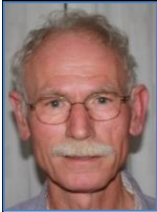


# Volkstuinvereniging Aanschot

## \*\*NIEUWS\*\*

jaargang 8 nummer 2: 1 december 2022



### ***Van voorzitter Wim: "Adempauze"***

Het winterseizoen is begonnen. De natuur heeft een adempauze in onze gematigde streken. Op de tuinen zijn de vormen en de paden weer te herkennen. Steeds vaker ligt er wel blad of ander organisch materiaal op de kale grond. Ook een groene winterbedekking zie ik wel.

Tijd om de balans van het afgelopen jaar op te maken. Tijd om plannen te maken voor het nieuwe seizoen. Zaden bestellen en een teeltplan maken.

Ook het bestuur heeft de balans opgemaakt en denkt na over hoe we de volkstuin de komende jaren in goede doen kunnen houden. Welke richting gaan we uit en wat is ervoor nodig om fijn en gezellig te kunnen blijven tuinieren? Heel belangrijk daarbij is een nieuw samen te stellen tuincommissie. De afgelopen jaren is de tuincommissie steeds wat kleiner geworden en gemiddeld ouder. En er zijn toch best veel klussen te doen. Organisatietalent en vrijwilligers zijn daar voor nodig.

Op de jaarvergadering komen deze onderwerpen uitgebreid aan de orde. We hopen dan ook dat er heel veel tuinders aanwezig zullen zijn.



### ***Van inkoper Walter: "De voorraad begint weer aardig op peil te komen maar de verkoopprijzen stijgen wel."***

De afgelopen maanden is het hard gegaan met de verkoop allerlei producten uit de voorraad. Om die voorraad weer aan te vullen zijn er verschillende bestellingen de deur uit gegaan. Bijkomstig voordeel: we krijgen hier en daar korting. Dat is fijn voor ons allemaal want de inkooprijzen zijn flink omhoog gegaan en hierdoor blijven de prijsverhogingen in de verkoop nog binnen redelijke grenzen.

Naast de verhoging van de verkoopprijzen voor potgrond en bemeste tuinaarde is in ieder geval ook de inkooprijzen voor pootaardappelen gestegen (en dus moeten we ook hier de verkoopprijzen aanpassen).

Binnenkort komen ook de zakken met koemestkorrels weer binnen (die we met korting kunnen kopen). Hierdoor zal de prijsverhoging ook nu weer beperkt blijven. Gelukkig zijn onze prijzen - gelet op de prijs/kwaliteitsverhouding - nog steeds stukken lager dan die bij commerciële bedrijven!

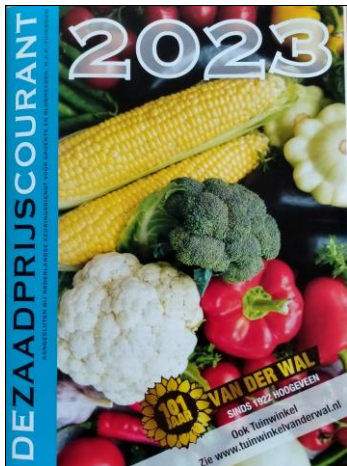
In de maand december worden de catalogus van zaadhandel van der Wal en de bestellijsten voor de pootaardappelen weer uitgegeven. Het invullen is – tenminste voor mij - een mooi klusje voor onder de kerstboom.

### ***Wat doe ik nog in december....?***

De laatste bloembollen kunnen nog net de grond in (doe dit nog voor het gaat vriezen). Of plant ze nog in potten en zet deze potten op een vorstvrije plaats.

Binnen kan er in december natuurlijk wel gezaaid worden, maar omdat de dagen in december kort zijn, is het aan te bevelen geen zaden te zaaien die lichtgevoelig zijn.

Spruitgroenten, zoals taugé en alfalfa doen het beter in het donker en kan je prima in december kweken.



## **De zaadprijscourant Zaadhandel van der Wal komt er aan: "Uitzoeken maar!"**

Samen met de jaarbrief ontvangen de leden één deze dagen de Zaadprijscourant van Zaadhandel van der Wal met bijbehorende bestellijst voor zaden in de brievenbus.

Doordat we met het collectief van de vereniging bestellen, hebben we een hoge korting op de prijzen kunnen bedingen: **30%**.

