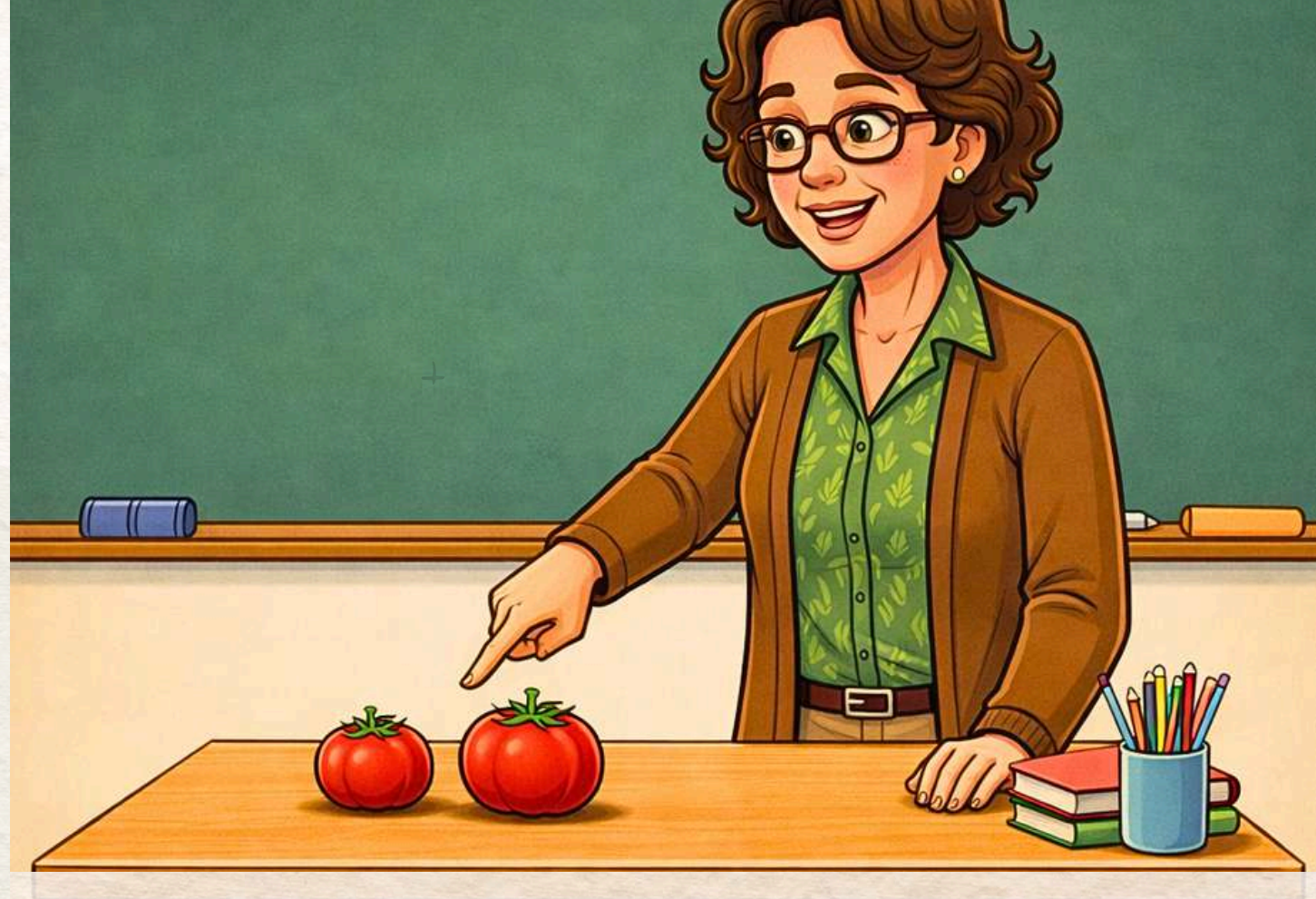




ZÖLD TÁNYÉR NYOMOZÓK



Zöld Tányér Nyomozók:
A Piros Paradicsomok Rejtélye

mevid

Kedves Zöld Tányér Nyomozók és Pedagógusok!

Tartsatok velünk az idei tanév legizgalmasabb nyomozásaiban!
Zsófi és Levente már elkezdte a nyomozást. Gyertek, derítsük ki
velük együtt, hogy mitől lesz a paradicsom igazán piros!

