

Cikkajánló

2025. október 1-jén meghalt Jane Goodall, a világhírű főemlőskutató és antropológus

Dr. Jane Goodall a csimpánzok viselkedését tanulmányozó, új korszakot nyitó kutatását 1960. július 14-én kezdte el Tanzániában. Goodall 1977-ben alapította a Jane Goodall Intézetet, mely folytatja a Gombe-i kutatásokat, és vezető szerepet tölt be a csimpánzok és élőhelyeik védelmében.

<https://www.janegoodall.hu/jane-goodall-csimpanzok/eletrajz>

Tisztaság méreg nélkül? Elég 6 anyag az egész háztartáshoz

Somogyi Szonja interjút készített Bartus Marcival arról, hogy mit tesznek a szervezetünkkel a hagyományos tisztítószerek és mire lehetne/kellene váltani helyettük.

<https://www.forbes.hu/legyel-jobb/smart-habits-egeszseg-takaritas-otthon-vegyszermentes-bartus-marci/>

Gilisztafesztivál Budapesten

2025. szeptember 13-án 14:00-22:00 óra között rendezték meg a II. Gilisza Fesztivált a Humusz Szövetség újbudai bázisán.

<https://humusz.hu/hirek/volt-egyszer-egy-gilisza-fesztival/33489>

Zöld Infó a könyvtár honlapján!

Az alábbi linken megtalálja mindhárom intézményegységünk zöldkönyvtári tevékenységét:

<https://javk.dfmvk.hu/konyvtarunk/zold-info>

A korábbi hírleveleinket itt találja:

Zöld Könyvtári Hírlevél (Zöld cikkek, könyvajánlók, podcast ajánló, érdekességek, receptek.)

<https://javk.dfmvk.hu/hirek/zold-konyvtari-hirlevel>

Zalaegerszeg hírei

A SPAR Magyarország 2021-ben indította el Régiók Kincsei programját a helyi kistermelők kiváló minőségű, kézműves termékeinek piacra juttatása érdekében. A vállalat hat megyei jogú városban, (Zalaegerszegen is) alakított ki olyan központokat, ahol mikro- és kisméretű vállalkozások, termelők, kézműves cégek, kis borászatok és sörfőzdék az adott régió számára értékesíteni tudják termékeiket. A Régiók Kincsei program kínálatában csak magas minőségű termékek szerepelnek, amelyek a kistermelők által képviselt értékeket hordozzák, megőrizve a kézműves tradíciókra jellemző törődést és odafigyelést.

A zalai régió kínálatában az alábbi termékeket találod: lekvár, sós snack, mustár, gin, hentesáru, tészta... és még rengeteg más termék, amit felsorolni is alig lehet.

Nézze meg zalai régió termelőit és termékeiket:

<https://www.spar.hu/regiokkincsei/regiok/zala>

A termékeket az alábbi üzletekben találja meg:

<https://regiokkincsei.spar.hu/boltilista?regions%5B0%5D=zala>

Magyarország 2025. év természeti értékei

Az év emlőse: magyar szöcskegér (*Sicista trizona*) [|részletek](#)

Az év madara: bőjti réce (*Anas querquedula*) [|részletek](#)

Az év rovара: sávós szitakötő (*Calopteryx splendens*) [|részletek](#)

Az év beporzóí: darázscincérek (*Clytini tribusz*) [|részletek](#)

Az év lepkéje: pókhálóslepke (*Araschnia levana*) [|részletek](#)

Az év hala: kurta baing (*Leucaspis delineatus*) [|részletek](#)

Az év kétéltűje: sárgahasú unka (*Bombina variegata*) [|részletek](#)

Az év gombája: sárga gévagomba (*Laetiporus sulphureus*) [|részletek](#)

Az év fája: korai juhar (*Acer platanoides*) [|részletek](#)

Az év vadvirága: mocsári nőszőfű (*Epipactis palustris*) [|részletek](#)

Az év gyógynövénye: páfrányfenyő (*Ginkgo biloba*) [|részletek](#)

Az év ásványa: opál [|részletek](#)

Az év ősmaradványa: radiolária [|részletek](#)

Az év ásványkincse: lítium [|részletek](#)

Forrás: <https://www.bfnp.hu/hu/oldal/2025-ev-termeszeti-ertekei-es-feladatlapjai>

Állatbarát könyvtár program



Könyvtárunk stratégiai tervében is fontos szerepet kapott a fenntarthatóság.

Könyvtárunk elkötelezett híve a felelős állattartással és állatvédelemmel kapcsolatos információk minél szélesebb körű terjesztésének.

A kihívás keretében 12 hónap alatt 12 állattal vagy állatvédelemmel kapcsolatos könyvet olvashatnak el az érdeklődők.

