

“ DE GROENE AVEREESTER”

**Uitgave:
Volkstuinvereniging "Avereest"**



**Najaar 2019
37ste jaargang**

Colofon:

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

Bankrekeningnummer (Rabobank) **NL93RABO 0312951906**

Contributie per jaar:	€7,00
Pacht per are	€16,00
Inschrijfgeld	€5,00
Borg	€15,00

Samenstelling bestuur:

Voorzitter : Aliejenne Beumer, 06 19843250
j.a.beumer@gmail.com

Secretaris: Marja Koldenhof, 06 15476755/ 615930
jjmkoldenhof@hotmail.com

Penningmeester : Jan Siegers, , 06 43234683
j.siegers1@home.nl

Daan van den Bosch 06 49392673
tuintjeaandebalk@gmail.com

Hidde Hazekamp, 0523 614299
gh.hazekamp@gmail.com

Hilda van der Heyden, 0523 612377 / 06 45311121
vanderheydenjos@hotmail.com

Jan Vogelzang, 0523 615114 / 06 13177104
janvogelzang@home.nl

Kascommissie:

Harrie ten Brinke
Dries de Bruin
Reserve ?

Website:

www.tuinverenigingavereest.nl

Redactie:

Willem de Boer 612767
willemdedeboer@kpnplanet.nl

Klaasje Niks 614962
niks@t-mobilethuis.nl

Tineke Poortman 614182
tinekepoortman@gmail.com

VAN DE REDACTIE



Tjonge, wat een hittegolven en wel twee in één jaar. Bij de waterpompen op de tuincomplexen was het druk, vooral 's avonds. Dan was het op tuin uit te houden. Zou het dan toch met de klimaatverandering te maken hebben? Laten we wel wezen: in de jaren zeventig hadden we ook hete zomers.

Het is een verademing, dat het weer koeler is geworden en we weer lekker kunnen werken en oogsten in onze tuin. Helaas valt de aardappeloogst wat lager uit dan andere ja-

ren en er is ook nog wel eens wat verdroogd.

De redactie start haar werkzaamheden ook weer op in september. En ze heeft er zin in.

Voor nieuwe leden zij vermeld, dat "De Groene Avereester" twee keer per jaar verschijnt: in het voorjaar digitaal en een papieren uitgave, die elk lid in de bus krijgt en in het najaar alleen een digitale. De digitale Groene Avereester verschijnt altijd in kleur.

Het is weer een nummer met allerlei leerzame en praktische artikelen en wetenswaardigheden.

De redactie kreeg tamelijk veel copy binnen. Het bleek dat wel drie inzenders iets hadden ingezonden met een recept, maar wil je meer weten over activiteiten van het bestuur, neem dan een kijkje op de site van de tuinvereniging (zie colofon).

Als u dit nummer in handen krijgt, zitten we al diep in de herfst en misschien zijn enkelen al druk bezig te neuzen in de verschillende zadencatalogi. Ook hebben velen hun tuin al weer winterklaar of zijn er mee bezig.

Hoe dan ook, de tuin houdt je bezig en heb je de behoefte een stukje te schrijven, graag.

Vanaf deze plaats wenst de redactie jullie een rustige winterperiode toe.

De redactie



Hierin kan uw copy..

“VOLKSTUINVERENIGING AVEREEST”

UITNODIGING:

Geachte medetuinders, hierbij wordt u uitgenodigd voor de

ALGEMENE JAARVERGADERING

Datum: Maandag 25 november 2019

Plaats: De Baron in Dedemsvaart

Aanvang: 19.30 uur

AGENDA:

- 1: Opening**
- 2: ‘Hoe gaat het op de tuin’ door de voorzitter**
Notulen vorige vergadering
- 3: Jaarverslag van de penningmeester**
- 4: Verslag kascommissie en benoemen van een reserve lid**
- 5: Bestuursverkiezing november 2020 voor de functie van penningmeester**
- 6: Vrijwilligers gevraagd voor de volkstuin en vlindertuin**
- 7: Rondvraag en sluiting**

Lezing door Joop Verburg

“De geheimzinnige en waardevolle wereld van de paddenstoelen”

Secretaris Marja Koldenhof

Phytophthora -vrije aardappelen kunnen vanaf nu weer besteld worden via Albert Mager.

Ook liggen er op de vergadering intekenlijsten.

Het najaarsnummer van De Groene Avereester kunt u lezen op:

www.tuinverenigingavereest.nl

- Aankomend jaar zal er strenger gecontroleerd gaan worden op het onderhouden van de tuinen!**
- Graag allen aandacht voor het bijhouden van de paden!**

KINDERSTEKJE

De dagen worden korter, kouder, natter en op de tuin is niet veel meer te doen. Alle fruit, groentes zijn ingemaakt, ingevroren en/of al opgegeten. Maar vervelen hoeft niet; er is nog genoeg te zien en te vinden in de tuinen/natuur.

Daarom een leuke creatieve herfstknutsel voor en met de (klein-)kinderen:

Benodigdheden: spuitlijm, potloden/viltstiften, papier, eventueel extra figuurponsjes.

Zoek eerst allerlei verschillende soorten en groottes aan herfstbladeren.

Teken met potlood een dier op papier en beplak ze dan met de herfstbladeren.

Met viltstift kun je mooi ogen, snorharen ed tekenen.

Met een figuurponsje kun je rondjes, vlindertjes, hartjes ed uit de bladeren drukken en die ook opplakken.



NADENKERTJES

= De mens kan heel wat verdragen, zolang het maar anderen overkomt.

= Het verlangen is vaak mooier dan de bevrediging



= het probleem met adviezen is, dat je pas weet of ze goed of slecht zijn, als je al hebt opgevolgd.

= Het zuiverst herinnert men zich het vroeger dat men nooit heeft gekend.

= Je kan niet iedereen gelukkig maken, je bent geen pot Nutella.

= Het is pas echt crisis als de wijn op is.

= Vrouwen zijn net pijnboompitjes. Zomaar ineens aan-gebrand.

= Iets kopen is vaak goedkoper dan het te krijgen

= Wijsheid is de erkenning van je eigen beperktheid.

= Waarom trek je je buik in als je op de weegschaal staat?