A nyomozás végeztével már ti is tudni fogjátok, hogy mi a
különbség a monokultúrás gazdaságban és a biokertben
megtermelt növény között.

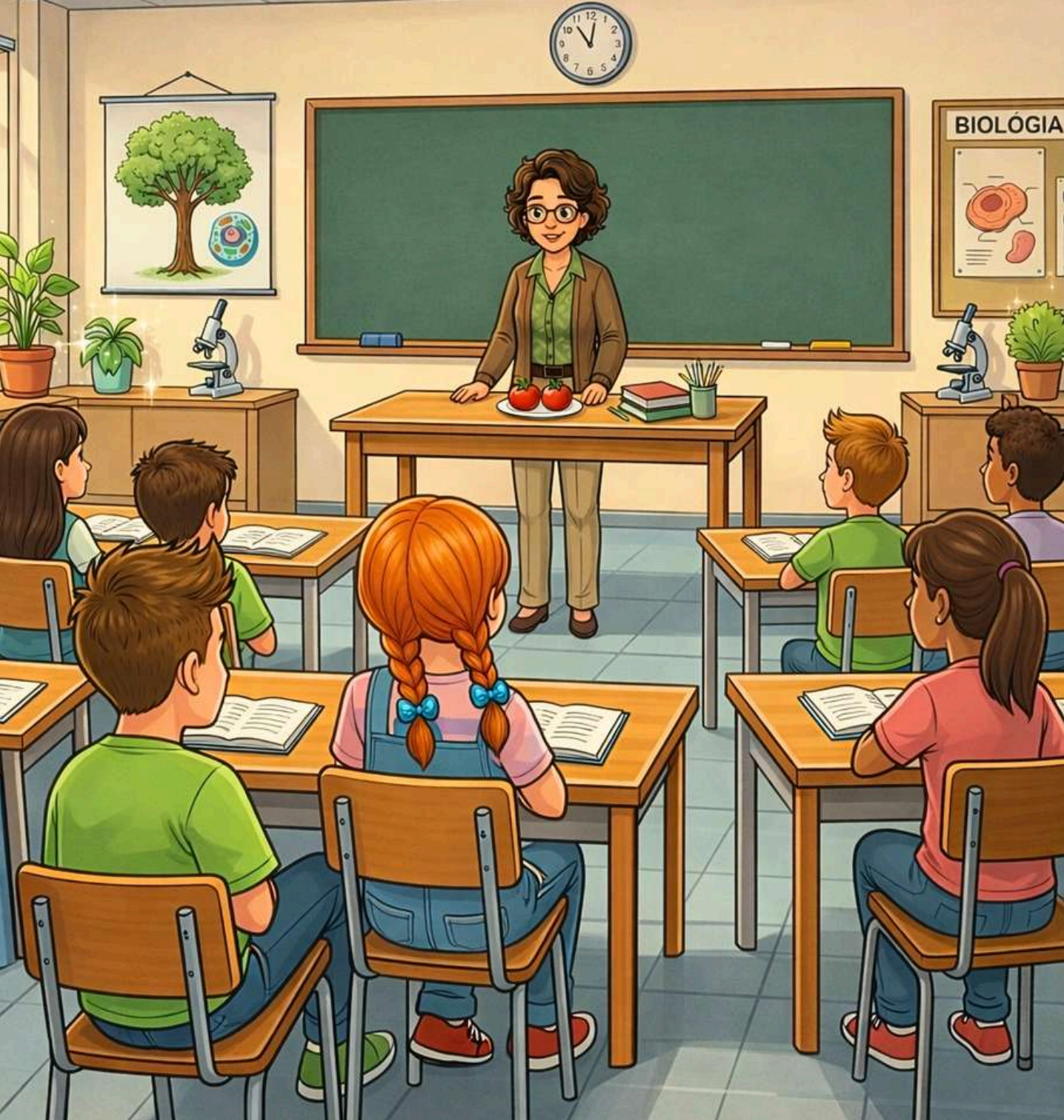
A Zöld Tányér Nyomozók® kampány
a Mevid Zrt. szellemi tulajdona

Copyright © 2026 Mevid Zrt. Minden jog fenntartva.



