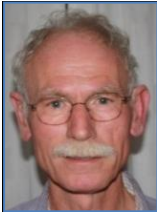


Volkstuinvereniging Aanschot

NIEUWS

jaargang 8 nummer 10: 1 augustus 2023



Van voorzitter Wim: "Vakantietijd"

Van moestuinders wordt weleens beweerd dat zij slecht op vakantie kunnen in juli en augustus. Inderdaad zijn dit wel de belangrijkste oogstmaanden waar je de rest van het jaar hard voor gewerkt hebt! Ik hoor wel eens dat sommige tuinders als ze een paar weken afwezig zijn de burens of vrienden laten oogsten. Dat is een win/win oplossing. De burens maken kennis met heerlijke groente en jouw noeste arbeid wordt beloond. Het bestuur vindt het wel fijn dat indien iemand voor langere tijd weggaat een bestuurslid laat weten wie jou gaat vervangen.

Ik heb gezien dat de boxen voor de snippers en zand gereed zijn gekomen. Het was best een grote klus. Veel dank. Nu nog de snippers!

Ook is het weer tijd om groenbemesters en wintergroente, zoals postelein en veldsla te zaaien. Ter herinnering, op 16 september is er weer een **gezamenlijke werkdag**. Eet smakelijk.



Van de koffie/winkelgroep: "Even voorstellen..."

We zijn blij te kunnen melden dat de koffie/winkelgroep sinds kort is uitgebreid. Gastvrouw **Marianne Jongerius** gaat meedoen op de zaterdagochtenden. Ook zal zij er mede voor zorgen dat het toilet op elke zaterdag wordt gepoetst. Marianne vindt het fijn om zo haar steentje bij te kunnen dragen aan het reilen en zeilen van de vereniging. Je bent van harte welkom, Marianne!

Mocht je het leuk vinden om ook mee te draaien in ons team, neem dan contact op met Caroline.

mail: caroline.spanjaard@gmail.com of bel/app: 06-83604578



Van het Bostuin-team: Opening en Theeproeverij

Op 2 september is de officiële opening van de Bostuin. Van het bestuur zal in ieder geval voorzitter Wim aanwezig zijn. Iedereen is hierbij van harte uitgenodigd.

Direct daarna wandelen we naar de picknicktafels op het Eikplein, waar je een aantal lekkere kruidentheetjes uit de Bostuin kunt proeven. We zorgen voor wat lekkere dingen erbij (uiteraard ook gemaakt van planten uit de Bostuin) en maken er een gezellige happening van.



Die middag zijn er ook wat gedroogde-kruiden-mengsels - en wellicht nog meer lekkers - uit de Bostuin **te koop** in ons "winkeltje". We vragen je om met contant geld te betalen. De opbrengst komt ten goede aan de Bostuin.

Tot ziens op zaterdag 2 september om 15.00 uur!



Van inkoper Walter: "De bestelde Allegro aardbeienplanten afhalen op zaterdag 19 augustus tussen 10.00-11.00 uur bij de container."

Wie in augustus nieuwe aardbeienplanten of de zelf gekweekte uitlopers wil planten moet op tijd het plantbed voorbereiden. Plant ze bij voorkeur op een andere plaats (wisselteelt) dan ze het afgelopen teeltseizoen hebben gestaan. Zorg dat het plantbed voldoende 'luchtig' is door de grond goed los te maken. Zorg voor een lichte bemesting en start meteen na het planten met voldoende water geven tot de jonge planten goed aangegroeid zijn (omdat er volop nieuwe bladeren gevormd worden). Een aantal van onze leden kweken de aardbeienplanten op verhoogde teeltbedden met worteldoek waarin gaten voor de planten zijn gemaakt. Dat vermindert de onkruidgroei en zorgt meestal voor een kleine vroeging van de oogst.

Aspergeplanten

Op verzoek van enkele leden bestel ik voor maart 2024 aspergeplanten van het ras **Vitalim**. Dit witte ras is zeer geschikt voor volkstuinen, omdat de eigenschappen gunstig zijn en de asperges ook prima te telen zijn op terugkerende plantbedden. Hieronder een overzicht van de belangrijkste eigenschappen:

Vroege teelt:



Productiviteit:



Kopsluiting



Stengeldikte



Stengelkwaliteit:



Uniformiteit:



Doordragende aardbeienplanten

In maart worden er bij voldoende belangstelling bij dezelfde kweker ook doordragende aardbeienplanten van het ras **Favorie** besteld. Voor zowel de aspergeplanten als de doordragende aardbeienplanten komt er in het najaar een intekenlijst (in de vitrinekast te hangen).



