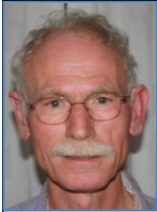


Volkstuinvereniging Aanschot

NIEUWS

jaargang 9 nummer 8: 1 juni 2024



Van voorzitter Wim: "Natte voeten"

2024 tot nu toe al een uitzonderlijk jaar. Het water staat op de tuinen en wat er staat, wordt opgegeten door de slakken. Voor mijn gevoel ben ik aan het prutsen. Zaaïen thuis en in de kas, en niet kunnen uitpoten. Meestal zaai ik veel direct buiten in de grond. De kas raakt vol met plantjes. en ik ga naar de tuin om slakken te rapen en in de kas plantjes water te geven.

En zo besef je dat je oogst echt afhangt van het weer, belagers, kwaliteit zaad en zaai- en oogst-tijdstip. Oogst is niet vanzelfsprekend! Ook professionals zijn afhankelijk van dezelfde factoren als wij. Ik heb dan ook veel respect voor onze akker- en veetelers. Wel zou het heel mooi zijn, als zij konden werken met aandacht voor productie en natuur, natuurinclusief.

Ondanks de toestand van de tuinen en de weersvoorspelling, hebben we toch een formidabele werkdag gehad met koffie en soep van eigen makelij. De hagen werden gesnoeid en de paden afgestoken. Laat het droge weer maar komen, we staan er klaar voor.



Onderhoudsdag weer goed bezocht!

Vorige week zaterdag was de eerste onderhoudsdag van dit jaar. Ongeveer 40/45 leden zetten deze dag hun schouders onder het knippen van de heggen, het afsteken van de kantjes en het schoonmaken van de sloten en de dakgoten. Onder de bezielende leiding van de tuincommissie is er weer keihard gewerkt. Geweldig.

Maar ook de gezelligheid ontbrak niet: koffie of thee met koeken in de pauze en als afsluiter een lekkere kop soep van Marian: super geregeld allemaal.





“Groene uitwisseling”

Zaterdag 11 mei was er weer een **plantenruil**. Het was lekker druk met veel verschillende planten en zaden. Er werd flink wat geruild en meegenomen.

Er was zelfs zelfgemaakte plantengier tegen slakken en rupsen. Gieters en bakjes werden gevuld met de gier. Nu nog hopen dat het goed werkt.

Het was een groot succes en dus voor herhaling vatbaar voor volgend jaar.



Van inkoper Walter: “Nog maar een paar groenteplantjes te koop!”



De in- en verkoop van kas- en groenteplanten zit er voor dit kalenderjaar weer bijna op. De kwaliteit van de planten was ook dit jaar weer prima en de bestellingen kwamen bijna allemaal voor de uiterste besteldatum binnen. Het online invullen van deze bestelformulieren blijkt nog wennen, maar hopelijk groeit dat aantal in 2025 flink. Het afhalen van de planten verloopt al beter (zie mijn opmerking daarover in de vorige nieuwsbrief). De betalingsopdracht voor de geleverde planten ging dit jaar rechtstreeks via een nota bij de levering. Dat blijkt, met name voor de penningmeester, een goede keuze te zijn geweest. Dat zal waarschijnlijk voor onbepaalde tijd zo blijven.

De komende dagen worden de laatste prei- en boerenkoolplanten verkocht.

10 stuks voor €1,- en OP IS OP!

Van de activiteitencommissie: Avondwinkel in juni

Ook deze maand is onze winkel iedere woensdagavond geopend van 19:00 tot 20:00 uur.

Aan het eind van de maand gaan we bekijken of deze proef (na 3 maanden) geslaagd is en of de Avondwinkel kan blijven.



Van het Bostuin-team: "Champagneparty gaat helaas niet door"

Hoe graag hadden we jullie wat heerlijkheden uit de Bostuin laten proeven tijdens de Champagneparty, die we gepland hadden op 22 juni. Helaas staat de Bostuin op achterstand – dat zal jullie wel bekend voorkomen - en dus valt er zo weinig te oogsten dat we het evenement moeten cancelen. Jammer, jammer, maar jullie houden de party tegood!



Wel proberen we zo zoetjesaan onze winkel te vullen met lekkers, te beginnen met geurzakjes gevuld met citroenmelisse. Een ontspannend kruid, waar je lekker van kunt slapen en bovendien houdt het muggen op afstand. Je kunt kiezen uit geurzakjes of -sloopjes. Ook leuk om cadeau te geven! Ze kosten 2 euro per stuk.



Houd onze winkel (in de keet) in de gaten, want er komt nog meer aan!

Bemesten, compost 2

Zowel compost als dierlijke mest bestaan voornamelijk uit organische stof. Organische stoffen zijn verbindingen van koolstof, waterstof en zuurstof. Verschillend is dat dierlijke mest meer direct opneembare voedingstoffen bevat en compost meer bodemorganismen die de organische stof omzetten. Compost is meer een bodemverbeteraar en indirect voedingsstoffen producent en mest meer ook een directe voedingsstoffen leverancier naast ook bodemverbeteraar.

Wanneer ga je compost/mest gebruiken?

Gebruik nooit verse mest omdat je dan direct een piek van stikstof en andere zouten krijgt waardoor de plant een groeisput krijgt en uit balans raakt waardoor deze zwakker wordt en gevoeliger voor ziekten. Wel kan je mest eerst op je tuin 1 tot 2 jaar laten composteren op een hoopje met een afdekking voor de regen.

Mest moet je in het najaar inwerken waardoor er minder uitspoeling is naar het grondwater.

Eventueel met een niet kerende grondbewerking waarbij het bodemleven op zijn plaats blijft.

Alle organismen houden zo hun eigen laagje waarin zij goed gedijen. Daarna is mulchen aan te bevelen.

In het voorjaar kan je mest direct gebruiken en inwerken mits oud genoeg.

Voor compost zijn voor- en najaar geschikt om in te werken. In het najaar gevolgd door een mulchlaag van bijvoorbeeld bladeren. Gebruik bij slechte grond met weinig bodemleven eenmalig een laag van 5 cm dik. Daarna voor onderhoud volstaat een halve cm compost per jaar.

Van belang blijft altijd wat de bron van de compost en mest is.



MMMM

Monique's Moestuin Maaltijd van de Maand: Aardappelsoufflé

Ingrediënten voor 4 personen:

- 30 gram boter + extra om in te vetten
- 3 eetlepels paneermeel
- 300 gram gekookte aardappel
- 85 gram geraspte cheddarkaas
- 30 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 2 eieren
- 90 ml melk
- snufje zout en peper
- snufje paprikapoeder



Bereiding:

- Kook de aardappel gaar en stamp het tot puree.
- Smeer vier ramekins (ovenschaaltjes) in met boter en verdeel de paneermeel erover.
- Scheid de eieren en voeg de eidooier samen met de cheddarkaas, Parmezaanse kaas, bieslook, peper en zout toe aan de aardappelpuree. Roer dit tot een geheel.
- Verwarm de melk en smelt de 30 gram boter hierin. Schenk dit over de aardappelpuree.
- Mix de eiwitten stijf en meng deze voorzichtig door de aardappelpuree.
- Verdeel de aardappelpuree in de ramekins en strooi er wat paprikapoeder over.
- Verwarm de oven voor op 220 graden en bak de aardappelsoufflés 15-17 minuten.

Eet smakelijk!

Voor in je agenda:

Vrijdag 28 juni	't Eikpunt van 15.00 tot 16.30 uur
Zaterdag 21 sept	2 ^e onderhoudsdag op ons complex 9.00 – 12.00 uur