



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Kis csibéink most már öt hetesek, nagyon gyorsan nőnek. Ezen a héten átköltöttük őket új, tágas otthonukba, a tiszta tyúkházba. Úgy egy hétig benn kell, hogy maradjanak a házban, nőjenek egy kicsit, hogy hozzá szokjanak az új helyhez, illetve megtanulják, hogy hova kell hazamenni.

Másrészt meg az év leghosszabb nappala eljött és el is ment, ekkortájt kell a fokhagymát betakarítani. Kiástuk az egészet, figyelvén, hogy egy kis zöld még maradjon a fokhagyma szárán, de már elhajlik. Ahogy kiássuk, nagyon hamar elkezd kiszáradni. Behoztuk a termést a betonudvarunkra, szétterítve, így tud a legjobban megszáradni, a nap által. Hagyományosan ekkor befonják a fokhagymát, ám nekünk ez a mai világban túl sok időt vesz igénybe. Így megvárjuk, míg teljesen meg nem szárad a tövénél a gumó, majd zsákokba tesszük.

Paradicsomunk lassan már érik, az első paradicsomok most lesznek a dobozban! Hamarosan nagyobb mennyiségekkel is fogunk szolgálni.

A Zsámboki Biokert csapata

Doboz Ajánlat

Termék	egység	egységár
Sárgabarack	kg	1
Paradicsom	kg	0.5
Cukkini	kg	1
Mángold	kg	1
Cékla	cs	1
Zöldbab v padlizsán	adag	1
Uborka	kg	0.7
Sárgarépa	cs	1
Kel- vagy fejeskáposzta	db	1
Koord. Doboz:		ingyen
Összesen:		4400



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

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



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 közelebbről 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 Cukkinikenyer

Hozzávalók:

15 dkg finomliszt (lehet teljes kiőrlésű)	
2 db tojás	
0.5 dl tejföl	1 db citrom (héja és 1 teáskanálnyi leve)
0.5 dl olívaolaj	1 teáskanál szóda-bikarbóna
8 dkg cukor	1 teáskanál sütőpor
25 dkg cukkini	1 kávéskanál só
1 teáskanál oregánó	5 dkg barnarizs (főzve)

- A tojást, az olajat és a tejfölt összekeverjük, majd kivajazunk egy kisebb formát, amiben sütni szeretnénk a kenyeret. Ez nagyon fontos, különben teljesen beleragad majd a tésztánk. Aztán a cukkinit, az oregánót, a citrom levét és héját is juttassuk a tálba.
- Jöhetnek a száraz anyagok egy másik edénybe: liszt (átszitálva), sütőpor, szóda-bikarbóna, só.
- A tojásos és a lisztes keveréket is eresszük össze, keverjük át alaposan. Mehet bele a főtt rizs.
- Önthető a formába tésztánk, ha a fentiekkel megvagyunk.
- 160 fokon nagyjából egy órát sütjük, de pillantsunk rá időnként, kivéve pedig hagyjuk hűlni húsz percig, majd megfordítjuk az edényt, amiben sütöttünk, és deszkára borítjuk a kész cukkinikenyeret.
- Vajjal, lekvárral isteni reggelinek való.



Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
Július 9-10, 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)