



Újság és információk

Kedves Dobozosok!

Árpi, Szilárd és Sanyi befejezték az új fóliában a munkálatokat, ajtókat szereltek fel a jó szellőztetésért és belső keresztrudakat - gerendákat rögzítették a stabilabb tartásért. Ica és Kati befejezték a paradicsom és paprika-ültetést, illetve ezeknek zsinórra felkötését.

700 darab új, egy napos kiscsibék érkeztek hozzánk Gödöllő környéki génbankból, kik új életet leheltek a gazdaságunkba. Felneveljük a kiscsibéket, (magyar fogolyszínű), és kb. 300 tojótyúkot fogunk megtartani. Míg a kakasokat húsért neveljük, 6 hónap után levágjuk, tehát akiket érdekel csirkéket és tojásokat is lehet majd kapni decemberben!

-A Zsámboki Biokert csapata



Doboz Ajánlat

Termék	egység	menyiség
Tarlórépa	cs	1
zöldborsó	adag	1
sárgarépa	kg	1
újkrumpli	kg	1
Fejes káposzta	adag	1
mángold	kg	0.7
újhagyma	cs	1
fejes Sali	db	2
salimix	kg	0.25
Összesen:		4400



2 éves csirkék eladóak!!! (még 2-3 évig tojnak)

- 2000 ft / db (élő+szállítás)
- 1500 ft / db (20 db felett)
- 1400 ft / kg + 400 ft (fagyasztott, lecsupaszítva, főzésre készen)



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 dobozrendszerrel 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-gyűjtemény

Sajtos zöldborsó gombócok

Hozzávalók:

60 dkg zöldborsó
2 nagyobb vöröshagyma
1 csokor petrezselyem
1 bögre őrölt zabpehely
15 dkg félkemény sajt, nagy lyukú reszelőn reszelve
1 tojás
só
őrölt bors
zsemlemorzsza
olaj

A hagymát finomra aprítjuk, és kevés olajon megpároljuk.

Közben vizet forralunk, megsózzuk, és beleöntjük a zöldborsót. Amikor megpuhult, leszűrjük. Aprítógéppel összezúzzuk (persze egy egyszerű krumplinyomó is megteszi), de csak épp, amolyan rusztikusra.

Egy keverőtálba beletesszük az összes hozzávalót és összegyúrjuk. Vizes kézzel golyókat formálunk (lepénykéket is lehet), beforgatjuk morzsába, és forró olajban pirosra sütjük, majd papírtörőre szedjük.

Megjegyzés:

Nagyon illik hozzá a zöldses barna rizs és saláták, pl. tölgyfa saláta, római saláta és újhagyma. Friss fűszerekkel leszörva is nagyon finom.





Kelenföld dobozrendszer pontos információk:

Humusz-Ház, 1111 Budapest, Saru utca 11
átvételi ideje 16:00-17:45-ig.

Kabdebó Noémi - noemi.kabdebo@gmail.com

Koller Andrea - andi@humusz.hu
[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:

Koordinátor: 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:

Koordinátor: Vetier Márta,
email: malna.ribilizi@gmail.com

Szerdánként 16:00-18:00
1037 Toronya u. 33 (Óhegyi Népház)