= Ervaring betaal je nooit met korting.

= Thuis is waar je alles kunt zeggen.... en niemand luistert.

= Thuis is waar de WiFi werkt.

= Aantrekkingskracht en bereikbaarheid zijn omgekeerd evenredig.

= Iets zélf doen is iets anders dan het alléén doen.

= Je zorgen maken is de verkeerde kant van fantaseren.

= Wie zijn eigen weg gaat, kan door niemand worden ingehaald.

= Gisteren had ik nog een dag langer te leven dan vandaag.

= Wat je afdwingt is minder leuk om te krijgen.



Hermien Wesselink schrijft:

Mij is gevraagd weer een stukje te schrijven voor de najaars editie van de Groene Avereester.

Het is alweer 8 september.

Nog een kleine twee weken en dan begint de herfst alweer. Het tuinseizoen 2019 loopt zo langzamerhand naar zijn einde toe. Het was een jaar met veel droogte en dat was in de tuin goed te merken.

Het was zo droog dat ik de stokbonen tot drie maal toe in de grond moest stoppen en uiteindelijk moest constateren dat er maar een stuk of zes waren opgekomen. Dus geen emmers met bonen voor mij dit jaar en al helemaal niet in juli! Normaal gesproken kunnen de bonen zo'n beetje geoogst worden als wij op vakantie gaan, maar daar was dit jaar geen sprake van! Ze stonden net zo'n beetje boven de grond! Ik heb er tot twee keer toe een goed maaltje af kunnen halen voor ons vieren, maar daar hield het dan ook wel mee op.

De appel- en perenboom daarentegen hebben rijk vrucht gedragen en dus staan er diverse potten appel- en perenmoes, compote, jam en dergelijke in onze kast. Ook heb ik lekker appeltaart gebakken van eigen appels.

Diverse soorten chutney heb ik gemaakt, zoals rode bessen- en rabarberchutney. Heerlijk met een stukje kaas! Trouwens ook bij de nasi, bami e.d. als bijgerecht heerlijk.

Van de courgette heb ik heel veel verschillende gerechten gemaakt. Ingemaakt in zoet zuur en uiteraard soep, waarop allerlei variaties mogelijk zijn.

Vanavond nog heb ik courgette-prei-soep gemaakt (met als toevoeging op het laatst het restant van de tomatensaus (lees hieronder) dat nog in de pan zat en niet meer in een pot paste).

Ik wil jullie het recept niet onthouden:

Ingrediënten: 2 grote preien, 1 grote courgette (zelf heb ik 2 hele grote gedaan, het was dan ook een lekker dikke soep), 3 iets kruimige aardappelen, 1 teentje knoflook, 1 rode peper, 2 liter groentebouillon, beetje verse peterselie, scheutje olijfolie en zout en peper naar smaak. Als persoonlijke touch heb ik er achteraf nog een hele dikke eetlepel mosterd doorgeroerd.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1387699/Prei-courgette-soep>



(Vervolg Hermien Wesselink)

Bereiding: Prei, courgette en aardappel goed wassen. Aardappels schillen (met schil kan ook). Groente in stukjes snijden. Rode peper in kleine ringen snijden en knoflook in kleine stukjes.

De prei, courgette en rode peper een paar minuten in een beetje olie bakken. Dan de aardappel en knoflook toevoegen en nog een minuut bakken. 2 liter groentebouillon toevoegen en ongeveer 20 minuten koken (met deksel op pan). Pureer de soep met een staafmixer en garneer met wat verse peterselie. Heerlijk met een ciabatta of ander warm brood uit de oven.

Voor wat betreft de tomaten: Ik heb nog nooit zo'n rijke oogst gehad. Op het moment dat ik dit schrijf, staan er 10 potten tomatensaus af te koelen op het aanrecht en de volgende portie gaat straks de pan in.

In de schuur staat een gigantische verhuisdoos bomvol tomaten. Omdat er een aantal tomaten met phytophthora verschijnselen aan de planten zat, heb ik de afgelopen week zo'n beetje alle tomaten van de planten gehaald en in de verhuisdoos gedaan om verder te kleuren. Dat gaat prima en zo loop ik niet het risico dat een groot deel van de tomaten verloren gaat.

De aardappeloogst was, waarschijnlijk ook vanwege de droogte, ook wel wat minder dan vorig jaar, maar over het algemeen viel er genoeg te oogsten en daardoor te verwerken/bereiden.

Het geeft mij persoonlijk heel veel voldoening dat ik kan koken met onbespoten producten uit eigen tuin. Laat de oogst dan af en toe wat minder zijn, maar je weet dat je goed voedsel binnen krijgt.

Ik wens jullie allen een goede tijd toe, een rustperiode voor wat betreft de moestuin, maar een tijd waarin je weer volop inspiratie kunt opdoen en ideeën kunt verzamelen voor het tuinseizoen 2020.

Hartelijke groet,

Hermien Wesselink



Oliebollen bakken

Afgelopen zomer brachten mijn vrouw en ik een bezoek aan het Zilvermuseum in Schoonhoven aan de Lek. Daar was een permanente tentoonstelling ingericht wat er werd gegeten en hoe een eettafel in de loop der eeuwen was ingericht. Van grote schalen, kandelaars en dat allemaal van zilver. Maar je zag ook hoe in de loop der eeuwen het allemaal hoe langer hoe kleiner en verfijnder werd: kleine taferversieringen en strakker.

Op enkele borden lagen recepten uit het kookboek “DE VERSTANIGE KOCK van 1667. In een van die recepten was te lezen hoe je fricandillen (=platte gehaktballen) kan maken. In dit boek staan in totaal 194 recepten

Omdat dit nummer in het najaar verschijnt, heb ik op internet een recept uit dat betreffende boek opgezocht hoe men olieballen maakte. En warempel, ik vond er één.

Het viel mij op dat bij het recept grote hoeveelheden ingrediënten nodig waren en dat het veel tijd kostte om de oliekoeken te maken.

Wat is het dan nu gemakkelijk: kant-en-klaar beslag, of nog makkelijker: olieballen kopen.

