

Zöld infó - 2023. augusztus

Zöld cikkek (könyv és cikkajánlók)

Fakóbbak a városi cinegék

Vidéken, valamint a nagyvárosokban egyaránt gyakoriak a szécinegék, egy újabb kutatásban a köztük lévő különbségeket tárja fel az alábbi cikk:

<https://greendex.hu/fakobbak-a-varosi-cinegek/>

Óriásnapernyő a legelőkön

Nem mindennapi találmány megalkotására kényszerültünk a klímaváltozás miatt:

<https://greendex.hu/oriasnapernyo-a-legelokon/>

Podcast ajánló

A jövő neve élet vagy halál?

Hogyan segít a jövőnkön, ha megértjük a klímaváltozás következményeit? Van-e megoldás az emberiség számára? Dr. Dittrich Ernő kötetében a változás hat programját fogalmazta meg. A Pécsi Tudományegyetem Környezetmérnök Tanszékének oktatója szerint van megoldás a nehézségek kezelésére, sőt képes pozitív forgatókönyveket is bemutatni. Litkai Gergely műsorában posszibilis jövőkről beszélget.

<https://open.spotify.com/episode/4VRkTuH66bxCtIAc7y1VQJ>

A hónap érdekes növénye: **Golgotavirág**



A golgotavirág egy évelő futónövény, érdekes és szokatlan virágokkal.

Helyigényes, mert hajtásai hosszúra megnőhetnek, cserépben is jól érzi magát, de ki is ültethetjük a földbe.

A virágok leggyakoribb színe a kék, a fehér és a lila, de piros változatai is megtalálhatóak.

A növény a legjobban a teljes napsütésben vagy részleges árnyékban növekszik, kedveli a jól szellőző világos helyeket.

Hetente egyszeri öntözést igényel, ha két-három hetente tápoldatot is adunk neki, azt bőséges virágzással hálálja meg.

Teletetés: Hűvös helyen teletessük, kevés locsolással, de úgy, hogy földlabdája ne száradjon ki.

Bolygónk megmentői (a növény és állatvilág védelmezői): David Attenborough

Sir David Frederick Attenborough angol természettudós, dokumentumfilmes, az ismeretterjesztő televíziós műsorok egyik úttörője. Természettudósi és média-pályafutása közel hetven évet ölel fel.

Leghíresebb műsorai: Élet a Földön, Az élő bolygó vagy Bolygónk, a Föld.

Attenborough gyermekkorát kőületek, ásványok és állatok gyűjtésével töltötte, majd 1945-ben ösztöndíjat nyert a Cambridge-i Egyetemre, ahol geológiát és állattant tanult, és természettudományi diplomát szerzett.



Az 1950-es években a BBC-nél kezdte meg munkáját, dokumentumfilmeket készített különböző állatfajokról és azok szokásairól.

Az Élet a Földön című műsorával kezdve 1979-től Attenborough hozzájárított egy olyan életmű létrehozásához, amely aztán a természetfilmezés minőségi mércéjévé vált, és dokumentumfilmek generációira volt hatással. A sorozat megalapozta a BBC természettudományos műsorainak számos későbbi jellemzőjét is. Új filmkészítési technikákat dolgoztak ki a kívánt felvételek megszerzésére, amelyekre addig nem volt példa.

Munkásságát a számtalan kitüntetés mellett a tudományos világ is elismerte: több tucat állat- és növényfajt neveztek el róla, valamint Nagy-Britannia 2019-ben vízre bocsátott 130 méter hosszú és 15 000 tonnás sarkvidéki kutatóhajója a legendás természetfilmes tiszteletére az RRS Sir David Attenborough nevet viseli.

1985-ben II. Erzsébet királynő lovaggá ütötte. Sir David Attenborough a Royal Society tagja és fáradhatatlan képviselője a természetvédelemmel kapcsolatos kezdeményezéseknek.

2023-ban 97 évesen folytatja sikeres sorozatát Sir David Attenborough. Az ikonikus műsorvezető és természettudós most a nagy népszerűségnek örvendő "Bolygónk, a Föld" harmadik részével tér vissza.

Magkönyvtár a zöld szemlélet jegyében

2023 augusztusától egy új szolgáltatást készítünk elő, amelyet 2024. január 1-től vezetünk be első helyszínként a Deák Ferenc Megyei és Városi Könyvtárban.

Intézményünk elköteleződött a zöld szemlélet mellett. Könyvtárunk stratégiai tervében is fontos szerepet kapott a fenntarthatóság.

Célunk a helyi közösségekre, a vonzáskörzet lakosaira alapozva a tájfajta növényvilág megőrzése, a magok adományozásának és cseréjének segítése, az otthon termesztett haszon-, dísznövény és a hobbikertészkedési kedv erősítése, a növénynevelés lépéseinek támogatása, valamint a közösségépítés.

A magcserére épülő könyvtári szolgáltatás **a helyi, honos növényfajták megbízható forrásból** származó készletét bocsátja a kölcsönzők rendelkezésére. Csak vegyszermentes, saját kertből származó magokat gyűjtünk (zöldség, fűszer, gyógynövény, virágok, gyümölcs, gabona).

