

Tények és népszokások



GYERMEKLÁNCFŰ

Népies nevén: pitypang, pongyola, pitypang, kutyatej, barátfű, tejesfűvirág, és még sorolhatnánk ennek a búbájos, minden gyerek által ismert és kedvelt virág elnevezéseit. Az angolok varázsórának is nevezik, mivel virágai a beérkező fény mennyiségétől függően reggel kinyílnak, majd estefelé újra összecsukódnak.

A beporzást követően a virágzat összecsukódik, és a termés kifejlődéséig zárva is marad. A pitypangok közül a gyermekláncfű csak az egyik, de hazánkban legismertebb faj.

Miután a termés, a fehér, szőrös kis magokból álló bóbíta kialakult, a szél könnyedén tovahordja a magokat.

Bizonyára hallottatok már róla, hogy az érett pitypang segítségével meg lehet mondani, hogy hány óra van.



Ahány levegővétellel sikerül az összes szárnyas magot elfújni a fehér pitypangról, annyit mutat az óra a fújás pillanatában.



A pitypangot jóslásra is használják a gyerekek!

Ahány kis bóbíta marad a száron egy nagy fújás után, annyi gyereke lesz majd a fújónak felnőtt korában.



VERS

Gryllus Vilmos: Pitypang

Zöld mezőben sárga pötty,
pitypang nőtt a fű között.
Kék mezőben sárga láng,
égből süt a Nap reánk.
Egyre jobban tűz a Nap,
réten pitypang áradat.
Nincsen már se zöld, se kék,
sárga lett a föld s az ég.

Receptek

Zamatos falatok

A gyermekláncfű leveleit alaposan megmosva salátákhoz adhatjuk.

A leveleket belesüthetjük tojásrántottába is.

Gyermekláncfű tündérsüti

Gyűjtsünk egy nagy marék gyermekláncfűt. Távolítsuk el a szárakat, mert azok keserűek, majd a sárga virágokat alaposan mossuk meg.

Készítsünk egy piskótatésztát, szórjuk bele a virágokat, ezzel aransárga színezetet adva a piskótának, majd sütőben süssük készre.

Amikor kihűlt, díszíthetjük cukormázzal, aminek a tetejére ehető virágokat, például ibolyát, vagy rózsaszirmokat tehetünk.

Pitypangos keksz

Hozzávalók:

170g liszt, 2 teáskanál sütőpor,
½ teáskanál só, 1 teáskanál szárított fűszer pl.
rozmaryn, majoránna, kakukkfű, bazsalikom vagy
metélőhagyma,

45g hideg sótlan vaj feldarabolva, 3 dl tej,
½ bögre sárga, szárától megtisztított pitypangvirág.

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 230°C.-ra. Keverjük össze a hozzávalókat. A tésztát csak addig keverjük, amíg még nedves és ragadós, de nem teljesen egynemű. Evőkanállal tegyünk a masszából kis adagokat a sütőpapírral bélelt tepsibe kb. 5 cm távolságra egymástól. Nagyjából 12-14 perc alatt süssük meg annyira, hogy az alja és a szélei már barnulni kezdjenek.

Pitypang tea

A leszedett virágokat és leveleket befőttesüvegben tárolhatjuk. A tea elkészítéséhez tegyünk bögrébe egy marék pitypangot, majd öntsük rá forró, de nem lobogó vizet.

Hagyjuk ázni, amíg fogyasztható hőmérsékletűre nem hűl, majd szűrjük le és ízesítsük kedvünk szerint. A pitypang jó frissítő és emésztést serkentő hatású.

Elővigyázattal használjuk! Aki bármilyen fekélyes vagy más krónikus megbetegedéssel küzd feltétlenül konzultáljon az orvosával, mielőtt ezt a teát fogyasztaná.

Játékok

JÁTÉK A SZÉLLEL "Kié száll távolabb?"

Mindenki dobjon fel egy érett pityangbóbítát – az nyer, akié tovább marad a levegőben, vagy akié távolabb repül.

A pityangbóbítákat aszerint is osztályozhatjuk, hogy hogyan szállnak a levegőben. Próbáljuk elkapni a szélfúttá bóbítákat. Versenyezhetünk is úgy, hogy kiválasztunk egy termést és az nyer, aki azt az egyet elsőként elkapja.

