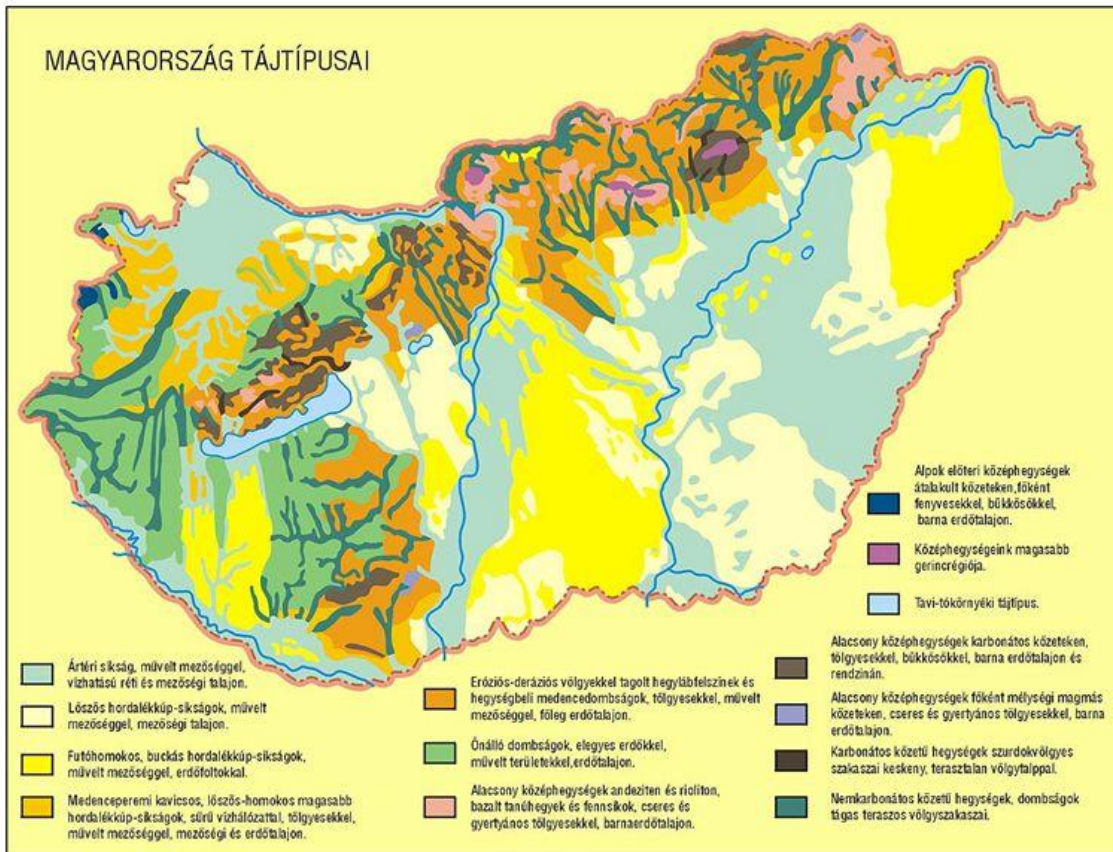


<http://www.kektura.click.hu/alfoldi-kektura/ak-fooldal.html>

I. Mi van a lábunk alatt? Milyen tájakon gyalogolhatunk az Alföldön? (8 pont)

Tegyéél x jelet a felépítő anyagához a táblázatba!

TÁJTÍPUSOK MAGYARORSZÁGON



Táj neve	homok	lössz	ártér	szikes
KISKUNSÁG				
BÁCSKA				
MAROS-KÖRÖS KÖZE				
JÁSZSÁG				
NAGYKUNSAÁG				
HAJDÚSÁG				
HORTOBÁGY				
NYÍRSÉG				
BOROGKÖZ				

II. Híres helyek, emberek. Írd be a táblázatba a neveket! (6 pont)



Feszty Árpád – Kner Izidor – Tornyai János – Türr István – Kazinczy Ferenc és pincefalu

BAJA	
HAJÓS	
HÓDMEZŐVÁSÁRHELY	
ÓPUSZTASZER	
GYOMA	
SZÉPHALOM	



III. A túzok

(15 pont)



Ezt a feladatsort és legnagyobb madaráról állítottuk össze.

