

GOUWD

Jaargang 33, september 2022 – nr. 3.



Volkstuinvereniging De Gouwen *Opgericht 26 oktober 1989*

Bezoekadres: Tuingouw 1 1352 GZ Almere
Tel. 06 30 688 982

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

Bestuur:

Voorzitter: Amy van Diest-Schuddeboom
amyschuddeboom@hotmail.com
Tel.: 06 48 345 443

Secretaris: Ruth Heil
ruthheil49@gmail.com

Notulist: Selma Gordijn

1e Penningmeester: Fred Kerkhof
fjm.kerkhof@kpnmail.nl
Tel.: 036 53 182 44

Bestuurslid: Ton Bunck
abunck@xs4all.nl

Bestuurslid: Gerard Zegwaard
nellezegwaard@hotmail.com

Voorzitter tuincommissie: Fred Kerkhof
fjm.kerkhof@kpnmail.nl

Tuincoördinator De Wierden: Lucienne Niekoop
moksie.alesie@gmail.com

Tuincoördinator De Binnenhof: Caroline Kouwe
caauwe1958@gmail.com

Contactpersonen Commissies

Verkoop: Amy van Diest

Kantine: Ruth Heil

Ruilkas: Ruth Heil

Tuincontrole: Fred Kerkhof

Redactie GOUWD: vtvdegouwen@outlook.com

Drukwerk : Arte College - Almere

Gouwd: Jaargang 33 - Nummer 3 - september 2022

Beste tuinders,

Na een mooie en zeer warme zomer zijn we inmiddels in het najaar aanbeland. De regen is voor de grond een welkom geschenk. Hier en daar is de grond zo ontzettend droog geworden dat het wel wat water kan gebruiken. Veel gewassen zijn geoogst. En ook nu geldt weer dat er gewassen zijn die het geweldig hebben gedaan en anderen niet tot wasdom zijn gekomen. Een van de tuinders heeft dit jaar zelfs een pompoen geoogst van bijna 87 kilo. Geweldig hoor Wil Spaans!.

Kleinzoon van Wil met de pompoen.



Elk jaar is het toch weer een verrassing wat er wel en niet goed groeit en dat houdt het ook zo bijzonder.

Helaas hebben we ook weer met diverse inbraken en vernielingen te maken gehad. Een flink aantal tuinders van platform A en D is door dieven bezocht en er is veel kapotgemaakt. Doe alsjeblieft aangifte als er dingen worden weggenomen of vernield. Er is van alles onvreemd,

dingen van waarde, zoals een aggregaat en een pomp, maar ook gewoon gebruikt tuingereedschap, nieuwe planken en groenten uit de tuinen en gewassen uit de kas.

In deze Gouwd weer genoeg informatie die van belang kan zijn voor onze tuinders, zoals opzegregels, afrekenen met zevenblad, clubactie, workshop 'Koken met onkruid', 'Art in my backyard', najaarsklussen, knoflook en uien, recept, ondergrondse gravers, puzzel en nog veel meer. Veel leesplezier!

Spek onze clubkas met Club is Koning sparen van Vomar!

Jij kunt de kas van onze vereniging eenvoudig en geheel kosteloos spekken! Dat doe je door je Klant-is-Koning-kaart aan onze vereniging te koppelen en simpelweg bij het boodschappen doen je kaart te scannen bij de kassa. En het kost jou niets.

Door boodschappen te doen bij de Vomar kun je sparen voor jezelf, voor de vereniging of voor allebei. Zo'n KIK-kaart kun je eenvoudig bij de servicebalie van de Vomar ophalen.



- Je kan sparen voor jezelf door bij elke euro aan boodschappen 10 kooppunten te kopen voor € 0,10. Je laat je kaart of app scannen bij de kassa en de kooppunten worden bijgeschreven. Je kan het gespaarde saldo opnemen wanneer het jou uitkomt en ontvang je het bedrag contant of op je bankrekening. Bij opname van het saldo ontvang je direct 6% premie.
- Je kan sparen voor de vereniging door je KIK-kaart te koppelen aan een unieke clubcode van onze vereniging. Op het moment dat je boodschappen bij de Vomar doet en je je kaart scant, spaar je automatisch mee.
- De clubcode kan je opvragen bij Amy, dan krijg je een mailtje of appje waarin de clubcode vermeld staat.
- Je bent niet verplicht om ook kooppunten te kopen om toch voor de vereniging te sparen. Vomar maakt ieder kwartaal 0,5% van het bedrag dat alle leden aan boodschappen hebben besteed over naar de vereniging.
-

Wat gaan we met het gespaarde geld doen?

- Het is onze bedoeling om aan dit extra geld een spaardoel te hangen. Dan weten we ook waar we het voor aan het doen zijn.

- Er zijn wel een aantal ideeën, zoals bijvoorbeeld de lantaarnpalen voorzien van nieuwe LED-verlichting. Dat zou voor de vereniging geld kunnen besparen. Maar misschien zijn er bij jullie zelf ook nog goede ideeën en/of suggesties? Laat het ons alsjeblieft weten. We gaan een definitieve keuze maken als we meerdere ideeën en suggesties hebben ontvangen en zullen de leden daarover natuurlijk informeren
-
- **Wat levert het op?**
- Stel dat er 100 leden zijn die hun KIK-kaart gekoppeld hebben aan onze vereniging. Zij doen wekelijks boodschappen voor € 25,- en scannen hun klantenkaart. Dan ontvangt de vereniging een bedrag van € 650,- per jaar.
- Het zou leuk zijn als er veel leden meedoen!

