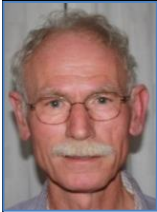


Volkstuinvereniging Aanschot

NIEUWS

jaargang 7 nummer 12: 1 oktober 2022



Van voorzitter Wim: "Onderhoudsdag succesvol!"

De onderhoudsdag liep gesmeerd. De coördinatie was in goede handen bij Caroline. De catering super verzorgd en bovenal lekker. Vóór 09.00 uur waren we al begonnen!

Deze geslaagde werkdag nemen we mee bij het organiseren van de werkzaamheden op de volkstuin in de toekomst. Het bestuur is samen met de tuincommissie al een jaar aan het nadenken over de vraag, hoe gaan we alle noodzakelijke activiteiten coördineren?

We hebben als uitgangspunt een klussenlijst waarop dagelijkse, wekelijkse, halfjaarlijkse en jaarlijkse klussen staan. Als oplossing denken we onder andere aan twee gezamenlijke onderhoudsdagen per jaar en wel in mei en september. Ook hebben we aan enkele leden gevraagd mee te denken over de organisatie van het onderhoud van het hele complex.

Als je ideeën en suggesties hebt laat ze weten aan het bestuur. We willen heel graag in het nieuwe jaar een toekomstbestendig plan hebben.



Willy Lamers: "Haal nu alvast het voorjaar in je tuin!"

Op zaterdag 8 oktober tussen 9.00 en 12.00 uur hou ik weer een

BLOEMBOLLENVERKOOP

op ons volkstuincomplex.

Ik heb dan 12 soorten tulpen in de grootste maat bollen voor de kleinste prijs: **10 stuks €1,95.**

Narcissen **10 stuks €1,75**

Losse verkoop, dus je ziet wat je koopt! Met groeten, Willy"

Jubileumboek zeer goed ontvangen

Het inmiddels veelbesproken jubileumboek dat feestcommissie tijdens het eindfeest op 27 augustus heeft gepresenteerd mag zich verheugen in een warme belangstelling. Er is alom veel waardering te horen over het resultaat!

Voor diegene die het heeft gemist: er zijn nog maar enkele exemplaren beschikbaar: leden €5,00, niet-leden €14,00. Vraag ernaar in onze winkel of bij Caroline Spanjaard (caroline.spanjaard@gmail.com, tel. 06-83604578).



Op zoek naar “exotische” gewassen:

Ton teelt chayote! (te zien op perceel 117)

Chayote is een peervormige, gifgroene vrucht met een gladde schil. Op sommige plekken heeft hij diepe plooiën. Binnenin de chayote bevindt zich een grote zachte eetbare pit. Hij komt uit dezelfde familie als de meloen, komkommer en courgette. De vrucht wordt onrijp geplukt en gegeten en



heeft daardoor de bite van een appel. De smaak zit tussen die van een (cantaloupe) meloen en komkommer in.

Het is een flinke klimmer! Bij Ton is de chayote zelfs de naastgelegen pruimenboom ingeklommen!

Oorspronkelijk komt de chayote uit Midden-Amerika, maar hij is nu ook in Azië populair. En nu dus bij ons!!

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



Aangepaste koffie-/winkeltijden

Het tuinseizoen loopt langzaam ten einde. Bovendien is het al een tijdje zo dat er maar een beperkt aantal koffiezetters/winkeliers zijn. (Aanmeldingen altijd welkom) Daarom geldt voor de komende maanden een aangepast koffie- en winkelrooster. Vanaf 1 oktober zijn de nieuwe openingstijden:

**maandag, woensdag, vrijdag en zaterdag
van 9:30 tot 11:00 uur**



Vacature in het bestuur per maart 2023

De secretaris van het bestuur, Roel Kamperman, heeft aangegeven dat hij na 25 jaar(!) bestuurstaken te hebben verricht zijn werkzaamheden in het bestuur gaat beëindigen. Belangstellenden voor een bestuursfunctie kunnen contact opnemen met voorzitter Wim van Ruiten:

wvruiten@gmail.com

Van tuinbeheerder Caroline: “Gezellige drukte op de onderhoudsdag!”

Er is weer heel wat werk verzet tijdens de onderhoudsdag op 17 september. Maar liefst 44 leden en hun partners hebben een bijdrage geleverd aan het algemene onderhoud op de tuin. De tuincommissie waardeert deze hulp zeer! Er werd in groepjes gewerkt. De heggensnoeiers werden geholpen door mensen die het afgefallen blad verzamelden en afvoerden naar de aanhangwagen. De afsteken van de graskanten op de paden idem dito. Het gebied rondom de container is weer keurig opgeschoond (terras en paden onkruidvrij, kruiwagenhok zandvrij en de goten bladvrij).