Kiszertelt csomagolásban kérjük a magokat kis tasakban vagy kis zacskóban – nagy magokból 6 db egy tasakba, kis magokból kb. 20 db. Visszahozatalhoz a fajt, a fajtát, a magfogás évét, a helyét, ha ismert, akkor **a termesztési tapasztalatokról pár információt kérünk mellékelni**, ha lehetséges, akkor fotót is a növényről, a virágjáról és a terméséről.

MAGKÖNYVTÁR INDUL

A DEÁK FERENC MEGYEI ÉS VÁROSI KÖNYVTÁRBAN

HA VAN FELESLEGES MAGOD,
HOZZ BELÖLE
A MAGKÖNYVTÁRBA

MONDD EL,
MI A TEENDŐ AZ ADOTT MAGGAL,
HOGY FELTÜNTETHESSÜK A
NÖVÉNY ADATAIT A CSOMAGOLÁSON

SEGÍTSD TE IS
A MAGKÖNYVTÁR ELINDULÁSÁT!

A MAGOK FELAJÁNLÓI HAVONTA AJÁNDÉKSORSOLÁSON VESZNEK RÉSZT,
ÉS A SZERENCSES NYERTES 1 DB ZÖLD AJÁNDÉKCSOMAGOT NYER.

A MAGKÖNYVTÁR FELTÖLTÉSE 2023. AUGUSZTUS 1-JÉTŐL INDUL.

A MAGOKAT TAGKÖNYVTÁRAINKBAN IS LEADHATOD.

jvntk
JÓZSEF ATTILA VÁROSI
TAGKÖNYVTÁR

dfermvk
DEÁK FERENC MEGYEI
ÉS VÁROSI KÖNYVTÁR

acsjtk
APÁCZAI CSERE JÁNOS
TAGKÖNYVTÁR

EZ A PLAKÁT/SZÓRÓANYAG ÚJRAHASZNOSÍTOTT PAPIRRRA LETT NYOMTATVA.

Szeptemberben szezonális zöldségek és gyümölcsök:

Ebben a hónapban zöldségekből óriási választékra számíthatunk, érdemes minél változatosabban fogyasztani és felhasználni őket.

Elkezdődik **tökszezon** a hónapban, mindenféle méretű, színű és formájú tököt szerezhethünk be a következő hónapokban.



Kép forrása: <https://maradeknelkul.hu/szeptemberben-szezonalis/>

Receptek:

Sütőtöklevés



Hozzávalók:

- 1 darab sütőtök
- 1 fej vöröshagyma
- 1 darab édesburgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 dl tejszín
- 2 csipet só
- 1 csipet fehér bors
- 3 cl olívaolaj

Elkészítés:

Meghámozzuk, összekockázzuk a sütőtököt. Feldaraboljuk az édesburgonyát, és apróra kockázzuk a vöröshagymát is. A hagymát az olajon megfonyasztjuk, majd minden felkockázott zöldséget rádobunk. Majd mehet bele a fokhagyma is, és egyből fel is önthetjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje a zöldségeket.

Forrástól számítva nagyjából 20-25 percig főzzük. Akkor jó, ha már vajpuha benne minden. Ezután botmixerrel pépesítjük az egészet. 1 deciliter tejszint öntünk bele, laktózérzékenyeknek ez növényi tejszínnel pótolható, aki pedig a még krémesebb, lágyabb krémleveseket kedveli, nyugodtan tehet bele akár 2 deciliterrel is. Összeforraljuk még egyszer, majd ízesítjük néhány csipet sóval, fehér borsal. Jól illik hozzá a szerecsendió és a gyömbér is, de ez már tényleg ízlés kérdése.

Recept forrása: <https://sobors.hu/receptek/tejszines-sutotokleves-edesburgonyaval-baconchipsszel/>

Sütőtökös muffin



Hozzávalók:

- 250 g sütőtök
- 2 db tojás
- 80 ml olívaolaj
- 150 g finomliszt
- 150 g barna cukor
- 1 kk fahéj (őrölt)
- 1 csomag sütőpor
- 1 csipet só

Elkészítés:

A meghámozott, kimagozott, kis darabokra vágott sütőtököt forró sütőben megsütjük, pürésítjük és hűlni hagyjuk. Egy tálban összekeverjük a tojásokat, az olívaolajat és a kihűlt tökpürét. Egy másik tálban összekeverjük a száraz anyagokat: a lisztet, a cukrot, a sütőport, a fahéjat és a csipet sót. A két tál tartalmát összedolgozzuk, és a papírkapszlikkal bélelt muffinsütő mélyedéseibe elosztjuk a tésztát. (kb. két evőkanálnyi jut mindegyikbe).

190 fokon, légkeverésen kb. 18-20 perc alatt megsütjük.

A muffinokra krémet is készíthetünk:

- 400 g krémsajt
- 100 g vaj
- 450 g porcukor
- vanília aroma

Egy robotgép lapátos keverőjével, vagy egy kézi keverőlapáttal keverjük a vaját és a krémsajtot. Kisebb, kb. 50 g-os adagokban adjuk hozzá a porcukrot, majd keverjük el a cukrot teljesen a vajas krémbe, és csak ezután adjuk hozzá a következő adagot. Tegyük a hűtőbe legalább fél órára felhasználás előtt.

Recept forrása: <https://www.nosalty.hu/recept/sutotokos-muffin>