Willem de Boer

Om oliekoeken te backen



Neemt tot 2 pont tarwemeel 2 pont lange rosijnen (als die schoongewassen zijn, laetse in lauw water wat staen zwellen), een kop (= 3/4 kg) van de beste appelen (schilt die en snijts in heel kleyne stucxkens, de kloekhuysen wel uytgedaen), een vierendeel of anderhalf gepelde amandelen, een loot (= 15 gram) caneel, een vierendeel loots witte gember, een weynigh nagelen (dit wel onderengestoten), een half kommeken gesmolten boter, een groote lepel gist en niet wel een pintje (1/2 liter) lauwe soetemelck, want het moet heel dick beslagen zijn, dat het beslag noch tay om de lepel blijft. En dan alle het andere daerin geroert en soo laten rijzen. Neemt daertoe een mengelen van de beste raepolie, doet daerin een korst broot, een halve appel. Settet op het vuur en laet het uytbranden. Keert het broot en appel altemet om tot het zwart en hart wort. Giet er dan een schootjen schoon water in en laet het dan in de lucht kout worden, en daernaer weder op 't vuur geset, als ghy die wilt gebruyken.

Voor degene die niet zo goed is in Oudnederlands hieronder het recept zoveel mogelijk in onze huidige taal:

Neem tot twee pond tarwemeel: twee pond lange, geweldige rozijnen, een kop (=3/4 kg) van de beste appelen, geschild en in kleine stukjes gesneden, de klokhuizen er wel uitgedaan, een kwart tot drie achtste pond gepelde amandelen, een lood (= 15 1/2 gram) kaneel een vierendeel lood (=4 gram) witte gember, een beetje kruidnagels (dit wel onderengestoten=?) een half kommetje gesmolten boter, een grote lepel gist en een klein pintje lauwe zoetemelk, want het moet zo dik beslagen zijn, dat het beslag nog taai aan de lepel blijft hangen. En dan alle het andere erin geroerd en zo laten rijzen. Neem dan een mengsel van de beste raepolie, doe daarin een korst brood en een halve appel.

Zet dit op het vuur en laat het uitbranden.

Keer het brood en de appel zo nu en dan om tot het brood zwart en hard wordt.

Giet er dan een scheutje schoon water in en laat het dan in de lucht akoud worden.

Zet het daarna weer op het vuur, als u het wilt gebruiken.

Impressie van de open dag van de tuinvereniging juli 2019



De open dag was voor de tuinvereniging een groot succes.

Mede door het optreden van een kinderkoor en een zanger met een gitaar.

Het was een gezellige boel



Impressie van de open dag van de tuinvereniging juli 2019



ZOETE AARDAPPEL

De zoete aardappel is een gewas wat bij steeds meer mensen op tafel komt. Het komt van origine uit Midden en Zuid Amerika. De zoete aardappel is géén familie van de gewone aardappel, maar is familie van de haagwinde. Ze worden dan ook niet gekweekt door een knol in de grond te planten, maar ze moeten worden vermeerderd door stekken op te kweken.



De planten kunnen (afhankelijk van het ras) ook lange ranken maken die bodems goed bedekken of zelfs een beetje kunnen klimmen.

Doordat de zoete aardappel een exotisch gewas is van oorsprong, net als de gewone aardappel, mogen ze pas vanaf half mei geplant worden als er geen kans meer is

op nachtvorst. Geef ze een warme en zonnige plek in de moestuin (voor de sterke soorten) of een plek in de kas of bak (voor de warmte minnende soorten). Een plantafstand van 40 cm wordt aangeraden. Eventueel kun je ze planten op een verhoogd bed voor een snellere groei.

De knollen worden pas eind zomer gevormd en het is dan ook belangrijk om ze zo lang mogelijk in de grond te laten. Maar te veel kou in het najaar is voor de bewaarheid ook weer niet goed. Meestal is de oogst datum zo tussen 7 en 15 oktober, maar wacht zeker niet tot de eerste nachtvorst. Houd het weerbericht dus goed in de gaten rond die tijd.

De knollen worden het best bewaard bij een temperatuur rond de 15 graden op een plek waar de luchtvochtigheid relatief hoog is.

Belangrijk voor de teelt van eigen zoete aardappelen is om te kiezen voor het juiste ras wat in ons Nederlandse klimaat goede kans heeft tot slagen. Goede voorbeelden zijn: 'Tainung 65', 'Witte', 'Beauregard' en 'Seppe'.

Met de zoete aardappel kun je zeer veel verschillende gerechten maken. Over de hele wereld wordt het gebruikt in oa quiche, ovenschotels, puree of soepen. Meer informatie over deze aardappel is te vinden op de volgende websites:

www.vanderplanckewinkel.nl (in Hummelo)

www.vreeken.nl (in Dordrecht)

www.biologischpootgoed.nl (in Biddinghuizen)

Droge zomer in je moestuin: ramp of uitdaging?

De klimaatontkenners krijgen het steeds lastiger. Opmerkingen als *'Vroeger had je ook vaak droge en hete zomers'* of *'We kunnen niet eens het weer van volgende week voorspellen, laat staan het veranderen van het klimaat'*, of *'Het wordt allemaal gehypt door links en het kost handenvol geld'* zijn vaak gehoorde kreten. Ze krijgen echter steeds minder bijval. Zo langzamerhand is bijna iedereen er wel van overtuigd, dat het klimaat snel verandert en dat dit proces ons leven gaat beïnvloeden. Op moment van schrijven staan de media vol van de bijna angstaanjagende conclusies van het IPCC, het klimaatcomité van de Verenigde Naties. De zeespiegel stijgt, het zeewater wordt warmer en zuurder, gletsjers smelten, het weer wordt steeds extremer. Voor ons als tuinders is vooral dat extreem wordende weer merkbaar. De afgelopen twee zomers zijn daar voorbeelden van. Moestuinen in zinderende hitte, planten die verbranden in de loeihete zon, ontkiemend zaad dat verdroogt, noem maar op. En maar kijken op Buienradar en wachten op de buien, die veel te vaak onze regio links en rechts passeerden zonder een drup regen te laten vallen. Gek werd je er soms van. De gieter als je beste vriend, een goed teken is het niet. Als dit



de zomers van de toekomst zijn, wat betekent dat voor ons als tuinders?



