

Zöld infó - 2024. január

Zöld cikkek

Bambuszból készült elektromos robogó lehet az egyik legzöldebb városi járgány

Újrahasznosított bambuszból készült összecsuksukható elektromos robogó a jövő egyik legzöldebb városi közlekedési eszköze.

A cikk elérhető: <https://index.hu/mindekozben/poszt/2023/06/13/bambuszbol-keszult-osszecsuksukato-elektromos-robogo/>

Kiderült, melyek a világ legfenntarthatóbb városai

100 város került értékelésre aszerint, hogy mennyire szolgálják a környezet védelmét és a fenntarthatóságot.

A cikk elérhető: <https://index.hu/kulfold/2022/06/19/fenntarthatosag-varosok-rangsor/>

Podcast ajánló

Mesél az erdő

Mi az a sarjerdő, legelőerdő, holtfa? Milyen szerepe van a korhadó fának az erdők életében? Hogyan funkcionál az erdő, továbbá milyen hatással van rá az ember?

A podcast elérhető: <https://open.spotify.com/episode/7C9J8Oqh4a6UF9LIMXSqLe>

A hónap különleges állata: **Galléros paradicsommadár**



Az elsősorban Új-Guineában és Kelet-Ausztráliában élő paradicsommadarak leginkább feltűnő, színes tollazatukról ismertek. A Lophorina superba nevű madarat eddig egyedülállónak hitték több mint negyven fajtársa között.

Edwin Scholes ornitológus és Tim Laman fényképész nemrégiben megállapították, hogy valójában nem egy, hanem két madárfajról van szó. Az újonnan felfedezett madár a Vogelkop galléros paradicsommadár - Lophorina niedda - névre hallgat.

A világ legfeketébb madara

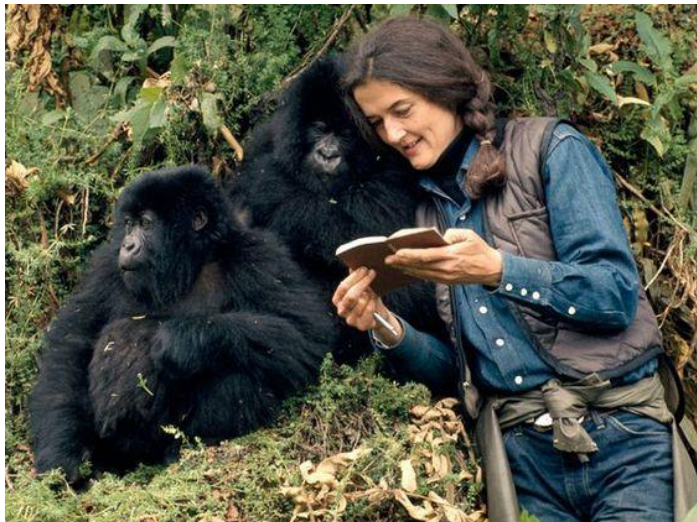
Mindkét madárra jellemző, hogy tollazatuk mikroszkopikus szerkezete elnyeli a rá eső fény 99,95%-át, ezzel a világ legfeketébb - és igen ritka - madarának számítanak. Az újonnan azonosított madár a Vogelkop nevet Új-Guinea egyik elszigetelt régiója, a Madárfej-félsziget után kapta.

A szöveg forrása: <https://femina.hu/terasz/vogelkop-galleros-paradicsommadar/>

Állat- és növényvilágunk védelmezői: **Dian Fossey - A nő, aki életét adta a gorillákért**

„Minél többet tanulsz a gorillák méltóságáról, annál inkább elkerülnéd az embereket” – hangzott Dian Fossey amerikai etológus legőszintébb vallomása. Az elhivatott kutató összesen 18 éven át tanulmányozta a hegyi gorillák életét természetes élőhelyükön, a kongói, illetve ruandai esőerdőkben, és az általa alapított kutatóközpont ma is a gorillák védelméért dolgozik.

A kutatóközpont és az aktív természetvédelem



1967. szeptember 24-én Dian Fossey megalapította a Karisoke Kutatóközpontot. „Akkor még nem tudtam, hogy két kis sátor felállításával a Virunga vadonjában elindítottam egy nemzetközi hírű kutatóállomást, amelyet végül számos ország diákjai és tudósai hasznosíthatnak.” Nem könnyítette meg a dolgát, hogy szuahéliül ugyan beszélt, de a neki dolgozó ruandai férfiak csak kinyarwanda nyelven tudtak, így kézmozdulatok és arckifejezések segítségével kommunikáltak. A környék gorilláival is, akik újjak voltak számára, el kellett fogadtatnia magát, hogy érdemi kutatásokat végezhesen a jelenlétükben. Ehhez a természetes kíváncsiságukra alapozott.

Rájött, hogy két lábon sétálva vagy állóhelyzetben fokozza a félelmüket, de amikor négykézlábra ereszkedve kúszik-mászik, egészen közel engedik magukhoz. Ha zellert is rágott a közelükben, még inkább befogadták, így sikerült összeszoknia négy gorillacsoporttal.

