

“DE GROENE AVEREESTER” “DE GROENE AVEREESTER”

Volkstuinvereniging Avereest” (digitaal)



34ste jaargang
Najaar 2015

Colofon:

Ingeschreven bij de Kamer van Koophandel
onder nummer **40059716**

Bankrekeningnummer (Rabobank) **NL93RABO 0312951906**

Contributie per jaar	€ 4,50
Pacht per are: Balkbrug	€ 12,50
Overige complexen	€ 16,00
Inschrijfgeld	€ 5,00
Borg	€ 15,00

Samenstelling bestuur:

Voorzitter	: Albert Mager, de Aak 39 mager001@hetnet.nl	telefoon 615772
Secretaresse	: Janny de Boer, Wilhelminastraat 35 jgdeboer@hotmail.com	613096
Penningm.	: Jan Siegers, Sibeliusstraat 20 j.siegers1@home.nl	612843
Leden	: Eibert Docter, Beukenlaan 41, Balkbrug Piet Pouls, Hondroos 30 ppouls45@gmail.com	656707 615276
	Hidde Hazekamp, de Prunus 31 gh.hazekamp@gmail.com	614299
	Dineke Kooijmans, de Meerkoet 32 dinekekooijmans@gmail.com	614065

Ledenadministratie, toewijzing tuinen enz.: Albert Mager

Website: www.tuinverenigingavereest.nl

Redactie en lay-out:

Willem de Boer, de Lisdodde 2	612767
Inge van Marle, Hortensiastraat 2	852109

Druk:

't Olde Postkantoor

Uw copy kan ook per email worden gestuurd naar:

willemdoer@kpnplanet.nl of **inge11ajax@gmail.com**

Van de redactie



Na 16 jaar in de redactie te hebben gezeten, heeft Janny de Boer na veel overwegingen besloten geen deel meer te gaan uitmaken van de redactie.

Jammer, maar helaas.

Samen hebben we 16 jaar de Groene Avereester met plezier in elkaar gezet.

Samen zochten we onderwerpen bij elkaar, struinden internet af naar leuke bijzonderheden.

Als we meenden genoeg onderwerpen te hebben, dus voldoende copy, zetten we "het kraantje" in elkaar en

daarna ging Janny of ik met de copy naar het Olde Postkantoor om hem te laten drukken.

Het was gemakkelijk, dat Janny in het bestuur zat, want zo konden we meteen bestuursbesluiten meenemen.

Janny ik bedank jou voor de gezellige en goede samenwerking en ik hoop dat de redactie een beroep op je mag blijven doen.

We zullen nog wel eens wat copy van je krijgen, omdat je secretaresse van het bestuur bent.

Gelukkig is er iemand bereid gevonden om de plek van Janny in te nemen.

Het is Inge van Marle. Haar vader heeft een tuin op het complex aan het Ommerkanaal. Ze woont in de Hortensiastraat. Ze heeft veel computerervaring en wie weet hoe nu de Groene Avereester er in de toekomst eruit gaat zien.

Inge, van harte welkom in de redactie. Ik heb begrepen, dat je er zin in hebt. Dat hebben we nodig. Op een van de volgende pagina's zal ze zich voorstellen aan de leden.

Ons tuinlid Willem Komduur heeft behalve groene vingers ook een gedichtenhand.

In dit nummer en in latere edities kunt u iets van hem lezen. Onder elk gedichtje staat Wk.

Dan weet u dat het van hem is.

In november is de jaarvergadering van de vereniging.

Elders in dit nummer vindt u de uitnodiging en de notulen.

U weet, dat één keer per jaar een papieren Groene Avereester verschijnt en een digitale, die u kunt vinden op de site van de vereniging: **[www. tuinverenigingavereest.nl](http://www.tuinverenigingavereest.nl)**

De redactie wenst u een fijne rustige tuintijd toe.

Willem de Boer



Van de bestuurstafel

Piet Pouls is verhuisd, hij woont nu aan de Hondсроos 30.

De Algemene Ledenvergadering is op maandag 23 november 2015 om 19.30 uur in de Baron.

