

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Amire mami tanított engem: Egy talpalatnyi föld is nagy örömet tud okozni, ha kétkezi munkával benépesítjük étellel, igazi kincsekkel ajándékoz meg minket. A körömvirágból mindent gyógyító, csodás, sárga színű krémet készítünk. A csalán megterem a gyümölcsfa tövében, abból kellemes teát fogunk főzni a télen. A kecskénk finom tejéből sajtot készítünk. A tyúkok ellátnak minket tojással, a disznók hússal, szalonnával, zsírral, kolbásszal. A disznóvágás egy igazi kaland, és semmi nem veszik kárba a jószágból. A határban kaszált fű, télen széna, igazi csemege az állatoknak. Az érett, piros almák a hűvös kamrában tárolva egész télen vitaminnal látnak el minket. Az érdekes nevű, nemtudom szilvából ízletes szilvalekvár készül, de eper és baracklekvár is kerül majd a kamra polcára. Így őrizzük meg a nyár ízeit őszi, télire. A megtermelt káposztát a nagy hordóban savanyítjuk, így igazi orvosság készül belőle. A kovászos uborka nagyszerű lesz a paprikás krumpli mellé. A zöldségekből levest főzünk, de gondolnunk kell arra is, hogy később is fogyaszthassunk belőlük, így hagymákból, paprikából fűzért készítünk, és a padláson pihennek majd. A megszáritott fűszernövényeink pedig ízletessé teszik majd az ételünket. Hm, és finom akác- és levendulaméz micsoda csemege! Valódi, két kezünkkel megtermelt ételek kerülnek így az asztalunkra maradék nélkül.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Ami nekünk hulladék, az a növényeknek táplálék!

A nyári szünetben sok időt töltöttem a nagyszüleimnél. Szeretek velük lenni. A mamám nagyon sokat süt, főz és a virágokért odavan. Rengeteg zöld növény van az udvaron és a lakásban is. Süti sütés után sok mindent újrahasznosít a virágaihoz, hogy vitamint kapjanak, ahogy mi is kapunk minden reggel vitamint. A tojáshéját és a banánhéját is felhasználja a virágokhoz. Azt is mondta, hogy a kávézás után a kávézacc is jót tesz a növényeinek. Szerintem ettől olyan szépek mama virágai.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nyaranta a nagymamámmal gyakran készítünk befőttet és lekvárt. Sokat segítek az előkészítésben, a gyümölcsök szedésében, mosásában. A kedvencem a magozás, amikor kötényben kiülünk a padra az udvaron és együtt magozzuk a gyümölcsöket. Ezután jön a konyhában a darabolás és a befőzés, amiről a rajzomat is készítettem. A befőzés és lekvár készítés során a magján kívül a gyümölcs teljes egészét hasznosítani tudjuk maradék nélkül.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



A nagymamám nagyon szeret főzni, de mindig odafigyel hogy az ne menjen kárba, sosem dobja a szemétkébe, valamit mindig csinál belőle. Sokszor főzünk együtt, egy receptes könyve is van, amiben szerepelnek megmaradt ételekből készütek.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az apukám szülei Kecskeméten élnek, hozzánk közel. Nagyon szeretek hozzájuk elmenni, mert a mamám, akit mi, unokák Nanának hívunk- mindig sokat mesél. Néha főzünk is együtt és beszélgetünk. Nana elmondta például, hogy az anyukájától azt tanulta: a zöldségeket, gyümölcsöket mindig vékonyan kell hámozni, mert nem jó pocskolni, ráadásul több vitamin is marad bennük. (A megtisztított petrezselyemgyökér teteje is tele van vitaminnal.) A nagymamám szinte mindennap vásárol. Van egy piros biciklijem, azzal viszi haza a piacról és a boltból a finomságokat. Mennyei ételeket szokott készíteni, és soha nem dob ki semmilyen maradékot! Nagyon szeretek Nanával sütni-főzni és hallgatni a történeteit!

Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



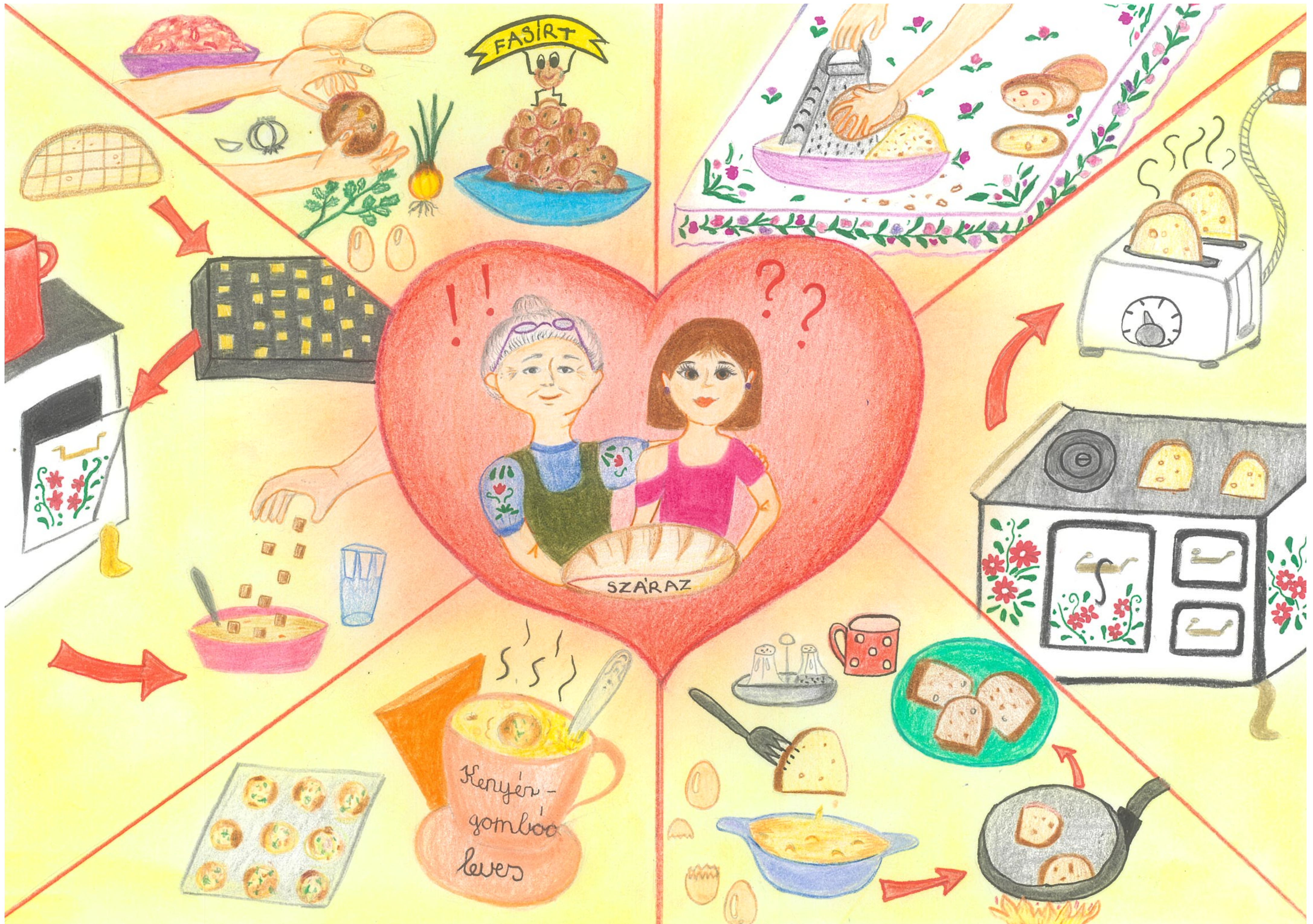
Jutka mama kis korom óta sokat vigyáz rám. Sokat mesél, milyen volt, amikor ő kicsi volt. Mikor kisebb voltam azt hittem doktor néni, pont úgy nézett ki mikor dolgozott. „Mindennap egy alma az orvost távol tartja.” A pályázattal kapcsolatosan a gyümölcsfákról, méhekről, veteményeskertről kezdtünk beszélgetni. Régen mindent maguknak termesztettek, verembe téliesítettek megelőzve azzal is a termények korai romlását. A kukacos almából finom kompótot készítettek, lekvárt főztek, befőtteket raktak be; egész télen azt ették. Nem voltak kész ételek, mindent maguknak csináltak: az állatokat gondozták, ganézták a földeket. A tejből túrót, tejfölt, sajtot, a malacból kolbászt, szalonnát csináltak, füstölték. Nem főztek ennyiféle mint anya, kéthetente sütöttek kenyeret. Mindig azt mondja csak annyit szedjünk amennyit meg is eszünk!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az én nagymamám egyedül él. Mindig próbál takarékos megoldásokat keresni a háztartásban. Anyukám is tőle tanulta el ezeket a dolgokat és már én is próbálok a nyári szünidő alatt minél több mindent ellesni a mamámtól, akit én nagyon szeretek!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az én mamám életében nagyon fontos szerepe van a kenyérnek. Amikor az asztalra kerül, mindig azt mondogatja: Adjon a Jóisten annak is, aki még nem evett. Ezért nála a pazarlás szóba sem jöhet. Mivel sok időt töltünk együtt a nagyimmal, ezt a szemléletet mi is átvettük. A nyári szünetben a mamám megmutatta, mi mindenre jó a száraz kenyér. Lehet belőle zsemlemorzsát, fasírtot, pirított kenyérkockát, kenyérgombócot, bundás- vagy pirítós kenyeret készíteni. Az alkotásomon ezeket a lehetőségeket rajzoltam le, amit átjár a nagyim iránti hatalmas szeretetem.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Mamánál mindig sok tennivalónk van: a kertben tavasszal elültetjük a magokat, gondozzuk a növényeket, leszedjük, ha megérett. Mama tud meggyes sütit is sütni télen, mert mindig eltesszük tavasszal a meggyet befőttnek. Ha nem a legszebb az eper, málna, akkor is szuper turmixot tud belőle csinálni. A palacsintába is mindig jut lekvár: barack, ribizli, meggy, szilva, ki mit szeret. Innivalónak bodza és málnaszörp készül. Mama mindig finomat főz, és ha túl sok lesz, másnap varázsol nekünk új ételt a maradékból. Ami neki is ehető, mehet Baltinak, a kutyusunknak. Amit lehet, a komposztba dobunk, jót tesz majd a földnek, és így kevesebb a szemetünk is. Mamától megtanultam, hogy kell uborkát nevelni, és kovászos uborkát készíteni. Mindig segítek neki diót törni, amikor zserbót süt. Mamánál mindig sok tennivalónk van, sosem unatkozunk.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nyáron sok időt töltünk a nagyszüleimnél. Szeretek náluk lenni! Amikor ott vagyunk az öcsémmel mindig sok érdekes dolgot csinálunk. A mamával mindig közösen főzünk-sütünk. Szoktunk készíteni pogácsát, kenyeret, fagyaltot. A nyári időszakban a nagyim megmutatta a befőtt- és a savanyúság készítését. A papámnak hatalmas csodás kertje van. Ebben számos zöldséget termeszt: paprika, paradicsom, hagyma, krumpli és uborka. A minap az uborka szedésében segédkeztünk. Miután leszedtünk egy nagy kosár uborkát bevittük, és jól megmostuk. Az uborkák egy részét az uzsonnához és az ebéhez salátaként használtuk fel. A maradék uborka sem vészett kárba. Készítettünk belőle sima-és kovászos uborka befőttet is. A mamám megengedte, hogy az üvegekre a saját rajzaimmal díszített címkéket készítsék. Az elrakás során lehulló részeket sem dobják ki a nagyszüleim. Azokat az állataikkal etetik meg. A mamámék saját disznókat nevelnek, saját baromfijudvaruk van. A malacok, tyúkok, kakasok mind-mind nagyon örülnek a finom falatoknak. Így semmi-sem vész kárba. Ha felnövök és is úgy szeretnék élni, mint a nagyszüleim!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nagyszüleim gondosan ápolják veteményeskertjüket. Évekkel ezelőtt az ő hatásukra alakítottuk ki idehaza is a sajátunkat. Gyakran a mamával és a papával közösen kertészkedünk, vetjük el a magokat, így ma már többféle zöldség és gyümölcs megerem a kertünkben. Régi emlékem, hogy a barackból lekvár készül a tűzhelyen. Sajnos az utóbbi években az időjárás nem engedte, hogy élvezhessük gyümölcsfáink terméseit, de eperágyásaink gazdagon megajándékoztak bennünket. Az egész család örömmel fogyasztja az epret. A júniusi születésnaposaink rendszerint kerti eperből készült tortát kapnak, de az idén olyan gazdag volt az epertermés, hogy lekvárt főztünk belőle. Igazi rajongója vagyok a házi lekvároknak. Nagyszüleim tanítottak meg arra, hogy a ribizliből is ízletes lekvár készülhet, ha meggyel elkeverjük. A sok ribizliből és szederből a fagyasztóba is kerül néhány dobozzal minden évben, és ennek köszönhetően a novemberi születésnapom egyik ajándéka a nyári gyümölcsökből készült fenséges leves.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Nagyszülőktől nagyon sok főzési praktikat tanulhatunk. Megtanulhatjuk, hogyan varácsoljunk új ételt a maradékokból.



Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



Nagyon szerencsésnek mondhatom magam, hogy ilyen nagymamám van, mint Klári mama. Az én nagymamám nagyon szeret kertészkedni. Szüleimtől is gyakran hallom, hogy évekkel ezelőtt is és most is saját maga termeszt zöldségeit. A kertjében nagyon sokféle zöldség található. Tőle tanulom a kertészkedés, a főzés és befőzés fortélyait és a komposztálást is. Amikor csak időm engedi, segítek a mamának a kertészkedésben. A képen én és Klári mama kertészkedünk. Láttatni szeretném, hogy milyen nyugalom és boldogság van a nagymama és unokája között.