mevid

mevid

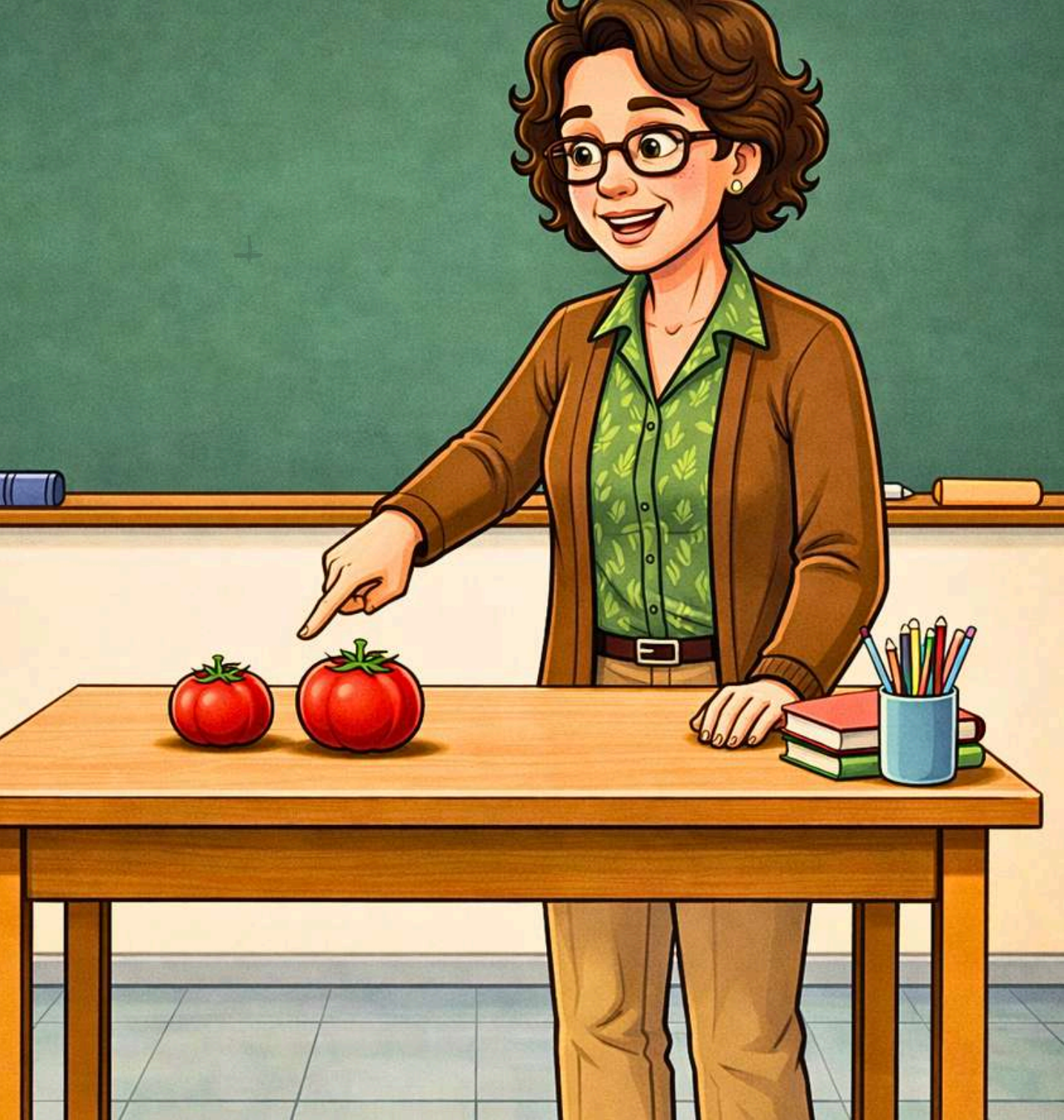


A biológia teremben csendes várakozás uralkodott, mert már nem volt sok vissza az ebédszünetig. Zsófi és Levente a padjukban ülve várta a kicsengetést jelző melódiát.

Az utolsó percekben Kati néni lelkesen jelentette be: – Gyerekek, ma az ebéd után egy tanulmányi kirándulással, majd egy különleges kóstolóval készültem nektek!

Addig is, vessetek egy pillantást az asztalomon lévő két paradicsomra.





Zsófi kíváncsian nézett rá az asztalon lévő zöldségekre, majd megkérdezte:

– Kati néni, miért néz ki ennyire másképp ez a kétféle paradicsom?