Werkbeurten niet gedaan in 2021 en/of 2022

Een niet gedane werkbeurt van 3 uur kost € 25,= per uur. Met andere woorden 1 werkbeurt niet gedaan kost dus € 75,=. Per jaar dient een lid 3 werkbeurten te doen. In 2022 zijn dat er 2,

We bieden de mogelijkheid om dit jaar extra werkbeurten te doen. Als u zich niet opgeeft voor extra werkbeurten ontvangt u een rekening!

Deze werkbeurten kunt u afspreken met Fred, Ruth of Amy.

•

Op de mail hebben we al een voorproefje gestuurd aan de leden die een mailadres hebben. Vandaar ook in de Gouwd om iedereen te kunnen bereiken. Helaas alleen nu om jullie te kunnen informeren en met een verslag van een van onze tuinders Wobbe Langeveld, die deelgenomen heeft aan de workshop Koken met (on)kruid door Yacynth Pos bij ons tuincomplex op de Binnenhof. En natuurlijk vergezeld van foto's.



Informatie die vooraf gestuurd is:

KUNSTRUTE DOOR TUINEN VAN ALMERE HAVEN

VIER JE ACHTERTUIN! 22 T/M 24 SEPTEMBER BRENGT M. KUNST NAAR DE ACHTERTUINEN VAN ALMERE HAVEN MET 'ART IN MY BACKYARD'. LOOP DE GRATIS KUNSTRUTE EN ONTDEK HOE JOUW ACHTERTUIN ER IN DE TOEKOMST UIT KAN ZIEN.

HOOR, ZIE EN PROEF DE ACHTERTUIN VAN DE TOEKOMST

Laat je overdonderen door de gigantische houten vos van Erik Fakkeldij in de voortuinen op de Schoolwerf, doe een dansje bij de Overloop op de tuingeluiden-muziek van Jolle Roelofs of volg een workshop 'Koken met (on)kruid' door Yacynth Pos bij de volkstuinten van de Gouwen op de Binnenhof. Er is een route uitgestippeld langs verschillende tuinen. Ook voor kinderen is er genoeg te beleven! Wanneer je bij elke locatie bent geweest, kan je gratis een onkruidijsje halen bij IJssalon Mariola.

M. BRENGT KUNST NAAR ALMERE HAVEN

Art in my Backyard is een jaarlijks terugkerende kunstroute, waarmee M. de wijken van Almere intrekt. Je hoeft daardoor niet naar een museum om kunst te ervaren, kunst wordt letterlijk naar je achtertuin gebracht. Voor de eerste editie nestelt M. zich in Almere Haven. Om te komen tot de kunstwerken werden aan het begin van de zomer inspiratiesessies gehouden met kinderen van diverse basisscholen. Aan hen werd gevraagd hoe hun achtertuin van de toekomst eruit zou kunnen zien. Op basis van deze inspiratiesessies hebben de kunstenaars nieuw werk gemaakt.

JIJBENTM.

Art in my Backyard is een initiatief van M. M. is een voorproef van een nieuw museum voor immersieve kunst en landschapskunst in Almere. In een paviljoen op het terrein van Floriade Expo 2022, maar ook daarbuiten, brengt M. het publiek in aanraking met kunst die overal om je heen is en je zintuigen prikkelt. Art in my Backyard wordt mede mogelijk gemaakt door het Ministerie van OCW, Gemeente Almere, Provincie Flevoland, Almere 2.0 en Stichting Haven Idee.



onkruid of super-nuttig-kruid?

Zomaar, van de ene op de andere dag gebeurt het. Er is eigenlijk niets veranderd, en toch kijk je er heel anders tegenaan: dat ene plantje dat niets meer was dan een nutteloze plaag die je tuin teistert, wordt een plant die je koestert en waar je naar op zoek gaat.

Tekst: Wobbe Langeveld

Die plant is natuurlijk nog steeds dezelfde, maar jijzelf niet meer. Of beter gezegd, je eigen kennis over die plant. Het gebeurde mij voor het eerst een paar jaar geleden met de brandnetel. Die prikkende jeuker, die ook nog eens het liefst lijkt te groeien daar waar jij 'm nu juist niet wilt hebben. Wát een irritant onderdeel van moeder natuur! Totdat ik van iemand leerde dat je 'm zowel kunt eten (soep, thee, pesto en nog veel meer), als er heel eenvoudig direct bruikbare supermest van maken. Als je een klein beetje verder onderzoek doet, kom je erachter dat er nog veel meer super-nuttig-kruid om je heen groeit. Zowel in- als vlak buiten je moestuin. Nog sterker, bestaat on-kruid wel?

Workshop

Goed, je bewust worden van de waarde van planten die je misschien tot voor kort onkruid noemde, is stap één. Maar er vervolgens ook echt wat mee gaan doen; herkennen, plukken, bereiden en eten, daarvoor moet je in actie komen. En daarbij is kennis en motivatie van mensen die dit al langer doen zeer welkom.



Eén van die mensen is Yacynth Pos. Als professionele kok verwerkt ze veel 'onkruid' in haar gerechten. Sommige gerechten bestaan er zelfs volledig uit. Op 22, 23 en 24 september gaf ze in Almere Haven een workshop 'Koken met (on)kruid' vanaf het moestuincomplex De Hoven.

Tijdens een klein rondje moestuin vestigt ze de nadruk op bijvoorbeeld de paardenbloem. Je kunt van de bloemen siroop, jam, chutney en thee maken. De jonge bladen doen het goed in een salade. Om van de decoratieve mogelijkheden nog maar te zwijgen! De tocht gaat verder langs watermunt (thee), wilde rucola (salade), verse zevenblad toppen, postelein (salade), kaasjeskruid (gebruik de grote bladeren als Dolma-blad om rijst in te rollen), duizendblad (pesto) en nog vele andere eetbare on-kruiden.