1. Hol található a legnagyobb túzokpopuláció Európában?
2. Hazánkban hol található a legnépesebb költő-és élőhelye?
3. Ez az élő-és költőhely melyik nemzeti parkunk része?
4. Mi a faj latin neve?
5. Mekkora a testtömege a hím/és a tojó egyedeknek?
6. Mi jelenti a túzok életben maradása szempontjából a legnagyobb veszélyt?
7. Körülbelül hány egyedből áll napjainkban a magyarországi állomány?
8. Mennyi a túzok eszmei/természetvédelmi értéke hazánkban?
9. Írj három módszert, eljárást, melyet a példányszám fenntartására, növelésére végeznek!
10. Hova fészkel a legszívesebben?
11. Hogyan nevezzük sajátos párválasztási-udvarlási viselkedését?
12. Hány tojást rak leggyakrabban?
13. Sorold fel legfontosabb táplálékait (6db)!
14. Melyik évben választották az év madarának?

IV. Szikes

(10 pont)

http://www.puszta.com/hun/hungary/cikk/az_alfold_novenyvilaga



A fenti honlap szövege segít a megoldásban.

Adjátok meg a következő sziki növények magyar nevét!

Limonium gmelini ssp. *hungaricum*:

Aster tripolium ssp. *pannonicum*:

Peucedanum officinale:

Lepidium crassifolium:

Artemisia santonicum:

Matricaria chamomilla:

Sziksó, szóda képlete:

Reakcióegyenlet sósavval:

Hogyan mutatnátok ki a keletkező gázt?

- V. A képek alapján nevezzétek meg az alföldi kéktúra útvonalán élő nemzetiségeket, majd írjátok melléjük 1-1 települést az útvonalról, ahol ma is élnek! (8 pont)





c,



d,

	nemzetiség	település
a,		
b,		
c,		
d,		

VI. A források alapján nevezzétek meg a települést, majd válaszoljatok a kérdésekre! (5 pont)



a,



b,



c,

A, Település neve:

B, Milyen rangjai, címei voltak az „a” képen szereplő férfinak?

.....

C, Milyen stílusú a „b” képen látható templombelső?

.....

D, Milyen kapcsolat volt a település és a „c” képen látható férfi között?

.....

VII. Az AK Pecsételőhelyei

(15 pont)

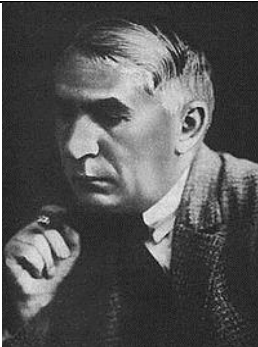


A Magyar Természetjáró Szövetség honlapján található AK pecsételő helyeinek táblázata alapján végezd el a következő feladatokat!

http://termeszettjaro.hu/images/arg_attachment/1/1930/okk_ak_pecsetelohelyek.pdf?637790254146164

- Keresd ki a leghosszabb és legrövidebb szakaszt, add meg méterben hosszukat, majd írd fel a kapott mérőszámokat normálalakban!
- Melyek azok a szakaszok, amelyeknek kilométerben megadott hosszának tízesekre kerekített értéke 100? Add meg hányadik szakasz és az hány kilométer!
- Az útvonal állomásainak nevében keress legalább öt geometriai fogalmat! (Például, ha igekötőket kellene keresned, akkor egy jó megoldás lenne az Erzsébet-liget nevében a **be**.)
- A talált fogalmak közül válassz ki egyet, és írd le a meghatározását!

VIII. Híres helyek - híres emberek

(15 pont)

<p>Itt halt meg az Aranykoporsó írója:</p> <hr/>	<p>Neve:</p> <hr/>	
<p>Itt született Az obsitos című elbeszélő költemény szerzője:</p> <hr/>	<p>Az elbeszélő költemény főszereplőjének, a nagyotmondó katonának a neve:</p> <hr/>	
<p>Ez a híres vár látható az 500 forintosunk egyik oldalán:</p> <hr/>	<p>A vár egyik tulajdonosának a képe látható a másik oldalon:</p> <hr/>	

<p>A méla Tempefői, azaz: az is bolond, aki poétává lesz Magyarországon írója:</p> <hr/>	<p>Életének kezdete és vége ehhez a városhoz köti:</p> <hr/>	
<p>A Liliomfi című magyar film rendezője:</p> <hr/>	<p>Ebben a városban született:</p> <hr/>	
<p>Itt született a csejtei várúrnő:</p> <hr/>	<p>Nádasdy Ferenc hírhedt feleségének neve:</p> <hr/>	
<p>Itt található Magyarország leghosszabb libegője:</p> <hr/>	<p>Ennek a híres magyar természetfilmnek a rendezője és egyben operatőre itt született:</p> <hr/>	
<p>Itt található a Tisza kriptája és a Tisza kastélya, ahol Arany János is háztanítóskodott:</p> <hr/>	<p>Ennek a híres magyar természetfilmnek a rendezője és egyben operatőre itt született:</p> <hr/>	
<p>Itt található a Tisza kriptája és a Tisza kastélya, ahol Arany János is háztanítóskodott:</p> <hr/>	<p>Ennek a híres magyar természetfilmnek a rendezője és egyben operatőre itt született:</p> <hr/>	

Oldd meg az angol **vagy** német feladatokat!

