

Zöld infó - 2023. december

Zöld cikkek

Fenntartható karácsony: környezettudatos tippek

A szeretet ünnepe is zöldebb lehet, ha odafigyelünk egy-két részletre. A cikkben összegyűjtötték az ötleteket, hogy mit tehetünk egy fenntarthatóbb karácsonyért.

A cikk elérhetősége: <https://klimapolitikaiintezet.hu/cikk/fenntarthato-karacsony>

Készülhetnek a magyar háztartások: így vihetjük csak vissza az italos üvegeket, palackokat az új visszaváltási rendszerben

2024-től jön a nagy visszagyűjtés: az üvegek (egy része), alumíniumdobozok és PET-palackok januártól már visszaváltási díjas rendszerben fognak működni.

A cikk elérhetősége: <https://www.portfolio.hu/gazdasag/20231012/keszulhetnek-a-magyar-haztartasok-igy-vihetjuk-csak-vissza-az-italos-uvegeket-palackokat-az-uj-visszavaltasi-rendszerben-644731>

Podcast ajánló

Lehet-e fenntartható a karácsony? Lételem - A WWF Magyarország zöld podcastja

Vajon mennyire alkalmas egy ünnep – pláne a karácsony – arra, hogy elinduljunk a fenntarthatóság útján?

A podcast az alábbi linken érhető el:

<https://open.spotify.com/episode/1XdRuuhG4NvmE7I5MWt1xL>

A hónap különleges növénye: **Karácsonyi kaktusz**



A növény jellemzői és gondozása:

Örökzöld évelő. Szárai kezdetben felfelé törnek, majd a szártagok számának növekedésével csüngenek.

Virágai a fehér, aransárga, narancssárga, rózsaszín, lila és piros különböző árnyalataiban pompázhatnak.

A kifejlett növény 45-50 cm-re nőhet meg.

A kaktusz fényigénye

A karácsonyi kaktusz fényigénye elég magas, így világos szobában kell tartani, de úgy, hogy közvetlen tűző napfény ne érje. A nyár folyamán nyugodtan kitehetjük a kertbe vagy akár az erkélyre is.

Az őszi alatt több sötét órára, árnyékos helyre van szüksége, hiszen ez indítja el a rügyképződését és így lesz sok virág rajta.

Karácsonyi kaktusz hőigénye

Szeptember végétől alacsonyabb, kb. 15-17 fokok hőmérsékletet igényel. Ha a virágok megjelentek, tehetjük egy világosabb helyre, de a magasabb hőmérséklet lerövidítheti a virágzás idejét.

Vízigénye

Bármelyik időszakát tölti is a növény, sose hagyjuk hogy földje teljesen kiszáradjon. Viszont mértékkel kell locsolni, mert a túl sok víztől könnyen elrohadhatnak a gyökerei, elpusztulhat tőle.

Tudjon meg többet a növény gondozásáról az alábbi honlapon:

<https://viragbarat.hu/viragzo-szobanovenyek/karacsonyi-kaktusz-gondozasa-apolasa-schlumbergera/>

Könyvtárunk új szolgáltatása:

2023 augusztusától egy új szolgáltatást készítünk elő, amelyet 2024. január 1-től vezetünk be első helyszíniként a Deák Ferenc Megyei és Városi Könyvtárban.

Intézményünk elkötelezett 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 természet 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.

<https://dfmk.dfmvk.hu/hirek/magkonyvtar>

<https://javk.dfmvk.hu/hirek/uj-szolgaltatasunk-magkonyvtar>



Állat- és növényvilágunk védelmezői: **Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület**



1974. január 6-án 200 taggal megalakult a Magyar Madártani Egyesület (MME), amely az eltelt évtizedek alatt Közép-Kelet-Európa legnagyobb természetvédelmi társadalmi szervezetévé vált. Napjainkban 10.000 tag, több ezer önkéntes segíti az MME tevékenységét, amely az elmúlt közel fél évszázadban jelentősen hozzájárult a hazai természetvédelem megerősödéséhez is.

Társadalmi szervezet, amelynek fő célja a természet - ezen belül elsősorban a madarak - védelmének társadalmi támogatása. Az egyesület céljai elérése érdekében elősegíti a természeti értékek és a természetvédelem célkitűzéseinek megismerését, népszerűsítését.

Az MME tagjai 30 területi, és több szakmai munkacsoport és szakosztály keretében tevékenykednek országszerte. Minden megyében működik legalább egy helyi csoport, központi szervezésű programjaikkal az ország minden területén jelen vannak.

Tudjon meg többet a szervezet tevékenységéről az alábbi oldalon:

<https://mme.hu/az-mme-madarbarat-magyarorszagert>

Decemberben szezonális zöldségek és gyümölcsök

Brokkoli, burgonya, birsalma, cikória, csicsóka, fekete retek, fejes saláta, fodros kel, karalábé, karfiol, kelbimbó, kínai kel, kökény, körte, madársaláta, pasztinák, póréhagyma, petrezselyem(gyökér), sütőtök, tök és zeller.



Receptek

Baconos-sajtos kelbimbó



Hozzávalók:

- 50 dkg kelbimbó
- só
- 33 dkg tejföl
- 1 dl tejszín
- bors
- reszelt szerecsendió
- olaj
- 20 dkg trappista sajt
- 15 dkg bacon

Elkészítés:

A megtisztított és félbevágott kelbimbót, enyhén sós vízben 10 percig főzzük, majd leszűrjük.

A tejfölt a tejszínnel krémesre keverjük, borssal, egy kevés sóval és szerecsendióval ízlés szerint ízesítjük.

Egy tűzálló edényt vékonyan kikenünk olajjal, beletesszük a kelbimbót, majd leöntjük a tejfölös masszával. A tetejét megszórjuk reszelt sajttal és a csíkokra vágott baconnel.

175 fokra előmelegített sütőben 25-30 perc alatt készre sütjük, míg a bacon megpirul a tetején.

Recept és kép forrása: <https://www.mindmegette.hu/baconos-sajtos-kelbimbo.recept/>

Póréhagyma krémleves



Hozzávalók:

- 2 ek vaj
- 2 db póréhagyma
- 1 l húsoleves alaplé
- 2 db burgonya
- 1 db babérlevél
- só
- bors
- 4 ek tejszín
- snidling

Elkészítés:

A vajat egy lábasban megolvasztjuk, és megfuttatjuk benne a megtisztított, apróra vágott póréhagymát. Addig főzzük, míg megpuhul (ez kb. 10 perc).

Felöntjük az alaplével, hozzáadjuk a meghámozott, felkockázott burgonyát és a babérlevelet. Sózzuk, borsozzuk, és felforraljuk, majd közepes lángon kb. 15 percig főzzük, amíg a burgonya teljesen megpuhul.

Lehúzzuk a levest a tűzről, hagyjuk kissé hűlni, majd eltávolítjuk belőle a babérlevelet.

A levest simára turmixoljuk, majd visszatesszük a tűzre. Folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a tejszínt, és felforraljuk. Ha szükséges, ismét sózzuk, borsozzuk. Ezután lehúzzuk a tűzről, és tányérokba vagy kis tálkába merve kínáljuk.

Megszórjuk az apróra vágott snidlinggel, és pirított kenyérszeleteket kínálunk mellé.

Recept és kép forrása: <https://www.mindmegette.hu/porehagymakremleves-piritossal.recept/?valogatásId=882>