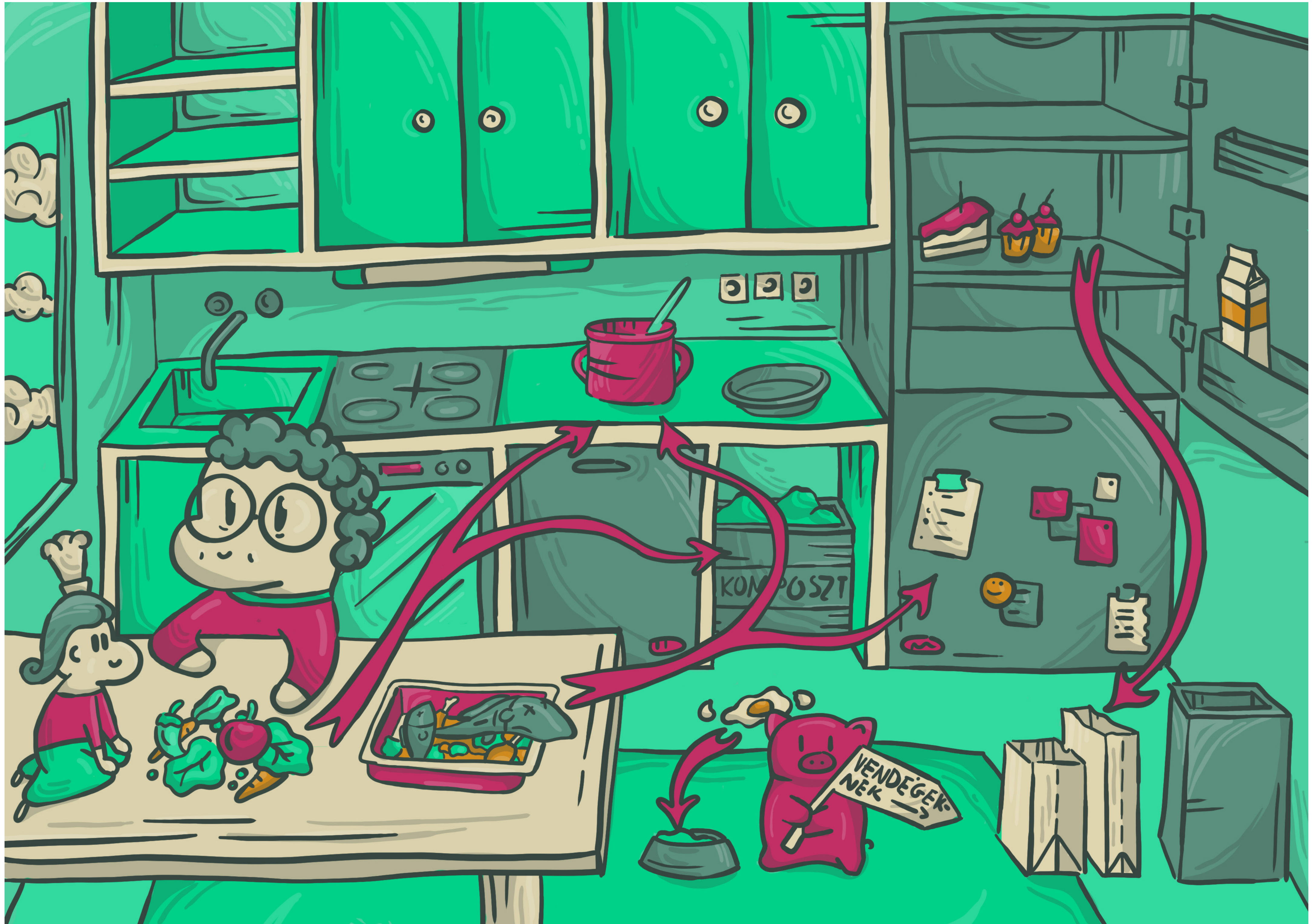


Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



Pápán élő nagymamámtól kaptam az inspirációt a rajzomhoz, ugyanis ő pazarlás nélkül él. Szinte boltba is alig jár, hiszen majdnem mindent megtermel magának. Egy kis gyümölcs (mint rajzomon az alma) nagyon nagy utat jár be nála. Lekvártól kezdve... Sütiken át... És legvégül a komposztba kerül. Nem a kukába. Nagyon sokat tanultam már tőle, és követni szeretném a példáját.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Rengeteget sütök és sütöttem mindig is a nagymamámmal. Ő mutatta meg, hogyan válasszam szét a tojásokat, hogy süssek piskótát vagy éppen, hogy mit kezdjek a megmaradt hozzávalókkal. Először is mindig megpróbáljuk az éppen rendelkezésre álló alapanyagokból elkészíteni az ételleket. Ha meg véletlen túl sok a maradék, akkor például a zöldségeket komposztáljuk, vagy valami újat főzünk belőlük. Utóbbi csináljuk a hússal is. A megmaradt tojásfehérjét lefagyaszttjuk. A desszerteket meg elcsomagoljuk a vendégeknek. Az ételek egy részét pedig odaadjuk az állatoknak... Persze az esetek többségében nem is kell a maradékkal törődnünk, mert akár torta, pizza vagy húsleves, mindenki örömmel megeszi a főztünket.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nyáron sokat vagyok a nagynál, amikor anya dolgozik. Mindig olyan dolgokat készit ebédre, ami szezonális, és a kertjében megerem, például sokszor eszünk rántott patisszont, rakott cukkinit vagy kovászos uborkát. Ami nem fogy el, azt soha nem dobja ki, hanem megesszük vacsorára a maradékot, vagy lefagyasztja, esetleg másnap felhasználja egy másféle étel készítéséhez (például a kimaradt pörköltből ledarálva finom húsos palacsinta készülhet). Figyel arra is, hogy egyszerre ne szedjek sokat a tányérra mert, ha kimarad, azt bizony már csak a kutya eszi meg. A krumplihéjat, almacsutkát, tojánhéjat a komposztba gyűjtjük, ez jó tápanyag lesz majd a növényeknek. Nagyi kamrája mindig tele van, mert a leszedett málnából, meggyből, szilvából, barackból befőtet, szörpöt készit, vagy beteszi a fagyasztóba. Még a kenyeret is le szokta fagyasztani, és csak annyit vesz ki, amennyi éppen kell. Mindig van a kamrájában zsír, kolbász, oldalas, szalonna is, amik akár egész télen elállnak.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Jó tanácsok az unokámnak: Tervezz hosszútávra! Amit magadnak megtermelsz, az egészségesebb lesz! Ültess magokat! Gondozd a növényeidet, állataidat! Szedd le, hamegértes, főzz belőle lekvárt, befőttet! Okosan vásárolj, írd listát, amit lehet, vedd meg a piacon! Okosan pakolj otthon, tedd hátulra az újakat. Okosan főzz, annyit készíts, amennyi el is fogy! A maradékot főzd át, turmixold le, vagy add az állatoknak, amit lehet. Hasznosítsd újra, ha tudod! Komposztáld, amit lehet, jót tesz a földnek és kevesebb szemeted lesz! Élvezd a munka gyümölcsét! – Mama