Veel eetbare bloemen, zijn meteen ook een feest om mee te decoreren. Om maar eens wat te noemen: het paarse kaasjeskruid, de witte en rode klaver bloemen, madeliefjes, het blauwe bloemetje van het komkommerkruid (borage), de oranje en gele bloemblaadjes van

de goudsbloem, het zachtblauw van de grote ereprijs, de korenbloem. De lijst is enorm. Al deze bloemen – en nog vele andere- zijn heel gemakkelijk te vinden en bieden decoratiemogelijkheden die gerechten naar een heel ander niveau tillen.



Zelf aan de slag

Na het rondje moestuin, maken de deelnemers ter plekke zelf een ‘wilde’ salade en een kruidenboter die wordt afgewerkt met veelkleurige bloemblaadjes. Makkelijk om te maken, een feest om naar te kijken, en verrassend smakelijk. Er gaat een nieuwe wereld aan ingrediënten en kleuren open! Je hebt alleen een klein beetje kennis nodig, want alle planten groeien al om je heen. En dan is nu de uitdaging om ook daadwerkelijk met al deze onkruiden te gaan koken. Je gezondheid, je smaakpapillen en je gasten zullen er in ieder geval blij mee zijn.

Voor herkenning, eigenschappen en gebruik, is Yacynth's favoriete boekje 'Eetbare wilde planten – 200 soorten herkennen en gebruiken' van Fleischhauer, Guthman en Spiegelberger een handig naslagwerk.

Meer van Yacynth's kookkunsten op www.cookingyace.com en Instagram @cookingyace.



Regels in verband met opzegging tuin

Hierbij wil het bestuur leden erop attenderen dat het opzeggen van een tuin dient te gebeuren **vóór 1 december van dit jaar**, zoals ook in de statuten staat vermeld. Dat houdt dus in dat als je pas in januari opzegt, je ook je contributie en lidmaatschap van dat jaar nog dient te betalen. Het lidmaatschap en de huur van een tuin loopt per kalenderjaar dus van 1 januari tot 31 december. Het heeft ook te maken met de inkomsten van de vereniging. Want willen we de vrijgekomen tuinen ook het nieuwe jaar snel weer kunnen verhuren, dan zullen we wel goed op de hoogte moeten zijn van wat er gaat gebeuren.

Wat doe je met mollen, woelratten en woelmuizen?

Dit is een overgenomen en bewerkt artikel van Velt, de Vereniging voor ecologisch leven, koken en tuinieren.

Veel tuiniers hebben last van mollen, woelratten of -muizen. Vaak blijken deze zich tegoed te hebben gedaan aan de wortels, knollen en zachte ondergrondse plantendelen in je groentebedden. Bedenk echter dat deze zogenoem 'plaaagdieren' ook nuttige eigenschappen hebben. Zo eet een mol onder meer insectenlarven die het blad aanvreten en verluchten alle ondergrondse gravers je bodem en verspreiden ze ook sporen van nuttige bodemschimmels.



Werk vooral aan een natuurlijk evenwicht in jouw, door bijvoorbeeld voldoende natuurlijke vijanden te lokken. Denk daarbij aan:

- dagroofvogels
- uilen, katten en een aantal hondenrassen

- wezel, marter en bunzing
- mollen vangen en eten jonge woelmuizen en -ratten



steenmarter



wezel



bunzing

Tips en tricks

Er zijn veel trucs en middeltjes. Soms helpen ze, soms een tijdje, soms niet. De ene situatie is de andere niet. Probeer toch het natuurlijke evenwicht niet verder te verstoren. Observeer en stuur bij.

1. Barrières en andere hindernissen

- Sluit voedselvoorraden en bewaarplaatsen van groenten goed af. Zo kunnen woelmuizen en -ratten niet bij jouw oogst.
- Werk met verhoogde bedden en leg onderin het bed stevig kippengaas.
- Wanneer je fruitbomen of -struiken plant wikkel dan de wortelkluit in kippengaas. Zo zijn de dikkere wortels beschermd. Woelratten lusten fijne boomwortels niet zo.
- Plaats barrières rond jouw moestuin, zoals muren of een strook kort gemaaid gras.
- Een vlierhaag vormt een dicht, warrig en stinkend wortelgestel. Dat bemoeilijkt de toegang tot de fruit- of moestuin.
- Frees geregeld mosselschelpen onder, die breken dan in scherpgerande stukken die ondergrondse gravers weren.

- Meng 10% grof lavagruis met jouw bodem. Lavameel is verkrijgbaar in het winkeltje.
- Neemt flink gedoornde twijgen van rozen, kruisbessen, meidoorn, enzovoorts. Stop ze in busseltjes (minstens 5 takken en 30 centimeter lang) in de gangen.
- Voor zover haalbaar: laat heel veel water in hun gangen stromen.

2. Geur

Mollen en woelmuizen houden niet van sterke geuren. Geur vervliegt wel, dus de meeste van onderstaande behandelingen moet je herhalen.

