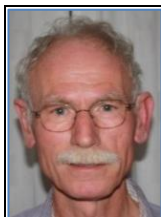


# Volkstuinvereniging Aanschot

## \*\*NIEUWS\*\*

jaargang 10 nummer 2: 3 december 2024



### ***Van voorzitter Wim: "Winterklaar?"***

Gelukkig was ik op tijd gereed met het winterklaar maken van mijn groentetuin. Het is nu al zo nat, dat ik er liever niet op loop, zelfs niet op de paden. Zo ziet het er bij mij nu uit.

Ik heb 15 stroken van 110 cm breed en circa 4.00 meter lang. Daarop pas ik teeltwisseling toe. Achtereenvolgens zijn dat kool( kruisbloemigen), bladgroenten( composieten), vruchtgroenten zoals pompoen, courgette, tomaat, wortelgroenten zoals rode biet, wortels, uien, pastinaak, bonen.

Enkele stroken hebben nu een bedekking van vlinderbloemigen zoals rode- en incarnaatklaver, winterwikke en luzerne. De andere stroken zijn bedekt met bladeren, ook de paden. Compost doe ik pas in het voorjaar. De compost zou immers gedurende de winter alleen maar uitspoelen. Vanaf de zaaitijd of planttijd breng ik de compost aan.

Ik eet het liefst vers. De boerenkool, winterwortel, pastinaak, knolselderij, prei, veldsla en snijbiet en rode biet staan nog in de volle grond. De vorstgevoelige knolselderij, rode biet en wortelen bescherm ik ook met bladeren. Echter als het nog natter wordt, ga ik de winterwortels toch thuis opslaan. De yacon staat al thuis in bakken met potgrond.

Ik hoop wel dat de proef met het aanleggen van de drainage doorgang kan vinden. Het zou heel mooi zijn als dat gaat lukken. Duimen maar.

### ***Van de wateroverlastcommissie***

De afgelopen weken is er flink gewerkt aan de pilot van de wateroverlastcommissie.

De oude tegels en het gras zijn er uitgehaald. Daarna is met een minigraver de sleuf gegraven. De putten zijn gemaakt. De drainagepijp is gelegd. En daarna is er ontzettend veel zand gekruid.

We zijn ontzettend blij met de hulp van de vele vrijwilligers!

Daardoor is het werk zo vlot gegaan dat er komende zaterdag (7 december) geen hulp nodig is! De komende weken kan het drainage en ophoogzand inklinken en zal het netjes afgewerkt worden.

Inmiddels zijn er wel al veel tegels provisorisch gelegd, waardoor de meeste tuinen weer redelijk bereikbaar zijn.

Zie foto's op de volgende pagina: "*harde werkers tegen wateroverlast*"

We zijn nog steeds in afwachting van een reactie van de gemeente Eindhoven over het aanpakken van de sloten langs de Granaat en de paardenwei. Helaas is hierover nog geen nieuws.

Als er nog vragen zijn kun je een mail sturen naar: [mjongerius@upcmail.nl](mailto:mjongerius@upcmail.nl)





### ***Winkel-openingstijden gedurende de winter***

In de wintermaanden **december, januari en februari** gelden aangepaste openingstijden voor onze winkel. We zijn dan open van maandag tot en met zaterdag van 9:30u tot 10:30u.

Ook in de winter staan om 10:00u de koffie en thee klaar voor alle leden.

Van harte welkom!

De winkel-/koffiegroep: Hannie, Nick, Ynte, Caroline, Willy, Tine, Marjo en Marianne



### ***Kandidaten voor een vernieuwd bestuur***

Het bestuur heeft een aantal kandidaten bereid gevonden om zitting te nemen in het bestuur van de vereniging. Met het beëindigen van de zittingsperiode van o.a. de voorzitter en de penningmeester waren er een aantal vacatures ontstaan. Het betreft Marianne Jongerius, Marcel Geerts, Paul Bles, Caroline Spanjaard, Anne van de Sande en Tine van de Velde. Het huidige bestuur is verheugd in de (grote) belangstelling en zal de kandidaten voordragen op de ledenvergadering van maart 2025.

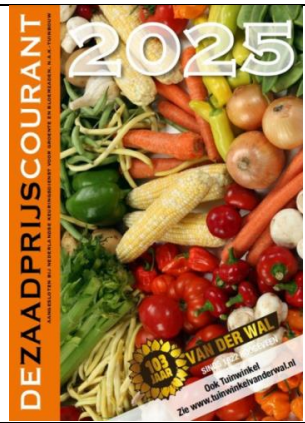
## **Gezamenlijke inkoop zaden en pootaardappelen**

Samen met de jaarbrief ontvangen de leden in de loop van deze maand de Zaadprijscourant van Zaadhandel van der Wal met bijbehorende bestellijst voor zaden in de brievenbus.

Doordat we met het collectief van de vereniging bestellen, hebben we een hoge korting op de prijzen kunnen bedingen: **30%**.