Levente is csatlakozott a beszélgetéshez: –

Az egyik teljesen kerek és szinte tökéletes alakú, a másik viszont szabálytalan, de élénkpiros! Kati néni a paradicsomokra mutatva válaszolt: – **Ebéd**

után rögtön indulunk, és a saját szemetekkel láthatjátok a különbség okát.





Ebéd után az osztály buszra szállt, és egy városszéli hatalmas, úgynevezett monokultúrás gazdasághoz utazott. A végtelen fóliasátrak alatt mindenhol hasonló paradicsomok nőttek.

Levente csodálkozva nézett körbe, és megszólalt: – **Itt egyetlen pici bogarat vagy gilisztát sem látok a földben.**

Kati néni válaszolt: – **Így van, Levente.**





Itt mesterséges vegyszerekkel permeteznek a kártevők ellen, és műtrágyával gyorsítják a növekedést. A mérgek azonban nemcsak a kártevőket, hanem gyakran a hasznos rovarokat is elpusztítják.

Zsófi aggódva kérdezte: – És mi történik a rengeteg vegyszerrel, amikor esik az eső?
A tanárnő válaszolt: – Az eső bemossa a szereket a talajba, ami így bekerülhet a talajvizekbe. Ezzel szennyezve a természetes vizeinket, a levegőt és magát a termőföldet is.





A busz ezután egy teljesen más helyszínre, Kati néni saját biokertjébe vitte a gyerekeket.

Itt a zöldségek között színes virágok nyíltak, méhek zümmögtek, és az udvar végében tyúkok kapirgáltak szabadon.

A gyerekek egyből elkezdtek felfedezni a varázslatos helyet.





Zsófi felkiáltott:

– Milyen jó illat van itt, és milyen vidámnak tűnnek a csirkék is!

Kati néni büszkén mutatta körbe a birtokot:

– A szabad tartásban élő állatok sokkal boldogabbak és egészségesebbek a zsúfolt nagyüzemi társaiknál. A növényeket pedig teljesen vegyszermentesen neveljük.





Levente egy nagy faládát vizsgált és megkérdezte, hogy mi van benne.

Kati néni elmagyarázta a tápanyagforgatás lényegét:

– Az a komposztáló. A levágott fűből, a falevelekből és a konyhai zöldségmaradékokból tápláló föld lesz. Így mindent visszaforgatunk a természetbe, és a növények a saját tempójukban, tiszta földben fejlődhetnek.