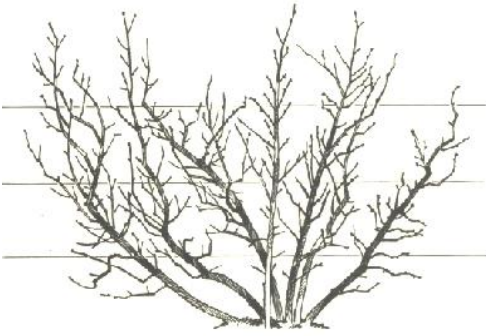
Voor na de pauze hebben we natuurfotograaf Jan van Marle uitgenodigd. Hij geeft een lezing over het Reestdal.

November

Bij de erpelbulten pakken stro
Dat deden wij vroeger ok al zo
Twee spitten zaand d'r over heer
Dan was 't bescharmd tegen 't winterweer.
Het messelzwien achter in de schuur
Die telt vandaag zien leste uur
Hangt an de ledder veur de baander
De noabers, die keurt het ien en aander
De fles giet rap van haand tot hand
Dat dikke spek giet boven 't verstaand
Daornao gaot ze weer en hoes
En slaopt daor dan een lange roes
Wk



Bramen



In onze volkstuincomplexen zie je steeds meer braamstruiken en dan veelal zonder doornen. De vruchten bloeien op jong hout en heeft lange takken, die aangebonden worden. Na de pluk verwijder je het dode hout in oktober.. Bind de jonge takken nog niet aan, want ze hebben gauw last van de vorst (vorstgevoelig).

Je kunt ze beter neerbuigen naar de grond en ze afdekken. Zo komt de struik onbeschadigd de winter

door. Na de winter bind je de takken van de doornloze braam aan een draad op een afstand van 15 cm.

Tip: Snoei de afgedragen takken tot aan de grond en dun de struiken dan nog eens uit, er mogen niet meer dan 7 takken per strekkende meter overblijven.

Oogsten

Houd in de wintermaanden het weerbericht goed in de gaten. Gaat het flink vriezen? Onderneem dan op tijd actie.

Als het eenmaal vriest, zijn groenten als prei en pastinaak niet meer te oogsten.. Ze zitten vast in de grond en je beschadigt ze als je ze uit de grond trekt.

Boerenkool, spruitjes en savooiekool kun je wel blijven oogsten tijdens de vorst.

Oogst dan alleen zoveel je nodig hebt en maak ze direct klaar na het ontdooien. Laat de groenten ontdooien bij gematigde temperaturen, bv in de schuur of garage.

Snijbiet kun je gerust laten staan als het vriest. Je kunt ze zo weer oogsten als ze eenmaal ontdooid zijn.



Oktober

Ht mieste blad is van de bomen
Veul is er op straat terecht e-komen
Gemientewarkers doet heur best
D'r is ook niks aans wat heur nog rest
Daarde dinsdag, Zuudlaorder-markt
Dan stop wij eventies mit oes wark
Al hiele vrog bint wij bij 't pad
Mar tjonge 't is mij wat
Waant haalfweg. o grote flop
Gef mien olde DAF het op
's aovends terug dik over tien
'k Had gien Zuudloardemaakt e- zien
Wk



Kale grond

Houd de kale grond van je moestuin in de gaten. De meesten doen dat al hoor.

Maar het is toch goed er aandacht aan te besteden. Je kunt de kale grond bedekken met bv blad, mest of iets anders zoals tuinafval, aardappelloof of bonenstruiken.

De grond blijft zodoende warmer, zodat wormen actief kunnen blijven. Deze nuttige dieren helpen bij het rul houden van de grond.



(Toscaanse) palmkool

Palmkool is te vergelijken met boerenkool. Op enkele percelen staan ze al te pronken. Je kunt het beste de bladeren van onderen naar boven oogsten, zodat er een dikke stam wordt gevormd. Palmkool groeit de hele winter door en kan daarom ook steeds worden geoogst.

Ook de doorschieters zijn te gebruiken als roerbakgroente. Het is een tweejarige groente, dat het tweede jaar mooie gele bloemen geeft. Deze bloemen zijn lekker in een frisse salade.

De zaaitijd is vanaf eind maart, begin april en uitplanten na enkele weken.

Tip

Wanneer u overjarig zaad opruimt, gooi het dan niet weg. Strooi het uit in een vogelhuisje of gewoon in een hoekje in de tuin. De vogels zullen u dankbaar zijn.

Savooiekool overwinteren

Savooiekool kan prima overwinteren. Dek de planten wel af met folie, dekens of stro eer het gaat vriezen.