- Meng enkele druppels pepermuntolie, hertshoornolie of andere etherische oliën met een kopje plantaardige olie, en verspreid dit in de gangen.
- Meng 100 ml wonderolie (ricinusolie) met 50 ml afwasmiddel en 2 liter water. Verdun dan het mengsel tien maal met water en sproei dit over jouw bodem. Ricinusolie komt van de giftige ricinusplant, maar het giftige ricine wordt tijdens de verwerking verwijderd. De olie is dus veilig en gewoon verkrijgbaar in de winkel, vooral als cosmeticaproduct.
- Tuingloxinia (*Incarvillea delavayi*), Bulgaarse sierui (*Nectaroscordium siculum*) en goudlook (*Allium moly*) verspreiden ondergronds een hinderlijke geur. Goudlook wordt ook onder de naam Mollenbollen verkocht.
- Met bladeren van vlierstruiken of knoflook/uien (de bollen of gewoon de opgespaarde schillen) kun je gier maken. Daarvoor leg je 1 kg bladeren in 10 liter water en laat je het mengsel 10 dagen staan. Voeg er eventueel urine aan toe. Giet de gier onverdund in de gangen.
- Honden- of kattenkeutels, of ook haar van deze huisdieren, of mensenhaar: je kunt ze allemaal rechtstreeks in de gangen plaatsen.

3. Lawaai en trillingen

Onderstaande middeltjes helpen zolang ze trillen: met menskracht, door wind of elektriciteit.

- Flessen, half ingegraven waar de wind over fluit, zijn klassiek. Zo ook (zelfgemaakte) molentjes en speciale trillende apparaten.
- Betonijzers of gelijkaardige staven van 150-300 cm lang. Duw ze verticaal in de bodem, zo'n 30 tot 50 cm in de grond - en 1 meter uit elkaar. Bovenop elke staaf zet je een omgekeerd blikje.

Plaagdierboek

Velt heeft een zogenoemd Plaagdierboek uitgebracht waarin allerlei mensen aan het woord komen die geregeld met plaagdieren te maken hebben: een biologische kweker, een moestuinier, een wetenschapper, een kunstenaar ... Ook Velt-medewerkers Lieven David en Geert Gommers doen hun verhaal.

'Het Plaagdierboek is een praktische gids die je heel wat plaagdieren leert kennen en meteen toont hoe je er als tuinier mee om kunt gaan. Zonder gif, dus', vertelt auteur Suze Peters.

Auteurs: Suze Peters en Lotte Stekelenburg

ISBN: 978-949-2881-04-5

Pagina's: 192

Publicatiejaar: 2018

Prijs: € 20,-

Meer informatie:

<https://winkel.velt.nu/product/plaagdierboek>



Winter uien kweken voor een vroege oogst

Winter uien zijn vrij grote, winterharde uien die lage temperaturen aankunnen. Het grootste deel van hun groei gebeurt na de winter, maar het is belangrijk dat de planten voor de winter al een goed wortelgestel aanmaken. Hierdoor hebben ze een 'vegetatieve voorsprong' ten opzicht van de zomer uien die we in februari-maart uitplanten. Je kunt de winter uien kweken door ze te zaaien maar het makkelijkst is het om plant- of pootuien te gebruiken.



Start je grondvoorbereiding in de late zomer of herfst. Je kunt je plantuitjes al planten vanaf augustus, maar de meeste moestuiniers wachten tot oktober wanneer het weer wat gekoeld is. Je kunt zelfs wachten tot november maar dan mag de grond nog niet hard zijn door vorst. Kies een zonnig plekje in de tuin. Winter uien zijn winterhard genoeg om in moeilijke weersomstandigheden te overleven, maar ze houden er toch van om in de zon te staan. Maak je grond los. Je kunt dit heel goed doen met een woelvork. Uien gedijen het best in losse grond die goed waterdoorlatend is. Heb je een zand- of kleigrond, verwerk dan veel oude compost in de grond waar je je uien plant. Verse mest of compost is veel te krachtig voor uien en zal geen goede resultaten opleveren.



Poot je plantuitjes

Plant elke poot ui 2,5 tot 5 cm diep. In zandgrond kun je hem iets dieper plaatsen dan in kleigrond. Wanneer je bovenstaande stappen gevolgd hebt, heb je losse aarde en kun je de uitjes planten met hun topje net boven de grond. Let wel op dat vogels die topjes niet zien als wormen, want dan worden je pootuitjes uitgepikt. Insectengaas kan hier een oplossing bieden, wanneer het warmer wordt, beschermt het gaas je uien ook tegen de uienvlieg. Plaats de uien 10 tot 15 cm uit elkaar. Wil je grotere uien, plaats ze dan verder uit elkaar en omgekeerd. Tussen elke rij laat je ongeveer 30 cm. 30 cm tussenruimte. 30 cm is een schoenmaat 45. Mensen met kleinere voeten zetten hun rijen uien best nog een paar centimeter verder uit elkaar. Bedek je plantuitjes eventueel met een mulch laag. Zo verdampt het water minder en verblijven je winter uien ook in iets warmere grond dan wanneer je het niet doet. Mulch kan bestaan uit stro, bladeren, oude compost.



Onderhoud en oogst

Geef de uien tijdens de eerste 3 weken twee keer per week water. Op dat moment hebben je uien al een wortelgestel. Na die twee weken vermijd je water, zeker als de grond bevroren is. Als de grond na de winter opwarmt kun je je gieter weer tevoorschijn halen wanneer je ziet dat de grond hard, gebarsten of droog is. Geef de uien twee dosissen (bio) meststof. De eerste keer voor een potentiële vorstperiode (eind oktober - begin november). De tweede keer bemest je in de lente (april). Dit zal resulteren in dikke uien.

