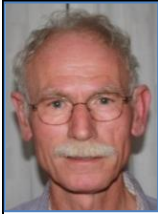


Volkstuinvereniging Aanschot

NIEUWS

jaargang 7 nummer 9: 1 juli 2022



Van voorzitter Wim: "Excursie naar De Smaeckacker in Best groot succes"

Vorige week zaterdag zijn we met twintig man en vrouw op bezoek geweest bij de culinaire groentekweker Frodo Dekker in Best. Hij levert aan restaurants mini-groenten en allerlei eetbare bloemen. De kwekerij heeft de mooie naam: De Smaeckmacker Best. Kleine bietjes en winterworteltjes worden al heel klein geogst en in de restaurants gebruikt. Zo klein hadden ze toch al een echte wortel- en bietjes smaak. Hij maakt alleen gebruik van winterwortel zaad, omdat deze een betere smaak heeft. Daarna proefden we de zilte smaak van zeemelde, zeekeool en zeevenkel. Als je ervan houdt dan erg lekker.

Daarnaast heel veel eetbare bloemen waar vaak maar een paar blaadjes van worden gebruikt. Boomspinazi, ganzebloem, klaver- en zilverzuring, cytrusafrikaantje, O.I.kers(Empress of India) en nog vele anderen.

Interessant is dat Frodo voor de grondverbetering gebruik maakt van bladcompost. In bladcompost zitten volgens Frodo alle voedingsstoffen voor de plantjes behalve stikstof. Dat is geen probleem omdat stikstof de plant maar opjaagt en de plant

verzwakt waardoor een grotere ziektegevoeligheid. De bladcompost brengt hij in het najaar aan op de grond als een mulchlaag. In het voorjaar freest hij dan en de grond ligt klaar.

Frodo smeedt ook zijn eigen trekschoffels waardoor hij snel tussen de rijtjes het onkruid bestrijdt. Dat de plantjes ook een beetje opgewipt worden vindt hij geen probleem. een enkel plantje laat het afweten, maar er staan er toch genoeg.

Je kunt sinds vorig jaar ook fruitboompjes kopen. Hij ent en snoeit zelf. Eigenlijk doet hij alles zelf en in zijn eentje, een ongelofelijke prestatie.

Ik wens alle tuinders een mooie zomer met kwaliteitsgroenten toe. Wellicht af en toe met een bloemetje erbovenop!





De feestcommissie blijft actief!

De fietstocht naar de Smaeckacker in Best was ondanks de warme dag een groot succes. In anderhalf uur leidde Frodo Dekker ons rond op zijn akker met allemaal bijzondere groenten en kruiden. Een compleet verslag vind je elders in deze nieuwsbrief.

De sluitingsdatum voor persoonlijke stukjes voor in het jubileumboek is verstreken. Van de mensen die niets ingeleverd hebben, maar waarvan wel een foto voorhanden is, komt alleen de foto met naam in het jubileumboek.



Voor de **wandeling van 9 juli** heeft een leuke groep mensen zich ingeschreven. We vertrekken met de auto naar de Genneper molen. Als er nog deelnemers bereid zijn om die dag te rijden, dan horen we dat graag.

Dan zijn we alweer toe aan bijna het laatste punt van het jubileumjaar, de tijd vliegt als je het naar je zin hebt. Op **27 augustus** organiseren we een middag "**Gluren bij de burens**". Mensen die iets bijzonders telen of een bijzondere teeltwijze hanteren en daarover willen vertellen stellen die middag hun tuin open voor bezoek. Heb je iets bijzonders te bieden, meld je dan aan bij de feestcommissie. Je hoeft niet voortdurend aanwezig te zijn, je bepaalt zelf hoe laat en hoe lang je bereid bent mensen te ontvangen die middag.



*Caroline (tuin 109), Tine (tuin 100/101), Marcel (tuin 60/61),
of mail: caroline.spanjaard@gmail.com*

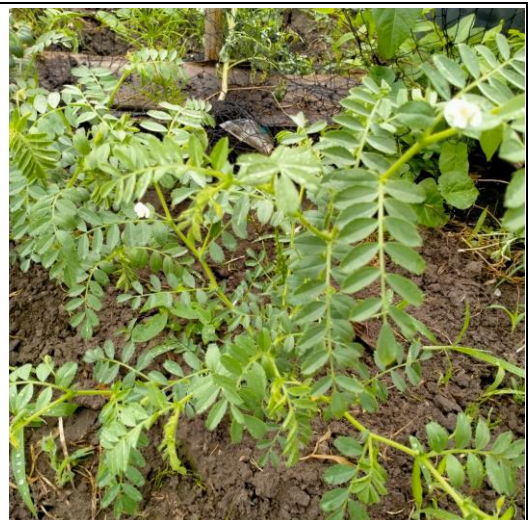
Op zoek naar "exotische" gewassen: Bagdad teelt kikkererwten (perceel 49)

Kikkererwten heten in het Frans **Pois Chiche** en in het Arabisch is het الحمص.

Geen alledaagse teelt. Nu staan de planten bij Bagdad nog in bloei. Maar over een tijdje kan hij de kikkererwten oogsten. Dan moet het wel een beetje subtropisch blijven de komende maand....

Je kan er van alles mee doen en erg gezond:
Een bekende toepassing is **Humus**.

