



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Habár még mindig nincs téli idő, a kert nagyon is a téli oldalát vette át a múlt héten. Már csak pár zöldlevelű van kint földjeinken, így sikerült szétszórni és bedolgozni a trágyát a földbe. Szilárd a két lelkes lovunkkal, Kényessel és Sárival szántotta be a területeket. A lovakkal való munka igaz, hogy lassabban halad, de sokkal jobb környezetünknek, a talajnak, mint a traktorok.

A csirke megrendelések továbbra is rendelkezésekre áll. Ezzel a dobozzal (11.26), szerdán forgunk szállítani Albertfalvára (Ilka háza), Humusz Házba és Óbudára. A következő héten pedig (12.04), csütörtökön lesz szállítás Wekerlére. Nagyon jó visszajelzéseket kaptunk a csirkékről, gyorsan fogynak, így kérünk titeket, hogy minél előbb rendeljétek, főleg, ha karácsonyra is szeretnétek. Ezúttal a rendeléseket a koordinátoraitoknak adjátok le, illetve, hogy mikor szeretnétek átvenni, mennyit.

A szóhasználatot illetően egy kis felvilágosítás: azért hívjuk őket csirkéknek, mert még fiatalok és puhák (6 hónaposak). Kakasok, nem tyúkok, napocsibékből neveltük őket. A tyúkokat megtartjuk tojásokhoz

-A Zsámboki Biokert csapata

Doboz Ajánlat

Termék	egység	mennyiség
Savanyú káposzta	db	1
Lilakáposzta	db	1
Oriental mix	kg	0,7
Zeller	kg	0,1
Vöröshagyma	kg	1
Fokhagyma	cs	1
Paprika	kg	0,7
Rukkola	cs	1
Sárgarépa	kg	0,8
Burgonya	kg	1
Pasztinák	kg	0,6
Kis fejessaláta	db	1

Összesen: 4400





Jó étvágyat!



Recept-ajánló Ropogós csirke

Hozzávalók:

- 1 db egész csirke
- 1 db citrom feldarabolva
- 1 kg újkrumpli, karikára vágva
- 20 dkg vaj,
- 1 marék Bazsillikom apróra vágva
- 1 marék kakukkfű (apróra vágva)
- ízlés szerint só, bors

Csirkét megmosom és szárazra törölgetem. Kívül-belül alaposan bekenem sóval-borssal. A citromot belerakom a hasüregbe. A vajat összekeverem a fűszerekkel, és óvatosan betömök a csirke bőre alá. Vékonyan kiolajozok egy tepsit, a csirkét beleültetem a tepsi közepébe. Ez nem egyszerű művelet, de megéri fáradozni vele, így mindenhol egyenletesen megpirul a csirke bőre. Sütő 190 fokra melegítem, és berakom a csirkét sülni. A krumplit felszelelem, és hideg vízben felrakom a gázra. Alágyújtok, egyszer megforralom, és egy szűrőben szárazra csepegtetem. 45 perc sütés után kivesszem a tepsit, és a csirke köré szórom a krumplit. Fel veszem a sütőt 230 fokra, és visszatolom a tepsit egy laza félórára. Amikor már a csirke kellemesen megbarnult, kivesszem és egy tálra rakom, 15 percet pihentetem. Ha a krumpli még nincs kész, visszatolom a sütőbe amíg szép barnára sülnek. A csirkét darabolom, mindenki megkapja a kedvencét, mellé rakom a krumplit, friss salátát.

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 dobozrendszerről 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.



Zsámboki Biokert

Heti Hírlevél
November 26-27, 2014



Kelenföld dobozrendszer pontos információk:

Koordinator: Kabdebó Noémi - noemi.kabdebo@gmail.com
Koller Andrea - andi@humusz.hu
Humusz-Ház, 1111 Budapest, Saru utca 11
átvételi ideje 16:00-17:45-ig.
[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:

Koordinator: 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:

Koordinator: Vetier Márta,
email: malna.ribizli@gmail.com
Szerdánként 16:00-18:00
1037 Toronya u. 33 (Óhegyi Népház)