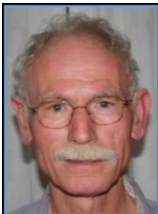


VOLKSTUINVERENIGING AANSCHOT

NIEUWS

jaargang 7 nummer 4: 1 februari 2022



Van voorzitter Wim: "Hoe moet je bemesten??"

Het is weer januari, we kunnen starten. De start is de indeling van je tuin en bemesting.

Ik heb 5 groepen gewassen met een verschillende mestbehoefte. Dat zijn achtereenvolgens 1kolen, 2bladgewassen, 3vruchtgewassen, 4wortelgewassen, 5bonen. Indien ook aardappels(groep 5) dan in zes groepen verdelen. Aardbeien en asperges een apart stukje. Klein fruit ook een eigen stuk.

Mijn tuin is ingedeeld in 15 stukjes zodat ik van elk gewas er drie heb. Elk nieuw jaar schuift elk gewas één stukje op. Mijn bladgewas komt op het kolenstukje van vorig jaar. de vruchtgewassen op het bladgewassen stukje, etc. Zo heb je een teeltwisseling van 5 jaar, 6 jaar met aardappels erbij.

Ieder jaar bemest je het koolstuk stevig met oude mest, het bladgewas met een laagje (1cm) verteerde compost, de vruchten met een 2 cm dikke laag compost. Het wortelstukje met 1cm dikke laag compost, voor de aardappel en de bonen hoef je niet te bemesten.

Aardbeien houden van een stevige bemesting, frambozen en bessen van half verteerde compost of een mulch van schors of houtsnippers.

Asperges liefst na de oogst bemesten met oude mest.

De compost werk je door de bovenste 10 cm. De oude mest op 20 cm in de grond waarbij je dan de bovenste 20 cm met de schop niet hoeft te keren.

Niet de mest te lang bovenop laten liggen dan spoelt er veel uit naar het grondwater.



Jaarvergadering 7 maart 20.00 uur

Op moment van dit schrijven gaat het bestuur ervan uit dat de **jaarvergadering** fysiek doorgang kan vinden op maandag 7 maart 's avonds. Weliswaar met een klein voorbehoud i.v.m. mogelijk wijzigende corona-maatregelen. Zeer binnenkort worden de uitnodiging en bijbehorende stukken aan de leden via email toegezonden.

Het bestuur vindt het belangrijk verantwoording af te leggen aan de leden m.b.t. het gevoerde beleid van het afgelopen jaar. Bovendien is er een terugtrekend bestuurslid en het bestuur draagt een nieuwe kandidaat voor.

In vorige jaren werd op de jaarvergadering ook tijd ingeruimd voor een inhoudelijk moestuinonderwerp: daar ziet het bestuur dit jaar van af, i.v.m. de korte voorbereidingstijd en de onzekere omstandigheden rond de corona-maatregelen.



Bericht van de feestcommissie: "Het jubileumjaar is begonnen!"

Bij een jubileumjaar hoort natuurlijk een jubileumboek. En dat willen we gedurende het komende seizoen in elkaar gaan zetten: een heus hardcover-jubileumboek, waarin alle tuinders aan het woord en in beeld komen. Waarin uiteraard het verhaal van het roemruchte verleden van de vereniging wordt verteld en waarin bijzondere gebeurtenissen een plek krijgen. Met zo'n document kunnen we nog lang terijgkijken op en nagenieten van ons 40-jarig jubileum.

Werk aan de winkel dus, want op zaterdag 27 augustus gaan we het boek presenteren en ronddelen. Binnenkort kun je intekenen voor een exemplaar. Hiervoor komt een intekenlijst in de vitrinekast te hangen.

Omdat drukwerk een dure aangelegenheid is, wordt het boek niet helemaal gratis. We vragen een eigen bijdrage van 5 euro. De vereniging zal de rest bijleggen.

We horen graag of je nog ideeën hebt voor wat er in het boek moet komen. Laat het ons weten!

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

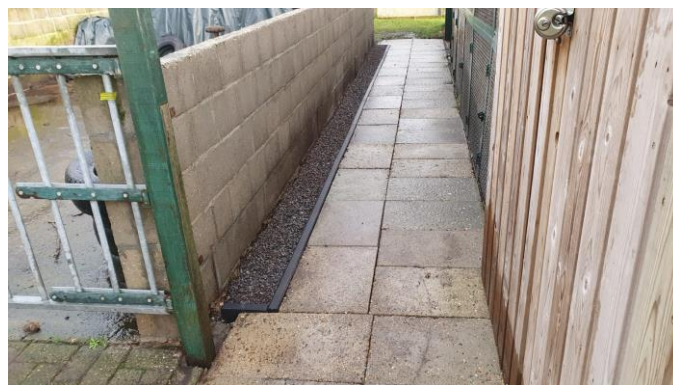
Groot onderhoud: hard nodig

De lente is al een beetje voelbaar, het 40-jarig jubileum komt eraan, de container kan wel een likje verf gebruiken; tijd dus voor een heuse opknappbeurt van de container en alles wat daar omheen ligt. En dat gaan we doen. Sterker nog, we zijn al begonnen!

Enkele tuinlieden hebben na een inspectie het bestuur ervan overtuigd dat - zeker in dit jubileumjaar - het geen onnodige luxe is als we de boel eens goed onder handen nemen. Er is een uitstekend plan gemaakt en dat willen we in de komende maanden ten uitvoer brengen. Het plan bestaat vooral uit opruimen, reinigen, zaken egaliseren, schilderen, wat vernieuwen en het pimpen van het gebied rondom de container.