Het achteraf betalen, na de levering van de zaden en aardappelen, bevalt ons goed. We kunnen hiermee de rompslomp van contant betalen voorkomen. Je noteert gewoon de prijs uit de catalogus; de kortingsberekening wordt door ons uitgevoerd. En er volgt t.z.t. een betaalverzoek per email.

Dus....: Let op je brievenbus!

## **Betaal op tijd**

In de jaarbrief is het verzoek opgenomen om de huur voor je perceel te betalen vóór 7 januari 2023. Maak het de penningmeester a.u.b. gemakkelijk door niet te wachten op een herinnering.

De huurprijs is voor 2023 bij ons nog steeds €0,45 per m<sup>2</sup>. Op de aanstaande jaarvergadering in maart zal het bestuur aankondigen dat de indexering waarmee de gemeente Eindhoven al jaren de huurprijs van onze grond verhoogt, gaat worden doorberekend aan onze leden.



## **Als leden de vereniging verlaten....**

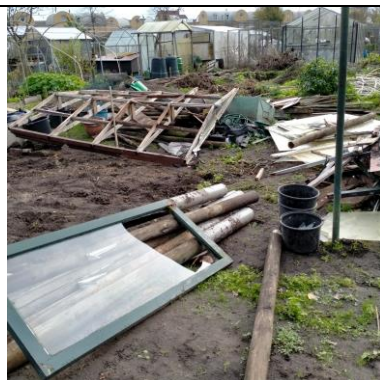
Als het lidmaatschap van de vereniging wordt beëindigd, soms op eigen initiatief of ook wel door het bestuur aangezegd, moet het perceel klaar worden gemaakt voor de volgende belangstellende van de wachtlijst die staat te trappelen om met moestuinieren te gaan beginnen.

Normaal gesproken gebeurt dat overeenkomstig de afspraken in het Huishoudelijk Reglement door het vertrekkende lid zelf: een perceel wordt leeg opgeleverd. Zoals je het ook hebt aangeboden gekregen.

Gebeurt dat niet, dan wordt de vereniging met een stevig klusje opgezadeld. Op bijgaande foto's krijg je een indruk van wat een aantal vrijwilligers(!) te verstouwen hebben gekregen bij een onlangs verlaten perceel. De "firma Strubo" en vele anderen hebben hier hun schouders onder gezet: Opruimen, sorteren en afvoeren naar de milieustraat. Waarvoor hulde!



*firma Strubo aan het werk!*



*de puinhoop compleet...*



*afvoeren naar de milieustraat*

## Waterverbruik 2022

Dit jaar is het waterverbruik op ons complex opgelopen naar 737 m<sup>3</sup>. Dat is zeker weer een hoogtepunt. Daar zal de droge zomer zeker debet aan zijn. Alleen in 2018 was het verbruik nog hoger: 804 m<sup>3</sup>. Een flinke plas water.

Uiteraard kun je er zelf veel aan doen om het gevallen regenwater vast te houden. Een regenton bij een kas is al heel gemakkelijk te realiseren. Ook kun je ervoor zorgen dat de bodemstructuur zodanig organisch is, zodat je het water zo lang mogelijk vasthoudt. Bentoniet (in onze winkel verkrijgbaar) is een klei-mineraal dat, naast allerlei andere eigenschappen, ook het vochthoudend vermogen van de grond verbetert.



## MMMM

### Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Gnocchi met snijbiet

*Ingrediënten voor 2 personen:*

500 gram (verse) gnocchi  
300 gram snijbiet  
kleine ui  
2 teentjes knoflook  
Parmezaanse kaas (geraspt)  
½ groentebouillonblokje  
½ theelepel oregano  
½ theelepel basilicum  
1 theelepel salie  
olijfolie  
zout en peper

Tip: eventueel verse worst ontvellen, rul bakken en erdoor doen.



*Bereiding:*

- \* breng water aan de kook voor de gnocchi
  - \* was en snijd de snijbiet grof
  - \* snipper de ui en knoflook
  - \* fruit de ui en knoflook in de olie in een koekenpan
  - \* voeg de snijbiet toe
  - \* kruimel het bouillonblokje erboven
  - \* voeg de kruiden toe en een klein scheutje water
  - \* kook de gnocchi volgens de gebruiksaanwijzingen gaar (duurt maar een paar minuutjes)
  - \* giet de gnocchi af en doe het bij de snijbiet in de pan
  - \* schep voorzichtig om zonder de gnocchi te beschadigen
  - \* na het opdienen strooi je er Parmezaanse kaas over
- Eet smakelijk!