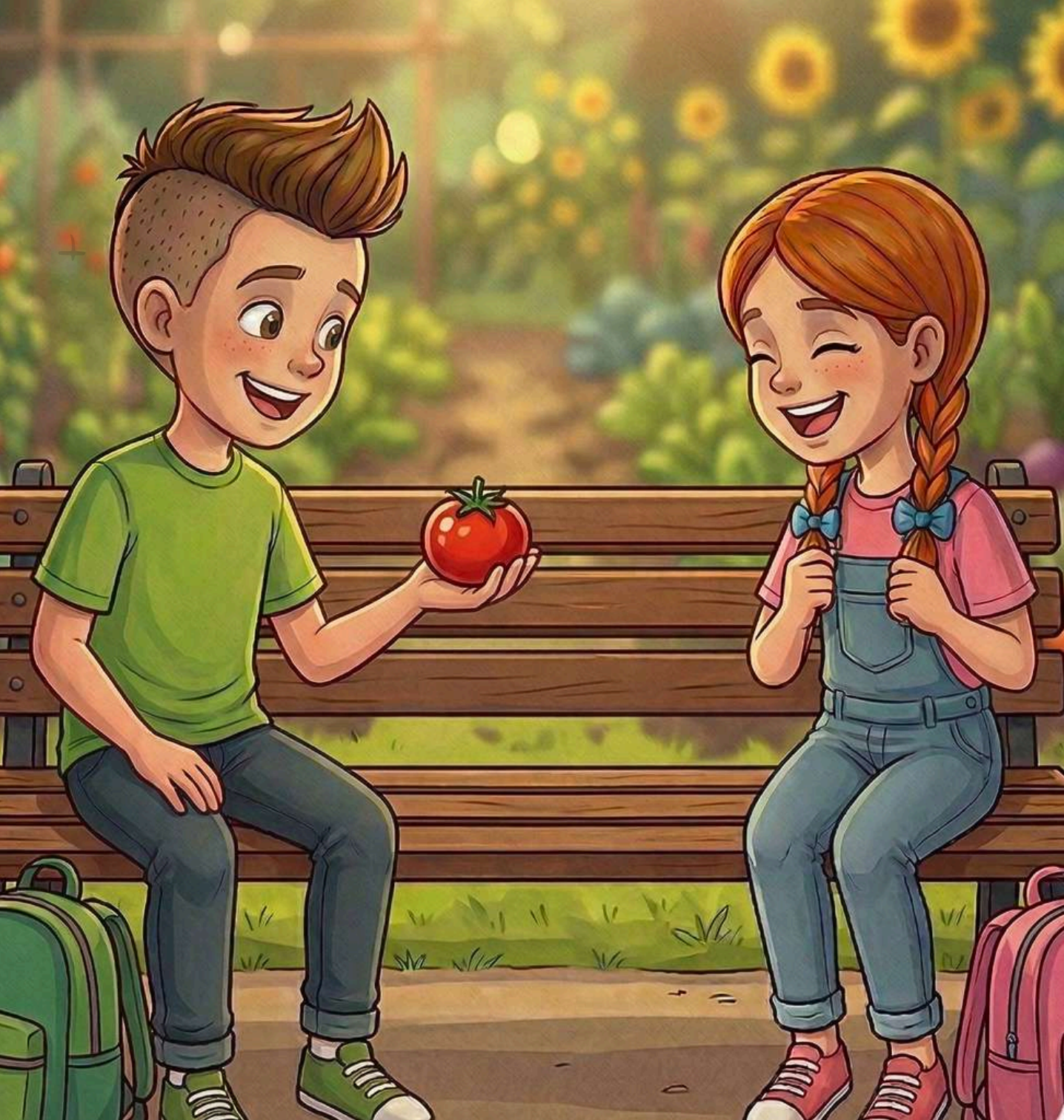




A kirándulás végén a gyerekek leültek a kertben lévő faasztalokhoz, ahova a tanár néni mindenkinek rakott ki paradicsomot az első tanulmányi útról, illetve az itteni kertből is.

A biokertből származó zöldség íze édes volt és rendkívül lédús, míg a nagyüzemi fajta bár nagyon kerek volt, kissé íztelenebbnek tűnt a számukra.





Levente lelkesen jelentette ki: – Ezentúl én is szeretnék otthon egy kis zöldséget és fűszernövényt nevelni az erkélyen lévő ládában!

Zsófi egyetértően hozzátette:

– Igazad van, a "termeld magad" módszer nagyon jól hangzik! Nemcsak a környezetünket óvjuk meg vele, hanem sokkal egészségesebb és finomabb is.





A nyomozók elégedetten haraptak a friss zöldségekbe, hiszen megtanulták, hogy a fenntartható biogazdálkodás kulcsfontosságú lehet a természet megóvásához.





KULCSÜZENET: A vegyszermentes biogazdálkodás védi a földet, a vizet és a levegőt. Ha a növények természetes tempóban, tiszta földben növekednek, azzal megóvjuk a hasznos rovarokat és a környezetünket. A komposztálással és a vegyszerek elhagyásával sokkal egészségesebb ételek kerülhetnek a tányérunkra.

Kedves Nyomozó! A Piros Paradicsomok Rejtélyének megfejtése után mi, Zsófi és Levente, új fogadalmat tettünk!





Megfogadom,
hogy tisztelni fogom a
természetet, és értékelem
a vegyszermentes,
egészséges ételeket!

Ha tehetem, magam is
megpróbálom elültetni egy
palántát, és vigyázok a
környezetemre, hogy ezzel is
védjem a bolygónk vizét, levegőjét
és termőföldjét!"

A Nyomozás Folytatódik!

Büszkék vagyunk rátok Nyomozók!

Most már tudod, hogy miért fontos vigyázni a
termőföldre, és miért lehet finomabb a vegyszermentes
zöldség. Bebizonyítottátok, hogy Ti is igazi
Zöld Tányér Nyomozók vagytok!

Köszönjük, hogy velünk tartottatok a mostani
kalandozáson is!

De a munka még nem ért véget! A Zöld Tányér Nyomozók
csapatát egy végső ügy várja májusban.
Csatlakozzatok hozzánk a következő mesekönyvünkben,
amikor tesztelni fogjuk az eddigi tudásotokat!