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



A mamánál mindent felhasználunk. A gyümölcsöknél, ami szép, azt megesszük, vagy eltesszük befőttnek, lekvárnak, ami kicsit ütődött, azt felaprítjuk és turmixnak megisszuk. Ami már nem ehető, azt kivisszük a komposztba. Így semmi nem vész kárba. És ezt nem csak a gyümölcsökkel tehetjük meg, hanem majdnem mindennel!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Nagymamám, mivel már élt a II. világháború végén, sok ételmentő tippet tudott adni. Az ő tanácsait, és a magamtól kitapasztalt technikákat próbáltam összesűríteni egy rajzban. Én személy szerint nagyon szeretem a tortellinit, amit maradék húsból, például sonkából, és egyéb összetevőkből is el lehet készíteni. Mellesleg a sonkabőr télen mehet a madáretetőkre is. A tészta levéből és egy kis már nem szívesen fogyasztott, fonnyadt vagy maradék zöldségből tökéletes krémlevest lehet főzni, tetejére tehetünk kiszáradt kenyeret megpirítva. Már kicsit leves paradicsomból paradicsomszószt lehet csinálni a tésztára. És a szüleim reggeli kávéja után maradt zacsból még a növényeknek is jut egy kis „élesztő”.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az én alkotásomban 3 tippel mutatom be, hogy mit tehetünk az élelmiszer pazarlás ellen.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nálunk a családban nagyon ügyelünk az élelmiszerekre. Nemcsak a nagymamám, hanem a szüleim is ezt vallják, hogy nem szabad pazarolni. A boltban célirányosan vásárolunk és törekszünk arra, hogy felesleges dolgot ne vegyünk. Vidéken élünk és nagyon sok mindent magunk állítunk elő közösen. Mi készítjük a sajtokat, kenyeret, begyűjtjük a kertünkben a termést és azokat befőzzük, szárítjuk, aszaljuk. Nem csak savanyúságot készítünk, hanem zöldséges készleteket is, amelyek megkönnyítik a téli időszakban a főzést és emellett egészséges ételek kerülnek az asztalunkra. Ha valamiből túl sok terem, akkor a Cserebere csoportunkba feltesszük és odaadjuk annak, akinek nem termett. Ételmaradék, ha ténylegesen keletkezik, akkor a cicánk és a kutyánk kapja meg. Illetve a komposztba is tehetünk néhány dolgot. Az étkezések alkalmával mindenki magának szed és amit a tányérjára tett, azt meg kell ennie. Szerintem a mi családunk MINDENT megtesz, hogy ne pazaroljunk.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Szabadidőmben szeretek rajzolni, festeni és sütni. Szívesen készítek sós és édes süteket is. Nagymamámtól kaptam régi családi recepteket, de az internetről is szoktam ötleteket keresni. A rajzon épp egy tésztát keverek. Sütéskor megmaradhat tojásfehérje, amit sokan csak kidobnak. Arra gondolok, hogyan használjam fel a fehérjét. Lehet belőle például habcsók, krémes, mézeskalács -vagy muffindíszítés. A képen még látható, hogy száraz zsemleléből vagy kifliből, tökéletes panírmorzsa készíthető, csak le kell reszelni. A nagyi ilyen morzsával készíti a legfinomabb rántott húst. Akinek sok gyümölcse van, befőttet vagy lekvárt tud elrakni. Mi „szedd magad” akción szoktunk epret és barackot szedni, és ezekből főzünk lekvárt. Bolti szörpök helyett, házi limonádét készíthetünk maradék citromból, bogyós gyümölcsből, levendulából. Levendulával kekszet is süthetünk. A kiszáritott fűszerpaprika sokáig eláll, és sok magyaros ételhez felhasználhatjuk. Szuper sütést-főzést kívánok mindenkinek!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



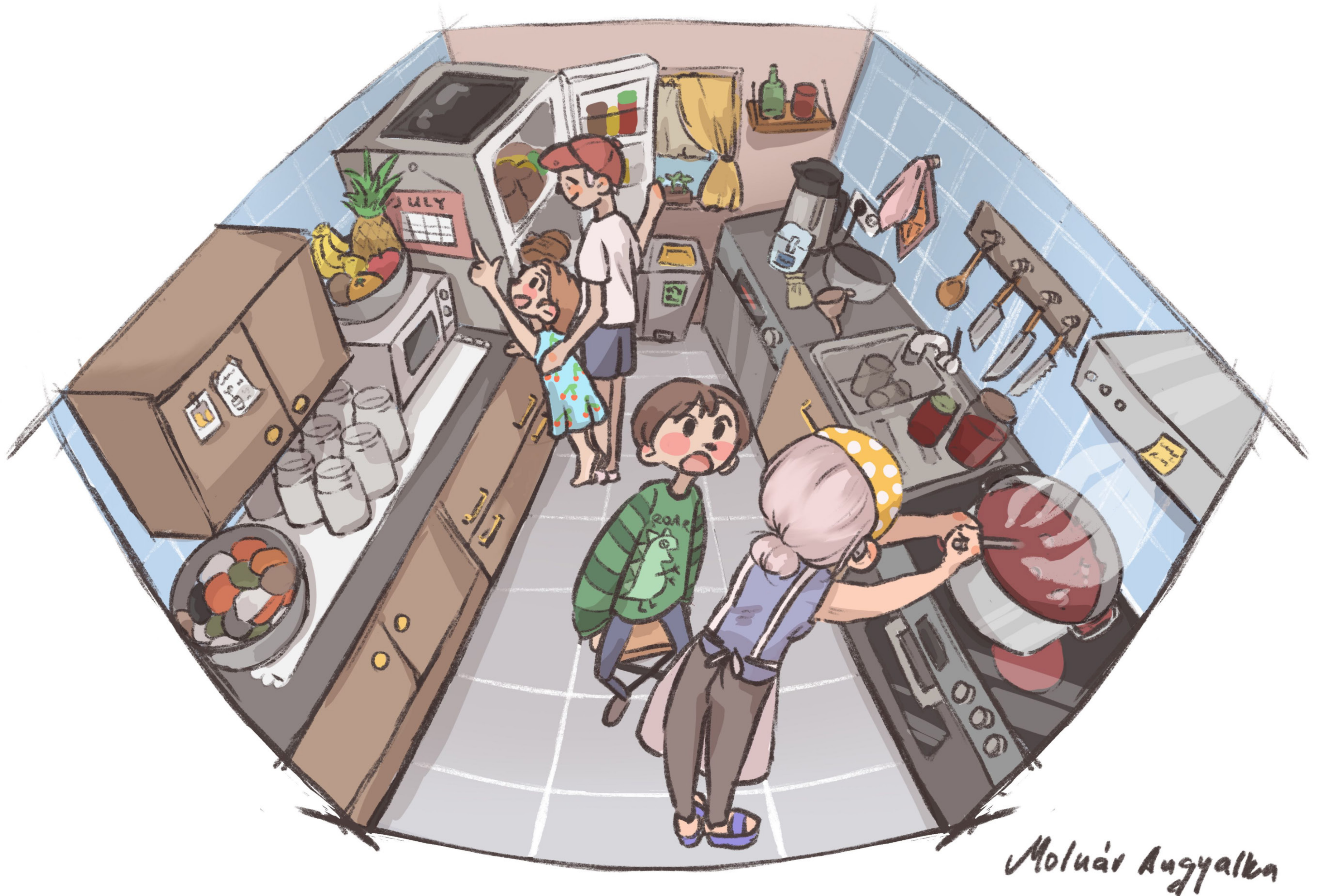
A mű a nagymamám szokásairól és praktikáiról szól, amit a testvéreimnek és nekem is tanított már kiskorunk óta, mindig volt komposzt labdája hasznos receptjei, gyakran vitt a szomszédoknak is ha túl sok ételt főzött, mindenre odafigyel.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az én mamám mindig odafigyel a konyhai hulladékokra. Engem kicsi korom óta már tanít a komposztálásra és az újra hasznosításra. Ezzel a kis történettel egy újra hasznosítási módszert szeretnék elmesélni és bemutatni. A Mamám sokszor csinált krumplis pogácsát, mert én nagyon szerettem. Ehhez mikor krumplit pucolt a burgonyának a héját sohase dobta ki. Mindig eltette valahova. Egyszer kíváncsiságomban megkérdeztem, hogyha nem a szemetesbe, akkor hová teszi a krumplinak a héját. Ekkor kivitt a kertbe majd kicsi lukakat ástunk és beletettük a héjakat a földbe. Furcsán néztem, nem értettem miért tesszük bele. Újra kérdezősködtem. Ő azt mondta, hogy egy kis idő múlva ez ki fog kelni. Nem hittem neki ezért minden nap elmentem hozzá, hogy saját szememmel láthassam. Egy idő után azonban tényleg kikelt. Így lett a mamának mindig friss finom krumplija.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Kiskorom óta a mamáék minden nyáron befőznek valamit, hiszen a kertjükben sok minden megerem. Az igazán érett gyümölcsökből például lekvár készül. Az általam rajzolt képen is a lekvárfőzés mozzanatai láthatók. A mamának számtalan egyéb ötlete van arra, hogyan lehet a konyhát gazdaságosan, maradék nélkül működtetni. Például: Mivel baromfiudvaruk is van, egyes ételmaradékokat, illetve a gyümölcsök és zöldségek héját a csibék, kacsák kapják meg. A kávézacc, tojáshéj a komposztálóba kerül. Megmaradt főtt ételeket gyakran fagyaszt le a mama kisebb adagokban. A boltba is mindig bevásárlólistával megy, így sosem vásárol feleslegesen.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