Heeft het flink gesneeuwd, terwijl de vorst intrad? Dan heeft moeder natuur het al geregeld en is geen extra bedekking nodig.

Kas luchten

Als je een kas hebt, is het nodig te luchten. ventileer op zonnige dagen de kas goed om te voorkomen dat de gewassen te vroeg uitlopen. Vermijd hoe dan ook te hoge temperaturen, de gewassen hebben daar alleen maar last van.

De kas is vooral bedoeld om het vorstvrije seizoen te verlengen en als bescherming tegen de kille en langdurig natte perioden. De temperatuur in de kas en daarbuiten mogen niet te veel van elkaar afwijken, want van de hoge temperaturen hebben de planten alleen maar hinder.

Weet ook dat de meeste gewassen het buiten de kas ook goed doen.

De kas is er alleen als garantie tegen ongunstig weer en om het groeiseizoen te verlengen.

Primeur als sla

Wie als eerste wil zijn met de oogst van de sla, kan in januari en februari al starten met de teelt van bv kropsla en ijsbergsla.

Dat moet wel binnen op de vensterbank in een zaaibakje, want het zaad heeft warmte nodig.

In februari kun je plantjes al verspenen en in maart uitgeplant in de kas of onder folie

Bindsla, pluksla of snijsla kunnen onder glas gezaaid worden in potjes. Ze kunnen dan eind maart / begin april worden uitgeplant.

Patisson



Een **patisson** is een pompoen-achtige vrucht die geleverd wordt door de soort Cucurbita pepo. Patissons zijn ongeveer 15 tot 20 cm groot, wit, geel of groen van kleur en hebben een puntige vorm. In het Nederlands ook wel keizers- of bisschopsmuts genoemd.

Men kan patissons bereiden zoals pompoenen. Men kan er dus soep van koken of vullen met bijvoorbeeld gehakt als ovenschotel. Patissons zijn echter ook eenvoudig in de magnetron gaar te krijgen. Ze worden ook als siervruchten gebruikt, bijvoorbeeld in bloemstukken.

As elkien, mit een beetien fesoen,
ies dee, wat hie echt mus doen,
dan was de wereld vast hiel aans,
En kreeg de vrede wal een kaans

Wk



Spreuk

Een tuin is de beste alternatieve therapie

Zwarte schaap



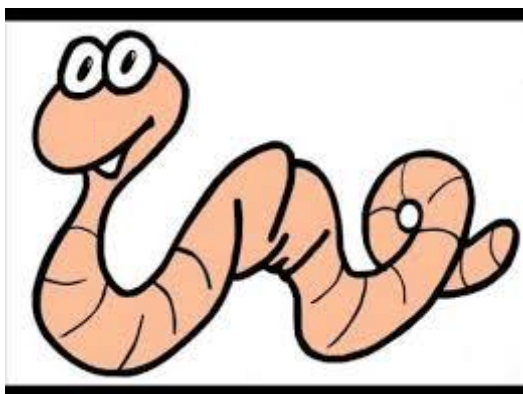
Het "zwarte schaap" is iemand die niet past binnen de familie of de groep, een verschoppeling, iemand die maar beter kan worden uitgestoten.

Het begrip is al heel oud, in de bijbel valt te lezen dat Jacob de zwarte schapen in de kudde afzonderde. Van recenter tijden is het gebruik om één zwart schaap in de kudde te houden, met de gedachte dat deze het onheil bij de andere schapen weghoudt.

Tuintips voor oktober:

- Nog steeds onkruid wieden – het scheelt volgend jaar echt
- Bladverliezende heesters en bomen zijn nu goed te (ver)planten
- Zet de laatste kuipplanten tijdig binnen
- Hark afgevalen blad bij elkaar – geeft prima compost
- Vijver afdekken tegen inwaaiend blad
- Gazon bladvrij houden
- Plantensteunen verwijderen
- Winterbloeiende heide planten

Zuinig op gratis tuinhulp



Regenwormen zijn van onschatbare waarde voor de tuin. Ze leven in de grond, maar ook in mest en de composthoop. De diertjes eten plantaardig voedsel en slepen enorme hoeveelheden bladeren mee onder de grond. Door deze activiteiten geven ze de bodem een betere structuur. Dichtgeslagen grond, bv door erge regenval wordt zeer korrelig, luchtig en zuurstofrijk. Planten ontwikkelen een beter wortelstelsel als er veel wormen in de bodem

zitten. Het mag duidelijk zijn dat het gebruik van chemicaliën zeer funest is voor deze harde werkers. Om de winter te overleven, kruipen ze diep in de grond; dus niet spitten vlak voor de vorst begint, want hierbij komen de wormen aan de oppervlakte en zullen ze doodvriezen.