Je moet je aanpassen

Mensen zijn geweldig goed in staat om zich aan veranderende omstandigheden aan te passen. Maar niet iedereen doet dat. Om een voorbeeld te noemen: de tegeltuin. Lekker makkelijk, geen onderhoud, gazonnetje van kunstgras, en paar plantjes en een boompje in potten. Geen grote boom, die geeft in de herfst alleen maar troep. Heb je zo'n tuin op het zuiden, dan kun je in een droge en hete zomer je lol wel op. De tuin wordt een microklimaat met temperaturen van boven de 40 graden. Schaduw is er niet, pas laat in de avond kun je er terecht. Zo'n tuin moet je dus niet willen, die moet je veranderen en aanpassen aan het nieuwe klimaat. Wat dat betekent? Een tuin die heel veel neerslag in korte tijd kan verwerken (gras en plantenborders) en die je op een bloedhete zomerdag schaduw geeft. (bomen en struiken)

Aanpassingen, gericht op het klimaat van de toekomst kun je ook in je moestuin realiseren. Maar hoe? Een paar tips.

Plant fruitbomen in je tuin

Veel tuinders denken dat groente veel zonlicht nodig heeft om te kunnen groeien. Dus vooral geen schaduw in de tuin! Dat is een misverstand. Schaduw is ook licht.

Mulchlaag onder de bessenstruiken

Veel groenten voelen zich in omstandigheden van schaduw of halfschaduw prima thuis in je tuin. In hete zomers zijn je planten juist heel blij met schaduw of getemperd licht. Oplossing? Plant één of meer fruitbomen in je tuin. Bomen hebben nog meer voordelen. Gevallen bladeren vergroten het organische gehalte van je bodem. De grond wordt voedselrijker en houdt meer vocht vast. Een appel- of perenboom waarvan je kunt oogsten is natuurlijk helemaal mooi! Als iedere tuinder op het complex Ommerkanaal een aantal fruitbomen zou planten, dan weet je na een paar jaar niet wat je ziet. Het is dan een prachtig groen en vogelrijk voedselparadijs!

Jan Dijkema schrijft –2

Afgelopen zomer droogde de bovenlaag snel uit. Het is dan net of de grond bedekt is met een laagje vette stof. Tijdens het begieten rolt het water als kwik over het zand. Planten nemen het water dan erg moeilijk op. Dit irritante verschijnsel kun je tegengaan door de bodem te mulchen. Dat is een ander woord voor bodem bedekken. Dat kun je doen met allerlei materialen, maar het meest natuurlijk is om dat te doen met levend of dood materiaal. Goudsbloemen zaaien tussen de wortels of bladafval onder de bessenstruiken neerleggen zijn daar voorbeelden van. Bedekte grond verdampt weinig water, is goed voor het bodemleven en gaat groei van onkruid tegen. De bladeren die je thuis in de groene container gooit, kun je in de moestuin goed gebruiken! Net als het blad dat van je fruitbomen valt. Compost werk je vaak onder, maar je kunt je het ook als mulch op de bodem leggen. Geef de zon minder kans om de grond uit te drogen!



Groenbemester gele mosterd

doen met levend of dood materiaal. Goudsbloemen zaaien tussen de wortels of bladafval onder de bessenstruiken neerleggen zijn daar voorbeelden van. Bedekte grond verdampt weinig water, is goed voor het bodemleven en gaat groei van onkruid tegen. De bladeren die je thuis in de groene container gooit, kun je in de moestuin goed gebruiken! Net als het blad dat van je fruitbomen valt. Compost werk je vaak onder, maar je kunt je het ook als mulch op de bodem leggen. Geef de zon minder kans om de grond uit te drogen!

Geef de (oosten) wind geen kans

Planten hebben een grote hekel aan de harde drogende wind uit het oosten. Ze verdampen meer water dan ze opnemen, verkleinen als reactie hun bladoppervlak en gaan slap hangen. Na een aantal dagen gaan ze dood aan watergebrek. Dat wil je als tuinder niet, dus hier moet je wat aan doen. En dat kan ook, zonder al te veel moeilijke ingrepen. Je geeft de wind minder kans door je tuin te begrenzen met een windscherm van lage struiken of hoge vaste planten. Kruisbessen zijn hier heel geschikt voor, net als aalbes. Groepjes suikermais of zonnebloemen houden ook

wind tegen en geven schaduw. Net als een strook boekweit of winterrogge die je na de winter hebt laten staan. Een bed met eenjarige bloemen als chrysant of zinnia doet het heel goed om de tuin wat luwte te geven. Groente in aller-

lei soorten, afgewisseld met bomen, bloemen en struiken met klein fruit maken je tuin tot een plek waar het heerlijk vertoeven is. Een moestuin waar je met veel plezier naar toe gaat, een plek waar je 'de kop leeg maakt' en waar je je fijn voelt.

Geef de (oosten) wind geen kans



Planten hebben een grote hekel aan de harde drogende wind uit het oosten. Ze verdampen meer water dan ze opnemen, verkleinen als reactie hun bladoppervlak en gaan slap hangen. Na een aantal dagen gaan ze dood aan watergebrek. Dat wil je als tuinder niet, dus hier moet je wat aan doen. En dat kan ook, zonder al te veel moeilijke ingrepen. Je geeft de wind minder kans door je tuin te begrenzen met een windscherm van lage struiken of hoge vaste planten. Kruisbessen zijn hier heel geschikt voor, net als aalbes. Groepjes suikermais of zonnebloemen hou-

Een rij aalbessen als windbrekers

den ook wind tegen. Een rij aalbessen als windbrekers. Net als een strook boekweit of winterrogge die je na de winter hebt laten staan. Een bed met eenjarige bloemen als chrysant of zinnia doet het heel goed om de tuin wat luwte te geven. Groente in allerlei soorten, afgewisseld met bomen, bloemen en struiken met klein fruit maken je tuin tot een plek waar het heerlijk vertoeven is. Een moestuin waar je met veel plezier naar toe gaat, een plek waar je 'de kop leeg maakt' en waar je je fijn voelt.