Houd je uien onkruid vrij

Hou je uien bed onkruid vrij. In het grootste deel van de teelt van winter-ui is onkruid niet zo'n probleem, wanneer het koud is groeit het onkruid niet zo snel. Maar zie je echter onkruid bij de eerste zonnestralen, verwijder dit dan onmiddellijk. Onkruid vecht onderling met de uien om voedingsstoffen en water. Dit resulteert in kleine, droge uien. Pas op voor ziektes. In het begin van de teelt zul je geen problemen ondervinden maar zodra de aarde in het voorjaar opwarmt worden allerhande schimmels en schadelijke insecten actief. Insectengaas kan hier vanaf maart een oplossing bieden. In het begin van de teelt zorgt insectengaas er ook voor dat vogels niet bij het pootgoed kunnen.

Het loof oogsten

Het loof van uien kun je in de lente oogsten vanaf het 10 cm lang is. Je kunt het met een tuinschaar afknippen en gebruiken in alle recepten waar je anders ui in zou gebruiken. Knip wel niet al het loof van dezelfde ui. Oogst de uien zodra het loof bruin wordt. Dat gebeurt tussen mei en juli afhankelijk van het weer en het moment van aanplant. Krijgen de uien voordat het loof bruin wordt een zaadzakje op het loof, dan gaat er iets fout in je teelt. Dit verschijnsel is een teken dat de plant in paniek is en zich wil voortplanten. De reden kan zijn dat er te weinig voeding is of omdat de grond te compact geworden is waardoor de plant te weinig voedingsstoffen kan opnemen. Oogst deze uien snel, hun smaak neemt dagelijks af. Wanneer het loof afsterft en je uien klaar zijn, kun je ze bij het loof omhoog trekken of een riek gebruiken om de wortels los te maken. Verwijder (in tegenstelling tot bij aardappelen) zoveel mogelijk aarde voor je ze te drogen legt. Droog je uien tot ze een donkere schil krijgen en bewaar ze daarna op een donkere, koele plek.





Najaarsklussen

Nu het meeste groente en fruit geoogst is, treed de volgende periode in waarin de wintergroenten beschermd moeten worden tegen vorst en de tuin opgeruimd en winterklaar gemaakt wordt. Hier zijn de belangrijkste werkzaamheden.

De herfst is afwisselend begonnen: was het in begin september nog aangenaam warm, halverwege de maand volgden stortbuien en werd het al snel frisser. Nog even en we hebben weer vorst in de grond. Het is dus belangrijk om gevoelige gewassen zoals wintersla en net ingezaaide perken goed tegen de elementen te beschermen, bijvoorbeeld met opgehoopte randen. Bij groenten als prei, uien en sjalotten is het weer oppassen geblazen voor ongedierte, zoals motten. Ze zijn behoorlijk hardnekkig, wellicht biedt een biologisch(!) bestrijdingsmiddel uitkomst.

Oktober

Er valt deze maand nog veel te oogsten. Denk aan andijvie, bieten, koolrabi, witlof, wortelen, sla, bloemkool, spinazie en komkommers. Ook de laatste tomaten buiten de kas moeten nu geplukt worden, ook al zijn ze nog aan de groene kant. Laat ze thuis in de vensterbank rijpen. Pluk alle hele trossen van de buitentomaat af en leg deze binnen op een warme plaats of in een kas om af te rijpen. Er is ook nog steeds veel fruit te oogsten, zoals de laatste frambozen, pruimen, appels en peren.

Nu is het ook tijd om vorstgevoelige kruiden, zoals peterselie en bieslook uit de grond te halen en naar een pot te verplaatsen. Die kun je in de kas zetten of thuis in de keuken.

De herfst is het seizoen voor het planten van fruitbomen. Kijk goed naar waar je ze neerzet: hebben ze voldoende zon en/of beschutting? In het najaar kun je trouwens ook nog knoflook in de volle grond poten

(zie het artikel verderop in dit nummer). En in de kas kun je nog slasoorten en kolen zaaien.

November

Dit is de periode om je tuin 'winterklaar' te maken. Dat betekent het opruimen van de resten van de zomergroenten. De plantresten kun je direct op de composthoop gooien of in een geul ingraven waar je volgend seizoen bonensoorten bovenop kunt telen.

Sowieso is dit de tijd om je lege stukken grond te verrijken met compost. Verspreid een laag over de stukken waar je volgend seizoen groenten wilt gaan kweken.

In deze maand valt er weinig meer in de volle grond te zaaien, behalve knoflook, winterprei en sjalotten. Doe dit wel op vorstvrije dagen. Tuinders met een kas hoeven zich natuurlijk weinig aan te trekken van de seizoenen, met als enig voorbehoud dat je rekening moet houden met de geringere hoeveelheid zon. Het is een goed idee om prei, kool- en slasoorten uit te proberen.

Vroeg rijpende spruitkoolrassen kun je deze maand al oogsten. Pluk ze altijd van onderaf naar boven. Verder kun je deze maand nog andijvie, bieten, rapen, witlof, Chinese bieslook, wortels, bloemkool, rammenas, schorseneren, pastinaak, boerenkool en prei oogsten.



10 natuurlijke meststofrecepten om zelf te maken

Bananenschillen

Bananen eten helpt bij het op punt houden van het kalium level en ook rozen houden van kalium. Door één of twee bananenschillen in het plantgat te gooien of aan de voet van de rozen in te graven zullen ze op natuurlijke wijze composteren waardoor kalium vrij komt als voedingsstof voor de rozen. Kalium zorgt voor grotere en talrijkere bloemen. Bananenschillen kunnen ook in de groentetuin toegepast worden bij kaliumminnende planten.