A kihívás aktuális könyvének népszerűsítése mellett, az állatokról és állatvédelemről szóló könyvekből készült könyvajánlóval is várjuk olvasóinkat, továbbá a jövőben állatbarát programokkal várjuk a téma iránt érdeklődőket.

Állatbarát Olvasó Kihívás 2025. OKTÓBER témája: AZ ÁLLATI GYŰJTÉS!

Az ajánlott könyveket keresse könyvtárunkban!

A Magkönyvtár

A Deák Ferenc Megyei és Városi Könyvtárban
újraindul a

Magkönyvtár

Kérjük, amennyiben lehetősége van rá, támogassa vetőmag kínálatunk bővítését saját szedési haszon- és dísznövény magokkal.

Az Öko-sarokban elhelyezett katalógusszekrényben található a magkönyvtár kínálata, amely jelenleg augusztusban, illetve ősszel is ültethető vetőmagokat tartalmaz.

A magkönyvtári szolgáltatás bárki számára ingyenesen igénybe vehető, amennyiben vállalja az elvett magnak megfelelő mennyiség visszajuttatását intézményünkbe. Így módon tudjuk biztosítani a szolgáltatás folytonosságát. A magkönyvtár feltöltése folyamatos.

A magok mindhárom intézményegységben leadhatók.

javtk
JÓZSEF ATTILA VÁROSI
TÁG KÖNYVTÁR

dfmrvk
DEÁK FERENC MEGYEI
ÉS VÁROSI KÖNYVTÁR

acsjtk
APÁCZAI CSERE JÁNOS
TÁG KÖNYVTÁR

2024. március 11-től indult el az új szolgáltatásunk a Deák Ferenc Megyei és Városi Könyvtárban.

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.

A honlapon olvasható a magkönyvtár használati szabályzata:

<https://dfmk.dfmrvk.hu/szolgáltatások/magkovnyvtar>

Októberben szezonális zöldségek és gyümölcsök



A kép forrása: <https://maradeknelkul.hu/wp-content/uploads/2024/01/UJ-szezonalis-294-x-420-mm-9-1.png>

A birsalma és a mángold jótékony hatásai

A birsalma jótékony hatásai



A birsalma (*Cydonia oblonga*) egy ősi, sárga színű gyümölcs, amelyet a rózsafélék családjába sorolnak. Kellemes, karakteres illata van, és bár nem annyira elterjedt, mint az alma vagy a körte, sokoldalúan felhasználható.

Kiválóan alkalmas lekvárokhoz, sajtokhoz és kompótokhoz, de frissen is fogyasztható, vagy szárítva a szekrény illatosítására is használható.

Általában ősszel (októberben) érik.

Gazdag vitaminokban és ásványi anyagokban: kiváló A-, B1-, B2-, B3-, C- és E-vitaminforrás,

valamint ásványi anyagokban, például vasban, rézben és káliumban gazdag.

Segíti az emésztést, erősíti az immunrendszert, gyulladáscsökkentő hatása van, és antioxidánsokban gazdag. Magas pektintartalma miatt serkenti a vérkeringést és segíti a méregtelenítést.

Hagyományosan lekvárok és kompótok készítésére használják. Sűrített, cukorral főzött, majd kiszáritott formája a birsalmasajt.

Beéretten a szekrényben tartva illatosít. Szüret után a szekrény tetején tárolva hónapokig eltartható, eközben tovább érik és illatosít.

A kép forrása: https://cdn.pixabay.com/photo/2012/11/07/17/34/quince-65189_1280.jpg

A mángold jótékony hatásai



A mángold egy sokoldalú levélzöldség, amely a céklával áll rokonságban és íze a spenóthoz hasonló, de erőteljesebb.

A mángoldot júniustól októberig, a fagyok beálltaig lehet szedni, de a növény vetés után kb. 2 hónappal válik szüretelhetővé.

Gazdag A-, C- és K-vitaminban, valamint ásványi anyagokban, például vasban, magnéziumban és káliumban. Sokoldalúan felhasználható, a levelét

párolva vagy főzeléknek, a vastag levélnyelét pedig spárgához hasonlóan készíthetjük el.

A Földközi-tenger környékéről származik. Levelei változatosak lehetnek (világoszöldtől a mélyzöldig), a levélnyél pedig fehér, sárga vagy vöröses. A cékla közeli rokona, de nem a gumóját, hanem a leveleit és szárát fogyasztjuk.

Párolhatjuk, főzeléket készíthetünk belőle, akár csak spenótból. A spárgához hasonlóan készíthető el.

A mángoldot felkockázva, paszírozott formában is fagyaszthatjuk, így télen is felhasználható.

A kép forrása: https://cdn.pixabay.com/photo/2018/08/30/04/27/swiss-chard-3641280_1280.jpg