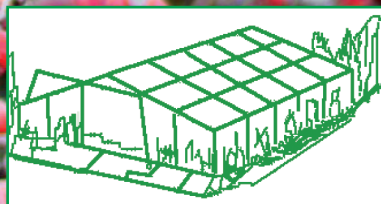


JAARGANG 30, DECEMBER 2019 - NR.5

VOLKSTUINVERENIGING DE GOUWEN



GOUWD!

**Zaden bestellen
28 December Jubileumfeest
en
Opening Clubhuis 2.020**

Volkstuinvereniging De Gouwen

Volkstuinvereniging De Gouwen

Bezoekadres: Tuingouw 1
Tel. 06 30 688 982

Correspondentie: vtvdegouwen@outlook.com
www.degouwen.nl

Opgericht 26 oktober 1989

1352 GZ Almere

Bestuur:

Voorzitter: Amy van Diest

amyschuddeboom@hotmail.com

Tel.: 06 48 345 443

rheil@xs4all.nl

Secretaris: Ruth Heil

Notulist: Selma Gordijn

1^e Penningmeester: Fred Kerkhof

fjm.kerkhof@kpnmail.nl

Tel.: 036 53 182 44

2^e Penningmeester: Katia Mischeri

krmischeri@gmail.com

Bestuurslid: Ton Bunck

abunck@xs4all.nl

Bestuurslid: Gerard Zegwaard

nellezegwaard@hotmail.com

Voorzitter tuincommissie: Fred Kerkhof

fjm.kerkhof@kpnmail.nl

Tuincoördinator De Wierden: Marianne Jobben

dewierden@hotmail.com

Tuincoördinator De Binnenhof: Vacant

Contactpersonen Commissies

Verkoop: Hans Borgerding tot 31-12-2019

Amy van Diest per 1-1-2020

Kantine: Ruth Heil

Tuincontrole: Fred Kerkhof

Redactie GOUWD:

Info-commissie: vtvdegouwen@outlook.com

Realisatie: EDP Drukkerij & Ontwerpers BV

Happy holidays!

Het bestuur van VTV De Gouwen wenst alle leden heel warme, gezellige feestdagen, een goed uiteinde en vooral een goed, gezond en oogstrijk 2020 toe!

Tuinkalender vanaf januari

In deze Gouwd zul je vergeefs zoeken naar een tuinkalender. Wij gaan ervan uit dat je tuin inmiddels wel 'winterklaar' is, en gunnen je de komende periode om fysiek tot rust te komen en in je hoofd eventuele nieuwe tuinplannen te maken. In de volgende Gouwd zul je weer een tuinkalender voor januari en februari aantreffen.

Beste tuinders,

Het tuinseizoen zit er op. De dagen zijn donker en vooral nat op het ogenblik. De meeste tuinen zijn leeg en klaargemaakt voor de winter. Thuis bij de warme kachel lekker nieuwe plannen maken voor volgend tuinseizoen. De zadengidsen van Garant en van der Wal zijn binnen en er is heel veel keus op zadengebied. Tevens zijn er aardappellijsten beschikbaar van beide leveranciers. Dus nieuwe tuinplannen maken en zaden, pootgoed met korting bestellen en straks lekker uitproberen. Ik kan er al weer met veel plezier naar uitzien.

Afgelopen tijd vanaf juni tot aan nu zijn we heel druk bezig geweest met de renovatie van de kantine. Op afwerkwerkzaamheden na is het zo goed als klaar. Het ziet er prachtig uit!!! Helaas moest er veel meer vervangen worden dan we hadden gedacht. Zo bleken er veel meer balken verrot te zijn dan we in 1^e instantie konden zien en was het gedeelte waar de winkel in zit meer dan 25 cm verzakt, waardoor de A-balk niet meer ondersteund werd. Dit is gelukkig allemaal vervangen en gerepareerd. Veel dank gaat uit naar de kleine groep vrijwilligers die zich hier bijna dagelijks mee bezig is geweest. Dit is niet in geld uit te drukken! De winkel wordt in het nieuwe jaar aangepakt en gerenoveerd. Er gaan wel een aantal veranderingen plaatsvinden ten aanzien van de verkoop. Verderop in het blaadje is een stukje te lezen over de renovatie.