Koffiegruis

Zuurminnende planten zoals blauwe bassen, tomaten, rozen en azalea's hebben baat bij het af en toe bij een kopje koffie. Koffiegruis aan de teelaarde toevoegen of toevoegen aan het gietwater helpt de planten aan een gezonde dosis stikstof. Doe 4 flinke scheppen koffiegruis in een emmer (10 liter) met water en laat dit 2 of 3 dagen staan. Verzadig de bodem rond de planten nadien met het water.

Zeewier

Zeewier kun je rechtstreeks uit de zee gebruiken, je hoeft het niet te spoelen om het zout te verwijderen. Zowel vers als gedroogd zijn het geschikte bodemverbeters. De sporenelementen uit het zeewier zijn ideale voedingsstoffen voor de micro-organismen in de bodem. Je kan er ook gier mee maken door het wier enkele dagen in water te laten weken, op die manier kan je het gebruiken om zowel de bodem als de bladeren te begieten.

Melasse

Melasse, een stroopachtig bijproduct bij de productie van suiker, kan als extra voeding voor de gunstige bacteriën worden toegevoegd aan kruidengier. Een melassemeststof zorgt voor een

betere groei en een stevigere ontwikkeling van de planten. Voeg circa 3 eetlepels toe aan jouw kruidengier.

Eierschalen Was de eierschalen en maal ze fijn en graaf ze onder bij tomaten- en paprikaplanten. Het kalkgehalte van de eierschalen helpt de planten om bloesemrot af te weren. Eierschalen bestaan voor 93% uit calciumcarbonaat, het zelfde ingrediënt als de meeste kalkmeststoffen. Eierschalen zijn dus ook perfect voor op de composthoop!



(On)kruiden

De beste meststoffen groeien gewoon in jouw tuin! Daarom noemen we het soms liever kruiden dan onkruiden. Brandnetels, smeerwortel, kliswortel, krulzuring, kattenstaarten en vogelmuur zijn allen tuinkruiden waar je een perfecte gier mee kan brouwen. Homemade meststoffen!

Voordat ze in bloei staan kun je ze drogen in de zon en verkruiden om stikstof aan de bodem toe te voegen. Veel mensen laten ze enkele dagen weken in water en dit het liefst in volle zon zodat je een stinkende maar voedzame brei krijgt. Een afgesloten emmer werkt nog beter voor het verkrijgen van een gefermenteerde voedingsstof. Zorg ervoor dat alles netjes onder water staat en roer wekelijks om gedurende drie tot vijf weken. De dikke brei zit nu vol voedingsstoffen die uit de kruiden zijn onttrokken. Leng de smurrie aan met water, verhouding 1 op 10, en gebruik deze kruidenthee als gietwater. Kruidengier is uitermate geschikt voor potplanten en gewassen in de moestuin.

Grasmaaisel

Fijn grasmaaisel is rijk aan stikstof en ook hiervan kan je gier maken. Je kunt het ook in beperkte hoeveelheden in de border uitstrooien en laten inwerken om de bodemstructuur te verbeteren en stikstof toe te voegen. Let op, grote hoeveelheden zullen tot sterke verzuring leiden. Bij het maken van gier uit gras moet je het verdund toedienen in een 1 op 10 verhouding.

Wormenthee

Wormenthee is het percolaat dat je krijgt bij het gebruik van een compostemmer met compostwormen. Onderaan de wormenbak is meestal een kraantje waar de wormenthee kan worden afgetapt. Dit percolaat is een uitermate goede vloeibare meststof die in een verdunning met water van 1 op 10 aan kamer- en tuinplanten kan worden gegeven.



Mest

In vele tuinen is er verse mest te vinden van kippen, duiven, paarden of zelfs koeien. Gecomposteerde en dus oudere mest is het best om te gebruiken en kan je voor of tijdens het planten aanbrengen. In de groentetuin verwerken we de mest het best in het najaar voor het nieuwe moestuinseizoen. Het verbetert de bodemstructuur en is uitstekende organische plantenvoeding.

Honden- en kattenvoer

Raar maar waar, het inwerken van gedroogde honden- en kattenkorrels zorgt voor extra proteïnen en micro-nutriënten in de bodem. Om ongewenste bezoekjes van wilde dieren te voorkomen kan je het bewerkte plantenbed afdekken met een laag karton tot dat de korrels zijn verteerd. Mits het toevoegen van voldoende water duurt de vertering gemiddeld 4 weken. Probeer korrels te gebruiken met een laag zoutgehalte. Ook sojameel en alfalfapellets hebben een positieve werking.

Vergeeten groente:

Tomatillo

De tomatillo of Mexicaanse aardkers is een plant uit de nachtschadefamilie. De vruchten van deze eenjarige plant werden al gegeten in de tijd van de Maya's en

Azteken. Ruim 100 jaar geleden werd hij in Europa geïntroduceerd, maar hij is nooit echt doorgebroken qua bekendheid.

De plant heeft hoekige, paarsachtige stengels die recht omhoog groeien met vertakkingen. Hij kan wel 1 meter hoog worden. De zachtgroene bladeren zijn grof gekarteld en hebben opvallende nerven. De gele bloemen zijn tweeslachtig, met een vergroeide bloemkroon en bruinachtige plekken rond het hart en ontwikkelen zich in de oksels van de bladeren.

De vruchten zijn groengeel en lijken op – de naam zegt het al: tomaatjes. Ze hebben een diameter van 2 tot 7 cm en zijn in een soort 'lampionnetjes' gehuld. Het vruchtvlees is sappig zoetzuur en gevuld met kleine lichtgele zaadjes die een kiemkracht hebben van 4 tot 5 jaar.



