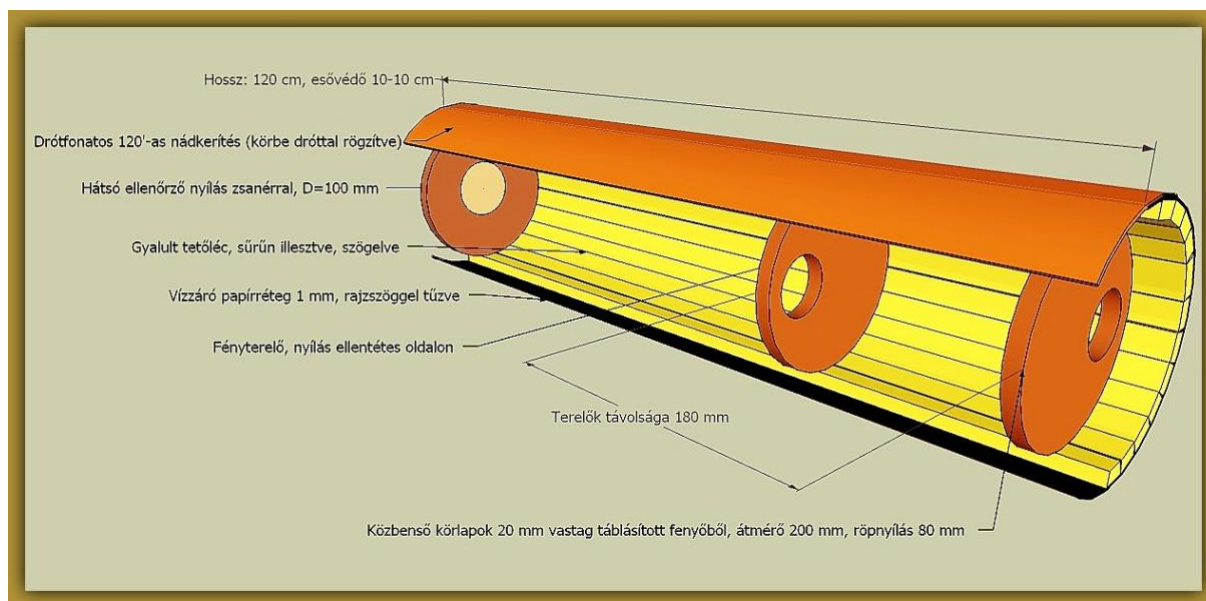
Kuvik odú készítése





Az ügyes kezűek megpróbálhatják a kuvik odú készítését is. Ez a faj nagy berepülő nyílású (80 – 85 mm) henger vagy téglatest alakú odút igényel, ami manapság a természetben igen ritka. Hossza 100-120 cm-ig nyúlhat, az átmérője mintegy 25 cm-es.

A bejárat nyílást csak az odú egyik végére teszünk, mögötte legalább egy sötétítő fallal ellátva. A bejárat nyílással szemközt helyezük el általában az ősszel a láda tisztítását, fészkelési időben a fiókák gyűrzését szolgáló nyitható véglapot.



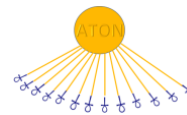
Ezt az kuvik odú típust fára, vagy épület oldalára erősítve is kihelyezhetjük, az alábbi szempontokat figyelembe véve:

- legalább 3 méteres kihelyezési magasság lehetőleg ritkább lombosodó, egyedül álló, idősebb faegyedre
- vízszintes oldalra felerősítés lógatva, vagy fixen, min. 3 mm-es horganyzott acélhuzallal
- potenciális táplálkozó, vagy pihenőterület felé néző, árnyékolt, de jól látható, a madár által könnyen megközelíthető bejárat nyílás
- az élőhely legyen megfelelően mozaikos (kaszálok, fás legelők, állattartó telepek)
- mérsékelt emberi zavarás





CARPATHIAN
NETWORK OF LIGHT



Denevérodú készítés

Az erdei faodvakat nem csak a madarak, hanem az erdőkben élő denevérek is hasznosítják, így ezek hiánya őket is veszélyezteti. Bár a mesterséges madárodúkba is szívesen beköltöznek, számukra kedvezhetünk speciális denevérodú készítésével és kihelyezésével.

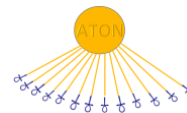


A denevérodúk egymástól mintegy 10 cm távolságban, résmentesen illesztett deszkákból készülnek, alulról nyitottak, s a deszkalapokra belül kis léceket és sűrű szövésű drótot erősítünk, hogy megkönnyítsük a bejutást és a kapaszkodást. Hasonlóan a madárodúkhöz, ezeket is kihelyezhetjük fatörzsekre, ágakra, épületek falára.



Erasmus+

Ref: No: 2021-1-SK01-KA210-ADU-000034935



A denevérodú készítés kiváló alkalmat teremt ezen állatok életének, hasznosságuk megismerésére, továbbá a hozzájuk kapcsolódó babonák, tévhitek eloszlatására.