Verder gaan in het nieuwe jaar natuurlijk weer de tuincontroles van start en we zullen toch nog weer wat strenger gaan controleren. Helaas moeten we constateren dat er tuinders zijn die nog al wat overlast bezorgen aan hun naastgelegen tuinders. Onkruid staat niet alleen op je eigen tuin, maar zorgt ook voor veel meer onderhoud bij de burens. Dit is niet de bedoeling en we vragen dan ook of een ieder wil zorgen dat zijn tuin er netjes onderhouden bij ligt. Zijn er (gezondheids)problemen of andere redenen waarom het onderhoud van de gehuurde tuin niet gedaan kan worden, neem dan contact op met de coördinator tuincontrole Fred Kerkhof.

Iedereen heeft of via de mail of via de post een uitnodiging gekregen voor een klein feestje op 28 december a.s. We willen graag vieren dat we 30 jaar bestaan en natuurlijk de opening van onze mooie nieuwe kantine! Ik hoop dat ik dan vele van jullie zal ontmoeten.

Een hele fijne decembermaand, prettige kerstdagen en een fantastisch nieuwjaar!

Amy van Diest-Schuddeboom



Renovatie kantine naar clubhuis 2.020

Tekst: Amy van Diest-Schuddeboom

Door een kleine groep vrijwilligers is er eerst aan de buitenkant gewerkt, daarna wordt de binnenkant opgepakt. Er is een mooie keuken in gemaakt, voorzien van allerlei gemakken. Zo hebben wij nu de beschikking over een echte afwasmachine. Een oven, een kookplaat en heel veel opbergruimte. Hierdoor is het een rustige, lichte keuken geworden.

Verder zijn alle muren behangen en geschilderd of afgetimmerd met praktisch te onderhouden materiaal. De vloer in de kantine is gemaakt van pvc materiaal, dat bestand is tegen zware belasting. Dit hebben we wel nodig met al het zand/aarde dat er naar binnen wordt gelopen.

De balken zijn geschuurd en geschilderd, evenals de deurposten en deuren. Natuurlijk kunnen we aan elk lid vragen wat hij of zij mooi zou vinden, maar daarvoor hebben wij een interieurcommissie in het leven geroepen en met elkaar gekeken naar welke dingen we voordelig konden aanschaffen en daarop sommige andere zaken aangepast. Er is een urinoir en een toilet gemaakt. Ook hier is gekozen voor goed te onderhouden materiaal.





Het is volgens ons al een mooie en fijne kantineruimte geworden. Wij hopen als bestuur dat een ieder zich hier thuis kan voelen en een kopje koffie of een frisdrankje komt nuttigen.

De kantine is bijna klaar, natuurlijk moeten er hier en daar nog wel wat aan afwerkingen gedaan worden, maar dat komt vast allemaal goed. Ook het schilderwerk moet nog een tweede laagje hebben, maar daar gaan we in het nieuwe jaar mee verder.

We gaan in het nieuwe jaar ook de winkel aanpakken, in een nieuwe opzet.

Het is onze bedoeling om de winkel een tweeledige functie te geven. Het zal een mogelijkheid bevatten voor het aanschaffen van zaden, pootgoed en tuinartikelen.

We nemen de opmerkingen vanuit de enquête die onze leden hebben ingestuurd natuurlijk mee. Het zal waarschijnlijk een andere opstelling krijgen, omdat we het ook als spreek- en vergaderruimte gaan benutten. Het is heel prettig als we een gesprek hebben met een (toekomstige) tuinder dat niet iedereen in de kantine ook er bij betrokken raakt. Daarnaast is het voor het bestuur prettig om een ruimte te hebben waar er vergaderd kan worden, zonder dat de kantine gesloten hoeft te worden. Hoe het er precies gaat uitzien, gaan we nog verder afstemmen en bespreken met de interieurcommissie.

