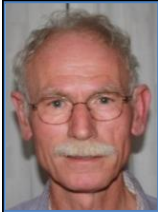


# Volkstuinvereniging Aanschot

## \*\*NIEUWS\*\*

jaargang 9 nummer 12: 1 oktober 2024



### **Van voorzitter Wim: "September actiemaand"**

Afgelopen maand is er gewerkt aan de **plannen** om de wateroverlast van afgelopen jaar aan te pakken. Het bestuur heeft zijn fiat gegeven om een deel van een pad als proef te gaan draineren. Als dit effect heeft dan volgen er meer paden met drainage. Het is een meerjarenplan. Zie bericht wateroverlastcommissie pagina 2.

De **werkdag** was een succesdag. Er is vooral veel werk verricht aan hagen, paden en sloten. Ook de keet werd flink onder handen genomen van binnen en van buiten.

Ook de **tuinders** hebben hun best gedaan om het onstuimig groeiende onkruid een halt toe te roepen. Vooral de grassen hadden in veel tuinen hun kans waargenomen. Door het vele water dat er ook viel en voldoende voeding in de tuingrond groeiden ze zeer snel. De tuininspectie heeft een tiental tuinders gemaild om werk te maken van het opschonen van hun tuinen. De komende maand is het de maand om te mulchen. Bladeren zijn hiervoor zeer geschikt en overal voorradig. Grote voordelen zijn het minder uitregenen van voedingsstoffen en het niet dichtslaan van de grond. Ook kan je zakken vullen met bladeren, vochtig maken en er gaatjes in maken en gewoon laten staan op je tuin. Na 1 tot 2 jaar heb je **mooië bladcompost** die je prima kan gebruiken om je plantjes te verpoten. Je hebt dan minder potgrond nodig.

### **Werkdag 21 september**



Drie volle aanhangers met tuinafval zijn inmiddels afgevoerd naar de Milieustraat.

Op de werkdag is weer heel veel werk verzet: de hagen zijn weer klaar voor de herfst/winter. De paden zijn opgeschoond en nog veel meer. Dankzij de inzet van ± 35

vrijwilligers die de handen uit



Baas belading, Ynte Boskman, kijkt of het er allemaal wel goed in gaat...

mouwen kwamen steken voor het belang van een goed onderhouden volkstuincomplex. Dank ook aan de catering: koffie/thee met koeken en na afloop een heerlijke kom moestuinsoep.

Pagina 1

Volkstuinvereniging Aanschot [www.volkstuinaanschot.nl](http://www.volkstuinaanschot.nl) IBAN: NL96 TRIO 2017 5954 97

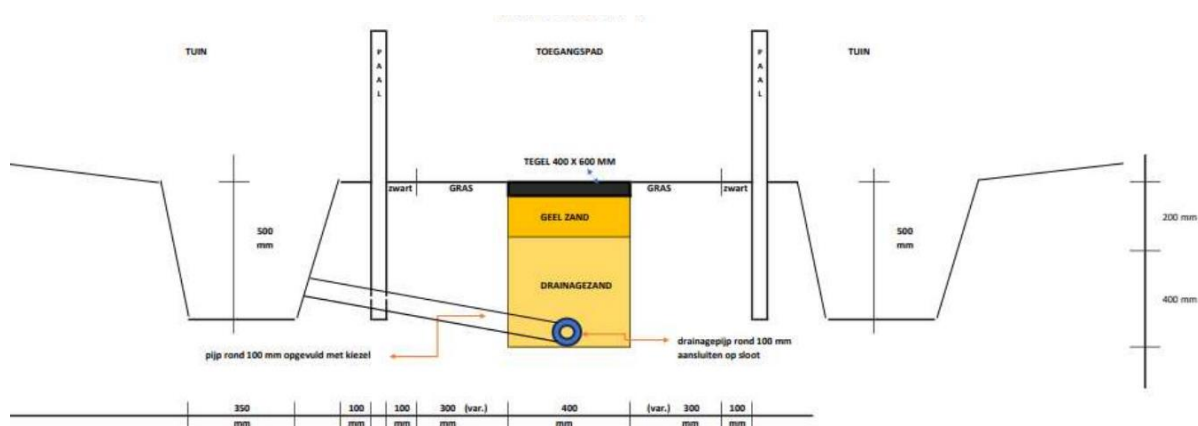
Secretariaat vereniging: M.Rutten, Normandiëlaan 73, Eindhoven [secretariaat@volkstuianschot.nl](mailto:secretariaat@volkstuianschot.nl)

## Van de wateroverlastcommissie

De afgelopen 2 maanden hebben Ton Blokvoort, Jan Stevens en Ad Joore het herstellen en doorspuiten van de **bestaande** ondergrondse afvoerpijpen en drainage afgerond. Een zeer tijdrovende klus!