Kweek

Zaai vanaf begin april in een zaaibakje of in potjes die gevuld zijn met een mengsel van potgrond (1/3), tuingrond (1/3) en zand (1/3). Bedek de zaden met een dun laagje aarde, geef ze water en zet ze in de vensterbank (warm en licht). Zodra de planten een tot twee bladeren hebben, moeten ze afzonderlijk verpot worden in potjes van zo'n 10 cm diep met het hierboven beschreven mengsel. Geef ze regelmatig water tot ze half mei in de volle grond gaan. Plant uit op 80 cm afstand van elkaar in rijen die 80-100 cm uit elkaar liggen op een zonnige plaats. Steek vooraf steunstokken in de grond en doe twee tot drie handen compost in elk plantgat.



Wanneer de planten in de grond zitten geef je ze nog eens flink water. Verwijder geregeld het onkruid rondom de plant en geef indien nodig water. Tomatillo's kunnen tegen een stootje en hebben verder geen speciale zorg nodig.

Je ziet vanzelf wanneer de vruchten rijp beginnen te worden;

die vallen op de grond en krijgen een geelbruine kleur. Je kunt ze ongeveer een week in de koelkast bewaren, dus snel verwerken is het devies.

Eten

Tomatillo's worden net als tomaten rauw gegeten, in een salsa verde of gemengd met tomaten en andere rauwkost. Ze zijn ook te verwerken tot een geurige pastasaus of chutney.

Recept:

Tomatillosaus / Salsa Verde

(voorbereidingstijd: 15 minuten, bereidingstijd 45 minuten)

Benodigdheden: (voor 4 potten van 240 gr.)

- 300 gr. geschilde uien
- 1 kg tomatillo's (zonder omhulsel)
- 350 gr. Suiker
- 15 cl. Appelazijn
- 3 eetlepel honing
- ½ theelepel gemalen zwarte peper
- 1 eetlepel grof zout



Snijd de uien in fijne schijfjes. Was de tomatillo's, snijd ze in grove stukken en houd wat kleine stukjes apart. Laat de stukjes tomatillo inkoken tot een stevige puree. Bak de uien tot ze glazig zijn en laat ze 10 minuten sudderen op een laag vuur met een deksel op de pan. Voeg de uien, suiker, azijn, honing en de kleine, rauwe stukjes tomatillo toe aan de puree en laat dit 25 tot 30 minuten sudderen onder regelmatig roeren. Giet de saus in glazen potten en sluit ze hermetisch af. Zet ze omgekeerd op hun deksel en laat ze afkoelen. De saus is heerlijk bij vis of wit vlees.

AFREKENEN MET ZEVENBLAD

Het is een plaag die je liever niet tegenkomt in je moestuin: zevenblad. Maar er is een tuinvriendelijke manier om de woekeraar op zijn minst af te remmen: een geraniumsoort met de naam 'Spessart'.

Uit een tuinblad haalde de redactie de volgende tip:

'Met een vijftal stekken geranium macrorrhizum 'spessart', ook wel Ooievaarsbek genoemd, kun je van zevenblad afkomen. Deze plant is bij veel tuincentra gewoon als vaste plant te koop en ook niet verschrikkelijk duur.



Na beplanting was er na een jaar nog weinig van over en na 2 jaar was ik helemaal van het zevenblad af. Het is nu het 6^e jaar, zevenblad is niet teruggekomen.'

Er zijn trouwens nog meer plantensoorten die kunnen helpen zevenblad uit je tuin te verbannen:

- Zachte acanthus (*Acanthus mollis*)
- Knopige ooievaarsbek (*Geranium nodosum*)
- *Geranium macrorrhizum*
- Cipreswolfsmelk (*Euphorbia cyparissias*)
- Duizendknoop (*Persicaria polymorpha*)



Cipreswolfsmelk

Knoflook kweken in de Moestuין

Zelf knoflook kweken in de moestuin: mooi voor in het najaar als de tuin al aardig leeg wordt. Van eind februari tot begin april kan het ook.

Het is super simpel: je stopt wat teentjes in de grond, laat ze lekker groeien en als het loof begint te verdorren haal je de bollen uit de grond.

Wanneer planten?

De beste tijd om knoflook te planten is vanaf september tot half november of na de eerste nachtvorst.

Rond deze tijd heb je vast wel wat ruimte in je tuin. Veel groentes zijn al geoogst en er is niet veel meer wat je kunt zaaien en planten.

Hoe kweek je zelf knoflook?

Als eerste heb je mooie knoflookbollen nodig, liefst nog redelijk vers.



De meeste soorten kunnen goed tegen de winterkou en geven grote, gezonde bollen. Bovendien is de smaak vrij zacht, en net iets zoetig waardoor de meeste knoflook én rauw én gekookt of gebakken super lekker is.

Knoflook voor de teelt heeft extra grote tenen en geeft dus ook sterke en gezonde planten.

Dat is dus wat anders dan de bollen die je in de supermarkt koopt. Daarmee of met je eigen teelsel lukt het ook wel, al zullen de bollen dan wel minder groot worden.

Gebruik dan wel alleen de grootste tenen, want die geven het beste resultaat. Verder heb je goed doorlatende, losse grond nodig. De bollen houden én niet van teveel nattigheid én niet van te veel bemesting.

Planten

De tenen stop je met de punt naar boven in de grond.

Over de diepte en de afstand spreken verschillende tuinwebsites elkaar flink tegen. Het varieert tussen 'net onder de oppervlakte' tot 10 cm diep en 'lekker dicht op elkaar in de rij' tot 20 cm onderlinge afstand. Juist ja.