Werkbeurten

In april 2020 begint een nieuwe cyclus van (verplichte) werkbeurten. Het nieuwe schema zal ruim van tevoren worden aangekondigd in de Gouwd, in de kantine en op de website.

Heb je een persoonlijke vraag of opmerking ten aanzien van de werkbeurten? Stuur dan een mail naar vtvdegouwen@outlook.nl

Zaden bestellen!



Het is weer tijd om zaden en pootgoed te bestellen.

Zoals Amy al in haar mail aan alle leden heeft verteld, hebben wij dit jaar naast de vertrouwde zadenleverancier Garant, nog een tweede leverancier gevonden.

Ook de firma Van der Wal is bereid om tegen een aangenaam collectief kortingspercentage zaden en pootgoed te leveren. Uit de enquête die is rondgestuurd, is gebleken dat veel tuinders graag biologische zaden willen gebruiken en Van der Wal heeft hierin een breed aanbod.

Wellicht een idee om dit een keer uit te proberen, maar je kunt natuurlijk ook bij je vertrouwde adres blijven.

Het bestuur hoopt wel dat je je bestelling via de vereniging blijft doen, dan houden wij als tuinvereniging ons kortingspercentage in stand!

De zadenlijsten kunnen worden ingeleverd tot 27 januari 2020.

Datum ledenraadvergadering 2020 bekend

Komend voorjaar staat er weer een jaarlijkse ledenraadvergadering aan te komen. Het bestuur heeft 18 april 2020 als datum geprikt. Noteer deze dag alvast in je agenda!

Mandarijnkaarsje

Van Julie Broekhuijzen kregen wij dit leuke idee doorgemaild voor een romantische geurkaars.



Met een mandarijn- of sinaasappelschil en een beetje olie kun je heel makkelijk een heerlijk geurende kaars maken. Het is heel eenvoudig: snij een mandarijn of sinaasappel rondom in de breedte, heel ondiep, enkel in de schil. Pel voorzichtig de bovenste helft van de schil van de mandarijn af. Zorg dat deze schil heel blijft. Let er ook op dat je de 'stam' van de mandarijn of sinaasappel, die in het midden tussen de partjes zit, aan die afgepelde schil laat zitten, want dat is de lont van je kaars.



De afgepelde schil vormt nu een kommetje met een lont in het midden. Dit kommetje leg je in een bakje of op een bord en hierin schenk je wat olie. Je kan hiervoor gewoon olie gebruiken die je in huis hebt, bijvoorbeeld zonnebloem- of olijfolie.

Het is belangrijk dat je de lont goed overgiet met de olie en hem eventueel ook nog zijwaarts in de olie onderdompelt. Geef de lont voldoende de tijd om de olie goed op te zuigen. En dan kun je je mandarijnkaars aansteken!

Een mooi vlammetje verlicht je donkere avonden. En dat vlammetje verlicht ook nog eens het kommetje van de mandarijnschil waardoor deze een prachtig warme oranje gloed uitstraalt!
Veel plezier!





De eerste nachtvorst deelde al wat plaagstootjes uit. Op de tuin moeten wat voorbereidingen getroffen worden. Vorstgevoelige planten als dahlia's moeten uit de grond gehaald worden en vorstvrij worden opgeslagen. Laat de wortelknollen eerst een beetje drogen en leg ze dan in een kratje. Kaartje met kleur en hoogte erbij, en zo kun je volgend seizoen makkelijker een goede plek voor de dahlia's bepalen.

Nog enkele tips voor de winter: zorg dat er geen water blijft staan in de gieters en plastic bakken: als de vorst erin komt, zet het ijs uit en gaat alles kapot. Niet handig! Ook het vorstvrij houden van aardappelen is zeker een must. Zet de aardappeloogst droog, donker en vorstvrij weg in een schuur.