Tavasszal a bóbítákkal, ősszel a szélben szálló falevelekkel játszhatjuk ugyanezt a játékot...

A népi hagyomány szerint ahhoz szegődik a szerencse, akinek sikerül elkapnia a leveleket.

Hivatkozások

Maudsley, M, *Playing on the Wildside*, 2009
Playwork Partnerships

A pityangbóbíta csak egy a szél által szállított termések közül. Számos szélfúttá termést ismerünk, amelyek újabb ötleteket adhatnak mindenféle egyszerű repülő tárgy elkészítéséhez. Ilyen például a papírból készített kis propeller, amit a juharfa termése inspirált.

Szükségünk lesz egy 2-3 cm széles papírszalagra (téphetünk egy csíkot egy papírlapból), amit a két végén a képen látható módon bevágva és egymásba illesztve egy halacska alakot kapunk. A gyerekek egy botot kilövőrakétának használva lökik fel a propellereket a magasba. Az nyer, akinek a legtöbb ideig marad a levegőben pörögve a propellere. Aki magasabb kilövő pontot talál még nagyobb sikerrel járhat.

Elmélkedés egy szeles napon

A gyerekeket gyakran elvarázsolja, és gondolkodóba ejti, ahogy a szél által fújtt és különböző formára alakított felhőket nézik az égen. Ezek a felhők játékokra is inspirálhatnak. Próbáljuk meg kitalálni, hogy honnan fúj a szél, hogy vajon mennyi időbe telik, amíg egy felhőalakzat szertefoszlik. Beszéljessünk róla, hogy ki milyen alakot lát bele egy-egy felhőbe. Egy kitalált alakú felhő kialakulását is várhatjuk izgatottan, az nyer, aki előbb lát olyan alakú felhőt.

De az is jó, ha csak lazítunk és belefeledkezünk a felhők mozgásába.



Kreatív ötletek

PITYPANGDUDA

Vegyünk egy jól kifejtett, erős, masszív, és hosszabb szárú pitypangot. Tépjük le a virágját, és tegyük a szár egyik végét a szánkhoz, és fújjunk bele! Dudához hasonló hangot fogunk hallani! Ha elsőre nem működik ne csüggedjünk, keressünk másik szárat, vagy próbáljuk erőteljesebben fújni. Az interneten rákeresve a 'dandelion horn' kifejezésre meghallgathatjuk, hogy milyen hangot ad ki.

ALKOTÁSOK GYERMEKLÁNCFŰBŐL

A gyönyörű aransárga virágzatú gyermekláncfű széles elterjedésének köszönhetően kiváló alapanyag az alkotni szerető gyerekek számára.

A pitypang több híres művészt is megihletett. Keressünk rá Andy Goldsworthy, Christo, Patrick Dougherty és Dénes Ágnes műveire.

HAPA ZOME

A magas víztartalom a pitypang levelei és virágai ideálissá teszik a Hapa Zome művészetéhez. Helyezze a növényt egy pamutszövet egyik felére.

Hajtsa rá az anyagot a virágra.

Egy sima kővel vagy egy kis kalapáccsal határozottan „dörzsölje át” az anyagot, amíg a növényi festékek ki nem látszanak.

Az anyag kibontására egy pitypang nyomtatás megjelenik!

PITYPANGOS GYURMA

Hozzávalók:

Egy marék sárga pitypangvirág, a szárától megtisztítva, 235ml forrásban lévő víz, 120g liszt, 40g só, 2 evőkanál növényi olaj, 1-2 evőkanál tisztított borkő (esetleg borkősav). Előbbi drogériában kapható, utóbbi élelmiszerboltban is.

Elkészítés:

Robotgéppel keverjük a virágokat a forró vízhez, amíg pépes nem lesz. Adjuk hozzá az olajat, a sót, a borkövet és a lisztet. Ezután már kézzel gyúrjuk. Ha túl ragadós, adagoljunk hozzá még lisztet. Amikor sima, jól gyúrható masszát kaptunk, kész a gyurmánk. Formázzuk tetszés szerint. Hűtőben több hétig is eltartható.