Zorg voor een gezonde bodem



Het is niet alleen de bodembedekking die het uitdrogen van de grond tegen gaat, het is ook het bodemleven zelf. Een gezonde bodem is de basis voor gezond en lekker eten. En dat willen we allemaal ! Onzichtbaar voor ons werken regenwormen, insecten, bacteriën, schimmels en ander micro-organismen samen bij het maken van stoffen die onze groenten opnemen. Echter, bodemorganismen hebben dode organische materialen als voedsel nodig. Op en in de bodem moeten compost, stukjes hout, bladafval e.d. aanwezig zijn om ze om te zetten in anorganische verbindingen. Om het organische gehalte van je bodem te vergroten kun je na het groeiseizoen een groenbemester zaaien. Winterrogge en gele mosterd zijn daar mooie voorbeelden van. Na de winter werk je ze onder. In de bodem worden ze verteerd. Een bodem met een hoog organisch gehalte houdt heel goed vocht vast. Alle stoffen die de planten, bomen en struiken nodig hebben zitten er in. Kunstmest is overbodig. Dat moet je niet willen. Kunstmest doorbreekt de natuurlijke kringloop in je tuin. Na een fikse regenbui spoelt het al weg. Het gebruik van een gewasbeschermingsmiddel in je groentetuin is een ramp voor het bodemleven. Chemische toevoegingen horen niet in een tuin waaruit je gezond wilt eten.

Groenbemester gele mosterd

Jan Dijkema schrijft-3

Conclusie

Een droge zomer of juist een heel natte periode hoeft voor de groentetuin geen ramp te zijn. Met wat simpele ingrepen kun je een hoop narigheid voorkomen. Een wandelingetje langs de tuinen van het Ommerkanaal maakt al gauw duidelijk, dat veel tuinders hun eigen groenten- en bloemenparadijsje hebben gecreëerd. In veel tuintjes gaat het niet meer om produceren alleen, maar ook om het genieten van dat wat de natuur ons biedt. Als het dan ook nog lukt om een gezonde kringloop te realiseren wordt het nog leuker en zijn we klaar voor het andere klimaat.

September 2019

JD



Bomen en struiken zorgen voor een intieme tuin



Een heerlijke plek om te vertoeven



Ommerkanaal, overzicht over de tuinen, inclusief regenboog

Tuinspreuk

Tuinen kennen geen jaren, alleen seizoenen.

Zie de herfst als begin van het nieuwe en niet als einde van het oude groeiseizoen.

=====

Waar komen ze vandaan?

Iedereen kent het verhaal dat kinderen uit de rode kool komen. Dit verhaal is niet typisch Nederlands: het wordt ook in ons omringende landen verteld, waarbij ook uit andere kolen kinderen kunnen komen.



Het is een typisch verhaal om lastige vragen van nieuwsgierige kinderen te omzeilen.

Maar waarom is de kool de oorsprongsplek van kinderen?

De verklaring is waarschijnlijk dat kolen veel geteeld werden en dus overal stonden, dat ze door rijk en arm werden gegeten en dat binnen in de bolle sluitkolen gemakkelijk iets verstopt kan zitten.

ASPERGES: van zaad tot gewas...

Wanneer je eens heerlijk op je gemak over het volkstuincomplex Tuinvereniging Avereest loopt, speur je al op vele tuintjes verhoogde bedden. Aha, daar worden asperges geteeld. Wie ze van eigen tuin geproefd heeft, die wil niets anders!

Je hebt niet direct, na de eerste oogst, een groot maal. Maar wanneer je de aspergestengels bewaart in een vochtige theedoek in de koelkast, heb je zo een heerlijk maaltje bij elkaar gesprokkeld voor meerdere personen.

Maar je kunt er ook aspergesoep van maken, we vermelden een recept (internet).

In het najaar zie je grote, en vele hoge stengels (ontspruiten aan één plant) en vele fijne takjes daaraan met aan het uiteinde eerst groene dan rijpend naar rode zaadjes. Prachtig gezicht! Als de rode zaden rijp zijn, dan is het oogsten.

Zo te lezen op internet zijn de zaden van asperges duur, maar wie een beetje de tijd ervoor neemt, kan natuurlijk ook zelf gaan oogsten. Maar of deze zaden ook kiemkrachtig zijn? Anders gewoon een zakje aspergezaad kopen toch?

Onze aspergebedden (twee) staan op een meer zonrijke en schaduwplek. Zo kunnen wij (Piet en Tineke Poortman), wanneer het zonrijke bed zijn vruchten mindert, verder oogsten op het meer schaduwrijke bed. Dit was niet gepland, maar aan ervaring rijker geworden. Van de eerste oogst tot aan de zaadvorming een fotoreportage gemaakt, geniet ervan mee...

Hoe groeit een asperge? Deze link laat je met een video het meebeleven...

<https://schooltv.nl/video/hoe-groeit-een-asperge-het-hele-groeiproces-van-zaadie-tot-asperge/>

Aspergesoep (4 personen) – Allerhande

Ingredienten: 500 gram witte asperges, 1 ½ liter water, 75 gram roomboter, 75 gram tarwebloem, 2 bouillontabletten (kip), 125 ml (soja)slagroom, 1 mespunt nootmuskaatpoeder. Roomboter kun je vervangen door (olijf)olie. Bouillontabletten (kip) kunnen ook vervangen worden door een vegetarische tablet.



Oogst van meerdere dagen

Bereiden

Was de asperges en schil ze met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden. Verwijder de houtachtige onderkant. Houd de schillen en onderkant apart. Breng de asperges met het water in een ruime pan aan de kook (circa 5 minuten). Laat dit 10 minuten staan. Haal de gekookte asperges uit de pan en houd ze apart.

Voeg de schillen en stukjes onderkant toe aan het kookvocht en laat ze nog 20 minuten trekken.

Schenk de aspergebouillon door een zeef en vang de bouillon in een andere pan op.

Smelt de boter of plantenmargarine in de bouillonpan en voeg de bloem toe. Roer tot een glad mengsel en laat dit 3-4 minuten garen zonder het te laten kleuren. Voeg nu de bouillon in gedeelten toe en de bouillontabletten (kip of vegetarischen breng het geheel aan de kook. Laat het zachtjes koken. Snijd de asperges in stukjes en voeg ze met de (soja)room toe aan de soep.

Breng op smaak met nootmuskaat en peper.