Het is weer achteraf per bank betalen: na de levering van de zaden en aardappelen. We kunnen hiermee de rompslomp van contant betalen voorkomen. Je noteert gewoon de prijs uit de catalogus; de kortingsberekening wordt door ons uitgevoerd. En er volgt t.z.t. een betaalverzoek per email.

Dus.... Let op je brievenbus!



## **(On)gewenste fauna op de Volkstuin**

Op onze Volkstuin willen we het liefst onze groenten probleemloos telen.

Kiemplantjes willen we zien uitgroeien tot bijvoorbeeld courgettes, tomaten of maïs.

Er zijn echter veel belagers die ook een deel van de oogst willen en vaak genoeg nemen met de jonge planten i.p.v. de vruchten.

Slakken zijn dan onze eerste "vijanden". We proberen met alle mogelijke middelen de slakken uit te roeien. We worden daarbij geholpen door onze "vrienden" de bruine ratten. Vooral huisjesslakken vinden zij lekker. Het is alleen jammer dat ze niet bij het slakkendieet blijven. Zij zijn verzot op de vruchten zoals tomaten en maïs. Omdat we de vruchten zelf willen houden wordt de rat "ontvriend" en is weer onze vijand.

Eigenlijk willen we hem zoveel mogelijk weren van onze Volkstuin.

Dit kunnen we doen door allereerst geen schuilplaatsen te geven. Kijk juist nu aan de achterkant van je tuin en herschik die stapel palen en planken, gooi wat je nooit meer gaat gebruiken weg!

En vang ze, ik heb op 17 november in een vangkooi 4 ratten gevangen (zie foto) en in augustus 2 ratten.

*Paul Bles*



**MMMMMM**

## **Arthur's Kook Rubriek**

### **Klassieke appeltaart van Rudolf van Veen**

Appeltaart is waarschijnlijk de meest Nederlandse taart die wij in ons land kennen. Het is een taart waarvan je de geur en smaak herinnert, zoals je oma of moeder hem maakte. Zoals zoveel van onze moeders gebruikte die van mij nooit een recept, maar woog alles met een koffiekopje af. Alle patisserieopleidingen en ervaring ten spijt vind ik nu nog steeds de appeltaart zoals mijn

eigen moeder die vroeger maakte de allerlekkerste. Overigens op de voet gevolgd door die van mijn schoonmoeder, waarvan ik gelukkig nog steeds regelmatig mag genieten. *Rudolf*

### Benodigdheden

#### Deeg:

- 300 gram bloem
- 100 gram suiker
- ½ theelepel zout
- 200 gram boter
- 1 ei
- 2 eetlepels koud water

#### Vulling:

- 8 appels
- 100 gram suiker
- 2 theelepels kaneel
- 60 gram rozijnen, geweld
- 2 eetlepel custard poeder
- 100 gram paneermeel

#### Afwerking:

- 1 ei
- 2 eetlepels abrikozen jam

#### Extra nodig:

- Ronde springvorm 22 cm doorsnede
- Deegroller

Begin met het deeg. Meng bloem, suiker en zout door elkaar. Snijd de boter in blokjes en kneed samen met het ei en water door de overige ingrediënten tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat tenminste 30 minuten rusten en stevig worden in de koelkast.



Vet de springvorm in met boter en bedek de bodem met een velletje bakpapier. Strooi wat bloem op het werkblad en rol 2/3 van het deeg uit tot een ronde lap van ca. 30 cm doorsnede. Bekleed de bodem en de rand van de ingevette taartvorm met het deeg en snijd het teveel aan deeg langs de bovenrand weg. Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte.

Schil de appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd de appelpartjes vervolgens in dunne plakjes en meng ze in een kom met de suiker, custardpoeder, kaneel en gewelde rozijnen. Strooi het paneermeel over de deegbodem en verdeel dan de appelvulling erover. Druk de appelvulling goed stevig aan.

Rol de rest van het deeg uit en snijd hiervan lange repen van ca. 1,5 cm breedte. Leg deze repen deeg kruislings op de appelvulling en druk ze iets vast langs de rand. Klop het ei los en bestrijk de bovenkant van de taart hiermee.

Bak de appeltaart in de voorverwarmde oven in 60 minuten goudbruin en gaar. Laat hierna de taart in de vorm afkoelen.

Smakelijk!!

Bron: Rudolph van Veen

[Recept Klassieke appeltaart - YouTube](#)

**Voor in je agenda:**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>dinsdag 7 januari</b>   | Uiterste dag om zaden/aardappelen-bestellijsten in te leveren |
| <b>dinsdag 7 januari</b>   | Uiterste betaaldag huur 2025                                  |
| <b>zaterdag 8 februari</b> | Afhalen bestelde zaden 10.00 – 12.00 uur                      |
| <b>maandag 17 maart</b>    | Jaarvergadering 20.00 uur in de Mortel, Savoiepad 14          |
|                            |   |