Mededeling redactie

Vanaf nu worden er helaas geen (telefonische) interviews meer gedaan.

De reden is dat veel telefoonnummers niet meer in de gids staan, omdat er 06 nummers zijn.

De redactie heeft de interviews altijd met veel plezier gedaan.

Zo maar een afgeluisterd gesprekje

"Wat bin ie toch an doen?" was de vraag.

"Ik bin an 't stien'n zuuk'n"

"O, zit ie soms boov'n een olde wieke, woar van alles noar boov'n komp"?

"Nee, mar sommige meens'n rieden te hard over het pad, en de opspattende stien'n kom'n bij mij in de tuun, mar wat doeje d'r an".



De groentetuin

In de groentetuin kan je dankzij de zachte weersomstandigheden nog steeds van alles oogsten. Er zijn nog steeds of opnieuw radijsjes, spinazie kan nog worden geoogst voor de vorst, ook winterwortelen, pastinaak, wintersla, rode biet en knolselderij kunnen nog worden geoogst. Haal de laatste pompoenen binnen en laat ze eventueel verder afrijpen.

TIP: Controleer de reeds opgeslagen aardappelen regelmatig.

Verwijder de kiemen, want die gaan er voor zorgen dat de voedingswaarde verloren gaat.

Hou ook in de gaten of je muizen op visite hebt bij de aardappels.

Fruitbomen-tip voor in de maand november:

Fruitbomen zoals appels- en perenbomen kunnen worden geplant en ook druiven planten we deze maand tegen een hek of een, op het zuiden gerichte, muur.

Knolletjes-tips voor in de maand december:

Knolletjes kun je bijna in zijn geheel opeten. Ze smaken lekker zoet als ze nog klein zijn. Het frisgroene blad heeft een peperige smaak.

- * Zaai om de twee weken een klein beetje om regelmatig over jonge knollen te beschikken. tot de zomer kun je zaaien.
- * Je kunt beginnen met oogsten als de knollen de maat van een golfballetje bereikt hebben. Kijk uit dat ze niet te groot worden. Wanneer ze groter zijn dan een sinaasappel, kunnen ze houterig worden en minder smakelijk.
- * Knolletjes zijn niet winterhard. Rooi ze daarom voordat het echt koud wordt.

Prei-tips voor in de maand januari:

Prei is een veelzijdige en praktische groente die makkelijk te telen is. Vanaf de herfst tot ver in de winter kan deze groente geogst worden.

- * Kweek prei in een grondsoort die vocht-vast is, maar in de winter niet kletsnat wordt.
- * Als je in de nazomer of in de herfst prei wilt oogsten, moet je in de winter al voor-zaaien in een bak in een warme kas of achter het raam op de vensterbank. Rond april kun je de plant uitplanten.
- * Prei moet je planten in diepe gaten - 15 cm diep en 5 cm in de doorsnee. Zet in elk gat één plant. Hierna niet navullen met grond, maar elk gat met water invullen om de grond rond de wortels te spoelen.

Aubergine-tip voor in de maand februari:

Aubergines zijn echte zonne-aanbidders en hebben het dan ook graag warm. Ze kiemen traag waardoor je beter vroeg in het jaar begint om eind mei een plantklaar gewas te hebben.

- * Zaai aubergines binnenshuis of verwarmde kas op een temperatuur van 20 tot 25 C°.
Een traag kiemend vruchtgewas, maar het loont uiteindelijk het lange wachten.

Oplossing rebus:

**HIJ MOET ZIJN EIGEN BONEN MAAR
DOPPEN**



De komende en gaande vrouw van de redactie

Hallo allemaal,

Zoals eerder in dit blad al gezegd, zal ik mij even voorstellen als nieuw lid van de redactie.