Vijf harde werkers hebben hun spierballen laten zien op een perceel waar oude aspergeplanten moesten worden verwijderd. Ook dit was een enorme hulp voor de tuincommissie. Het pad met heg achteraan op het complex (de bosrand) is onder handen genomen. Het groene doek is voor een groot deel verwijderd, zodat de hедера weer kans krijgt om te groeien en het pad een mooier aanzien krijgt.

De aanhangwagen werd goed gevuld en flink aangestampt (laat dat maar aan Walter over), zodat er slechts een keer naar de milieustraat hoefde te worden gereden.





even relaxen met een kop koffie en een flap



kantjes afsteken

Intussen werd er in het keukentje gezorgd voor de catering. Koffie, thee en appelflappen vonden hun weg naar ons mooie Eikplein, waar we met z'n allen onder een heerlijk zonnetje hebben genoten van het lekkers en elkaars gezelschap. De picknicktafels kwamen ook nu weer uitstekend van pas. Nog even een rondje werken en dan tot slot, voordat er nog een bui zou losbarsten, genieten van een heerlijke kop groente- en pompoensoep, gemaakt door Carla en Marian.

Dank aan iedereen voor de inzet op deze gezellige dag!



Van inkoper Walter: "Oude stalmest komt er aan!"

De oude stalmest laat nog een weekje op zich wachten. Ik ga - net als Willy Lammers altijd deed - voor de beste kwaliteit voor onze leden. Even geduld dus nog. De levering staat nu gepland op 7 oktober a.s.

Vraag en antwoord over de aardbeienplanten die dit jaar aangekocht zijn via de vereniging (of zelf vermeerderd zijn):

Ik heb veel blad op mijn planten, moet ik nu nog snoeien?

Het is aan te raden om de planten nu niet te snoeien. De plant heeft al het blad nodig om de bloemen (=aardbeien) aan te leggen voor volgend jaar.

Kan ik nu nog bemesten?

Het kan geen kwaad om de planten de komende 3-4 weken nog even lekker te verwennen. Wat extra bemesting zal de aanleg van de bloemen stimuleren.

Wat doe ik met de bloemen en uitlopers die er nu al aan zitten?

Aan de planten die deze zomer geplant zijn, zullen nu alweer enkele jonge stekken zijn gekomen. Deze kunnen het beste verwijderd worden zodat alle energie in de moederplant gaat zitten (voor een goede productie volgend jaar). De bloemen die nu in de kortdragende- en doordragende rassen zitten, kunnen verwijderd worden. Hangen in de doordragende rassen nog kleine aardbeien? Met een beetje geluk en mooi weer in de komende weken kan er dan misschien nog wat rijp geplukt worden!

Moet ik nog iets speciaals doen ter voorbereiding op de winter?

De bladeren van de aardbeiplanten zullen de komende maanden gaan verkleuren. Dit hoort bij de tijd van het jaar. Verwijder dit blad niet omdat het bescherming biedt tegen eventuele nachtvorst. Het is daarnaast belangrijk om- ook in de winter- te zorgen dat planten niet uitdrogen. Houd dus vooral in bakken de vochtigheid in de gaten!

Aardbeiplanten zijn winterhard, maar bij strenge, aanhoudende vorst, kan het geen kwaad om ze af te dekken met vliesdoek of gaatjesfolie.



MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Spaghetti-pompoen bolognese

Ingrediënten voor 4 personen:

2 spaghetti-pompoenen

1 teentje knoflook

1 theelepel oregano

peper en zout

4 eetlepels olijfolie

Bolognesesaus:

350 gram rundergehakt

1 ui

1 teentje knoflook

1 wortel

500 ml gezeefde tomatensaus

1 theelepel tijm

1 theelepel oregano

1 theelepel rozemarijn

peper en zout

olie om in te bakken

Tip: je kan de bolognesesaus nog aanvullen met bv. bleekselderij of champignons.

1 bol mozzarella



Bereiding:

* verwarm de oven voor op 175 graden.

* maak een kruidenolie van de olijfolie, een gehakt teentje knoflook, de oregano en wat zout en peper.

* halveer de spaghetti-pompoenen en verwijder de zaadlijsten.

* bestrijk de snijkanten met de kruidenolie en giet de rest van de kruidenolie in een schaal of bakplaat en leg de pompoenen met de snijkanten naar beneden op de olie.

* bak de pompoenen gaar in ongeveer 40-45 minuten.

* snijd de ui en knoflook fijn en fruit deze aan in wat olie.

* voeg het gehakt toe.

* snijd de wortel in kleine stukjes en bak deze mee.

* voeg de oregano, tijm, rozemarijn, peper, zout en tomatensaus toe.

* laat het geheel op zacht vuur stoven totdat de pompoenen gaar zijn.

* haal de pompoenen uit de oven en trek het vruchtvlees los met 2 vorken.

* meng dit met de bolognesesaus en schep het terug in de pompoenen.

* verdeel de in stukken gesneden/gescheurde mozzarella erover en zet de pompoenen nog even terug in de oven totdat de mozzarella is gesmolten.

Eet smakelijk!