



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Ezen a héten egy rövid interjúval készültünk Szilárddal, ki több mint két évig kollégánk volt a Zsámboki Biokertben, de most új vizekre evez:

Kata (K): Miért jöttél dolgozni a Zsámboki biokertbe 2012-ben?

Szilárd (Sz): Mert nagyon fontosnak tartom az olyan gazdaságot amiben nem használnak vegyszert, emberre, állatra, környezetre veszélyes anyagot, s figyelembe veszik a földnek élető erejét...pld barátságos talajerőpótlás: komposztálás

K: Számodra mi volt a legjobb a kertészeti munkában?

Sz: Nem Nekem kellett gyomlálni, s kézzel kapálni, viszont voltak olyan lovas munkák: ekekapálás, töltögetés, kultivátorozás, mélylazítás és szántás mellyel emberi erőt tudtunk megtartani. S a lovas munkák közben ember s ló együtt tudott léleekben erősödni.

Doboz Ajánlat

Termék	egység	menyiség
Újkrumpli	kg	1
Sárgarépa	cs	1
Cukkini	adag	1
Főzőhagyma	cs	1
Zöldbab v uborka	adag	1
Édeskömény	adag	1
Salimix v salátafej	adag	1
Karalábé	adag	1
Cékla v tarlórépa	cs	1
Budapesto	db	1
Fűszer		1

Összesen: 4400



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

- 1500 ft / db (20 db felett)
- 1400 ft / kg + 400 ft (fagyasztott, lecsupasztva, főzésre készen)



Jó étvágyat!

K: Mi volt a legnagyobb kihívás?

Sz: A fóliák építése, melyben részt vettem, s igen nehéz fárasztó munkafolyamatok árán egy kis csapat: szomszédok, segítők részvételével építettük föl.

K: Ha valaki kérdezi tőled milyen a zsámboki biokert mit válaszolnál?

Sz: Én azt válaszolnám: jöjjön s nézze meg...

K: Ahogy most családos ember vagy mi lesz neked a jövőben?

Sz: Jelenleg családi gazdaságot szeretnék létrehozni kb olyan 5 holdon, melyet minél kevesebb emberi erővel, s minél több állati vonóerővel szeretnék megművelni, s melyben én lehetek a főnök s nem mondja meg senki mit kell tennem.

Mikor ember s ló együtt dolgozik olyan légkör keletkezik melyben a növények is mosolyra derülnek s egymás kedvére nőnek az ég felé.

Alig várom már Boróka kislányunkkal együtt mehessek szántani, most két hónapos. S persze egy ilyen munkában kitartó csapatot, ahol barátságok születnek létrehozni, mint a zsámboki munkatársaim.

Recept-ajánló Cukkinifasírt céklapürével

Hozzávalók:

A fasírthoz:

2 db cukkini
só
2 evőkanál tehéntúró
5 dkg sajt - félkemény
1 db tojás
3 evőkanál zsemlemorzsza

A céklapüréhez:

2 fej cékla (nyers)
1 kávéskanál torma - reszelt, ecetes
1 evőkanál tejföl

Elkészítés:

A cukkinifasírt elkészítése az első. A cukkinit lereszelünk a sajtreszelőn, lesózzuk, 20 perc múlva kicsavarjuk. Adjuk hozzá a túró, tojást, reszelt sajt, zsemlemorzsát és összekeverjük. Kis fasírtokat formázunk belőle, amit a maradék zsemlemorzsában megforgatunk és forró olajban kisütünk, mint a sima fasírtot.

Céklapüré elkészítése: A céklát kb. 20 perc alatt vízben megfőzzük, majd meghámozzuk, felkockázzuk és a tormával, tejföllel elturmixoljuk. Ízlés szerint sózzuk-borsozzuk, ízesítsük fűszerekkel.



"Nem tudhatod, hogy milyen eredményei lesznek a cselekedeteidnek, de ha nem cselekszel eredményük sem lesz"

Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
Június 25-26, 2014

Másfelől, meg az ÖMKi-től (Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet) látogattak meg minket hétfőn. Kiszedtük a kísérletben résztvevő korai burgonyafajtákat. Rendszeresen lehetett látni a különbséget mind a négy fajtában, attól függően, hogy a fólia alatt vagy a fedetlenül a szabadföldön termett. Az ÖMKi csoport ezt részletesen dokumentálta, az eredményeket hamarosan a www.biokutato.hu oldalon lehet majd megtekinteni.

Kiscsibéink nagyon gyorsan növekszenek, hamarosan nagyobb helyre lesz szükségük, folyamatban van az új lakóhelyük előkészítése. Régi tojóttyúkjainkat levágattuk (segítséggel!), mivel két év után drasztikusan csökken a tojásaik száma, emellett nem is élhetnek együtt az új csibékkel. Szilárd és Csaba kilapátolták a trágyát a tyúkölből, majd szisztematikusan és alaposan kitakarítjuk a következő tojóttyúk generációra.

Még mindig lehet a sokak által dicsért fagyasztott tyúkot rendelni! Tökéletes alapanyag az újházi tyúkhúsleveshez, pörköltkehez. Viszont a vétel után mihamarabb meg kell főzni, nem lehet újrafagyasztani. *A Zsámboki Biokert csapata*



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](http://HumuszHazTerkep.com)

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)