Mijn naam is Inge van Marle en ik ben moeder van Lotte (8 jr) en Jesse (6 jr). Na het afronden van de opleiding MTS Bouwkunde, ben ik aan het werk gegaan als bouwkundig tekenaar. Helaas heb ik op dit moment geen vaste baan, maar door mijn 0-urencontract bij Dion Vastgoed Support kan ik toch wat uren maken af en toe.

In mijn vrije tijd vind ik het leuk om te lezen, hardlopen en bordspelletjes te doen met de kinderen. Bezig zijn in de volkstuin vind ik heerlijk, maar helaas kom ik er te weinig aan toe. Gelukkig houdt mijn vader (Henk van Marle) alles keurig bij en mogen we wel genieten van de heerlijke verse groenten!!

Mijn vader kreeg te horen dat er iemand gezocht werd voor de redactie van dit blad en bedacht dat ik dat vast wel leuk zou vinden. Nadat Willem de Boer mij het een en ander had uitgelegd over de werkzaamheden, leek het mij wel leuk om op deze manier betrokken te zijn bij de vereniging. Ik zal mijn best doen om er samen met Willem wat moois van te maken!



Groeten Inge

+++++

Beste lezers,

16 Jaar heb ik samen met Willem in de redactie van de Groene Avereester gezeten. Met veel plezier heb ik stukjes geschreven en leuke recepten, artikels en puzzels opgezocht. Op een of andere manier wordt mijn leven steeds drukker en vind ik het tijd om te stoppen met de Groene Avereester. Gelukkig hebben we een opvolgster kunnen vinden: Inge van Marle neemt het van mij over. Ik wil hierbij Willem bedanken voor de gezellige samenwerking, (en de kopjes thee) en Inge veel succes wensen.

Met vriendelijke groet,

Janny de Boer



Onderstaand onderwerp is uit de Colofon gehaald, omdat de samenstelling elk jaar verandert.

Kascommissie:

Andries Schokker, Van Haeringenstraat 30

613974

Ad Wessels, Lijsterstraat 41

617290

Reservelid kascommissie:

Hermien Wesselink, de Meerkoet 30

616256



Wist u....

... dat een gewone regenworm(pier) uit 100 tot 150 deeltjes bestaat?

Breekt er een stuk aan de achterkant af, dan groeit het weer aan. Gebeurt dit aan de voorkant, dan gaat ie dood. Daar zitten nl zijn vijf (!) harten en zijn zenuwstelsel.

... dat een mol rechtop slaapt met zijn handjes omhoog?
Dat doet hij alleen in een verticale gang

... dat een haas wel een snelheid van 85 km per uur kan bereiken?

... dat een volwassen egel tussen de 5000 en 8000 stekels

heeft die tot 1 à 2 cm lang zijn?

... dat een gans per dag ongeveer een pond gras eet?

Ze verteren het eten heel snel en om de drie minuten leveren ze een scheut poep af.

... dat er per jaar ongeveer 1600 miljard (1600000000000) insecten worden gedood door auto's?

...dat volgens de Romeinen laurier bescherming biedt tegen de bliksem?

... dat de eerste vaste zeep, die meer dan duizend jaar geleden werd gemaakt, bestond uit een

mengsel van laurier en olijfolie? Hoe meer laurier, hoe sterker de desinfecterende werking was?

... dat de kruisvaarders deze zeep later meenamen naar Marseille en zo de basis werd gelegd voor het zeepmerk Savon de Marseille?

... dat thijmthee de spijsvertering bevordert en bovendien een prima middel is tegen een kater?



Hermien vertelt.

Er is mij gevraagd om wederom een stukje te schrijven voor De Groene Avereester. Het lijkt een vaste rubriek te gaan worden, maar het ontbreekt me momenteel een beetje aan inspiratie. Zo makkelijk als het de vorige keren ging, zo zit ik nu te peinzen over waar ik het nu weer eens over zal hebben. Mijn enthousiasme voor het tuinieren is nog onverminderd groot, maar het wordt na 3 seizoenen voor mij een beetje gewoner en dan vraag ik me af of iedereen op die verhalen van mij zit te wachten.

Maar goed: met de bieten had ik dit jaar geen succes. De meeste waren grotendeels opgevreten door woelmuizen c.q. -ratten. Gelukkig had groenteboer Groot Karzijn de bieten enige tijd terug in de aanbieding. €0,50 per kilo, een koopje toch? En dan ook nog eens veel mooiere bieten dan ik ze volgens mij ooit zal kunnen kweken! Ik heb dus maar een kilootje of 5 gekocht en deze ingemaakt. Dan hebben we deze winter toch nog wat!