't Eikpunt

Zoals jullie in de Nieuwsbrief 9, van 1 juli jl hebben kunnen lezen, vond vrijdag 28 juli de aftrap van 't Eikpunt plaats. Een gezellig samenzijn dat elke laatste vrijdag van de maand van 15.00 - 16.30 uur plaatsvindt en waarbij elke tuineigenaar een drankje en/of (zelfgemaakt) hapje meeneemt.

Even na 15.00 uur kwamen wij aan bij de Grote Eik. Wat een genot om langs alle mooie kleurrijke tuintjes naar de eik te wandelen. Hoe vaak loop je nu eigenlijk langs de andere tuintjes. Meestal is het rechtstreeks naar je eigen tuin en ga je direct aan de slag. Het weer was uitstekend en de picknicktafels waren al aardig gevuld. Op de tafels stond een variatie aan lekkernijen, zoals dadels gevuld met monchou, bruscetta, blue berry muffins, een zelfgebakken bramentaart, nootjes, kaasstengels en een overheerlijke rabarber chutney gemaakt door Caroline. Ook had deze en gene voor een natje gezorgd zoals

smaakwater, diverse sapjes en voor de liefhebbers een wijntje of biertje. Het is tenslotte vrijdagmiddag en hoe kun je het weekend mooier ingaan dan een fijn samenzijn met gelijkgestemden.

Naast de gezelligheid en ervaringen uitwisselen over de diverse gewassen, werden wij en een aantal geïnteresseerden ook nog even rondgeleid in de tuin van Ton.

Kortom gezellig en inspirerend!

We mogen terugkijken op een zeer geslaagd 1e Eikpunt met een opkomst van zeker 30 personen.

Tot de volgende keer!

Jolanda en Mitchell





Wie zorgt er toch altijd voor bloemen op tafel?

Als je wel eens komt koffiedrinken op het *Harrie van der Maat-terras*'s morgens om 10.00 uur dan valt het op dat er altijd weer verse bloemen op de tafeltjes staan.

Altijd bloemen van het seizoen en uit de eigen tuin.

Het geeft het koffiemoment extra fleur en kleur.

Lang hebben we gespeurd naar de dader, maar daarvoor moest je vroeg opstaan...

Het blijkt het werk van Kazim Ogutsoy, al jaren lid van onze vereniging en vaak te vinden op perceel 45/46 en hij komt ook graag een kopje koffie drinken! Hartelijke dank voor deze fleurige bijdrage!! We genieten ervan!

MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Tomaten jam

Ingrediënten voor 1,5 liter:

- 1 kilo tomaten
- 1 dl olijfolie
- 1 ui
- 250 gram lichtbruine basterdsuiker
- sap van 1 citroen
- 1 theelepel koriander
- 1 theelepel komijn
- 1 eetlepel kaneel
- 3 cm gember in kleine plakjes gesneden
- ½ rode peper



Bereiding:

Tomaten ontvellen:

* breng in een pan ruim water aan de kook en zet een schaal/pan klaar met ijskoud water.

* snijd een kruisje in elke tomaat en dompel de tomaten ongeveer een halve minuut onder in het hete water en vervolgens meteen in het koude water. Nu kun je het velletje van de tomaten halen.

- Snijd de tomaten in stukjes.
- Verhit de olie in een pan en fruit hierin de kleingesneden ui.
- Doe de tomatenstukjes, basterdsuiker en het citroensap erbij.
- Breng flink aan de kook en voeg de koriander, kaneel, komijn, rode peper en gember toe. Laat de smaken goed intrekken.
- Laat minstens 30 minuten koken en doe dan de "stollingstest". Die gaat zo: Doe wat jam op een bordje en zet het een paar minuten in de koelkast om af te koelen, is hij goed stevig dan is de jam klaar. Zo niet, laat hem dan langer koken.
- Schep de hete jam in goed schoongemaakte en gesteriliseerde potten en sluit ze goed af.
- Lekker bij bijvoorbeeld een stukje worst en kaas of op een toastje.

Voor in je agenda:

Zaterdag 19 augustus vanaf 10.00 uur	bestelde aardbeienplanten afhalen
Vrijdag 25 augustus 15.00 – 16.30 uur	gezamenlijk treffen 't Eikpunt
Zaterdag 2 september 15.00 uur	opening Bostuin , aansluitend thee-proeverij
Zaterdag 16 september 9.00 – 12.00 uur	gezamenlijke onderhoudsday
Zaterdag 7 oktober 10.30 – 12.00 uur	tuinrommelmarkt (informatie volgt)