Wie er toch iets meer zout aan toe wil voegen (geen smaak is gelijk), dat is aan u zelf. Op de foto een eigen creatie van het recept, met eetbare bloemetjes om het geheel op te leuken. Een stukje geroosterd brood, erg lekker. Zo ook wat bij elkaar gesprokkelde kruiden uit de volkstuin. Laat het u lekker smaken...!



Een bord heerlijke aspergesoep uit eigen tuin

De kringloop van de aspergeteelt van redactielid Tineke Poortman in beeld



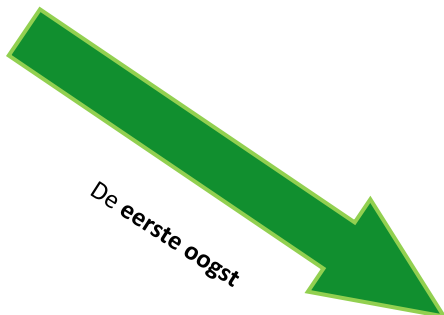
Bloei van de asperges



Zaden van de asperge



De zaden zijn nu rijp



De eerste oogst



Tips en wetenswaardigheden

Voorkom tulpenleed

Is het voorjaar koud en nat, dan is er kans op tulpenvuur.

Symptomen zijn: op de bloemen verschijnen bruine vlekjes; wat later worden de bloemen bedekt met grijs schimmelpluis.

Rooi de bollen en gooi ze weg.

Voorkomen: wees matig met de stikstofbemesting en plant de tulpen ieder jaar op een andere plek.

Paprika en pepers telen.

Vanaf half april kunnen paprika en peperplanten in de kas worden geplant en vanaf half mei mogen ze ook buiten de grond in. Omdat dit tropische planten zijn, groeien ze binnen altijd beter dan buiten en ook het oogstseizoen is binnen langer, omdat de teelt eerder begint en langer door kan gaan.

Kortom: als het kan, teel ze dan onder glas of folie.

Er is veel variatie in vorm en kleur en bij pepers ook de “heetheid”.

Probeer ook eens dwergpepers, planten die een lage, struikvormige groei hebben en daarom ook geschikt zijn om in een grote bloempot op het terras te telen.

13 koolgroenten om in april te zaaien:

rode kool	witte kool
raapstelen	bladmoes (veredelde raapstelen)
spruitkool	meiraap
spitskool	savooiekool
chinese kool(onder glas)	bloemkool (onder glas)
Broccoli(onder glas)	radijs
Rammenas	

Sperciebonen

De vroegste sperciebonen oogst je van lage stambonen, die rond half mei buiten uitgeplant worden.

Daarvoor is voorzaaien (poten) vanaf half april in een kas of platte bak nodig.

Poot vijf bonen in een pot of iets anders, gevuld met een mengsel van aarde en potgrond.

Druk de bonen aan en dek af met scherp zand. Gebruik een vroeg ras bv Prelude en plant vanaf half mei, als de grond goed is opgewarmd., de plantjes uit op een afstand van 50 x 40 cm.

Micorrhizza

Waarschijnlijk hebben jullie er nog nooit van gehoord, maar de tuingrond zit er vol mee: **mycorrhiza**

Dit zijn schimmels die met hun lange schimmeldraden in de aarde en vaak deels ook in de plantenwortels groeien. Voordat je je zorgen gaat maken over de gezondheid van je groenten: dit is juist goed. Het zijn nuttige schimmels, die in symbiose (samenwerking) met de plantenwortels leven en ervoor zorgen, dat planten voedingsstoffen en water uit de bodem kunnen opnemen. Er zijn zelfs planten die niet kunnen leven als niet de juiste **mycorrhizaschimmel** in de bodem aanwezig is. Door organische bemesting toe te passen, stimuleer je deze bodemschimmels en groeien de planten beter.



Kweeper, een fruitboom: wat kun je ermee doen?

Wanneer je op je gemak over het volkstuincomplex van De Groene Avereester aan het Ommerkanaal kuiert, zie je op verschillende (openbare)percelen één of meerdere fruitbomen staan. Zo ook bij het complex 'Vlindertuin'. Dit ziet er prachtig uit toch? Daarbij staat er op de bordjes uitgebreide informatie over het ras. Een mooie meerwaarde voor het complex en steeds meer buitenstaanders (mond op mondreclame?) weten de weg er naar toe! LEUK.

Merendeels zie je algemene fruitsoorten (appel, peer), de Kweeper lichten we hier maar een heel klein stukje uit, maar er staat op het internet heel veel informatie. De Kweeper, het is een niet zo alom bekende fruitsoort (wat kun je nou doen met zo'n steenvrucht?). Tja, daarom vond de tuinredactie het wel de moeite waard om er iets over neer te pennen. Maar lees er meer over door een van de twee linken te openen.

Kwekerij De Vrolijke Noot in Zuidwest Drenthe is een bezoekje waard (je kunt er een leuk dagje uit van maken): <http://www.devrolijkenoot.nl/> Tip: bel even vooraf wanneer je welkom bent, de biodynamische kwekerij van ruim 4 hectare is niet dagelijks geopend. Zie contact.

Over de Kweeper zelf...

Deze fruitboom heeft aan blad een mooie sierwaarde, dus tevens een bijzondere fruitboom voor de siertuin (wanneer er natuurlijk voldoende ruimte is). Maar ook de bloesem (mei/juni) en de vrucht (september) zijn het bekijken waard (zie foto's). Maar wist je ook al dat de Kweeper afkomstig is van de rozenfamilie? Ook in Japan schijnt de vrucht erg populair te zijn. Dit (recepten en inmaak en nog meer...) is te lezen op <https://eten-en-drinken.infonu.nl/producten/86208-de-kweeper-wat-kun-je-doen-met-de-kweeper.html>



Van bloesem tot peer



(Vervolg bijdrage Tineke Poortman)

Japanse Wijnbes & kleurrijke salade – ontdek de smaken!