Dit jaar had ik wel voor het eerst mooie kroppen andijvie, dankzij de plantjes die ik heb gekregen van Jan Vogelzang. Jan, bedankt! Hoe krijg jij je bieten trouwens zo groot? Ik hou me aanbevolen voor advies!

Verder heb ik jonge rode kool plantjes gekregen en ik heb ze deze keer onder een plastic tunnel opgekweekt. Het resultaat? Toch een aantal mooie rode kolen! Dat gaan we volgend seizoen zeker weer zo doen!

Voor wat betreft de frambozen: tot nu toe snoeide ik die ieder voorjaar helemaal terug. Resultaat: vrij laat frambozen en ook niet zo veel. Nu hoorde ik dat je een aantal scheuten van dit jaar moet aanbinden en dat die dan volgend jaar vrucht zullen dragen. Als het goed is vroeger en ook meer frambozen. Zeker het proberen waard!

We gaan lekker verder volgend jaar. Dan loopt alles hoogstwaarschijnlijk weer heel anders en zullen groentes die nu mislukt zijn, dan wellicht wel lukken en andersom. We zien wel. Zolang we er maar plezier aan houden toch? Ik wens jullie allemaal een rustige winter, waarin volop inspiratie kan worden opgedaan voor het volgende seizoen.

Tot slot nog een recept waarin je heel veel courgette kunt verwerken zonder dat je het idee hebt dat je zoveel courgette eet. Het heet : Tian de courgettes.

Voor 4 personen heb je nodig: 250 gr. spekreepjes, 100 gr. rijst, 4 courgettes, olie, peper en zout, 2 uien in ringen, 2 teentjes knoflook fijngesneden, 4 eieren, 50 gr. geraspte parmezaanse kaas en 3 eetlepels fijngehakte basilicum.

De oven voorverwarmen op 175 graden. Rijst koken. Courgette in blokjes snijden en in wat olie in 10 minuten zachtjes beetgaar bakken. Bestrooien met zout en peper en uit laten lekken op keukenpapier. Spekreepjes uitbakken en knoflook en ui toevoegen. 2 minuten laten meebakken.

Klop in ruime kom de eieren los met de kaas en voeg rijst, courgette, uimengsel, basilicum en peper toe. Roer alles door elkaar en schep het mengsel in een ingevette ovenschaal.

Sprenkel een beetje olie over het gerecht en schuif de schotel voor circa 25 minuten in de oven tot hij goudbruin en gaar is. Lekker met een salade. Eet smakelijk!

Hartelijke groet,
Hermien Wesselink

IK BEN EEN HELD!

Ben jij geboren voor 1980? Lees dit!

Hoe is het mogelijk dat wij, als geboren vóór de 80-jaren, nog leven?
Volgens de theorieën anno nu zouden we toch allang dood moeten zijn.

- Wij zaten in auto's zonder veiligheidsstoeltjes, gordels of airbag.
- Onze bedden en speelgoed waren geschilderd met verf vol lood en cadmium.
- Boven aan een trap was geen hekje; wie te ver ging kukelde naar beneden.
- Als je wakker werd in bed hoorde niemand dat, en als er echt iets was moest je hard schreeuwen voordat je ouders het merkten.
- Flessen met gevaarlijke stoffen en alle apotheekflessen konden we gewoon met onze handjes en beperkte motoriek openen.
- Poorten en deuren gingen gewoon dicht, en als je er met je vingers tussen zat waren ze weg.
- Op de fiets zat je achterop met je gat op de bagagedrager en probeerde je je vast te houden aan de schroefveren van het zadel voor je.
- Een helm hadden ze nog niet eens op een bromfiets, laat staan op een fiets.
- Water dronken we uit de kraan, niet uit een fles.
- Brood stond stijf van conserveringsmiddelen: na twee weken was een brood nog net zo vers als in de winkel.
- Kleur- en smaakstoffen moeten ook toen al bestaan hebben, want zo rood, groen of geel als de limonade toen was, zie je echt niet meer.
- Een kauwgom legde je 's avonds op het nachtkastje en stak je 's morgens weer in je mond.
- Op school hadden ze maar één maat bank, met zo'n heerlijke gevaarlijke klep eraan.
- Schoenen waren meestal ingedragen door broer, zus, neef of zo, en ook je fiets was of te groot of te klein.
- Een fiets had geen versnellingen en als een band kapot was leerde je vader je zo snel mogelijk om hem zelf te plakken.
- We gingen 's morgens weg van huis en we kwamen terug als de straatverlichting aanging.
- Niemand wist waar we waren in de tussentijd, we hadden geen GSM mee.
- Het bos of een park was een plek om te spelen en géén vieze-mannetjes-verzamelplek.
- Als we naar een vriendje gingen liep je er gewoon naar toe, je hoefde niet aan te bellen en ook geen afspraak te maken. Er ging ook geen volwassene mee.

