

## Zöld infó - 2023. november

### Zöld cikkek (könyv és cikkajánlók)

#### Kökemény divatbemutató Baján

2022. október 21-én exkluzív divatbemutató keretein belül mutatta be új színes termépalettáját és környezetbarát ECO Stone termékcsomagját a Bácska-Logistik Kft.

A cikk elérhető az alábbi honlapon: <https://zoldtrend.hu/kokemeny-divatbemutato-bajan/>

#### Milyen hatással van a farmerod a bolygókra?

Hogyan legyünk részesei a fenntartható, öko divatforradalomnak?

A cikk elérhető az alábbi honlapon: <https://zoldtrend.hu/milyen-hatassal-van-a-farmerod-a-bolygonkra/>

### Podcast ajánló: Fenntartható-e még a fenntarthatóság?

„A fenntarthatóság eszméje, miszerint a jelen jólléte ne veszélyeztesse a jövő generációkét, már több évtizedre tekint vissza. Ennek ellenére, a most ránk jutó természeti erőforrások többszörösét használjuk fel. Ennek következménye, hogy a rendelkezésünkre álló „készleteket” kimerítjük. Egykor gyakori fajok állományai kihalnak, a globálisan növekvő fogyasztás miatt a javak előállítására felhasznált nyersanyagok kifogyhatnak, romlik a környezet általános állapota, felborulhat a gazdaság, a társadalom és a természet egyensúlya.”

<https://open.spotify.com/episode/13vGkWbAKsJZ83Q6dSDZuc>

### Könyvtárunk új szolgáltatása:

2023 augusztusától egy új szolgáltatást készítünk elő, amelyet 2024. január 1-től vezetünk be első helyszíniként 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. Visszahozatalhoz a fajt, fajtát, a magfogás évét, helyét, ha ismert, akkor a termesztési tapasztalatokról pár információt kérünk mellékelni, ha lehetséges, akkor fotót is a növényről, virágjáról és terméséről.

<https://dfmk.dfmvk.hu/hirek/magkonyvtar>

<https://javk.dfmvk.hu/hirek/uj-szolgáltatásunk-magkonyvtar>



**MAGKÖNYVTÁR INDUL**  
A DEÁK FERENC MEGYEI ÉS VÁROSI KÖNYVTÁRBAN

HA VAN FELESLEGES MAGOD,  
**HOZZ BELŐLE**  
A MAGKÖNYVTÁRBA

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

**SEGÍTSD TE IS**  
A MAGKÖNYVTÁR ELINDULÁSÁT!

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

A MAGKÖNYVTÁR FELTÖLTÉSE 2023. AUGUSZTUS 1-JÉTŐL INDUL.

A MAGOKAT TAGKÖNYVTÁRINKBAN IS LEADHATOD.

**javk** JAVOS ÁLLAMTUDOMÁNYI KÖNYVTÁR  
**dfmvk** DEÁK FERENC MEGYEI ÉS VÁROSI KÖNYVTÁR  
**acsjk** BACSKA-LOGISTIK JAVOS TAGKÖNYVTÁR

EZ A PLAKÁT/SZÓRÓANYAG ÚJRAHASZNOSÍTOTT PAPIRRÁ LETT NYOMTATVA.

## A hónap különleges növénye: **Dízkáposzta**



A dízkáposzta (*Brassica oleracea*) kétéves növény, ami azt jelenti, hogy a növény az első évben csak leveleket hoz, majd a következő évben virágot, és magokat is.

A dízkáposzta kb. 30-40 cm magasra nő meg, különlegessége a fodros levelekben rejlik, amelyek a lila, zöld, és rózsaszín színben pompáznak szinte egész télen át.

A nyáron még egyszerű zöld színű káposzta ősszel a hideg idő beköszöntével, és a világos órák csökkenésével együtt elveszti a leveleiből a klorofillt, így a levelei elszíneződnek, épp ezért csak akkor lesz a legszebb, ha a hőmérséklet 8 fok alá megy.

A dízkáposzta -10 fokig elviseli a hideget, egy szélvédett erkélyen vagy teraszon a legtöbbször áttelel.

