



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Elég intenzív hetünk volt Zsámbokon. Ahogy az őszi rendelések és szedések megsokasodnak, úgy sokasodik a vetések száma is, hogy legyen elég friss zöld leveles a téli időszakban is. Most fejeztük be az utolsó kinti vetéseket, ültetéseket úgymint saláta, salimix, kapor, koriander stb.

Emellett cseréljük le a nyári növényeinket a fóliában (paradicsom, padlizsán, bab, uborka) és téli növényeket vetünk, ültetünk át - mint például rukkola, retek, keleti mix, salimix, spenót stb. Nagyon sűrű időszak ez, de reméljük, hogy gyümölcseit élvezni fogjátok!

-A Zsámboki Biokert csapata

Doboz Ajánlat

Termék	egység	menyiség
sütőtök	db	1
salimix	kg	0.2
rukkola	cs	1
paprika	kg	0.6
féjtóbab	kg	0.5
feherhagyma	kg	0.75
mángold	kg	0.8
cékla	kg	1
zeller	db	1 vagy 2
sarga répa	kg	1
burgonya	kg	1

Összesen: 4400





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 dobozszerről 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

Fűszeres sült cékla recept

Hozzávalók:

1 kg cékla
2 közepes db sárgarépa
2 közepes db alma
4 ek olívaolaj
só ízlés szerint
bors ízlés szerint
bazsalikom ízlés szerint
oregánó ízlés szerint (egyéb mediterrán fűszerek: kakukkfű, rozsmaring)
4 ek balzsamecet (vagy egyéb gyümölcsacet)

- A céklát meghámozzuk és felkockázzuk. A sárgarépát megpucoljuk, és vastagabb karikákra vágjuk. Az almát hámozatlanul negyedekbe, majd nyolcadokba szeljük, a magházát eltávolítjuk.
- Egy közepes tepsiit kiolajozunk, majd beleszórjuk a feldarabolt zöldséget, megszórjuk a fűszerekkel, és összeforgatjuk az olajjal. (Ha keveselljük a megadott mennyiségű olajat, akkor pótolhatjuk.)
- A tepsiit fóliával letakarjuk, és forró sütőben legalább egy órán át sütjük, míg a cékla megpuhul.
- Ha elkészült, balzsamecettel meglocsoljuk és összeforgatjuk.
- Fűszeres vagy grillezett húsokhoz köretnek kínáljuk.



Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
Szeptember 17-18, 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.ribizli@gmail.com

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