

Zöld infó - 2023. június

Zöld cikkek (könyv, cikkajánlók)

A Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület cikke felhívja figyelmünket arra, hogy az esetleg eltévedt, korai fészkelhagyó madárfiókák nem is annyira elárvultak, mint ahogyan mi azt gondoljuk. Többet megtudhatunk a véletlen kiesések háttéréről, a korai fészkelhagyó viselkedésről, valamint arról, hogy mit tegyünk és mit ne tegyünk, ha „eltévedt” fiókára találunk. Cikk itt olvasható: https://www.mme.hu/maganyos_fiokat_talaltam

Forradalmi magyar fejlesztés: megérkezett az első dezodor utántöltő automata a Rossmann üzleteibe

A cikkben olvashatunk a magyar fejlesztésű innovációról, amely a hulladéktermelést hivatott csökkenteni. Informálódhatunk a „respray” hasznosságáról, az ötlet kiváltó okairól, valamint a gép használatáról. Az automata jelenleg több budapesti drogériában is elérhető.

Cikk itt olvasható: <https://www.glamour.hu/szepseghirek/dezodor-utantolto-automata-kornyezettudatosag/cscx3se>

Tudta-e? (érdekességek a növényvilágról)

1. A növények időjósok. Néhány növény előre jelzi az időjárást. Például, ha a bogáncs reggel kinyitja virágait, akkor szép napos időnk lesz. Ha azonban összezárja, akkor számíthatunk az esőre. De a madársóska is remek időjárás-jelentő. 5-6 órával az eső beállta előtt összecsukja levelét.
2. A salátának csupán 4%-a saláta. A saláta 96%-ban tartalmaz vizet.
3. A növények reagálnak a hangra! Beszélni a növényekhez, hogy segítsük a növekedésüket, nemcsak egy régi mese. Tanulmányok kimutatták, hogy a vibráció – a zenére vagy az emberi hangra – hatással lehet a növény fejlődésére.
4. A hortenzia színét meg lehet változtatni azzal, hogy megvariáljuk a talaj pH-értékét! A lúgosabb talaj rózsaszínebb virágokat eredményez, míg a magasabb savtartalom kékebbeket. Ha kéket szeretnénk tehát, juttassunk több szerves anyagot a földbe, így pl. tojáshéjat és kávézaccot vagy magas savtartalmú műtrágyát.
5. Sütőporral édesebb a paradicsom. A paradicsom ízét a föld savanyúsága szabályozza.

Szezonális zöldségek és gyümölcsök

Fontos, ha van rá lehetőségünk, olyan forrásból szerezzük be ételeinket, amellyel nem teszünk kárt a természeti erőforrásokban, és védjük a környezetünket is. Éppen ezért a legjobb, ha tudatosak vagyunk és csökkentjük az ökológiai lábnyomunkat, ehhez pedig nagyon jó módszer a szezonális étkezés.

Pozitív hatásai a fenntartható/szezonális étkezésnek:

- megfizethető, tápláló, vitaminban gazdag és mentes a káros kémiai vegyületektől
- termelésük során minimális üvegházhatás kibocsátás keletkezik
- a termelőtől a csomagoláson és a szállítón át a vevőig való eljutás területileg minél közelebb van egymáshoz

Júniusi szezonális növények:

alma, bazsalikom, burgonya, brokkoli, cékla, cseresznye, fejes saláta, fekete retek, fokhagyma, földieper, jégsaláta, kapor, karalábé, karfiol, káposzta félék, madársaláta, paradicsom, petrezselyem-zöld, sárgarépa, sóska, spenót, uborka, hagymafélék, zöldbab, zöldborsó

A hónap érdekes növénye: Kavicsvirág (Lithops)

<https://www.kertpont.hu/a-kavicsviragok-lithops-kavicskaktusz-vagy-kavicsnoveny-gondozasa/>



A kavicsvirág vagy kavicskaktusz egy pozsgás növény, és ahogyan neve is mutatja megjelenésében a kavicsokra hasonlít leginkább. Az álcázás nagymesterei, virágtalan állapotban ezeket az élő „köveket” szinte lehetetlen a környezetükben heverő kavicsoktól megkülönböztetni.

Nagyon szárazságtűrő, a legjobban meleg és száraz területeken növekszik, ahol kevés eső esik.

A virág beltéri tartása is lehetséges, de sok fényre és nagyon kevés vízre van szüksége a túléléshez.

A három éves vagy annál idősebb kaktusz, a növény közepéből fehér vagy sárga virágot hajt, de a virágok csak délután nyílnak.

Talajigénye: két rész homok, egy rész vályog kevés tőzeggel keverve. Áprilisban kis vízádagokkal kezdünk, a meleg nyári napokon többet öntözzük. Előtte hagyjuk mindig egészen kiszáradni a talajt! Novembertől áprilisig szüneteltessük az öntözést. Tápanyagellátás: tilos!