Ik hou dus maar gewoon het gemiddelde aan:

Ongeveer 5 cm diep in de mix en 9 in een vak. Dan staan ze op 10 cm afstand van elkaar.



Verzorging

Knoflook kweken is makkelijk want de planten hebben amper verzorging nodig. Een paar weken na het planten komt groen loof op, vergelijkbaar met dat van uien: Bij kou wordt dat loof wel minder mooi maar als de winter voorbij is lopen de planten weer uit. Echt strenge vorst overleven ze trouwens niet. Dan moet je ze wat extra bescherming geven. Bijvoorbeeld met een kapje of mutsje



Groei in het voorjaar

In het voorjaar beginnen de plantjes weer te groeien. Van het jonge loof kun je af en toe een blad oogsten om door de sla of roerbak te doen. Het heeft een lekkere knoflooksmak. Het oudere loof wordt daar al snel te taai voor.



Oogsten

Eind mei en juni / juli verkleurt het blad en wordt hier en daar geel. Dan is het tijd om te checken of de bollen rijp voor de oogst zijn.

Als de aarde lekker los is, kun je gemakkelijk even voelen of de bol al groot genoeg is voor je hem eruit trekt. Een doorsnee van 4 - 6 cm is perfect. Je kunt de knoflook nu meteen eten. Dan zijn de tenen nog lekker sappig en vrij zacht van smaak

Maar zelf-geteelde knoflook is ook lang houdbaar, zelfs langer dan die uit de winkel. Hang de bollen dan op en laat ze goed drogen. Alweer: net zoals bij uien. Daarna kun je de bollen lang bewaren op een droge en luchtige plaats.

Tip: leg 1 of 2 van de grootste bollen apart en begin daarmee in het najaar weer vrolijk opnieuw

Knoflook kweken in het voorjaar

Ook in het voorjaar kun je wat mooie tenen in je tuin zetten. Mijn ervaring is dat ze dan wel wat sneller in bloei schieten en daardoor minder mooie bollen krijgen. Of dat er maar één grote bol groeit in plaats van een bol met verschillende tenen. Maar dat kan aan mij liggen. Je oogst de in het voorjaar gepote knoflook in het najaar.

Goede burens - slechte burens

De geur van knoflook is wel overduidelijk aanwezig. Voor de zekerheid heb ik dus even gekeken of je rekening moet houden met andere groentes.

Wat blijkt? Erwtten, bonen en peultjes houden dus echt *niet* van knoflook. Maar aardbeien, frambozen, bietjes, worteltjes en tomaten zijn er juist dol op.

Rechtszaak tegen voormalige penningmeester

Afgelopen week diende dan eindelijk de rechtszaak die de vereniging heeft aangespannen tegen onze voormalige penningmeester in 2016. Fred en Amy waren daarbij als verantwoordelijken en afgevaardigden van de vereniging. De heer Boudour was niet aanwezig, maar de rechtszaak ging wel door. Wij werden gehoord over de zaken die wij hebben aangegeven in onze aangifte en de officier van justitie heeft haar bevindingen naar voren gebracht. Zij heeft ook aangegeven dat deze zaak wel erg lang op zich heeft laten wachten. De reden hiervoor kon zij niet aangeven. Het geld dat de heer Boudour heeft verduisterd is door familie van hem terugbetaald. Dit heeft meegewogen in de uitspraak van de rechter, evenals het feit dat hij vanwege een hersenbloeding inmiddels arbeidsongeschikt is. De uitspraak van de rechter is dat de heer Boudour zich schuldig heeft gemaakt aan verduistering van verenigingsgeld en hij krijgt daarvoor een strafblad. Gezien het feit dat hij geen werkzaamheden kan verrichten wordt er geen werkstraf opgelegd. Het bestuur kan zich vinden in deze uitspraak.

WOORDZOEKER

AARDAPPELEN

- AFKOELEN
- AFKOKERS
- BINTJE
- DORE
- FRANSE FRIETJES
- HUTSPOT
- IRENE
- KEURMERK
- KOKEN
- LEVENSMIDDELEN
- ONTPITTEN
- PATATJE OORLOG
- POOTGOED
- RASPATAT
- RASSEN
- RECEPTEN
- ROOIEN
- TELER
- TORTILLA
- VEEVOER
- VELD
- VOEDINGSWAARDE
- VOORGEBAKKEN
- WASSEN
- ZETMEEL

De overgebleven letters vormen de oplossing.

N	P	K	V	P	N	E	S	S	A	R	N
E	A	O	O	N	Z	V	E	L	D	E	T
L	T	K	E	N	E	O	J	R	T	O	O
E	A	E	D	E	T	L	T	P	R	V	P
D	T	N	I	I	M	P	E	T	D	E	S
D	J	D	N	O	E	C	I	O	T	E	T
I	E	E	G	O	E	L	R	T	K	V	U
M	O	O	S	R	L	E	F	E	T	F	H
S	O	G	W	A	S	S	E	N	L	E	A
N	R	T	A	T	A	P	S	A	R	E	N
E	L	O	A	E	J	T	N	I	B	N	T
V	O	O	R	G	E	B	A	K	K	E	N
E	G	P	D	K	E	U	R	M	E	R	K
L	S	R	E	K	O	K	F	A	I	I	E

In memoriam



Gerard Ruitenbeek

18-8-1941

29-6-2022

Gerard was al een lange tijd lid van onze vereniging, maar heeft ook in het bestuur gezeten en heeft zich als vrijwilliger voor de vereniging ingezet. Vooral de oudere leden zullen Gerard goed gekend hebben.

De vereniging zal Gerard erg missen en wenst de nabestaanden veel sterkte bij de verwerking.