Tavasszal a palántákat egy napos helyre kell ültetni, a tűző napot is elviselik. Vízigényes növény, majd ősszel, ahogy csökken, a hőmérséklet úgy kell a locsolást is lecsökkenteni. Ősztől fontos, hogy a levelek között ne maradjon pangó víz, mert a levelek könnyen kirothadnak.

*Forrás: <https://www.kertvarazsmagazin.hu/kerti-novenyek/3687-a-d%C3%ADszk%C3%A1poszta-%C3%BCltet%C3%A9se-%C3%A9s-gondoz%C3%A1sa>*

## Állat- és növényvilágunk védelmezői: **Petesmalmi Vidrapark**

A Petesmalmi Vidrapark egy természetvédelem alatt álló, turisták által is látogatható tórendszer a Somogy vármegyei Lábod község közelében. 1998-ban nyílt meg, 2012-ben megkapta az Örökségünk – Somogyország Kincse elismerést.

A tórendszerben számos vidra él, néhány példányt a bejárat közelében egy külön kifutóban is bemutatnak. A vidrák mellett többféle faj is menedéket lelt a természetvédelmi területen.

A látogatók számára 2005-ben egy tanösvényt is kialakítottak a területen tájékoztató táblákkal és három megfigyelőkunyhóval. A tanösvény végigjárása során megismerhető a vidrák életmódja és a halastavak élővilága, többek között a helyben előforduló vízimadarak és békák. Távolról a fokozottan védett, zavarást nehezen tűrő fekete gólya élőhelye is megfigyelhető. Kis szerencsével rétisast, cigányrécét vagy jégmadarat is megpillanthatnak az ide érkezők.



*Forrás: [https://hu.wikipedia.org/wiki/Petesmalmi\\_Vidrapark](https://hu.wikipedia.org/wiki/Petesmalmi_Vidrapark)*



## Novemberben szezonális zöldségek és gyümölcsök:

Birsalma, berkenye, brokkoli, csicsóka, édesburgonya, édeskáposzta, fejes saláta, fodros kel, kelbimbó, kelkáposzta, kínai kel, lilakáposzta, madársaláta, mángold, petrezselyem-zöld, rukkola, snidling, sóska, spenót és zellergumó.



## Receptek:

### Csicsókakrémleves



#### Hozzávalók:

- 60 dkg csicsóka
- 2 közepes db fehérrépa
- 0.7 liter zöldség alaplé
- 1 közepes darab salottahagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 dl habtejszín
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint (frissen tört)

#### Elkészítés:

- A csicsókát és a fehérrépát megpucoljuk, kockákra vágjuk.
- A finomra vágott salottahagymát az olívaolajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a zöldségeket és magasabbra véve a hőt, néhány percig pirítjuk.
- Felöntjük az alaplével, sóval és borssal ízesítjük.
- Lefedve, közepes lángon puhára főzzük a zöldségeket.
- Botmixerrel pürésítjük, majd szitán átpasszírozzuk/szűrjük.
- Hozzáadjuk a tejszínt, ha szükséges, teszünk még bele sót/borsot.
- Összeforraljuk és kész.

A kép és a recept forrása: <https://www.nosalty.hu/recept/csicsokakremleves>

### Édesburgonyás lepény



#### Hozzávalók:

- 3 db burgonya
- 3 db édesburgonya
- só
- fél teáskanál őrölt római kömény
- olaj a sütéshez

#### Elkészítés:

- A kétféle burgonyát meghámozzuk és durvára reszeljük. Megszórjuk sóval és a római köménnyel, majd alaposan összeforgatjuk.
- Egy tapadásmentes serpenyőben felhevítünk 3 ek olajat. Beletesszük az elvegyített reszelt burgonyát és fakanállal kevergetjük, amíg felszívja az olajat. Szükség esetén még egy kis olajat adunk hozzá, hogy formázható legyen.
- Fakanállal laposra nyomkodjuk, és 5 percig sütjük. Ezután megfordítjuk, és a másik oldalát is pirosra sütjük.

A kép és a recept forrása: <https://www.mindmegette.hu/edesburgonyas-lepeny.recept/>