1968-ban a National Geographic megbízta Bob Campbell fotóst, hogy fényképezze le Dian Fossey-t munka közben, később ezek a fényképek híressé tették. A sorozat a vadnak hitt gorillákat a világ szemében megszélesítette, egyúttal felhívta a figyelmet nehéz helyzetükre.

Fossey a kutatásai során szoros kötődést alakított ki egy-egy konkrét egyeddel a tanulmányozottak közül. A legszorosabb kapcsolata egy Digit nevű gorillával alakult ki, aki körülbelül ötéves volt, amikor 1967-ben először találkoztak.

Létrehozta a Digit Alapítványt (későbbi nevén: Dian Fossey Gorilla Alapítvány), amely pénzt gyűjtött a kezdeményezéseihez. Megírta továbbá a [Gorillák a ködben](#) című könyvét, amely 1983-ban jelent meg, és később film is készült belőle Sigourney Weaver főszereplésével.

Állandó harcban állt az orvvadászokkal és az őket feltehetően segítő hatóságokkal. 1985. december 26-án holtan találták faházában. Brutális gyilkosság áldozata lett, melynek körülményei rendkívül zavarosak.

A szöveg forrása: <https://kepmas.hu/hu/dian-fossey-aki-eletet-adta-gorillakert-afrika-gorillakodben-digit>

Az életéről a *Különleges sorsok, regényes életek* sorozatban olvashatnak könyvtárunkban.

<http://katalogus.dfmk.hu/cgi-bin/tlwww.cgi?show=b273313>

Könyvtárunk új szolgáltatása:

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

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

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

Januárban szezonális zöldségek és gyümölcsök

Cikória, csicsóka, karalábé, kökény, mandula, naspolya, sütőtök és zeller.



A kép forrása: <https://maradeknelkul.hu/wp-content/uploads/2022/09/januarban-szezonalis-grafika-1-724x1024.png>



Receptek

Tejszínes karalábéleves kaptos túrógombóccal



Hozzávalók:

- 30 ml étolaj
- 1 fej vöröshagyma (120 g/fej)
- 2 gerezd fokhagyma
- 600 g karalábé
- 1 szál sárgarépa (200 g/szál)
- 1 szál fehérrépa (150 g/szál)
- 1.3 l zöldségalaplé
- só, bors
- 1 csokor friss petrezselyem
- 200 ml főzőtejszín
- ½ db citrom leve

A kaptos túrógombóchoz:

- 300 g túró
- 2 db tojássárgája
- só
- 2 ek búzadara
- 1 csokor kapor

Elkészítés:

A tejszínes karalábéleves elkészítéséhez olajat melegítünk egy lábosban, majd hozzáadjuk a finomra vágott vörös- és fokhagymát, és közepesen hőfokon 8 percig dinszteljük. Közben egyszer felöntjük 100 ml vízzel, és visszapírtjuk zsírjára. Hozzáadjuk a kb. 1 cm-es kockákra vágott karalábét, répát és fehérrépat, majd közepesen erős hőfokon 1 percig piritjuk. Felöntjük az alaplével, sózzuk, borsozzuk, beletesszük a petrezselymet, majd közepes hőfokon addig főzzük, amíg a zöldségek meg nem puhulnak. Ez a zöldségek méretétől függően kb. 20-25 perc.

Amíg fő a leves, a gombóchoz egy tálba tesszük a túró, hozzáadjuk a tojások sárgáját, sózzuk, beletesszük a búzadarát, a finomra vágott kaptot, elkeverjük és kb. 10 percig állni hagyjuk. A túsor keverékből dió méretű gombócokat formázunk és bő, enyhén sós, gyöngyöző vízben kb. 2 perc alatt kifőzzük őket.

Amikor a zöldségek megpuhultak a levesben, beleöntjük a tejszínt, egyet forralunk rajta, majd lekapcsoljuk a tűzhelyet. Belefacsarjuk a citrom levét, és a kész levest a gombócokkal tálaljuk.

A recept és kép forrása: <https://streetkitchen.hu/levesek-es-fozelekek/tejszines-karalabeleves-kaptos-turogomboccal/>

Sültcsicsóka-saláta



Hozzávalók:

- 500 g csicsóka
- só, bors
- 1 tk fokhagymapor
- 3 - 4 ek olívaolaj
- 4 - 5 levél zsálya
- 2 ek vörösborecet
- 1 csokor újhagyma
- 1 csomag mozzarella
- 2 ek gránátalmamag

Elkészítés:

A csicsókát megpucoljuk, negyedekbe vágjuk, és lobogó, sós vízbe dobjuk 5 percre. Ezután leszűrjük, tepsire rakjuk, majd összeforgatjuk sóval, borssal, fokhagymaporról, olajjal, és 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük 10 percre. Ezután megszórjuk a felaprított zsályával, és tovább sütjük még 15 percet, majd kivesszük.

A csicsókát összeforgatjuk az ecettel. Vékonyra szeleteljük az újhagymát, nagyobb darabokra tépkedjük mozzarellát, és a sült csicsókát ezekkel és a gránátalmával tálaljuk.

A recept és kép forrása: <https://streetkitchen.hu/green-kitchen/sultcsicsoka-salata/>