Via, via zijn wij aan een stekkie van de wijnbes gekomen en ondertussen is het draadraster voor een gedeelte al mooi begroeit met meerdere ranken. Wanneer je alleen naar zo'n rank kijkt is het al een bijzondere vruchtstruik; rode stengel met daaraan heel fijne stekeltjes (zie foto). Na de bloei komen er kleine, super-rode vruchtjes aan. Wanneer je ze plukt zijn ze een beetje kleverig. Over de smaak; fris zoetzuur (combi tussen framboos/kruisbes of...?). We horen graag, wanneer u de Japanse wijnbes ook in bezit heeft, welke bessmaak u waarneemt.

Japanse Wijnbes, hoe te gebruiken?

De vruchtjes kunnen veelzijdig worden gebruikt, denk daarbij behalve het toetje ook eens aan een gemengde salade (kies hiervoor o.a. meerdere, gekleurde slasoorten, rucola, bieslook, stengelui, peterselie, bladsellerij, komkommer, tomaatjes etc.) waarop gedrapeerd gekleurde, eetbare bio-bloemetjes (voor de liefhebbers) er een kleurrijk geheel van maken (zie foto). Over de bio-bloemetjes; struin eens langs de graspaden op het volkstuincomplex, wie weet spot je wel een niet alledaags culinair hapje? Wij waren zeer verrast, jij ook?

Over de oorsprong van de Japanse wijnbes (*rubus phoenicolasius*)

Deze plant, die verwant is aan de roos maar ook aan de braam en de framboos, werd oorspronkelijk ingevoerd vanuit Azië en kreeg daarom de naam Japanse wijnbes. Het is een makkelijke plant om te stekken, de ranken kunnen wel tot drie meter lang worden. Bedenk vóóraf waar te planten in uw sier-/volkstuin.

Voor het vermeerderen, hoe te onderhouden etc.?

Lees hierover meer op

<https://moestuincursus.nl/almanak/fruit/japanse-wijnbes>

Japanse wijnbes



Een heerlijke gemengde salade



Even een voorstelpraatje wie je bent en wat je kwijt wilt aan ons:

Mijn naam is **Mirranda Bruins**. Sinds 2006 woon ik weer in Dedemsvaart na een periode van 17 jaar in Ommen te hebben gewoond. Ik werk alweer bijna 20 jaar bij Pickup International in Dedemsvaart. Mijn hobby's zijn wandelen, hardlopen, tuinieren, lezen.



Op welk tuincomplex heb jij/jullie een tuin en hoeveel are bewerk je?:

Ik huur sinds juni 2018 een tuintje aan het Ommerkanaal. Ik bewerk op dit moment één are en dit zal aan het eind van dit jaar twee are gaan worden.

Waarom ben je met een volkstuin begonnen en hoe lang heb je de volkstuin al?

Ik wandelde af en toe eens over het volkstuincomplex en genoot daar van de rust en de bloemen en planten. Op een avond (ergens in juni 2018) liep ik daar weer te genieten en toen werd ik aangesproken door een aantal mannen die daar gezellig bij elkaar zaten te praten op een bankje, ze vroegen of ik belangstelling had voor een tuintje. Ik was even verrast door die vraag en zei gelijk; "Nee dat is niets voor mij, ik vind het prachtig om al deze tuintje te bewonderen maar daar heb ik "geen tijd voor" en ik heb er geen verstand van". Al kletsend werd ik "begeleid" door de tuintjes op het complex en door hun enthousiaste verhalen raakte ik ook enthousiast. "Er was altijd wel iemand "op de tuin" bij wie ik terecht kon met vragen", zeiden ze. "En moeilijk was het niet", vertelden ze. Ik zei hen, dat ik erover na zou denken.

Thuis gekomen en onder het genot van een kopje koffie vertelde ik mijn vriend enthousiast over deze ontmoeting. Hij zei gelijk: "Waarom ga je het gewoon niet een jaar proberen. Het lijkt me echt wel iets voor jou, je mag graag tuinieren en als je daar tot rust komt zou ik er niet zo lang over nadenken". Meteen diezelfde avond heb ik contact gezocht met Albert Mager en het weekend daarop had ik een eigen tuintje.

Een tuin is nooit af.....heb jij nog plannen voor de toekomst met je tuin?

Eind dit jaar krijg ik er een "perceeltje" bij, en ben al bezig met allerlei plannetjes in mijn hoofd, maar of dit ook werkelijk allemaal te realiseren is ?..... Ik begin gewoon en zie wel hoe het loopt. Ik kijk af en toe de kunst af bij mijn mede-tuinmannen/vrouwen en lees veel op het internet en in tuinbladen.

Werk je alleen op de tuin of gaat er iemand mee?

Ik werk voornamelijk alleen. Mijn vriend helpt me alleen bij de wat "grotere klussen" zoals gereedschapskist maken en hoge 'klimrekken" en hekjes plaatsen.

Gebruik je wel of geen bestrijdingsmiddelen?

Nee ik gebruik geen bestrijdingsmiddelen. Alleen bij luis, groene zeep gemengd met water en spiritus.

Vertel eens...wat verbouw je zoal en wat ging er afgelopen jaar heel goed en wat ging niet zo goed?

Ik ben echt nog aan het uitproberen. Zo blijkt ook dit jaar dat ik alles veel te dicht op elkaar had staan en dus misschien iets teveel van alles wat had. Hopelijk gaat dat het volgende seizoen iets beter, omdat ik er dan een stukje tuin bij heb. Dit jaar had ik onder anderen: bietjes, diverse soorten sla, spinazie, tuinbonen, stokbonen, boterboontjes, bruine bonen, prei, courgette, komkommer, diverse koolsoorten, knoflook en uien, wortels, pastinaak, tomaten, diverse kruiden, aardbeien en fruitstruik(jes) en fruitboompjes (maar deze zijn nog niet zover dat ze al vrucht droegen dit jaar) Helaas hadden we dit seizoen veel last van muizen, mollen en woelratjes. Dus er waren diverse soorten groenten aangevreten. Ook heb ik wat bloemen in mijn tuin gezet waaronder, dahlia's en chrysanten korenbloem, lampionplant en eucalyptus.

Promoot je bij je familie/vrienden/collega's de volkstuinvereniging, zo ja wat is jouw favoriete slogan?

Nou niet echt promoten, maar ik ben altijd wel enthousiast aan het vertellen over mijn tuintje en geef met regelmaat courgettes en komkommers en sla weg omdat dit vaak in overvloed groeit en ikzelf er niet tegen kan eten.

