



## VOLKSTUINVERENIGING AANSCHOT

# \*\* NIEUWS \*\*

jaargang 6 nummer 9: 1 juli 2021



### ***Van voorzitter Wim: "Dit jaar de goede omstandigheden!"***

Nu we gelukkig weer een nieuwe fase van de corona pandemie ingaan lijkt er voor ons tuinders op de volkstuin ogenschijnlijk niet veel te veranderen. Wij konden met een paar maatregelen in vrijheid onze hobby uitoefenen. Een mooie hobby dus in een pandemie.

Aan water en temperatuur en licht is de laatste weken geen gebrek. De gewassen groeien als kool en zijn steviger en groener dan de afgelopen twee droge voorjaren. Ook de hanenpoten (eenjarig gras) kwamen in juni weer massaal op. De aardbeien, peulen, tuinbonen en bladgroente maakten het werk weer goed.

Op het verenigingsperceel aan de bosrand hebben we dit jaar aardappelen en een bloemenstrook staan. De aardappelen gaan naar de voedselbank. Wat we de komende jaren zullen telen op dat perceel, weten we nog niet. Ideeën en assistentie zijn natuurlijk erg welkom. Laat het weten!



### ***Van de inkoper, Willy: "Nu aardbeienplanten bestellen"***

Voor de oogst van volgende jaar kunnen nieuwe aardbeiplanten worden besteld, welke begin augustus gaan worden geleverd. Via de vereniging bieden we, evenals vorig jaar, één soort aan, namelijk **Allegro**.



**ALLEGRO:** per stuk €0,25 (uitsluitend te bestellen per 20 of een veelvoud daarvan)  
*Deze aardbei heeft een vroege opbrengst; het is een iets hangende aardbei, dus ook geschikt voor teelt op hoogte. Sterke kanten van Allegro zijn, naast de zeer goede smaak, een goede opbrengst en een goede houdbaarheid.*

Te bestellen tot uiterlijk 12 juli door uw naam en aantal te noteren op de lijst in de vitrine bij de container of met een briefje in de brievenbus. Betalen bij aflevering.



### **Alarm: coloradokevers !!!**

Er zijn op ons complex coloradokevers gesignaleerd. Hoewel de kever in de professionele aardappelteelt nog maar weinig voorkomt - als neveneffect van de bladluisbestrijding in de aardappelteelt wordt ook de coloradokever bestreden – kan hij in warme zomers, zeker als die voorafgegaan zijn door een zachte winter, toch plots massaal opduiken en kan een gerichte aanpak van bestrijding nodig zijn. De laatste jaren zien we de aantasting door de coloradokever

weer toenemen, iets wat mogelijk gerelateerd is aan de klimaatsverandering met steeds warmere perioden. **Kijk op onze website <https://volkstuintaanscot.nl/> onder het kopje 'dieren in de moestuin' voor uitgebreide informatie en bestrijdingsmogelijkheden.**



### **Hoe werkt het koffiedrinken?**

Er is een vaste ploeg (vrijwillige) koffiezetter die dagelijks de verantwoording op zich heeft genomen om rond de klok van 10.00 uur de koffie klaar te hebben: geweldig! Meestal wordt de koffie buiten op het Harrie-van-der-Maat-terras genoten. De laatste tuinnieuwtjes en tuinadviezen kunnen er worden uitgewisseld. Alle leden zijn welkom. Er wordt geen geldelijke bijdrage gevraagd, maar het is wel de bedoeling dat je zo nu en dan een pak koffie, suiker, melk en/of koekjes meebrengt. Wie mee wil doen als vrijwilliger kan zich melden bij de tuinbeheerder, Caroline Spanjaard.

### **Ledenadministratie up-to-date houden**

Het is belangrijk dat de ledenadministratie van onze vereniging up-to-date blijft! Soms is het noodzakelijk elkaar goed te kunnen bereiken. Dus... Als er iets wijzigt in je contactgegevens, zoals telefoonnummer of emailadres laat dat dan weten aan de tuinbeheerder Caroline Spanjaard. Zij houdt ook de ledenadministratie bij.

Een email naar Caroline is genoeg: [caroline.spanjaard@gmail.com](mailto:caroline.spanjaard@gmail.com)

**MMMM**

### **Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Courgette met Parmezaanse kaas**

*Ingrediënten voor 4 personen:*

2 courgettes  
10 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas  
1 theelepel tijm  
1 theelepel basilicum  
1 theelepel oregano  
½ theelepel knoflookpoeder  
peper en zout

*Bereiding:*

- \* verwarm de oven voor op 200 graden.
- \* was de courgette en snijd in plakken van ongeveer 1 ½ cm.
- \* meng de Parmezaanse kaas met de kruiden.
- \* leg de courgetteplakken op bakpapier op een ovenrooster.
- \* doe wat peper en zout op de plakken.
- \* verdeel het kaas-kruidenmengsel over de plakken.
- \* bak de courgetteplakken op 200 graden in 15 minuten mooi bruin.

Eet smakelijk!