- Wij aten ook koekjes en kregen brood met veel boter en werden toch niet dik.
- We dronken uit dezelfde fles als onze vrienden en niemand werd er ziek van.
- We hadden geen playstations, Nintendo, X-box, 64 tv zenders, videofilm, computers of internet. Wij hadden vrienden.
- De tv begon pas om 18.00 uur. Dan kwam er een uurtje wat leuks voor de kinderen. Pa bepaalde wat en hoe lang je keek.
- We hebben ons gesneden, botten gebroken, tanden uitgevallen en er werd niemand voor de rechter gesleept, het waren gewoon “ongelukken” en soms kreeg je er nog een pak slag voor ook.
- We voetbalden op straat, en alleen wie goed was mocht meedoen, wie niet goed genoeg was moest maar blijven kijken en leren omgaan met teleurstellingen.
- Op school zaten ook “domme” kinderen, zij gingen en kwamen op dezelfde tijd als wij en kregen dezelfde lessen. Zij deden soms een klas een jaar over, daarover waren geen discussies op ouderavonden.
- De meester had altijd gelijk.
- W smeerden onze boterhammen zelf, met een grote-mensen-mes, en als je ze vergeten was kon je op school niets kopen.
- Als je de korst niet at had je een beetje meer honger de rest van de dag.
- Wij gingen met de fiets naar school, helemaal zelf, ook in de winter. Als je moeder aan de huisdeur nog maar zwaaide, was je een watje!
- Als je problemen veroorzaakt had, waren je ouders het eens met de politie. Ze kwamen wel om je te halen, maar niet om je eruit te lullen.
- Onze daden hadden consequenties, dat was duidelijk en je kon je niet verstoppen.
- Wij hadden vrijheid, mislukkingen, succes en verantwoordelijkheid. We hebben ermee moeten leren omgaan.
- Onze generatie heeft véél mensen voortgebracht die problemen kunnen oplossen, innovatief bezig zijn en daarbij risico durven nemen en voor de gevolgen instaan.

Hoor jij ook hier ook bij?

GEFELICITEERD!

WIJ WAREN HELDEN!!!!!!

Open dag 2015, een foto - impressie



Open dag 2015, een foto - impressie



Recept quiche met boerenkool

Vorbereidingstijd:30 minuten

Bereidingstijd:45 minuten

Dit heb je nodig:

6 plakken bladerdeeg	1 rode ui
2 tl suiker	2 el olijfolie
1 teentje knoflook	1 el pesto
3 eieren	200 g crème fraîche
60 g geraspte (geiten)kaas	
2 stronken boerenkool of 300 g gesneden boerenkool (versgemalen) zwarte peper en zout	
boter om de quichevorm in te vetten	
quichevorm van 26 cm	



Zo maak je het

Vet een quichevorm in met een klontje boter en laat het bladerdeeg ontdooien.

Snijd de uien in ringen. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan en bak de uienringen 5 minuten. Voeg suiker toe en laat de ui nog 10 minuten karamelliseren. Was ondertussen de boerenkool, verwijder de stonk en nerf en snijd de bladeren fijn.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schep de uienringen uit de pan en bak de boerenkool op hoog vuur zacht. Snijd het teentje knoflook in dunne plakjes. Voeg pesto en knoflook aan de boerenkool toe en bak nog even mee. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.

Klop de eieren los en meng goed met de crème fraîche. Bedek de quichevorm met het bladerdeeg en druk de naden dicht. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Vul de vorm met de boerenkool en giet het eimengsel erover. Verdeel de uienringen over de taart en strooi er de (geiten)kaas over.

Bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten bruin.

