

## Zöld infó - 2023. augusztus

### Zöld cikkek (könyv és cikkajánlók)

#### Marokkó nagy zöld robbantása úttörő naperóművével

A marokkói Ouarzazate közelében található a világon az egyik legnagyobb naperómű, amely annyi villamos energiát termel, amiből több mint kétmillió ember otthona kaphat áramot.

<https://greenfo.hu/hir/marokko-nagy-zold-robbantasa-uttoro-naperomuvevel/>

#### Nemzetközi elismerésben részesült a szekszárdi könyvtár

2023. augusztus 22-én a szekszárdi Illyés Gyula Könyvtár megkapta a IFLA Green Library Awards - Best Green Library Projects zöld könyvtári díját.

<https://www.teol.hu/helyi-kozelet/2023/08/nemzetkozi-elismeresben-reszesult-a-szekszardi-konyvtar>

### Podcast ajánló

#### Nem parazitái vagyunk a bolygónak, hanem, mint minden élőlény, a természet részei

A Komposzt beszélgetésében Berecz Ági és Nagy Réka, azaz Ökoanyu ezekről, és még sok más érdekes kérdéstről beszélget.

[https://www.youtube.com/watch?v=iqIXKd1m-jA&list=PL0uY1N5xwplVwC-ZNGkvdLRtM2s3sXvxL&index=5&ab\\_channel=WMMMagazin](https://www.youtube.com/watch?v=iqIXKd1m-jA&list=PL0uY1N5xwplVwC-ZNGkvdLRtM2s3sXvxL&index=5&ab_channel=WMMMagazin)

### A hónap érdekes növénye:

#### Vénusz légycsapója (*Dionaea muscipula*)



Vénusz légycsapója az egyik legismertebb húsevő növény.

A növénynek olyan „állkapcsa” van, amely csapdába ejti a legyeket és más rovarokat, amikor ezek a növény szőrszárait megérintik.

A növény ezután az emésztőnedvek segítségével lebontja ezeket a rovarokat, amelyek nitrogént biztosítanak a növénynek.

A Vénusz légycsapója kiválóan növekszik jól megvilágított beltéri helyeken, olyan virágtartókban, amelynek vízzel teli csészéje van, hogy a növény talaja nedves tudjon maradni.

Ha a növény nem tud elég legyet vagy egyéb rovarot befogni, akkor magas nitrogéntartalmú tápot lehet használni.

A Vénusz légycsapója remek növény gyerekeknek, csak arra kell odafigyelniük, hogy ne aktiválják túl gyakran a növény rovarölő csapdáit, mert akkor egy idő után ezek már nem fognak működni.

forrás: <https://kertinfo.com/furcsa-szokatlan-novenyek/>

## Magkönyvtár a zöld szemlélet jegyében

2023 augusztusától egy új szolgáltatást készítünk elő, amelyet 2024. január 1-től vezetünk be első helyszínként 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).

Kiszerezelt 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.

# 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 FELTÜNTETHESSÜK 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 TAGKÖNYVTÁRAINKBAN IS LEADHATOD.

**javtk**  
JOZSEF ATTILA VÁROSI  
TAGKÖNYVTÁR

**dfmvk**  
DEÁK FERENC MEGYEI  
ÉS VÁROSI KÖNYVTÁR

**acsjtk**  
APÁCZAI CSERE JÁNOS  
TAGKÖNYVTÁR

EZ A PLAKÁT/SZÓRÓANYAG ÚJRAHASZNOSÍTOTT PÁPIRRA LETT NYOMTATVA.



## Bolygónk megmentői (a növény és állatvilág védelmezői): A krokodilvadász: Steve Irwin

Stephen Robert Irwin 1962. február 22-én született az ausztrál Victoria államban, majd szüleivel a queenslandi Beerwahba költöztek, ahol 1970-ben megnyitották a Beerwah Reptile Parkot. Steve úgy nőtt fel, hogy szeretett minden vadon élő állatot, különösen a hüllőket. Hatévesen már egy saját, 4 méteres pitonja volt. Kilencéves korában Steve bajbajutott krokodilokat segített elkapni, és a gumicsónakba cipelni a vízből. Mindig volt egy rejtélyes hatodik érzéke, amikor a vadon élő állatokról volt szó, és egész életét ennek a készségének a csiszolásával töltötte. 1980-ra a vadasparkot Queenslandi hüllő- és állatparknak nevezték át. Ez volt Steve otthona, és a hely, amelyet a legjobban szeretett. Itt számtalan órát dolgozott, gondozta a vadon élő állatokat és karbantartotta a területet. Ahogy Steve krokodilok iránti szeretete nőtt, krokodil-befogási és -kezelési technikákat fejlesztett ki, amelyeket ma már világszerte alkalmaznak.