A nagyim idejében nem volt tévé, így ő nem nézte folyton, ha kellett, ha nem. Azt mondja a nagyim, hogy túl sokat nézünk tévét, amiben folyamatosan mennek a reklámok, a sok vásárlásra buzdító hirdetés. Ezek sokszor csupa egészségtelen dolgokat hirdetnek, amiket mi megveszünk, felhalmozunk, sokszor el sem fogy. Amit megtanultam a nagyimtól: nem kell mindent megvenni, amit hirdetnek, pláne a sok „vicik-vacakot, szemét élelmet”, inkább menjünk együtt a piacra, s abból főzzünk a sok édesség helyett. És persze kevesebb tévé...



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



A rajzon egy család átlagos hétvégéje látható a Nagyinál. A Nagyi húslevest főz rántothússal, úgy, hogy a hús minden részét felhasználja. A csontvelőt egy kenyérrre keni, melyet azonnal el is tud fogyasztani. Az egyik unoka a legnagyobb csontot a kutyának adja. A Nagyi házában rend van, és a FIFO elv alapján bontja fel a tejet és a tojást. Az egyik pulton pedig szárított borsmenta található, amiből teát tud majd csinálni. A maradék ételt a hűtőben tárolja, hogy azt másnap is meg tudják majd enni. A zömléket is a fagyasztóba rakja, hogy azok ne romoljanak meg hamar, hanem akár több, mint egy hétig is fogyaszthatók legyenek. Az ablakban látszódik, hogy a kislány a paradicsom palántákat locsolja, amiket néhány túlrejt paradicsomból tudott kinyerni a Nagyi házilag. Kint a kertben látszik is az ültetvényben a paradicsom- és répasor. Az anyuka almabefőttet csinál, amivel az almát évekig is lehet tárolni. Így történt ez a többi gyümölccsel is. A kisfiú pedig szorgalmasan kiviszi a komposztba a tojáshéjat és az almahéjat. A Nagyi nagyon figyel, hogy ne vesszen kárba étel, és példát mutat mindenkinek!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

A festmény bemutatja a nagy „titkos” felhasználási módjainak, szokásainak folyamatát. Például a sok gyümölcsből tartós lekvárt és szörpöt, a szárazkenyérből bundáskenyeret, a száraz zömléből prézlit készítünk majd azt felhasználjuk a rántott húshoz, a hűtőbe betesszük a maradékokat, és kivesszük a régebbi ételt. Középen maga a nagymama áll oldalán az unokájával.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nagymamától tanultam egy érdekes maradékmentő receptet. Ha az alma nyakunkon maradt és ráncos, nem szívesen esszük meg, itt a megoldás: A sütemény neve almás ráncos. Az elkészítése egyszerű, a végeredmény nagyszerű. A megmaradt gyümölcs új formát ölt és máris jobban ínyünkre lesz. A ráncos alma így nem pocsékba, hanem előbb a sütőben, utána a bendőbe megy.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Ha vendégség után sok sütemény marad a háznál, nem szabad megvárni, hogy a nyakunkra romoljon, mások szívesen elfogyasztják. Soha, semmi se vesszen kárba, nagymamám egyik örök érvényű mottója.



