



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Az utóbbi pár hétben sok időt töltöttünk azzal, hogy a nagy fóliasátrat rendbe tegyük. Még mindig ültetünk a nyári szezónra, de már látszik az új rendszer, a gyönyörű, tiszta paprika, paradicsom, padlizsán és uborka sorok, nőnek és fejlődnek. Szabadföldön folyamatos saláta-ültetés megy, ahogy leszedjük a salátát, újat ültetünk a helyébe.

A sok eső és a jó idő együttesen segít a kukoricának nőni a szántóterületünkön, mely majd takarmány lesz az új tyúkjainknak. Nehéz tisztán, gyommentesen tartani kukoricánkat, mert csak lovakkal tudunk gyomlálni, mely sokkal lassabban megy, mint ha traktorral tennék meg ugyanezt.

Megjött a nyár! Bár még egy-két hetet kell várni, míg a nyári zöldség a dobozokba kerül, addig is sok-sok késő tavaszi zöldségekkel kedveskedünk a dobozokban.



Doboz Ajánlat

Termék	egység	menyiség
Tarlórépa	cs	1
cseresznye	kg	1
sárgarépa	kg	1
burgonya	kg	1
karalábé v. kis		
káposzta	db	1
fejes Sali	db	1
újhagyma	cs	1
Budapesto	db	1
fűszerek	cs	1
salimix	kg	0.25
Összesen:		4400



2 éves csirkék eladó!!! (még 2-3 évig tojnak)

- 2000 ft / db (élő+szállítás)
- 1500 ft / db (20 db felett)
- 1400 ft / kg + 400 ft (fagyasztott, lecsupaszítva, főzésre készen)

-A Zsámboki Biokert csapata

Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
Május 28-29, 2014



Jó étvágyat!



A Nyitott Kertek Box Scheme

A kezdetektől fogva a közvetlen értékesítés volt a Zsámboki Biokert célja. Korábbi tapasztalatainkból okulva tudjuk, hogy nagyon sok előnnyel jár a dobozrendszer és az azzal járó közösségi szerveződés a gazdaság körül. Úgy gondoljuk, hogy erősebbek vagyunk, ha együttműködünk másokkal, így alakult meg a Nyitott Kertek Dobozrendszer - mely három különböző gazdaság együttműködéséből jött létre (Zsámboki Biokert, Gódor Biokertészet, és a Babati Biotangazdaság). A dobozrendszerrel az elkövetkezendő hírlevelekben olvashattok majd. Szeretnénk bemutatkozni egytől-egyig, ki kicsoda a gazdaságban, hogy egy kicsit közelebről is megismerjétek kik vagyunk. Az egyik legnagyobb előnye a dobozrendszernek pontosan az, hogy van egy közvetlen kapcsolat a termelők és vásárlóink, és a város és vidék között, ezt szeretnénk most jobban erősíteni ezekkel a bemutatkozásokkal.

Recept-ajánló Tarlórépa leves

Hozzávalók:

80-90 dkg kerekrépa (tarlórépa),
15 dkg tisztított vöröshagyma,
1 evőkanál olívaolaj,
5 dkg vaj,
1 nagyobb diónyi nagyságú friss gyömbérdarab,
6-8 szem egész zöld kardamommag,
1 evőkanál méz,
só,
kakukkfű (én citromos kakukkfűvet tettem bele),
1 zöldségleveskocka vagy bármilyen alaplé,
1 dl tejszín,
szerecsendió.

Az olívaolajon és a vaj felén kevés sóval dinszteljük az apróra kockázott vöröshagymát, gyömbért, majd mikor már üveges, hozzáadjuk a mézet is, a kissé megtört kardamommagokat és a kakukkfűvet. Tovább pirítjuk, hogy a méztől kissé karamellizálódjon a hagyma. Aztán hozzáadjuk a kockákra vágott kerekrépát is és fedő alatt kis lángon pároljuk majdnem puhulásig. Felöntjük alaplével (vagy vízzel és teszünk bele egy leveskockát és arra is ügyeljünk, hogy ne sok vízzel öntsük fel, mert a répa fogja adni a sűrűségét a levesnek). Hagyjuk főni teljes puhulásig a répát. Kóstoljuk a levest, ha valami hiányzik, pótoljuk. Botmixerrel pürésítjük, végül szitán átpaszírozzuk. Újra felforraljuk, kevés tejszínnel krémesítjük-gazdagítjuk. Legvégül, mikor már lezártuk alatta a lángot, a vaj másik felét is belekeverjük, ezzel fényezzük a levest. Tálaláskor meglocsoljuk extraszűz olívaolajjal és tetszés szerint reszelhetünk rá egy kevés szerecsendiót is.



Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
Május 28-29, 2014



Kelenföld dobozrendszer pontos információk:

Humusz-Ház, 1111 Budapest, Saru utca 11
átvételi ideje 16:00-17:45-ig.

Kabdebó Noémi - noemi.kabdebo@gmail.com

Koller Andrea - andi@humusz.hu
[Humusz Ház Terkép](#)

Albertfalva Doboz Rendszer:

1116 Budapest, Szeremley Miklós u. 19. átvétel fél 4-fél 5-ig,
illetve Szécsi Ilkánál 0630 8978351 lehet érdeklődni,
ha később szeretnék átvenni a dobozokat.

Kispest dobozrendszer pontos információk:

Koordinátor: Weszely Gabi 0630 490 67 09,
Schneider Gabriella 0670 2585955

Piac és dobozátvétel 16.00-19.00ig csütörtökönként.

Cím: 1192, Pannónia út és Gutenberg utca sarkon lévő piac, Wekerle telep.

Óbuda Doboz Rendszer:

Koordinátor: Vetier Márta,
email: malna.ribilizi@gmail.com

Szerdánként 16:00-18:00
1037 Toronya u. 33 (Óhegyi Népház)