Recept wortelsoep met sinaasappel en rozemarijn

Vorbereidingstijd:5 minuten

Bereidingstijd:30 minuten

voor 4 personen

Dit heb je nodig:

1 ui	1 el olijfolie
600 g wortel	1 liter water
2 bouillonblokjes	1 tl gehakte rozemarijn
1 sinaasappel	1 el pompoenpitten
2 el yoghurt	blaadjes verse koriander
(versgemalen) zwarte peper en zout	
staafmixer	

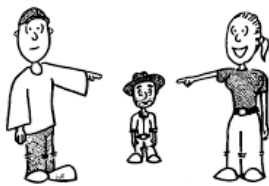


Zo maak je het:

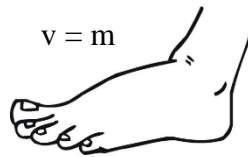
Snipper de ui fijn en snijd de wortels in grove stukken. Verhit olijfolie in een ruime pan en bak de ui glazig. Voeg de stukken wortel toe en bak kort mee. Voeg water en bouillonblokjes toe. Breng aan de kook en laat de soep 30 minuten zachtjes pruttelen. Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de soep. Hak de rozemarijnnaaldjes fijn. Pureer de soep met een

staafmixer. Voeg naar smaak zout en versgemalen zwarte peper toe. Garneer de soep met pompoenpitten, verse koriander en yoghurt.
De smaak is kruidig door de rozemarijn, fris door de sinaasappel en zoet door de wortel. De structuur is fluwelig. En de soep staat zonder veel moeite op tafel.

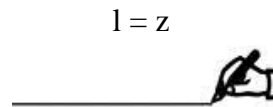
REBUS



...



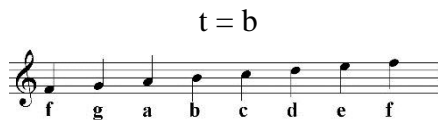
....



....



.....



.....

l = m - s



....



.....

De oplossing vindt u ergens anders in dit nummer

Bescherm de artisjok

Artisjokken zijn meerjarige planten, maar tegen strenge vorst zijn de ondergrondse delen slecht bestand.

Doe daarom een laag stro om de overgebleven bladeren en bind dit samen met folie.

De onderzijde kunt u ook nog aanaarden. In maart mag alles weer worden verwijderd.

Asperge

Als het aspergeloof begint te verkleuren mag je de stengels tot op de grond afsnijden. De aspergebedden hou je vrij van onkruid.

SPREUKEN

= NACHTVORST IS EEN KONING DIE OVERDAG VRIJ HEEFT.

= WERKEN IS NIET ERG MAAR HET KOST ZOVEEL VRIJE TIJD

welkoop



- De winkel voor tuin en dier
- Deskundig advies
- Dichtbij en vertrouwd
- Altijd vriendelijke en behulpzame medewerkers



Molenweg 6,
Tel.: 0523 - 656441

BALKBRUG

Meijer

STEGERENSALLEE 67, 7701 PK DEDEMSVAART tel 638465

HET ADRES VOOR CONSUMPTIEAARDAPPELEN

Van teler naar consument, doorlopend verkrijgbaar

POOTAARDAPPELEN

Diverse soorten

KUNSTMEST

Verder verkoop van:

KLOMPEN, LAARZEN EN SCHOENKLOMPEN

Alles tegen **BETAALBARE PRIJZEN**

MEIJER

Stegerensallee 67

Tel. 638465

Gesponsord door



Rabobank

Van der Graaf "DE MOLEN"

Voor Dier, Tuin & Ruiter

DEDEMSVAART - TEL. 0523-612484



www.vandergraafdemolen.nl info@vandergraafdemolen.nl

- Tuin- en bloemzaden
- Alle soorten graszaden
- Pootaardappelen
- Meststoffen (kunstmest en biologische)
- Gewasbeschermingsmiddelen
- Tuinhout (een folder ligt voor U klaar)
- Speeltoestellen en trampolines
- Tuingereedschappen
- Gaas en afrasteringsproducten
- Laarzen, klompen en werkschoenen
- En natuurlijk vee-, paarden-, hobby- en huisdiervoeders
- Ruitersportafdeling

ECOSTYLE

Laat de natuur het woord doen

TALLEN TOOLS



Tuindecò



Triferto

uw partner in kunstmest