Steve 1991. október 4-én vette át a park irányítását. Két nappal később találkozott Terri Raines természettudóssal, egy oda ellátogató turistával, akivel 1992. június 4-én házasodtak össze. Nászút helyett a pár egy vadon élő állatról szóló dokumentumfilm forgatásába kezdett, ami annyira sikeres volt, hogy sorozat lett belőle, és megszületett a Krokodilvadász. Steve és Terri fáradhatatlanul dolgoztak a vadaspark fejlesztésén és bővítésén. 1998-ban átnevezték Australia Zoo-ra, így a világ legjobb állatkertjéről alkotott elképzelésük megvalósult. Steve minden lehetőséget megbecsült, hogy megossza a vadon élő állatok iránti szeretetét gyermekeivel, Bindivel és Roberttel. Beléjük oltotta, hogy minden élőlényel kedvesen kell bánni. Steve hihetetlenül büszke volt a gyerekeire, és gyakran mondta, hogy ha valamiért emlékezni akarnak rá, akkor azt reméli, hogy jó apa volt.

### Öröksége

2006. júliusában Steve és Terri tízéves üzleti tervet dolgoztak ki szeretett állatkertjük számára. Tragikus módon két hónappal később Steve meghalt egy balesetben. Mivel a forgatás többletbevételt hozott, Steve és Terri még korábban megállapodtak abban, hogy az összes pénzt visszaforgatják a természetvédelembe. Megalapították a világszínvonalú Australia Zoo Wildlife Kórházat, ahol továbbra is évente több mint 7000 őshonos ausztrál állatot mentenek meg, meggyógyítják, és szabadon engedik őket. Terri, Bindi és Robert és még sok millióan világszerte a néhai családfő erőfeszítése előtt tisztelnek ma, és családja biztosítja, hogy az öröksége tovább éljen. Az Australia Zoo ma már több mint 700 hektáros területen működik, és több mint 500 alkalmazottat foglalkoztat, folytatva Steve küldetését.



Steve mindkettő gyermeke örökölte az állatok szeretetét. Az alábbi videóban ez meg is mutatkozik!  
<https://www.youtube.com/watch?v=P8m-KThvtxA> (angol nyelvű)

## Augusztusi szezonális zöldségek és gyümölcsök:

Az augusztus hónap a legtermékenyebb nyári hónap, a legtöbb zöldség és gyümölcs érik ilyenkor. Ne hagyja ki most a nektarint, szedret, áfonyát paradicsomot és a paprikát!



forrás:

<https://www.facebook.com/maradeknelkul/posts/pfbid0LBdA183By7rVRcFVPzVnaZRFujz7rWrr1eRP8HneTWvkmhmWf skeYD5u1DHJNfU2l>

## Receptek:

### Sült kolbászos lecsó



#### Hozzávalók

- 3 nagy db vöröshagyma (de tényleg nagy!)
- 1.5 kg paprika
- 1.8 kg paradicsom
- 40 dkg parasztkolbász
- 1 közepes db hegyes erős paprika
- só ízlés szerint
- 1 ek sertészsír

#### Elkészítés

A hagymát megpucoljuk, és vékony karikákra vágjuk. A paprikák végét benyomjuk, és egy húzással megszabadulunk a csumától, majd karikára vágjuk. A paradicsomot kockázzuk, a kolbászt vékony karikákra szeleteljük.

A zsírt kiolvasztjuk, majd kis lángon megsütjük rajta a kolbászkarikákat. Ha kiizzadták a gyönyörű paprikás színüket, és roppanásra süttek, szűrőlapáttal kiemeljük őket.

Jöhet a hagyma - pár percig kavargatjuk, míg kissé összeesik.

Utána a paprika (a csípős is), ők is csak addig, amíg picit megfonnyadnak.

Utoljára a paradicsom, majd lefedve kb. 20-25 percig rottyogtatjuk, amíg gyönyörű piros leve nem lesz. Ha úgy gondoljuk, kész (mindenki más puhaságot preferál), sózzuk, majd hozzáadjuk a sült kolbászkarikákat.

*forrás: <https://www.nosalty.hu/recept/sult-kolbaszos-lecso>*

### Könyvtárosaink a Lecsónapon:

2023. augusztus 26-án, szombaton Zalaegerszegen megrendezték a Landorhegyi Jótékonyági Lecsónapot. Könyvtárunk dolgozói **L'csókák** néven vettek részt a rendezvényen:

<https://www.facebook.com/dfmvk/posts/pfbid022xndQJLHfshoPKogCALv8cUtKtYxpmVbHAZbMAUd3fQ8bcC9LLizMwMtHKVZkvhTI>





## Áfonyás sajttorta Emőke konyhájából



### Hozzávalók:

75 g vaj (olvasztott)  
175 g kekszmorzsa (teljes kiőrlésű)  
175 g áfonya (vagy szeder, málna)  
450 g krémsajt  
150 g porcukor  
1 teáskanál vanília kivonat  
4 db tojás

### Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük.

A tortaformát kibéleljük sütőpapírral.

Megolvasztjuk a vaját, a darált keksszel összemorzsoljuk, és a tortaforma aljába nyomkodjuk.

Szórjuk rá az áfonyát.

Tegyük keverőtálba a tojásokat, krémsajtot, cukrot, vanília kivonatot, és keverjük jó habosra.

Öntsük az áfonyára, és süssük kb. 35-40 percig (vagy amíg aranybarna nem lesz a teteje).

Hagyjuk hűlni, és szeleteljük.

forrás: <https://www.nosalty.hu/recept/afonyas-sajttorta-emoke-konyhajabol>

***Jó munkát és jó étvágyat az elkészült ételekhez!***