IX. ENGLISH

(15 pont)

In the following tasks you can see a list of the sights that you can visit when you go along the Great Plain Blue Trail. Write one sentence about the sights. You can be creative in your answers.

For example: Szekszárd: Holy Trinity Statue -This statue stands in the Béla square.....

orThis is the oldest statue in Szekszárd *or* The statue is in memory of the Great Plague.....

Szekszárd:

1. Birthplace of Mihály Babits:
2. Statue of I.Béla:
3. The old Synagogue: Baja:
4. Duna bridge:.
5. St. Antony Franciscan Church. Sükösd:
6. St Ann chapel:

Ópusztaszer:

7. Csete yurt:
8. Feszty Panorama:
9. Árpád memorial:

Mezőtúr:

10. Ferry:

Szarvas, Botanic Garden:

11. Mini Hungary:
12. The Garden of Secrets:
13. The Green House:

Sátoraljaújhely:

14. Zemplen Adventure Park:
15. Winechurch:

Traditionelles Slambuc (Öhöm)

(15 pont)

Wer einmal in Hortobágy war, hatte sicherlich das Vergnügen das älteste ungarische Hirtengericht zu kosten. Das originale Slambuc kann nur in einem Kessel zubereitet werden. Daher ist dieses Rezept insbesondere für jemanden zu empfehlen, der Zuhause einen Kessel besitzt und auf einem offenen Feuer kochen kann. Die Kessel sind in Ungarn mit Ständer an vielen Orten erhältlich. Besonders häufig sieht man sie bei den hauseigenen Shop einer ungarischen Csárda oder einem ungarischen Restaurant in der ländlichen Gegend. Um Slambuc zu kochen braucht man ca 1 Stunde, bei größeren Portionen kann es 2-3 Stunden dauern.

Auch Slambuc stammt aus der Region der ungarischen Puszta. Die Hirten führten ihre Herden damals über lange Strecken zu grasigen Flächen, und dabei kam es oftmals vor, dass tagelang kein Haus und keine Csárda in der Nähe waren. Deshalb musste man sich etwas einfallen lassen, wie man relativ einfach ein kalorienreiches Gericht mittransportieren konnte. So entstand das Rezept für Slambuc. Die Vorteile dieses Gerichts waren schnell klar. Zum einen konnte man mit einem großen Kessel eine Portion für 5 Personen oder mehr zubereiten. Zum anderen sind nicht allzu viele Zutaten nötig, um das leckere Gericht herzustellen. Heute bereitet man Slambuc noch immer mit dem Kessel zu, und für einen Grillabend oder eine Gartenparty ist dieses Rezept mit einem Kessel ein absolutes Highlight.

Für eine Portion Slambuc braucht man:

30 dag geräucherte Wurst

25 dag Nudeln (Fleckerl) (oder andere viereckige Nudelarten)

10 dag geräucherter Speck

1 Zwiebel

2 Kartoffeln

2 Tomaten

2 grüne Spitzpaprika

1 Kirschaprika

1 Esslöffel Édes nemes Paprikapulver (süß)

Salz

In nur 10 Schritten und einer Stunde ist das Slambuc fertig. Die Speise ist als Hauptgang sehr gut geeignet, da sie sehr sättigend ist.

Stell die Schritte des Kochens in Reihenfolge!

A. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, ist der Slambuc fertig, da die Zutaten weich geworden sind.

B. Sobald die Zwiebeln goldgelb gebraten sind, streut man das Paprikapulver dazu und gibt die restlichen Zutaten dazu (Tomaten, Paprika, Nudeln).

C. Man schneidet die Zwiebeln in kleine Würfel und die Wurst in Scheiben.

D. Auf einem milderem Feuer (Ein paar Holzscheite wegnehmen) wird der Kessel manchmal leicht geschüttelt (umrühren ist verboten).

E. Die Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten genauso wie die Tomaten, die Paprika und der Speck.

F. Wer es etwas schärfer möchte gibt noch die Kirschaprika dazu.

G. Wenn das Feuer den Kessel gut erhitzt hat, gibt man zunächst den Speck hinein.

H. Anschließend muss so viel Wasser hinzugefügt werden, dass die Zutaten komplett bedeckt sind.

I. Wenn das Fett herausgeschmolzen ist, gibt man die Zwiebeln und die Wurst dazu.

J. Das alles muss gut gemischt und gesalzen werden.