Verder is mevrouw Nanneke van den Brand van de gemeente Eindhoven op ons tuincomplex geweest, om te bekijken en horen hoe het gesteld is met de wateroverlast op ons terrein in het afgelopen seizoen. De gemeente gaat er zorg voor dragen dat de duikers aan de wegzijde van Aanscot vrijgemaakt en doorgespoten worden. Ook wordt een uitstroombakje geplaatst bij de duiker die het water afvoert van de sloot tussen ons volkstuincomplex en het paardenweitje. Binnen de gemeente wordt er verder nog bekeken wat de beste oplossing is voor de sloot tussen ons complex en de paardenwei en de sloot langs de Granaat. Hopelijk gaan de maatregelen van de Gemeente Eindhoven helpen om de wateroverlast te verminderen.

Tenslotte is er een advies uitgebracht aan het bestuur. Het belangrijkste en meest ingrijpende onderdeel van dit advies is om een drainage aan te leggen onder de paden. Eventueel kan een tuinder die dat wil, daarop later aansluiten met een Wadi (Water Afvoer Drainage en Infiltratie).



Het bestuur heeft dit advies omarmd, en de bedoeling is dat er gestart wordt met een pilot op een stuk pad dat nu in slechte staat verkeert en bij zware regenval deels onder water staat. Het exacte stuk pad wat in de pilot aangepakt wordt, moet nog bepaald worden.

Als dit uitgevoerd is en goed werkt, zal er daarna een plan gemaakt worden om ook de rest aan te pakken en willen we kijken of we hiervoor subsidie kunnen krijgen.

Het volledige advies ligt ter inzage in de koffiekamer in de keet.

Heb je vragen of wil je helpen met de uitvoering, spreek ons dan aan.

Wordt vervolgd!

Ad Joore, Jan Stevens, Ger Renkens, Marianne Jongerius

## Veel te beleven en te zien bij de Pompoen Herfstmarkt bij Volkstuinvereniging Groep Gennep

Een educatief en plezierig uitje voor jong en oud!

Kom voor een mooi begin van de herfst naar de Pompoen Herfstmarkt op **zondag 6 oktober van 11.00 -17.00 uur** bij Volkstuinvereniging Groen Gennep aan de Gennepeweg 199.

Bekijk een keur aan pompoenen, proef heerlijke soep, geniet van de zelfgemaakte producten en leer over duurzaam tuinieren. Ook voor de kinderen zijn er allerlei activiteiten te doen. Er is dus veel te beleven en te zien voor jong en oud.



## ***Insectenhotel 't Kriebelhuis officieel geopend!***

De insectenhôtels die we bouwden tijdens de workshop in maart hebben inmiddels een plaatsje gevonden in de tuinen van zo'n tien leden. Daarnaast staat er sinds kort een groot hotel bij de eik. Op de werkdag van 21 september heeft Walter dit *Kriebelhuis* officieel geopend. Zo'n 30 leden waren hier getuige van. Het hotel biedt plaats aan talloze bijen, wespen, lieveheersbeestjes, vlinders en meer! Bloemen in de omgeving zorgen voor de nectar, die de bijen nodig hebben om hun jonge grut op te laten groeien en zo werken we mee aan het vergroten van de biodiversiteit op ons complex. Mooi toch?



## ***Arthur's Kook Rubriek***

Mijn naam is Arthur van Kempen. Ik ga het stokje van Monique overnemen.



Mijn grote hobby is vogels: daar ben ik mee opgegroeid; daarnaast doe ik ook gidsen en ben ik lid van de vogelwerkgroep in Nuenen. Ook fotograferen en filmen doe ik erbij. Van uiteraard vogels, maar ook planten, dieren, landschappen. Ik heb een tuintje sinds 12 jaar.

Ik ga het koken niet uitvinden. Dat hebben anderen al gedaan. Als ik een gerecht maak dan zal ik voor zover mogelijk de bron vermelden.

Uiteraard met groenten uit eigen tuin, voor zover mogelijk is.

Kan een Hollandse kost zijn of één van de Wereldgerechten.

Iedereen heeft een andere smaak, de meeste gerechten zijn neutraal. Wil je pittig of scherp, dan moet je er wat ingrediënten bijdoen. Maar pas op. Te veel kun je er niet meer uithalen. Toevoegen wel.

