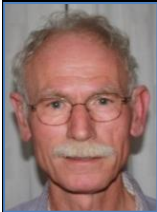


Volkstuinvereniging Aanschot

NIEUWS

jaargang 7 nummer 11: 1 september 2022



Van voorzitter Wim: "Vrijwilligers hard nodig!"

Het jubileumfeest was een groot succes. Vele vrijwilligers hebben samen met de jubileumcommissie gezorgd dat het een succes werd.

Een vereniging zoals de onze draait, net als een voetbalclub, op vrijwilligers. Zonder hen kunnen we niet bestaan. Zij zorgen ervoor dat de poort open blijft gaan, het slot gesmeerd wordt, de gaten op de parkeerplaats opgevuld worden, het gras gemaaid wordt, de keet gerenoveerd wordt, waterlekkages gedicht worden, de hagen geknipt worden, de omheining hersteld, etc, etc....

Belangrijk is dat we ons bewust worden van de vele taken die uitgevoerd moeten worden om onze vereniging te runnen. Als vele mensen een bijdrage leveren dan blijven we een geweldige en gezonde vereniging.



Slotdag 40-jarig jubileum druk bezocht!

Afgelopen zaterdag was het al vroeg een drukte van belang om alles in gereedheid te brengen voor de slotdag van de viering van het 40-jarig jubileum. Om 14.00 uur was alles gereed en kon er op het *Eikplein* worden gestart met koffie/thee en taart: heerlijk!

Behalve ons jubileum was het dubbel feest vanwege de verjaardag van Tjieu van de Ven. Hij werd door menigeen gefeliciteerd met zijn gerespecteerde leeftijd en zijn langdurig lidmaatschap van de vereniging!

Ceremoniemeester Marcel vroeg aan alle aanwezigen om suggesties voor de naamgeving van de straatjes op ons complex. Courgettesteeg? Pompoenstraat? Als voorbeeld werd het naam-bordje van het *Eikplein* onthuld. De briefjes werden vlot ingeleverd in de hoge hoed. Daar gaan we later vast meer over horen.

Dan was het tijd voor de presentatie van het **jubileumboek** waar in de afgelopen maanden zoveel materiaal voor is bij elkaar gesprokkeld. Met een paar theatraal knallende effecten kwam het eerste exemplaar tevoorschijn: "**De vereniging maken we samen, al 40 jaar!**" Het is een geweldig document geworden, nu al een *must-have* en collectors item!

Er zijn nog enkele exemplaren verkrijgbaar: vraag ernaar bij Caroline!

Ledenprijs €5,00; niet-leden €14,00

Vervolg was het **“Gluren bij de buren”**: een aantal leden hadden wel iets te vertellen over een gewas of bijzonderheid op hun tuin. Het was een serieuze zaak, want er moesten moeilijke vragen worden beantwoord en ingeleverd. Hoewel de jury niet erg te spreken was over het niveau van de antwoorden, ging de prijs voor de **“beste gluurder”** naar Margareth Derks die een fraaie laagstam appelboom in ontvangst mocht nemen.

Voorzitter Wim van Ruiten nam de gelegenheid te baat om de feestcommissieleden hartelijk toe te spreken en te bedanken voor het vele werk van de commissie. Namens het bestuur werd een prettig flesje wijn aangeboden.

Vanaf zes uur werd het startsein gegeven voor **het buffet**. Ongeveer 30 leden hadden een eetbare bijdrage geleverd aan deze avond. De feestcommissie en de buffetcommissie zorgden voor alle voorzieningen en de drankjes. Alle feestelingen lieten het zich goed smaken en deden de culinaire hoogstandjes alle eer aan.

Caroline, Tine en Marcel kunnen terugkijken op een reeks van geslaagde feestelijke activiteiten ter gelegenheid van dit jubileum.

