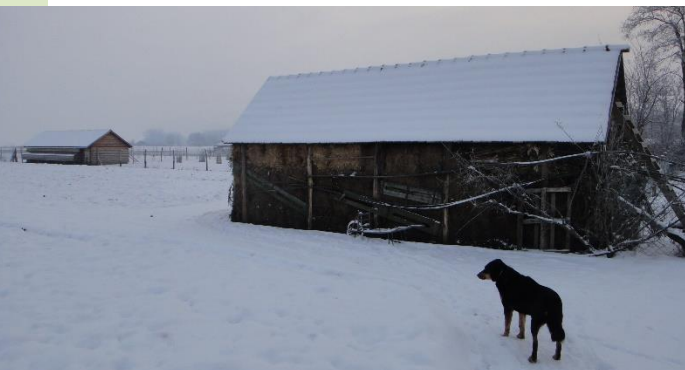




Jó étvágyat!



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 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.

Recept-ajánló karalábé krémleves

Hozzávalók:

1 egész fej karalábé	1-2 dl víz
1 fej vöröshagyma	késhegynyi szerecsendió
1 krumpli	csipetnyi bors
3 evőkanál tejföl	petrezselyem
	1 zöldségleveskocka

A karalábét és a hagymát felkockázom, majd kevés olajon megpárolom. Ezután 2 dl vizet öntök rá, hogy éppen ellepje, és adok hozzá egy zöldségleveskockát. Az egészet elkezdem puhára főzni, 10 perc elteltével hozzáadom a felkockázott krumplit is, mivel ezt kevesebb ideig is elég főzni.

Miután a zöldségek megfőttek, hagyom hűlni egy kicsit, majd összeturmixolom az egészet. Újra visszateszem a tűzre, majd belekeverem a tejfölt és annyi vizet, hogy még sűrű maradjon az állaga. Forrásig hevitem, végül beleteszem a szerecsendőt, a borsot és a petrezselymet ízlés szerint.