In principe doen we geen pakjes of zakjes.

Alleen bij de Aziatische keuken heb je veel ingrediënten nodig voor een gerecht. Maak je dit maar een enkele keer per jaar, dan heb je te veel van al het goede. Daarom verkopen ze in de Toko "boemboes" dat zijn kruiden in een zakje, die je voor een bepaald gerecht nodig hebt. Hier zit alles in. En om dit te gebruiken is niks mis mee.

Toko's, dat zijn gespecialiseerde winkels op het gebied van de Aziatische keuken.

Amazing Sang Lee .....Woenselse Markt 17a

Amazing Oriental .....Langdonkenstraat 7 (dichtbij het PSV stadion).

Je kunt ook naar Albert Hein of Jumbo gaan: hun assortiment groeit op gebied van de Aziatische keuken.

Arthur

***MMMMMM***

## ***Arthur's Kook Rubriek Homemade Moussaka***

Ingrediënten voor 4 personen:

- 75 gr ongezouten roomboter
- 50 gr tarwe bloem
- 600 ml halfvolle melk
- 2 gedroogde laurier blaadjes
- 2 eieren
- 2 tenen knoflook
- 1 middel grote ui



- 400 gr rundergehakt
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 690 ml biologische passata di pomodoro
- 3 kruimige aardappelen
- 2 aubergines
- 4,5 eetlepel milde olijfolie

Nodig: ovenschaal 25x25 cm

Aan de slag

1. Snijd de aubergine in de lengte in plakken van 1 cm. Verhit 2 el olie (per 4 personen) in een grote koekenpan en bak de aubergine in delen in ca. 4 min. goudbruin. Keer halverwege. Doe tussendoor nog 2 el olie (per 4 personen) in de pan. Laat uitlekken op keukenpapier.
2. Schil ondertussen de aardappelen en snijd in plakken van een 1/2 cm. Kook in water met eventueel zout in 5 min. beetgaar. Giet af.
3. Snijd de knoflook fijn en snipper de ui. Smelt de rest van de boter in een hapjespan en fruit de knoflook en ui 1 min. Voeg het gehakt, de rest van de laurierblaadjes, de kaneel en nootmuskaat toe en bak in 5 min. op middelhoog vuur rul. Voeg de passata, peper en eventueel zout toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur 20 min. koken zonder deksel op de pan. Roer regelmatig.
4. Vet de ovenschaal in met de rest van de olie. Verdeel de aubergine over de ovenschaal en leg hierop de aardappel.
5. Daarna de gehaktsaus.
6. Smelt voor de bechamelsaus de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe. Laat al roerend op laag vuur gaar worden tot de bloem licht begint te kleuren (roux), dit duurt 5 min.
7. Verwarm ondertussen de melk in een steelpan. Voeg de melk al roerend toe aan de saus en breng aan de kook. Voeg de helft van de laurierblaadjes, peper en eventueel zout toe en laat 3-5 min. op laag vuur koken. Klop de eieren los. Neem de bechamelsaus van het vuur, verwijder het laurierblaadje en roer het ei erdoor.
8. Voeg de bechamelsaus op de gehaktsaus.
9. Verwarm de oven voor op 180 °C en plaats het gerecht in voor 35 minuten.
10. <https://youtu.be/OJ3qt0UAlaA?feature=shared&t=12>
11. Bron Ah..... Zo vaak gemaakt.

Smakelijk eten



### ***Van de activiteitencommissie:***

### ***“Tuinrommelmarkt en bloembollenverkoop”***

Heb je nog **spullen** op je tuin die je niet meer gebruikt en waar je graag vanaf wilt? Kom dan op **19 oktober** naar de parkeerplaats voor de rommelmarkt. Je kunt je tuinspullen ruilen of weggeven en wat overblijft voeren we af naar de milieustraat.

Diezelfde ochtend stalt Willy zijn "winkelje" weer uit van 9.00 – 12.00 uur met de mooiste bloembollen van de beste kwaliteit, voor ieder wat wils. Kom kijken!

**Op zaterdagochtend 19 oktober, op de parkeerplaats en bij de keet. De tijd wordt later bekendgemaakt.**



### ***Voor in je agenda:***

<b>Zondag 6 oktober</b>	Pompoen herfstmarkt bij Volkstuinvereniging Groen Gennep
<b>Zaterdag 19 okt</b>	Rommelmarkt vanaf 10.30 uur
<b>Zaterdag 19 okt</b>	Bollenverkoop (bij droog weer) 9.00 – 12.00 uur