Uit aller naam: **veel dank voor jullie tomeloze inzet en doorzettingsvermogen om e.e.a. voor elkaar te krijgen. Het was een daverend succes!**



Op zoek naar “exotische” gewassen:

Hans teelt onsterfelijkheidskruid! (perceel 33)

Jiaogulan 绞股蓝 is een klimplant uit de komkommerfamilie (Cucurbitaceae) die in Zuidoost-China, Japan en Thailand in het wild voorkomt. De plant staat in de belangstelling van onderzoekers vanwege zijn geneeskrachtige eigenschappen, die verwant zijn aan de eigenschappen van ginseng.

Deze plant is de afgelopen 30 jaar **enorm belangrijk geworden in onze geneeskunde**, omdat is aangetoond dat het de bloedsuikerspiegel en het cholesterolgehalte verlaagt, stressgerelateerde ziekten voorkomt, het hart versterkt en kanker voorkomt en hoge bloeddruk voorkomt.

De bladeren worden bereid **als thee**. Ze kunnen zowel vers als in gedroogde vorm voor de thee worden gebruikt. Jonge scheutpunten en bladeren kunnen **uitstekend worden toegevoegd aan salades**, omdat ze een licht zoetige tot zoetachtige smaak hebben. De thee van deze bladeren smaakt **typisch scherp-kruidig** en biedt u een waar genot.



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

Van tuinbeheerder Caroline: “Onderhoudsdag 2022”

Het is weer tijd voor de jaarlijkse onderhoudsdag. Op 17 september van 9:00 tot 12:00 gaan we met z'n allen de tuincommissie een handje helpen bij de o zo nodige werkzaamheden op de tuin, waarbij het ook nog eens heel gezellig is. Je bent van harte welkom om een steentje bij te dragen met een klusje dat bij jou past. Om 10 uur luidt de bel voor een kopje thee of koffie met iets lekkers erbij en later in de ochtend worden we

getrakteerd op een heerlijke kop soep.

En ook hier geldt ons motto:

“De vereniging maken we samen, al 40 jaar!”

Namens het onderhoudsteam zeg ik: tot 17 september!



Van inkoper Walter: “De compostvoorraad is bijna op. Daarna bestel ik voor ons allen weer 30 m³ oude stalmest. De kans dat de prijs daarvan hoger zal uitvallen dan vorig jaar lijkt logisch”

Als de geleverde jonge **aardbeienplanten** de afgelopen weken voldoende water hebben gekregen, zien we de eerste nieuwe bladeren al verschijnen. Hét teken dat er wortels zijn gevormd en de groei begonnen is. Als we in mei 2023 volop aardbeien van deze planten willen oogsten, dan moeten we nú hun groei stimuleren!

Het oogstseizoen is al vergevorderd en dus wordt het langzaam tijd om de bodem van onze tuin voor te bereiden op het rustseizoen. **Oude stalmest** komt snel beschikbaar en bladmateriaal is ook binnenkort overal te verzamelen. Takken en stengels die overblijven na de oogst versnipperen en de bodem die vrijkomt meteen bedekken (om onkruidgroei te voorkomen).

Kortom, tijd om de bodem te gaan verwennen!

De voorraad **koemestkorrels** is inmiddels op. Dit najaar komen er pas weer nieuwe zakken met koemestkorrels beschikbaar.

MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Courgettekoekjes

Ingrediënten voor 12-15 stuks:

1 courgette
1 grote wortel
1 theelepel zout
1 (rode) ui
1 teentje knoflook
1 ei
100 gram Parmezaanse kaas
100 gram bloem
olie om in te bakken

Bereiding:

- * rasp de courgette en wortel met een grove rasp.
- * doe er het zout bij en laat dit 10 minuten staan, zodat het zout vocht onttrekt uit de groente.
- * snipper de ui en rasp de knoflook.
- * schep de courgette en wortel in een schone theedoek en knijp het vocht eruit en doe de groente in een mengkom.
- * voeg de knoflook, ui en het ei toe.
- * doe de bloem en geraspte kaas erbij en meng het tot een stevig beslag. Als het te nat is voeg je nog wat bloem toe.
- * verhit de olie in een koekenpan en doe 3-4 hoopjes beslag in de pan. Druk het beslag plat met een spatel tot een koekje.
- * bak het rondom bruin.

Eet smakelijk!