Oogst een paar winterpreien en zet deze in de kas of op een beschutte plek in de tuin. Als er een tijdje strenge vorst komt, kun je toch nog prei eten.

De vorst heeft ook zo zijn voordelen: al het eenjarige onkruid ligt in een keer plat. Alleen nog even oppakken en in de compostbak gooien. Snel geregeld!

Op ons complex staan meerdere tamme kastanjes. Zie de winterse foto van ons grootste en mooiste exemplaar. Zo rond de herfstvakantie zijn de bolsters met daarin de kastanjes naar beneden gevallen. Vele ouders en hun kinderen kwamen de vruchten rapen. Hele tassen vol werden meegenomen naar huis. Zo in de donkere

dagen rondom de kerst, kunnen deze tamme kastanjes lekker gegeten worden. Eerst wassen en dan bovenop de kastanje een kruis snijden. Laat ze in een beetje zout water koken tot ze gaar zijn. Pel ze als ze afgekoeld zijn en eet ze samen met spruitjes en, oh zo klassiek, met rollade en aardappelpuree.

Veel lekkere dingen hoeven niet veel te kosten. Op ons complex kun je heel veel lekker gratis voedsel halen, zoals noten, de kastanjes, mispels en bessen. Je moet alleen even weten waar de struiken staan en wanneer zij hun vruchten geven. En dan maar hopen dat de struiken al niet zijn kortgewiekt... Als je er oog voor hebt, valt er veel te halen!

Cannelloni met spinazie en ricotta (4 personen)



Ingrediënten

- 250 gr cannelloni of verse lasagnavellen
- 1 gesnipperde ui
- 600 gr spinazie, fijngehakt
- Blik/fles tomatensaus, 450 gr
- ½ tl nootmuskaatpoeder, liefst versgemalen
- 150 gr geraspte mozzarella of Parmezaan
- 2 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, geperst
- 400 gr ricotta
- 2 losgeklopte eieren

Bereiding

Als je werkt met lasagnevellen, snij je ze eerst in gelijke stukken zodat ze in je schaal passen en ze moeten eerst gekookt worden. Neem 1 – 2 vellen tegelijk en kook ze ongeveer 2 minuten. Hangt van de dikte van de vellen af. Haal ze voorzichtig uit het water en leg ze op een vochtige theedoek. Doe de volgende vellen erin etc.



Eenvoudiger is natuurlijk om een doos kant en klare cannelloni rolletjes te kopen. Kijk op de verpakking of ze eerst gekookt moeten worden of dat ze ongekookt gevuld kunnen worden. Verhit olie in een braadpan, fruit al roerende de ui en knoflook licht bruin. Voeg de gewassen, gehakte spinazie toe. Doe na 2 minuten de deksel op de pan en laat de spinazie in 5 minuten gaar worden. Laat het mengsel uitlekken en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Meng daarna de spinazie met de ricotta, eieren, nootmuskaat en zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180 gr C. Vet een rechthoekige ovenschaal in met gesmolten boter of olie. Schep ½ van de tomatensaus op de bodem van de schaal.

Lasagnevel vullen met 2 ½ el spinaziemengsel in het midden en rol het velletje op en leg het met de naad naar beneden in de schaal. Cannellonirolletje vullen met 2 ½ el spinaziemengsel en in de schaal leggen. Doe hetzelfde met de rest van de pasta en de vulling. Giet de rest van de tomatensaus over de v\rolletjes en strooi er de geraspte mozzarella of Parmezaan over.

Bak de cannelloni 30 minuten in de oven tot het gerecht goudbruin is en lekker heet. Laat 10 minuten staan voor u serveert. Garneer naar wens met takjes kruiden (salie, tijm oid)

Eet smakelijk!

Vrijwilligers gevraagd!

