Gondolatébresztő nosztalgia a Föld napja alkalmából

Életvidám időskor

"Idős korban is sarjat hajtanak,
dús lombúak és zöldek maradnak."

(Zsoltárok 92:15)

A Föld napja nem más, mint egy figyelemfelhívás a Föld megóvására.

Úgy gondolom sokat tanulhatunk elődeinktől, akik tudták mit jelent az újrahasznosítás, az újrafelhasználás és a pazarlás számukra azt jelentette, hogy a burgonya héja nem vékonyan lett levágva.

Régen, amit lehetett otthon termeltek meg a család számára, nem műanyagdobozban és műanyagzacskóban vásároltak meg 5 db almát. Természetesen, akkor más idők jártak, de ma sem szükségszerű a mérhetetlen műanyag használata és a kezelhetetlen szemétmennyiség felhalmozása. Egyéni és közös érdekünk környezetünk védelme.

Cekker
[Kép forrása: internet]

Emlékszem, amikor a kenyeret selyempapírba csomagolva nyújtották át a boltban, vagy éppen a csíkos szatyorban két kg meleg cipó is elfért.

A következőkben a teljesség igénye nélkül egy kis gondolatébresztő és beszélgetésindító található, amit érdemes átgondolni és akár újra beépíteni bizonyos elemeket a mindennapokba a Föld megóvása érdekében.

Mosószappan
és
"mosdószappan"

Annak idején nem volt külön műanyagflakonban sampon, tusfürdő, balzsam és hajkondicionáló; szappant használtak tisztálkodásra és mosásra is.

A régi vasaló nem fogyasztott sok elektromos energiát.

A nagy fém olló
bírta
a sok munkát.

Egy-egy ruhadarabot addig hordtak, amíg csak lehetett. Ha valami elszakadt, megvarrták, ha valami elromlott megjavították.

Varrógép - Ki varrt magának ruhát?

Milyen zöldséget és gyümölcsöt raktak el a téli időszakra?

Önfenntartó életmódot folytattak, amit megtermeltek, több módon is felhasználták.
A tartósítás elengedhetetlen volt.
Uborka, almapaprika savanyúságként szolgált, a gyümölcsökből befőtt és lekvár készült.

Melyik a kedvenc lekvárja? Milyen süteményekhez használta fel?

A télen levágott sertésből feldolgozott füstölt sonkából jutott a húsvéti asztalra is.

A tartósítás a húsokra is vonatkozott, mivel nem volt hűtőszekrény és fagyasztóláda. Az egyik fontos tartósítási módszer a füstölés, illetve a zsírban való tárolás is.

A piros zsírosbödönt manapság is megtalálni a boltok polcain.

Kép forrása: Mikonyhánk

Ha vasárnap, akkor húsleves, ha húsleves, akkor házi csigatészta.

A baromfiudvarban élő tyúkok ellátták a családot friss tojással, amiből a téli időszakban, -amikor a mezőgazdasági munka pihent-, előkerültek a csigacsináló eszközök és a dolgos, szorgos kezek gyártották a finom levesbe valót.

A régi konyhában nem találunk műanyagból készült eszközöket.

A tökmag és napraforgómag nemcsak finom, hanem egészséges is.

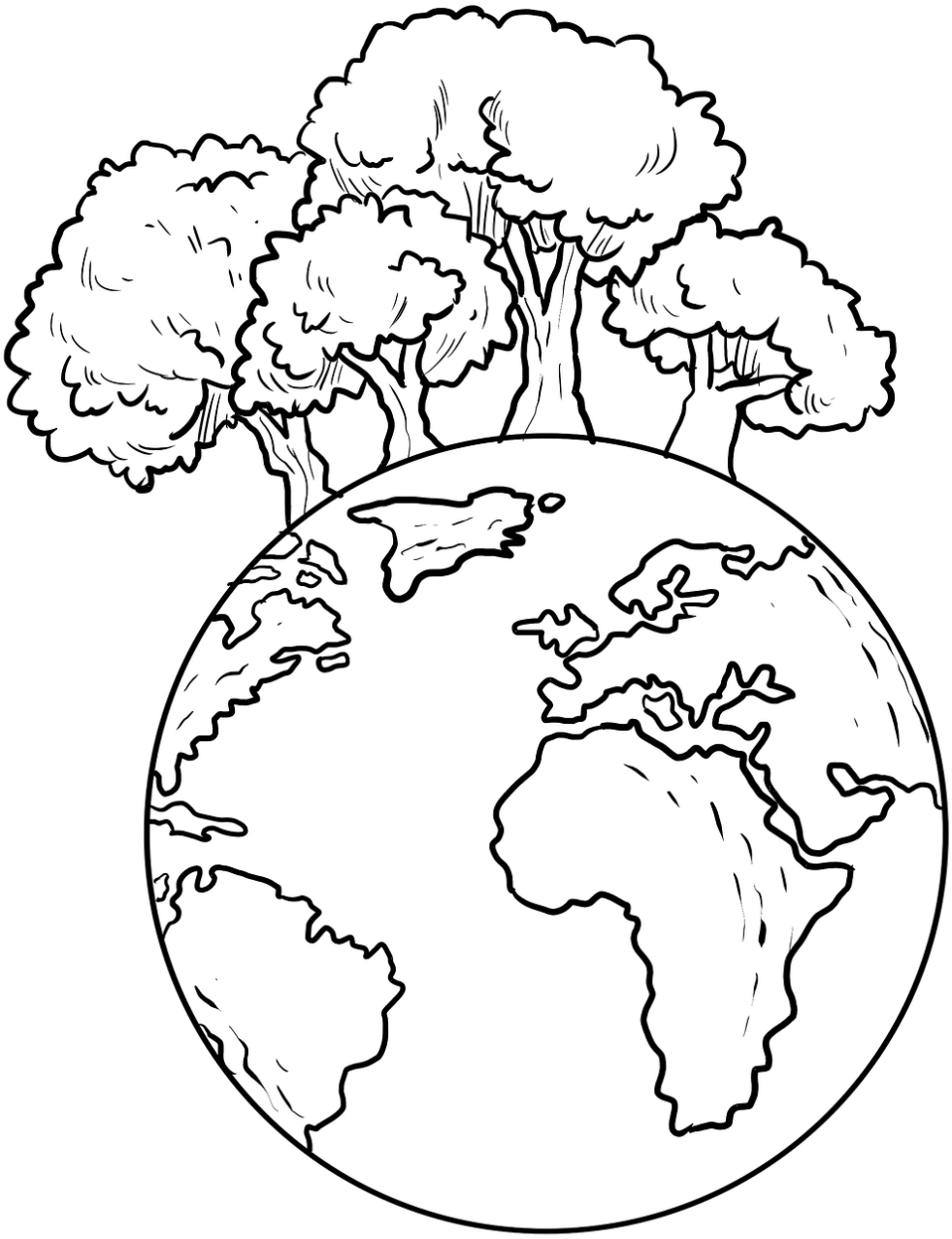
A nassolást nem a sok fényes zacskóban tárolt chips jelentette, hanem a tökmag, amit megpirítottak és a kukorica, amit a sparhelten kipattogtattak.
A szép szőlőfürtöket fellógatva tárolták, amiből télen is tudtak szemezgetni. A diófa terméséből pedig milyen finomságok készültek?

Pattogatott kukorica a kertből

Személyes élmények:

Személy szerint jelenleg hogyan tudom óvni a Földet:

(Például: elzárom a csapot, amikor nem használom)



A FÖLD NAPJA

ÁPRILIS 22.