Átültetés: szükség esetén, a nyugalmi idő vége előtt.

Szaporítás: magvetéssel egész évben szaporítható. A magokat tálba vessük, homokos tőzeggbe vagy finom homokba. A vetést takarjuk világos fóliával vagy vékony homokréteggel, és tartsuk melegen. A csírázási idő 6-12 hét. A talajnak egyenletesen nedvesnek kell lennie és a növényeket nem szabad túl korán átültetni.

Lesz-e nyáron olyan brutális aszály, mint tavaly?

- Jobb a helyzet ebben az évben?
- Lesz miből párologtatnia a növényzetnek?
- Mit hozhat az El Niño?
- Vannak veszélyzónák az országban?

Ezekre a kérdésekre keres választ Bánáti Anna újságíró és Varga Sándor meteorológus a Forbes Magazin online oldalán.

<https://forbes.hu/zold/eso-nyar-aszaly-villamarviz-idokep-idojaras-hohullam/>

Receptek:

Zöldborsókrém pirítóssal



Hozzávalók:

- 40 dkg zöldborsó
- 1 csokor petrezselyem
- 4 evőkanál olívaolaj
- 5 dkg sajt
- 1 db citrom
- só
- bors
- 4 szelet kenyér
- 2 evőkanál olaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 8 dkg mozzarella

ELKÉSZÍTÉS

1. A felengedett borsót egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a megmosott, finomra vágott petrezselymet 3 evőkanál olívaolajjal, 3 dkg reszelt sajttal és a citrom kifacsart levével együtt. Sózzuk és borsozzuk, majd botmixerrel pürésítjük.
2. A kenyérszeleteket megpirítjuk a felforrósított olajon, azután papírtörlőre szedjük őket, és a meghámozott fokhagymával bedörzsöljük. A borsópürét rájuk simítjuk, elosztjuk rajta a felkockázott mozzarellát, meghintjük a maradék reszelt sajttal, végül meglocsoljuk a megmaradt olívaolajjal.

Recept és kép forrása: <https://www.mindmegette.hu/zoldborsopure-piritossal.recept/>

Epres répatorta-trifle 8-10 adagra



Hozzávalók a répatortához:

- 250 g finomliszt
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- só
- 2 teáskanál fahéj
- 1 teáskanál őrölt szerecsendió
- 1 db tojás
- 250 g reszelt répa
- 300 g barna cukor
- 1 evőkanál 10%-os ecet
- 1 teáskanál vaníliaaroma
- 100 g dió

Hozzávalók a krémhez:

- 1 csomag vaníliás pudingpor (40 g-os kiszerelés)
- 500 ml tej
- 250 g porcukor
- 185 g vaj
- 230 g krémsajt

Hozzávalók az összeállításhoz:

- 500 g friss eper
- 200 g dió

Elkészítés:

Az epres répatorta-trifle első lépéseként a répatorta alapját készítjük el, elkeverjük a száraz összetevőket egy keverőtálban, egy másik keverőtálban pedig elkeverjük a tojást a reszelt répával, a barna cukorral és az ecettel. Apránként hozzáadagoljuk a száraz alapanyagokat, és alaposan elkeverjük. Végül hozzáadjuk a vaníliaaromát és az aprított diót. Egy 30 cm-es átmérőjű tortaformát kibélelünk sütőpapírral, beleöntjük a répatortánk masszáját, és 180 fokra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük.

Közben egy csomag vaníliás pudingporból, a tejből és 2 evőkanál porcukorból pudingot főzünk a csomagon lévő utasítások alapján. Egy nagy keverőtálban a vajat kihabosítjuk a maradék porcukorral, egy kézi habverő segítségével. Hozzáadjuk a krémsajtot és a vaníliapudingot is, és tovább keverjük, amíg egy sima krémet kapunk.

Az elkészült répatortát félrerakjuk kb. 60 percre, hogy kihűljön.

Felszeleteljük az epret és felaprítjuk a diót. Egy trifle-forma (magasabb falú üvegtál) alját kirakjuk eperrel, majd egy adag vaníliás-krémsajtos krémet rakunk az eperrétegre. Erre elkezdjük rátépkedni a kihűlt répatortát, eperszeleteket és diót szórunk rá, majd ismét jöhet a krémből egy adag. Ezt ismételjük addig, amíg megtelik a formánk. Legfelső réteggként krém kerüljön rá, amit még megpakolunk eperszeletekkel és aprított dióval.

Berakjuk a hűtőbe kb. 4-5 órára, hogy összeálljon a trifle, majd fogyaszthatjuk is.

Recept és kép forrása: <https://streetkitchen.hu/fantasztikus-desszertek/epres-repatorta-trifle/>