Wil je verder nog iets vertellen wat nog niet gevraagd is met betrekking tot tuinieren/volkstuin?

Het enige wat ik kan zeggen uit ervaring is, dat mijn tuintje een stress-free zone voor mij is en ik het iedereen kan aanraden om te gaan tuinieren zolang je het maar als een hobby ervaart.

BEZOEK EENS EEN TUIN (door Klaasje Niks)

Afgelopen zomer ben ik naar een mooie bezoektuin geweest in Ruinen.

Het heet De Luie Tuinman , ze tuinieren biologisch en is écht een bezoek waard.

Via een route wandel je door verschillende tuinen, allemaal met een eigen thema.
(ook een moestuin!)



Ook hebben ze een kwekerij waar de planten en kruiden worden verkocht die je in hun tuin tegenkomt.

Na afloop kun je heerlijk op het terras zitten met een kop koffie/thee en eigen gebakken cakes of taartjes. En daar kijk je je ogen ook uit, heel kleurrijk met allerlei eigen handgemaakte kussens en tafelkleden en wat ook zo leuk is en je niet zo vaak meer ziet, zijn de mussen.



Het is eigenlijk wat teveel om over elk thematuin wat te vertellen, ik zou zeggen in het zomerseizoen volgend jaar eens heengaan, echt een leuk dagje uit.

Meer informatie over de bezoektuin vind je op:

www.deluietuinman.nl

Het adres is: De Luie Tuinman vof

Gijsselterweg 29 7963PG Ruinen

(in de winter gesloten, in het voorjaar openen ze weer)

PERMACULTUUR

Naast de traditionele manier van tuinieren, die eigenlijk iedereen wel kent (mooie nette rijtjes met groentes, paadjes en een met recht trotse moestuineigenaar die één keer in zijn handen spuugt en zonder probleem zijn are omspit waar menig sportman respect voor heeft) bestaat er ook nog een andere manier van moestuinieren en dat heet **permacultuur**.

Wat is nou precies permacultuur en hoe werkt zoiets nou? In dit stukje een korte uitleg en op het volkstuincomplex Ommerkanaal zijn een aantal mensen hier mee bezig, wandel eens langs voor uitleg en wie weet is het ook iets voor jou.

Permacultuur is een natuurlijke manier van tuinieren waarin je met de natuur meewerkt. De bodem wordt met respect behandeld, spitten blijft achterwege en eetbare planten worden in kleurrijke polyculturen geteeld.(diverse gewassen door elkaar) Hierdoor creëer je een gezonde en productieve tuin waarin bodem en planten een natuurlijk evenwicht vinden, weerbaarder zijn en gezonder blijven. Deze werk besparende technieken geven plezier en is ook voor de drukke gezinnen haalbaar..



Ziet u het verschil?

Mulchen betekent het afdekken van de grond, het is de sleutel tot een onderhoudsarme moestuin. Geschikt om te mulchen zijn stro, grasmaaisel, blad, compost, plantenresten (ook onkruid, zolang zich nog geen zaden heeft gevormd), vlasstro.

Plantengildes is een benaming voor het beplanten van planten tussen fruitbomen, zodat zij de voeding in de grond verbeteren en je betere oogst krijgt van je fruitbomen. Er zijn verschillende en het ligt ook aan de soort grond. Dit is dus voor ieder uitproberen, maar over het algemeen zijn deze planten heel geschikt: rabarberplant, bieslook, munt, lavas, vingerhoedskruid, vaste lupine, uien, krokus, weegbree, ijzerhard, bergamotplant, moederkruid en nog veel meer. Ook heel veel kruiden zijn geschikt, zo heb je veel variatie en ga je ziektes tegen.

Mocht je interesse hebben en lijkt het je wat dan kun je op internet heel veel nuttige informatie vinden op www.youtube.nl . Zoek dan bv op permacultuur, de eetbare bostuin ed en je komt heel veel uitleg tegen. Ook zijn er goede boeken hierover.

Permacultuur is een andere manier van tuinieren, we zeggen niet dat het beter is, maar met een andere insteek. De een houdt van zijn of haar nette rijtjes en de ander ziet door de natuurlijke groei nog prima zijn of haar boompjes door het bos. Wat permacultuur en de traditionele manier verbindt, is de liefde voor de prachtige hobby tuinieren en laten we daar respect voor hebben.

Een terugblik van Willem Komduur op de zomer, geschreven in het dialect van Zuidoost Drenthe.

JULI

As ik een advertensie in de kraant zie
Wil ik geliek al mit vakaansie.
Lekker poottien baden in de zee
Of lanterfantien in Saint Tropez.
Mit een vliegreis van veul uren
Steek ik de ogen uut van de buuren.
Zie gaot naor een camping vlak bi'j Rekken.
Meer kan de broen niet trekken.
Zunne-eulie, faktor tien
Zo broen heb ie mij nog nooit e-zien.
'k Wod wakker en weet ie waar ik lag?
An de plas bij 't Stoetenslagh.



AUGUSTUS

Op de akker rogge, gaarst en haover
Laangs de wegkaant rooie klawer
Iene grote zee van kleuren
De oogst möt non gebeuren.
Gien peerd en wagen meer mit garven
Mar veul combeins op de boeren-arven
Een zaodbult of een doörsmesien
Krieg wij non niet meer te zien
Alle giet non in het groot
Olde romantiek is dood
Tied is tied en dat kost geld.
Dat hadden de economen al veurspeld.
Willem bedankt voor het mogen gebruiken van jouw maandgedichtjes. De redactie heeft ze met plezier geplaatst.



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

*wel***KOOP**



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

BALKBRUG

Molenweg 6
Tel: 0523 - 656441

Alles voor uw dier, tuin en ruitersport!

**VAN DER GRAAF
DE MOLEN**
dier tuin en ruitersport

WE ZIEN U GRAAG

IN ONZE WINKEL!

VAN DER GRAAF DE MOLEN HOOFDVAART 97, DEDEMSVAART (0523) 612484
INFO@VANDERGRAAFDEMOLLEN.NL WWW.VANDERGRAAFDEMOLLEN.NL



De redactie wenst alle tuinliefhebbers en hun gezinsleden een goed en gezond 2020