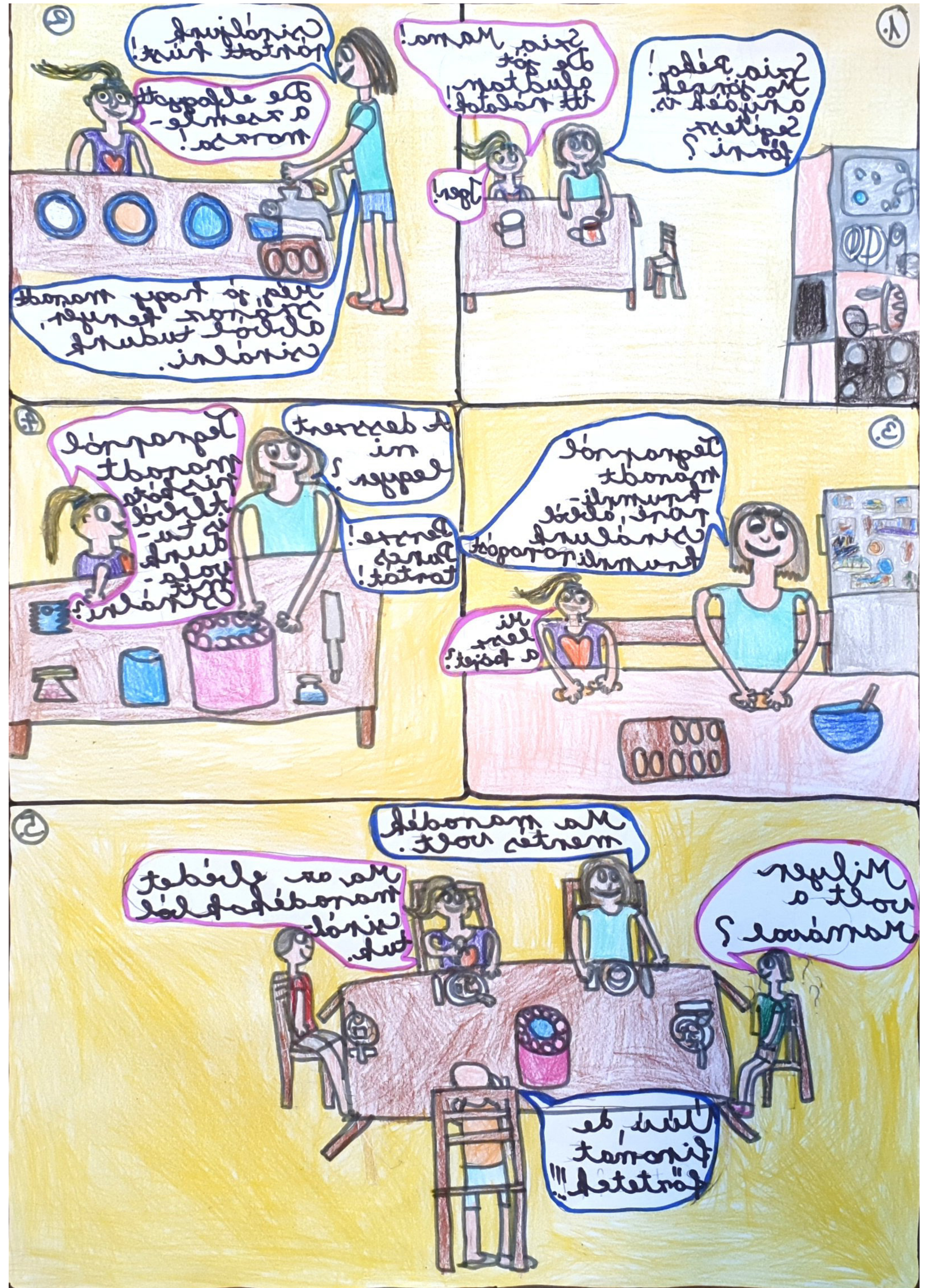
Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat

Tesómmal először leszedjük a szép szemeket a fáról amiből kompót, dzsem, aszalt gyümi lesz, a többit lerázzuk a fáról ami pálinkának megy, de teának is fincsi.



Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat

A nyári szünetben egyik nap Mamával főztünk, anyát és apát vártuk ebédre. Szeretek Mamával együtt lenni, mert mindig sok érdekes dolgot mesél. Most ebédkészítés közben azt tanultam meg tőle, hogy a maradék ételekből milyen finomságokat lehet még elkészíteni. Például a száraz kenyér ledarálva zsemlemorzsa lesz, vagy az előző napi piskótából puncstortát lehet sütni. A megmaradt pörköltből hortobágyi palacsintát, a húsvéti főtt tojásból rakott krumplit készíthetünk. Így nem kell kidobni az ennilát, mert még felhasználhatjuk. Én is szeretném hasznosítani ezeket a dolgokat felnőtt koromban és tovább adni majd az unokáimnak.



Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat

Amikor nagymamánál uzsonnázom, általában finom házi készítésű szörpöt iszom és házi készítésű lekváros kenyeret eszem. A málnaszörpje és a meggylekvárja a legfinomabb. Soha semmit nem szokott kidobni, és figyel arra, hogy a boltból minél kevesebb dolgot kelljen vásárolnia. Magának készíti a befőtteket, lekvárokat, paradicsompürét, megtermeszti és elraktározza a krumplit, a répát, a hagymát, a fokhagymát és a paprikát. Még a kenyeret is van, hogy magának süti. A maradékok, ételhulladékok a komposztba kerülnek vagy a tyúkoknak adja, akiknek így még sárgább lesz a tojásuk. Egy héten egyszer húsfogyasztást tartani szokott, általában pénteken, ezzel szintén spórol, mert a zöldségek jobban a rendelkezésére állnak. Sok mindenre tanított, így én is egyre jobban odafigyelek, hogy ne pazaroljak az étellel.

