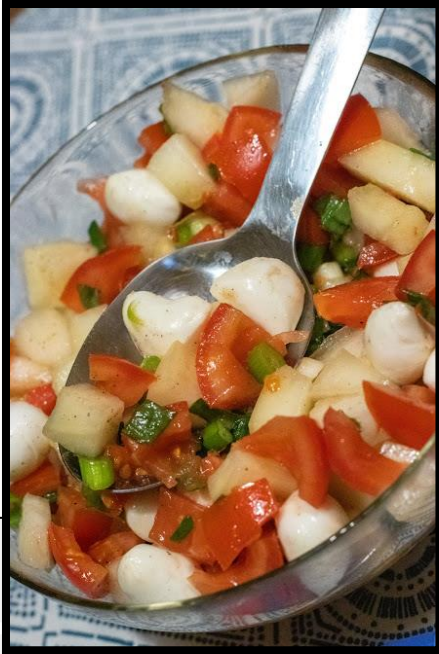


NAPFÉNY SALÁTA

PINTÉR KAROLINA
igazgató



A Varga Márton iskola különleges szintet jelent a mezőgazdasági iskolák palettáján. Természetesen tavasszal és ősszel a legszínesebb, hiszen gyönyörű kertje unikális minden tekintetben. Nem csupán azért, mert Japánkertünk kert kulturális missziót tölt be, és kertünk minden részlete csendben, természetesen, szerényen pompázik, s adja virágillatú báját ajándékba, aki beengedi ezt a szívébe.



Hanem azért is, mert a kert és Varga Márton iskolaalapító öröksége együttesen inspirálja és tartja össze az iskola közösségét. Mindannyiunk szívét átjárja a kert szeretete és így a pozitív értékek kiemelkedő helyet foglalnak el az intézmény nevelési, oktatási alapelveiben és ezek megvalósításában. Ezek pedig megalapozzák látványos és nem látványos sikereinket egyaránt. Büszke vagyok arra, hogy idestova nyolcadik éve ennek az intézménynek a vezetője lehetek!

**Napfény saláta –
vitamindús, ízletes és szénhidrátmentes**





Hozzávalók:

- 1 db sárgadinnye vagy mézdinnye
- 1 csomag zöldhagyma vagy póréhagyma
- 4 db közepes paradicsom
- 1 csomag mini mozzarella
- 3-4 kiskanál só
- 1 kiskanál bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- Dúsíthatjuk körtével, szőlővel

Elkészítés (roppant egyszerű)

Mindent összeszelünk, beletesszük az egyéb hozzávalókat, majd összekeverjük.

Fél órát állni hagyjuk, így jobban összeérnek az ízek.

Mi sült csirkével vagy grillsajttal szoktuk enni.

Jó étvágyat kívánok!

Jó étvágyat kívánok!