Heb je ook een gewas dat het vermelden waard is?
Neem contact op met de redactie via het bekende mailadres: aanschotvolkstuin@gmail.com





Van inkoper Walter: “Op zaterdag 9 juli ophalen bestelde preiplanten tussen 10.00-11.00 uur!”

Boerenkoolplantjes op kluit

Er zijn nog enkele boerenkoolplantjes te koop die ‘over’ zijn. Kosten: €1,00 per 10 stuks. Verkoop tijdens de openingstijden van de container.

Preiplanten

De bestelde preiplanten voor de herfst- en winterteelt worden op **zaterdag 9 juli** uitgeleverd. Er zijn dan nog preiplanten over en die komen in de vrije verkoop. Op=op en wie het eerst komt.....

Aardbeienplanten voor 2023

Er zijn bijna 1300 bestellingen voor aardbeienplanten - van het superras voor de volkstuin: Allegro - binnengekomen. Inmiddels heb ik er 1400 besteld. Voor de enkeling die nu nog tot de conclusie komt dat die daar (deels) aanspraak op wil maken: geef het door via de bestellijst in de vitrinekast en inderdaad op=op! De planten moeten worden opgehaald op **zaterdag 20 augustus** tussen 10.00-11.00 uur.

Karton

Het verenigingsperceel (achterin, tegen de bosrand aan) beleggen we dit jaar met karton. Hierop kweken we pompoenen, die in gaten van het karton worden geplant. We hopen hiermee het onkruid de kop in te drukken en tegelijkertijd nog wat opbrengst te hebben. We komen alleen nog wat vierkante meters karton tekort. Kun jij ons misschien helpen aan wat kartonnen dozen of - platen? Geef ze af bij de winkel; dat kan iedere ochtend van 9:30 tot 11:00. Of bel/app Caroline: 06 – 83604578. Alvast bedankt!

Van tuinbeheerder Caroline: “Onderhoudsdag 2022”

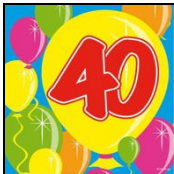
Op zaterdag **17 september** staat de jaarlijkse onderhoudsdag gepland. Zet de datum alvast in je agenda!



Brandnetelgier

Brandnetelgier is een oud huismiddeltje tegen luis. Ook wordt de vloeistof gebruikt als plantenmest. Neem 1 kilo fijngesneden brandnetels op 10 liter water. Laat het mengsel staan, maar roer het iedere dag een paar keer om. Na een paar dagen zal het mengsel gaan stinken: dan ben je op de goede weg! Gisting duurt ongeveer een week. Hoe warmer het weer, des te sneller gaat de gisting. Als er geen belletjes meer opstijgen is de toverdrank klaar. De stinkende gier die nu is ontstaan, is tamelijk geconcentreerd. Voordat je hem op de planten gaat spuiten, moet je hem verdunnen: 1 liter gier op 10 liter water. Het is de vraag of het echt werkt.... Luizen houden weliswaar niet van alcohol, maar het alcoholgehalte van de brandnetelgier is laag. Wel kun je plantengier goed als mest gebruiken. Het zit vol kalium en stikstof. Maar ja, stikstof is op het ogenblik een beladen woord.....





Inschrijving buffet jubileumfeest

Vanaf vandaag kun je je inschrijven voor deelname aan het buffet (voor en door de leden) dat plaatsvindt rondom onze eik op **zaterdag 27 augustus vanaf 18:00 uur**. Er hangt hiervoor een inschrijfformulier in de vitrine. Noteer hierop je naam en of je met of zonder partner komt. Inschrijven kan t/m 7 augustus. Ook zijn we nog op zoek naar meer mensen die iets te eten willen bereiden of meenemen voor het jubileumfeest. Inschrijven kan tot 15 juli. Na inschrijving nemen wij contact met je op.

Alvast bedankt namens de buffetcommissie,
Monique Groffen, Caroline Spanjaard en Paul Touhy.



MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Parelcouscous met rucola en garnalen

Ingrediënten voor 4 personen:

335 gram parelcouscous
320 gram garnalen
2 rode uien
3 knoflooktenen
1 rode peper
1 citroen
12 takjes tijm
80 gram rucola
800 ml groentebouillon
3 ½ eetlepel olie



Bereiding:

- verhit 1 eetlepel olie in een kookpan met deksel en bak de parelcouscous 1 minuut op middelhoog vuur.
- voeg de bouillon toe, zet het vuur laag en kook de couscous 13-15 minuten.
- giet als het nodig is af en laat het van het vuur af en zonder deksel even uitstomen.
- verhit 1 eetlepel olie in een wok of hapjespan en roerbak de garnalen 3 minuten op middelhoog vuur. Haal ze uit de pan.
- snipper de rode ui en snijd de knoflook fijn.
- verwijder de zaadlijst van de peper en snijd de peper fijn.
- rasp de schil van de citroen (alleen het gele, want het witte is bitter) en pers hem uit.
- ris de tijmblaadjes van de takjes.
- verhit 1 ½ eetlepel olie in dezelfde pan als de garnalen en bak hierin de ui, knoflook, peper, tijm en citroensap ongeveer 6 minuten.
- voeg de garnalen en eventueel zout en peper toe en bak dit nog 1 minuut.
- scheur de rucola fijn en doe dit samen met de couscous erbij.

Eet smakelijk!