Zoals de meeste tuinders wel weten is VTV De Gouwen niets zonder de nimmer aflatende steun van een klein groepje vrijwilligers. Deze 'diehards' zorgen er het hele jaar door voor dat onze complexen er netjes bij liggen, dat al het broodnodige onderhoud wordt gedaan en dat onze leden (bijna) iedere dag terecht kunnen in onze kantine en ruiltuin.

Helaas zijn er echter nooit genoeg vrijwilligers en wordt het groepje steeds kleiner. Vandaar onze dringende oproep: heb je een paar uurtjes per week over, en zou je het leuk vinden om je handen uit de mouwen te steken? Meld je dan aan! Het hoeft niet per se fysiek zwaar werk te zijn: we zoeken hulp voor de meest uiteenlopende klussen. Dat varieert van:

- Het lopen van tuincontroles
- Hulp bij het schoonhouden van de kantine
- Het bemannen van de kantine
- Ruth helpen in de ruilkas
- Lichte hand- en spandiensten

Voel jij er iets voor om een deel van je vrije tijd in te zetten voor de vereniging? Je bent meer dan welkom! En wie weet, schuilt er wel een toekomstig bestuurslid in je...



Staat jouw nummerpaaltje goed?

Tijdens de tuincontroles komen we af en toe tuinpaaltjes tegen die niet op de juiste plek in de tuin staan of overwoekerd zijn met planten of onkruid. In de statuten staat vermeld dat de tuinpaaltjes voorin de tuin moeten staan, dicht tegen het hek, en dat ze vooral zichtbaar goed zichtbaar moeten zijn.

Geneeskrachtige kruiden in de tuin

Lavendel

Tekst: Ton Bunck

Niets is leuker dan een hoekje van je moestuin in te richten als kruidentuin. Kruiden zijn niet alleen heerlijk in gerechten of thee, ze hebben vaak ook bloemen waar je vlinders en insecten een plezier mee doet. Veel kruiden hebben bovendien een geneeskrachtige werking



Deze keer: **Lavendel**.

Lavendel is een zogenoemde dwergstruik die deel uitmaakt van de lipbloemenfamilie. Er zijn diverse soorten lavendel, maar ze hebben allemaal een overeenkomst: de prachtige paarse bloemen met hun heerlijke, bijna hypnotiserende geur. Lavendel wordt over het algemeen niet hoger dan een meter en niet breder dan een halve meter. De paarse bloemetjes zijn erg geliefd bij insecten en vlinders. Vooral hommels en koolwitjes zijn er gek op.

Al eeuwenlang wordt uit de bloemetjes de zogenoemde lavendelolie geëxtraheerd. Die wordt gebruikt in zeep en parfum, maar ook bij bijvoorbeeld aromatherapie. De geur van lavendel heeft namelijk een kalmerende werking. Mijn oma hing vroeger al kussentjes gevuld met lavendelbloesem aan het hoofdeinde van haar bed. Dat bevorderde een gezonde nachtrust.

In de keuken

Gedroogde lavendelbloesem of -blad wordt ook in de keuken gebruikt, onder meer als onderdeel van de Provençaalse kruiden. Soms worden de naaldvormige blaadjes vers gebruikt om kazen of groenten als wortelen of tomaten een bijzondere smaak te geven. Je kunt er ook heerlijk geurende thee van zetten of stroop van maken.

Verzorging

Geef je lavendelstruik de ruimte: hij wil nog wel eens breed gaan uitgroeien. Om te voorkomen dat je lavendel in een massieve struik met dikke takken verandert, moet je hem twee keer per jaar snoeien. Een keer in het voorjaar tot zo'n 15 centimeter van de grond en een keer in het najaar. Met de eerste snoei zorg je dat zich nieuwe scheuten met bloemen vormen. In het najaar, na de bloeiperiode, snijd (of knip) je alleen de stengels met bloemen eraf. Snoei hem vooral niet te kort in, anders overleeft hij de winter niet

VOLKSTUINVERENIGING "DE GOUWEN"

