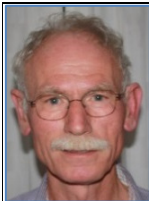


VOLKSTUINVERENIGING AANSCHOT

NIEUWS

jaargang 6 nummer 1: 1 november 2020



Van voorzitter Wim: "Tijd voor de wintergroenten"

Oktober is de maand om op te ruimen en een goede start te maken met de voorbereidingen op het nieuwe jaar. Voordeel is dat het nu nog droog is en je de grond niet vastloopt. Zelf heb ik nog veel wintergroenten staan, zoals andijvie, boerenkool, palmkool, paksoi, rode biet, snijbiet, spinazi, mizuna, pastinaak, veldsla, kervel, winterpostelein, winterpeen, kliswortel, yacon en haverwortel. Deze groenten nemen zeker de helft van mijn beschikbare grond in. De overige grond heb ik pas laat kunnen inzaaien met mosterd en Phacelia. In het voorjaar gaat mijn zelfgemaakte compost over de bedden en werk ik het licht in.

De bodem in de kas is een ander verhaal. Gedurende de zomer is heel veel water verdampt en het is er gortdroog. Als je er water op giet neemt de aarde dat bijna niet aan. Van je toegevoerde mest blijven zouten, zoals natrium en chloride in dit zand achter, waardoor de bodem verzout. Buiten verdwijnen die zouten door de regen. In de kas kunnen deze deze op den duur schade opleveren, zoals bruine bladranden. Als je nu in de kas mest of compost een 20 cm onderspit en dan veel water geeft zodat de aarde langzaam weer vochtig wordt dan ben je klaar voor nieuwe gewassen. Nu hebben tomaat en paprika er niet zo snel last van maar op de duur wel.

Vriendelijk verzoek om de poort te sluiten

Het is de bedoeling dat de toegangspoort tot ons complex na opening ook weer wordt gesloten. Te vaak hebben we de laatste tijd opgemerkt dat de poort zonder toezicht open blijft staan.

Om begrijpelijke redenen van veiligheid vragen wij **alle leden** hier zorgvuldig mee om te gaan en de poort na binnenkomst dus te sluiten. Bij voorbaat dank.



Er komt weer groencompost

De stalmeest is op. Voor wie te laat was met opscheppen, komt er een gelukkig een groen alternatief: 30 m³ voedingsrijke, onkruidvrije, uitgerijpte groencompost is besteld. En wordt één dezer dagen verwacht.

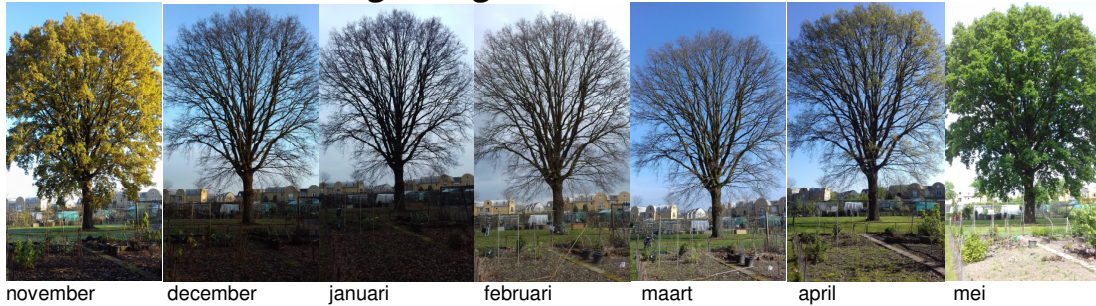
Per kruiwagen €1,50

GFT (Keur)compost is een compost die voldoet aan de wettelijke eisen van de landelijke meststoffen wetgeving voor zware metalen, vervuiling en organische stof.

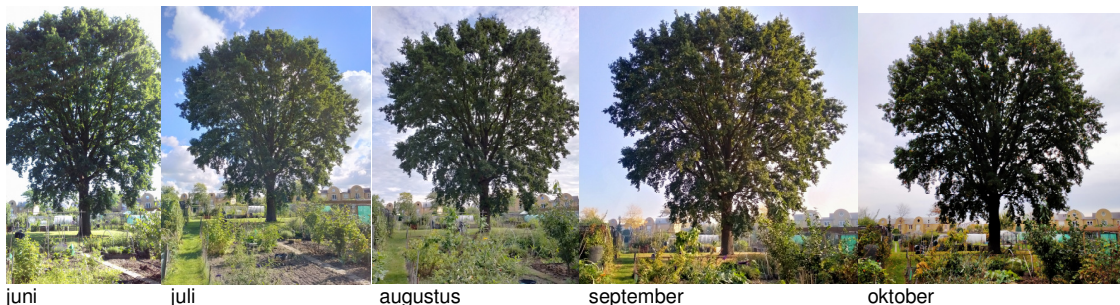
Aanvullend op de wettelijke voorwaarden voldoet de Keurcompost aan de eisen van het voedselveiligheidscertificaat. Dit keurmerk stelt extra eisen die strenger zijn dan de landelijke wetgeving. Belangrijke punten hieruit zijn o.a. een gecertificeerd productieproces, onafhankelijke monsternamen en onafhankelijke jaarlijkse audits. Daarnaast voldoet de GFT Keurcompost aan de SKALvoorwaarden voor de biologische land- en tuinbouw.



Onze eik heeft voeding nodig..



Onze eik heeft meer voeding nodig. Dit vertelde de tuinman die dit voorjaar het dode hout eruit heeft gehaald. Als we de bladeren vast kunnen houden op de grond onder de kroon van de eik dan zou dit net zoals in een bos voldoende voeding voor de eik op kunnen leveren. De vraag is hoe we dat gaan doen. In het bestuur, de tuincommissie en anderen zijn er veel ideeën en zijn we er nog niet uit. Van snoeihout laten liggen waartussen de bladeren blijven liggen tot een haag van rosebottel, braam en andere bessen. Dit laatste moet ook onderhouden worden. Of hebben we nog andere plannen met dit stukje grond?



MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Kruidige pompoencake



Ingrediënten voor 10-12 personen:

400 g suiker
4 eieren
300 ml zonnebloemolie
250 g geraspte pompoen
1 zakje vanillesuiker
1 el koek- of speculaaskruiden
375 g bloem
1 el bakpoeder
snufje zout
Eventueel voor topping:
100 g monchou
50 g poedersuiker

Bereiding:

- * rasp de pompoen.
- * verwarm de oven voor op 160 graden.
- * vet een taartvorm in van 24 cm doorsnee.
- * klop de suiker luchtig met de eieren tot de massa verdubbeld is en licht van kleur.
- * spatel de overige ingrediënten (behalve de bloem, het bakpoeder en zout) erdoor.
- * roer de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom en zeef deze in 3 porties door het beslag.
- * spatel het beslag luchtig door elkaar totdat alles goed gemengd is.
- * giet het beslag in de taartvorm en bak het 1 uur en 35 minuten in de oven.
- * laat de cake afkoelen en verwijder de vorm.
- * voor de topping klop je met de mixer de monchou en poedersuiker door elkaar en smeer je die op de volledig afgekoelde cake. **EET SMAKELIJK!!**