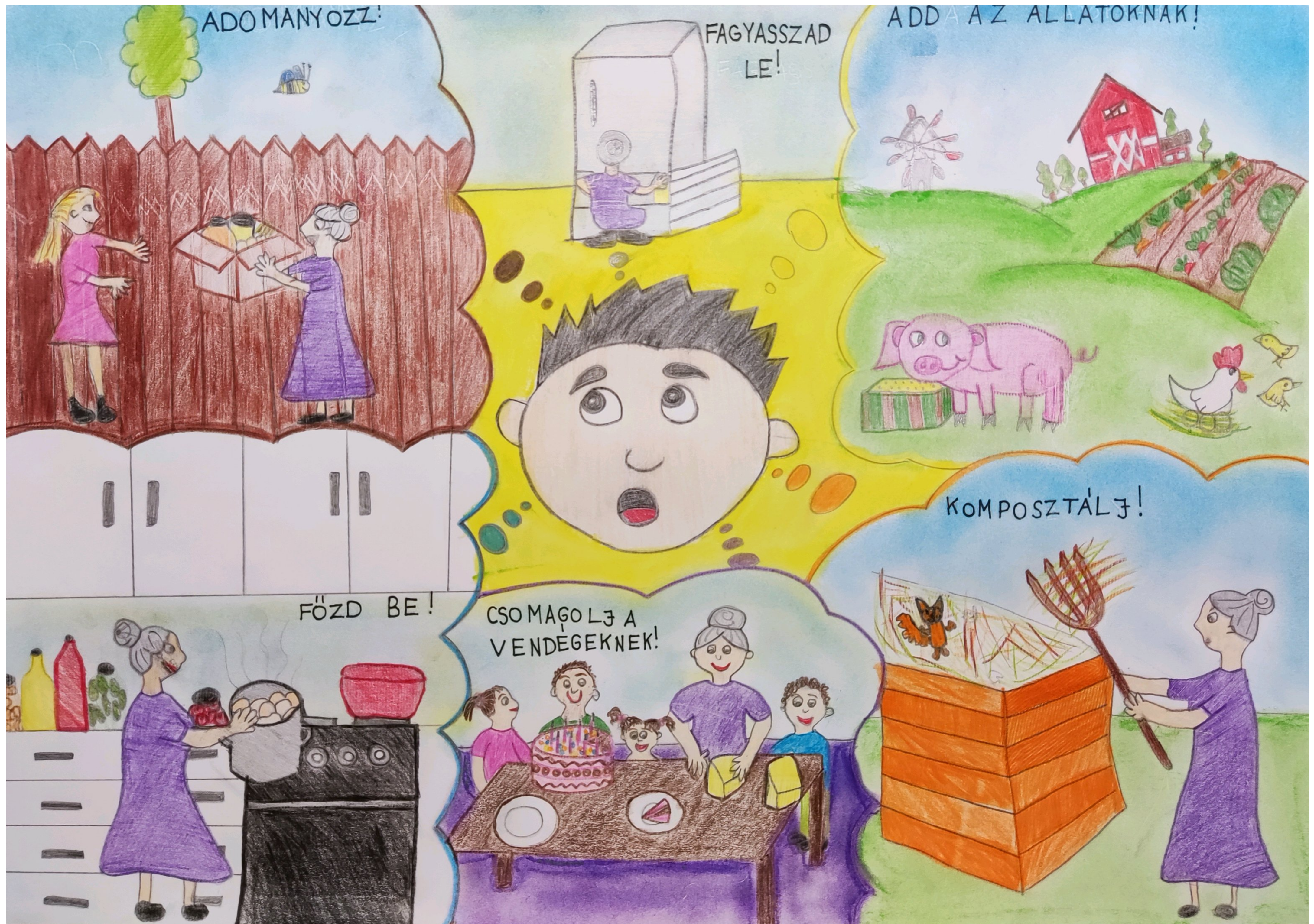


Maradék nélkül – Nagyfi szerint rajzpályázat



A természetjárás nemcsak az egészségünknek tesz jót, hanem élményeket is szerzünk és a frissen szedett gombát otthon többféleképpen feldolgozhatjuk. A nagy őzláb-gombából friss rántott gomba lesz, a csiperkéből meg gombapöri, és még sok más például: gomba leves, és ezt mind vásárlás és futárhívás nélkül. A megmaradt gombákat nagymamáim üvegbe elteszik télire, így télen sem kell vásárolni gombát. A természetjáráshoz piknik táskát is vittünk sok-sok otthoni finomsággal, mint például: házi bodzaszörp, almáspite és pogácsa. Néhány új gombafajtát is megismertem, és azt is megtanultam, hogy nem minden gombát lehet megenni, mint például: a gyilkos galócát sem.

Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



Újra itt a nyári szünet és végre mehetek Mamihoz. Év közben is minden héten találkozunk, de a nyár az más... Ilyenkor egy egész hetet vele lehetek. A Maminak gyakran segíthetek a konyhában és érdekes történeteket mesél, amik épp az eszébe jutnak. Tőle tudom, hogy régen falun milyen fontos volt az élelmiszerekkel való takarékoskodás és hogy akkoriban szinte semmi sem került a kukába. A maradék vagy a komposztálóba került, vagy az állatoknak adták. Annyit főztek és vásároltak, amennyit el is tudtak fogyasztani, esetleg a többit lefagyasztották, vagy elcsomagolták a vendégeknek. A falubeliek gyakran segítettek egymást étellel is, mint ahogy karácsonykor mi is tettük, mikor tartós élelmiszert adományoztunk. Mami megmutatta hogyan kell befőtetet, savanyúságot, lekvárt készíteni és egyszer még ribizli szörpöt is kavargathattam egy hatalmas fakanállal. Jövő héten ismét megyek a Mamihoz. Majd megkérem, hogy süssünk valami olyan finomat, amiből biztosan egy falat sem marad!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



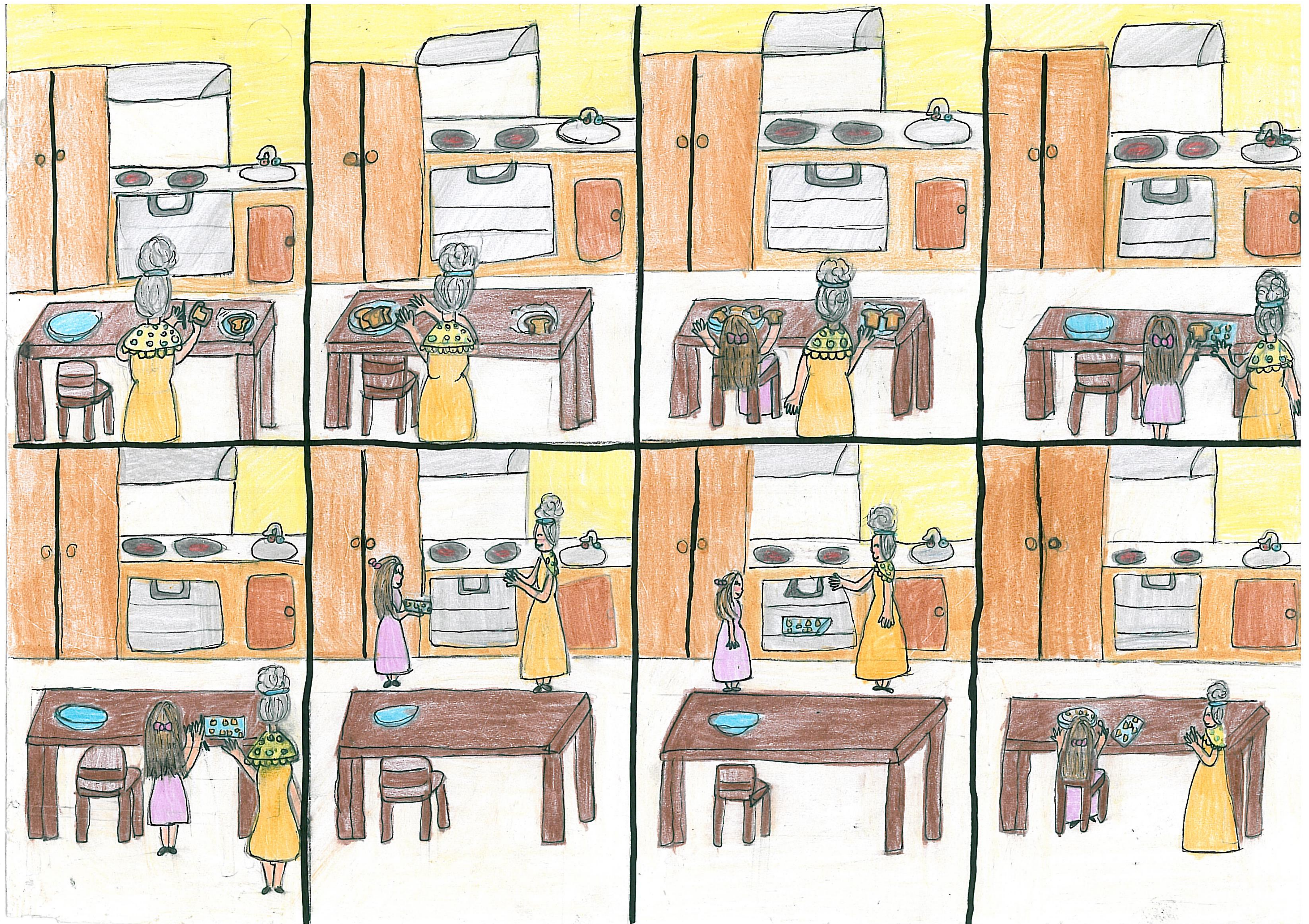
Nekem három nagymamám is van, két igazi, és egy, aki sokat elhoz az iskolából, mert anyukám még dolgozik. Mindegyik nagyimmal szeretek főzni. A nagymamám, és anyukám is azt szokta mondani, hogy csak annyit szedjek ki, amennyit meg is eszek, ezt igyekszem be is tartani. Ha sokat főzünk másnap a maradékokból finom ételeket lehet készíteni. Két kedvencem is van az egyik, a kalamajka kaja, a másik pedig a hebehurgya leves. A hebehurgya leves általában megmarad zöldségekből készül, a kalamajka kaja pedig, a húsvétkor el nem fogyasztott sonka felhasználásával lesz finom tésztaétel. A mamáim arról is sokat meséltek, hogy mikor ők gyerekek voltak, mindig figyeltek arra, hogy mindent felhasználjanak a háztartásban. Kidobott étel nem is volt, mert a jószágok a kutyus, a cicus, vagy a tyúkok és a malacok elpusztították a maradékot, vagy épp a zöldségek gyümölcsök héját, felesleges részeit. Kutyusunk, tyúkjaink nekünk is vannak, ám a német - juhászunkat, akit Georgenak hívnak, sajnos bármennyire is szereti a konyhai maradékot, kevés jut neki, mert én szeretem a hasam, a mamáim és anyukám pedig igyekszik mindennek hasznos helyet találni.

Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



A nevem Reszler Hanna, Szatmárnémeti lakos, és kettős állampolgár. Egyik kedvenc időtöltésem a rajzolás a másik pedig az állatokkal töltött idő, amit szünidőben, vidéken, nagymamánál folytatok. Teri mamának több háziállata is van: disznó, csirke, tyúk, kakas, nyúl és kutya. Benji kutya után a csirkék és a tyúkok a kedvenceim. Minden tyúkot elneveztem és sokat meg is szelidítettem, olyannyira hogy türelmesen megállnak és megengedik, hogy megfogjam őket az ölemben. Mama nagyon finoman főz, a saját két kezével megtermesztett zöldségekből. Ilyenkor mindent, ami pucolás után megmarad megosztjuk az állatokkal, hiszen minden falatkáért kár, amiért meg kell dolgozni, ugyanakkor az állatok szeretik és lelkesen felcsipegetik a megmaradt falatokat. A rajzon kedvenceim csipegetnek.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az Én nagymamám azt tanította nekem, hogy ne pazaroljunk, és amit tudunk mentsünk meg, használjuk fel újra. Így van ez a kenyérral is például, nem kell kidobni ha megszárad a kenyér, lehet belőle pirított kenyérkockát is készíteni, amely nagyon finom a levesekhez. Nagyon szeretem a mamám tárkonyos csirkeragu levesét kenyérkockával, és ezt ábrázolja a rajzom.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nagymamámmal sok időt töltünk együtt a konyhában. Tanulom tőle a konyhai és főzési fortélyokat. Mamának van egy aranyszabálya: „mindent hasznosítani, felhasználni!” Például a régebbi, már ráncos almák a nagyi ráncos almás süteményéhez még tökéletesek. Ami már ide se jó, azt a malacok kapják meg és örömmel fogyasztják. Télen a rigókról sem feledkezünk meg, nekik is jut az almából.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nagyi szerint minden újra használható. Az élelmiszer hulladékot soha ne a szemetesbe dobd, hanem a komposztba. Vagy add inkább az állatoknak. Ha komposztálsz akkor sokat segítesz vele a földnek, és az állatoknak is.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Testvérem és én mindig arra voltunk tanítva, hogy ne pazaroljunk mert az senkinek nem jó, a Földnek sem. A rajzon ábrázoltam, hogy mit gondol mama, papa és mi, a tesómmal. A papa meséli, hogy ha nem pazarlunk akkor a Földünkre is vigyázunk és a benne élő élővilágra is. A mama is rengeteg okos dolgot mesélt, amit biztos vagyok benne, hogy felnőtt koromban is be fogok tartani, hiszen már piciként erre vagyok nevelve. Kishúgomnak is nagyon jó gondolata volt, amit le is rajzoltam. Nekem is támadt néhány ötletem, ami szerintem is okos gondolat és így nincs pazarlás, ha például a gyümölcsökből befőtteket, lekvárt készítünk, nem vessz kárba és még adhatunk is másoknak belőle, így más is jól lakhat ami szerintem szuper dolog, ha másokra is gondolunk.

„Papa, mama, gyerekek - csupa szív, szeretet” különdíj »

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Dédimamám még otthon sütötte a kenyeret, mindent megtermeltek a kertben, állatokat neveltek. Sosem volt maradék, mindig törekedett arra is, hogy éhes száj se maradjon a nehéz időkben sem. Mamám is nagy gondot fordít, hogy ne legyen pazarlás. Lereszeli a száraz kenyeret, finom lekvárt, szörpöt főz, lecsót tesz el télire, minden felesleget lefagyaszt és komposztál. Ez a kedvencem, ebben segítek mindig. Anyukám nagyon büszke, hogy ilyen nagyszerű emberektől tanulhatta el a maradék nélküli praktikákat.

Maradék nélkül – Nagy szerinti rajzpályázat



Az én nagymamám egy kis faluban lakik. Van egy nagy kertje és állatai: egy pulija, egy macskája és tyúkjai. A konyhában a mamám sokat süt-főz. Gyakran veszi elő a saját készítésű lekvárjait. A száraz kenyeret soha nem dobja ki, hanem egy részéből zömlemorzsát készít, a másik részét az állatainak adja. A zöldségpucolékot mi, unokák szoktuk kivinni a tyúkoknak. A mama a kicsit hibás héjú gyümölcsökből is nagyon finom pitét tud készíteni, amiben még puding is van. Ő azt mesélte, hogy régen a húsokat is zsírban tették el, ezt otthon mi is kipróbáltuk. Azt is elmondta, hogy a rúd kolbászok külsejét fahamuval kenték be, így tovább elállt. A kertjében sokféle vetemény és gyógynövény van. Oda szoktunk kijárni eszegetni. Ha a paradicsomon van egy kis repedés, vagy a sárgarépa egy kicsit görbe, attól még nagyon finom! Nagyon szeretek a nagymamámnál lenni!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nagyi szerint, ha ételt dobunk ki a kukába, az olyan, mintha pénzt dobnánk ki. Abból a pénzből, amit évente az emberek a szemébe dobott ételre költenek, tudna nekem venni egy biciklit, vagy ha összegyűjtené, el tudna menni egy trópusi szigetre nyaralni, vagy szilveszterre meg tudná sütni belőle a finom malacsültet citromkarikával a szájában, amiből bőven jut az egész családnak.

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Nem is gondolná az ember, hogy mennyi okos ötlettel lehet takarékoskodni a konyhában. Az én anyukám is a nagymamámtól tanulta el ezeket a dolgokat. Ha felnőtt leszek és saját háztartást vezetek majd, akkor én is bevetem ezeket a praktikákat!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Mama nagyon ügyes. Mindig finom ételeket varáznál még a maradékokból is. Ő aztán soha nem dob ki semmit! A rozszant meggyekből is csodafinom befőttet és lekvárt főzött. Tavaly már én is segíthettem neki befőzni. Elég fárasztó volt, de a végeredmény nagyon finom lett! Az én mamám a legügyesebb a világon!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



A nagyszülők nem dobták ki a gyümölcsök héját, pl. a dinnye héjat sem, és édességet készítettek belőle. A kandírozott dinnyehéj a cukorkaboltokban is megtalálható volt. A dinnyéből bármi lehet?!

Maradék nélkül – Nagyi szerint rajzpályázat



Az én munkám arról szól, hogy hogyan lehet az élelmiszerrel takarékosan bánni. Ehhez 7 tippet mutatok be.