Vind je het leuk om hieraan mee te werken? Je hulp is van harte welkom, dus meld je aan! In de vitrinekast hangt een lijstje waarop je kunt aangeven dat je mee wilt doen. Of spreek Ton Blokvoort, Max van der Lubbe, Caroline Spanjaard of Jan Stevens aan.

We gaan er samen iets moois van maken!



Een van de aangepakte klussen hier in beeld: de rand langs de mestbak is geheel schoongemaakt en gerenoveerd. Doorlekkend mestvocht komt nu niet meer op de tegels terecht: een fraaie verbetering!

Fietsen niet op de paden plaatsen a.u.b.

Veel tuinders komen met de fiets naar ons complex. Waar laat je die fiets? Momenteel wordt er gewerkt aan een degelijke fietsenstalling nabij de toegangspoort, waar alle leden gebruik van kunnen maken: nog even geduld.

Maar,,,,, sommigen willen hun fiets toch meenemen naar hun perceel. Om op de paden voldoende doorgang voor anderen te garanderen, verzoekt het bestuur u uw fiets te plaatsen op uw eigen perceel en dus niet te stallen op het (smalle) pad, waardoor de doorgang voor anderen wordt bemoeilijkt.



Van de penningmeester Hans: "Bestellingen kunnen afgehaald!"

Meer dan 75% van de leden heeft zijn/haar zadenbestelling via de vereniging geregeld. Dat is mooi. Nog even tijd om plannen te maken! Op **zaterdag 5 februari tussen 10.00 en 12.00 uur** kunnen de bestellingen worden afgehaald. Betaling van de bestelling is pas aan de orde wanneer ook de pootaardappelen zijn uitgeleverd. Hiervoor wacht je dus het betalingsverzoek rustig af.



Koffie drinken buiten kan weer

Na de laatste versoepelingen van de corona-maatregelen, welke vorige week zijn bekendgemaakt, acht het bestuur het verantwoord het koffiemoment 's morgens om 10.00 uur bij de container buiten op het terras weer te hervatten. Uiteraard op 1½ meter afstand en gebruikmakend van de beschikbare desinfectiegel.



Nieuwe collega

Na de oproep in de vorige Nieuwsbrief heeft aspirant-lid Patricia van Gorp zich gemeld om mee te draaien in het koffie-/winkelrooster. Daar zijn we heel blij mee! Afgelopen zaterdag was haar eerste "dienst" en de koffiedrinkers hebben haar een warm onthaal gegeven. Patricia zal om de week op maandagen jullie gastvrouw zijn. Welkom Patricia!



Van de tuinbeheerder Caroline: "Bouwplannen?"

Heb je plannen om dit jaar een kas, een kooi of iets anders te gaan plaatsen op je tuin? Houd je dan aan de regels die hierover in ons Huishoudelijk Reglement staan. Zie deze link en zoek op pagina 3 naar "OPSTALLEN EN BOUWSELS" (art. 35 t/m 40). <http://volkstuiinaanshot.nl/wp-content/uploads/2020/07/huishoudelijk-reglement-9-maart-2020.pdf>

Zoals je daar kunt lezen is er voor de meeste bouwsels toestemming van het bestuur nodig. De uitzonderingen staan genoemd in artikel 36.

Om toestemming te krijgen kun je een tekening van het bouwsel naar mij sturen, voorzien van de afmetingen en een beschrijving van de materialen. Maak ook duidelijk waar je het bouwsel wilt plaatsen in je tuin.

Bijna altijd wordt goedkeuring gegeven, soms met wat kleine aanpassingen, dus twijfel niet om deze stap te zetten. Zonder toestemming vooraf loop je zelfs een serieus risico dat je alles weer af moet breken. Dat is zeker voor jou, maar ook voor mij, erg vervelend.

Mail je bericht naar: caroline.spanjaard@gmail.com

Je kunt me ook bellen: 06-83604578

MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Eiermie met palmkool



Ingrediënten voor 3 personen:

- 250 gram eiermie
- 500 gram palmkool (cavolo nero)
- 300 gram wortels
- 2 tenen knoflook
- 300 gram kipfilet
- 6 ½ eetlepel olie
- 4 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels Thaise groene curry (potje)
- 1 eetrijpe mango
- 2 eetlepels geroosterde sesamzaadjes

Bereiding:

- * bereid de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat deze uitlekken.
- * verwijder de harde nerf uit de palmkool en snijd vervolgens in kleine reepjes.
- * snijd de wortel in plakjes en de knoflook fijn.
- * snijd de kipfilet in blokjes.
- * meng in een kom de kip met de curry en ½ eetlepel olie.
- * schil de mango en snijd het vruchtvlees in stukjes.
- * rijg de kip en mango om en om aan een satéprikker of laat ze los van elkaar.
- * verhit 3 eetlepels olie in een pan en roerbak ongeveer 15 minuten de wortel, palmkool en knoflook. Wil je de wortel niet beetbaar maar zachter dan kun je de wortels vooraf even kort koken.
- * bak ondertussen de spiesjes gaar in een grillpan of bak de losse kipstukjes in een koekenpan en doe er op het laatst de mango bij.
- * doe de mie, de rest van de olie, de sojasaus en de sesamzaadjes bij de geroerbakte groente en bak dit 3 minuten.

Eet smakelijk!