

“ DE GROENE AVEREESTER”

**Uitgave:
Volkstuinvereniging "Avereest"**



**Voorjaar 2020
38ste 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

Penningm. : 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:

Harry ten Brink en Janny de Boer

Website:

www.tuinverenigingavereest.nl

Redactie:

Willem de Boer 612767
willeemdeboer@kpnplanet.nl

Klaasje Niks 614962
niks@t-mobilethuis.nl

Tineke Poortman 614182
tinekepoortman@gmail.com

Druk: Drukkerij "Drukpunt", Dedemsvaart

VAN DE REDACTIE



Het is 10 januari 2020 en het redactieteam (Tineke Poortman, Klaasje Niks en Willem de Boer) komen voor de eerste keer in het nieuwe seizoen bij elkaar bij Klaasje thuis.

Na de beste wensen en koffie en thee met iets lekkers erbij, begint het brainstormen. Wie doet wat, welke onderwerpen kunnen we plaatsen. Allerlei ideeën passeren de revue. Klaasje komt met een recept met allerlei (on) kruiden uit je eigen volkstuin.. Als Willem het recept hoort, trekt hij een raar (lees: vies) gezicht. Dat ontlokt Tineke de uitroep: “Willem vindt dat niet lekker”. Maar het komt er wel in.

Door het aantal beschikbare aantal pagina's (16 voor de papieren en dit keer ook de digitale versie), wordt het keuzes maken en het aantal onderwerpen beperken.

Maar goed: er komt wel copy binnen en het team hoopt alle binnengekomen artikelen te kunnen plaatsen.

Wat kunnen we in dit nummer verwachten?

- De openingstoespraak van onze nieuwe voorzitter
- Waar moeten aardappels worden gepoot
- Een interview van Tineke met redactielid Willem, die 20 jaar redacteur is van de Groene Avereester
- Bijdragen van Jan Dijkema ,Daan van den Bosch, Tineke Poortman, Klaasje Niks
- En wat er verder nog allemaal in komt.

Het redactieteam wenst jullie veel leesplezier en een goed tuinjaar.

Het team



Een dag niet gewied is een jaar lang verdriet

Bericht van Albert Mager:

Vanaf nu zijn de bestelde pootaardappelen elke woensdagmorgen af te halen bij het schuurtje op de Vlindertuin. Wil je ze bij mij thuis ophalen, dan eerst graag bellen: 615772



Verzoek aan eenieder om de paden goed bij te houden.

Poten van aardappelen: dit jaar/ 2020 op het middengedeelte.

Bij ziekte graag tijdig doorgeven aan het bestuur dat de tuin, tijdelijk niet onderhouden kan worden.

Dit jaar zal er strenger gecontroleerd worden op het onderhoud van de tuinen!

De Open Dag is vastgesteld op 04 juli 2020.

Jaarvergadering wordt gehouden op maandag 23 november

Vacature bestuur: we zijn op zoek naar een nieuwe penningmeester. Inmiddels is bekend dat Jan Siegers aangegeven heeft te willen stoppen. Wie meldt zich aan voor een verkennend gesprek? En neemt zitting in een enthousiast bestuur? We horen graag van u!

Grasmaaien: Piet Poortman heeft aangegeven hiermee te willen stoppen. Wie wil dit van hem overnemen? Graag doorgeven aan het bestuur.

Het bestuur wenst eenieder een **GOED TUINJAAR**

04-02-2020

Marja Koldenhof

Secretaris.

OPENINGSTOESPRAAK VAN DE NIEUWE VOORZITTER ALIEJENNE BEUMER OP DE LEDENVERGADERING VAN DE TUINVERENIGING "AVEREEST" OP MAANDAGAVOND 25 NOVEMBER 2019 IN DE BARON,

DEDEMSVAART



Onze tuin

Bij ons in de tuin, fluiten de vogels.

Fladderen de vlinders en kruipen torretjes vrolijk in het rond.

Bloemen tonen hun vrolijke kleuren en struiken wiegen in een zachte bries".

Hoe gaat het op de tuin:

Terugkijkend op het afgelopen jaar denk ik dat we kunnen zeggen dat we een goed tuinjaar achter ons hebben gelaten, ondanks het hittestrecord van 40 graden in juli. De toch wat late nachtvorst zo ontdekke ik in de aantekeningen van mijn man. Eind mei hadden we nog nachtvorst. In anderhalve maand tijd dus een verschil van 40 graden.

Gelukkig konden de meeste planten daartegen met behulp van wat extra water.

De laatste tijd gaat het op het journaal nogal eens over het klimaat en stikstof. Het hebben van een volkstuin en het verbouwen van je eigen voedsel draagt volgens mij op een positieve manier bij aan het klimaat. Immers wij eten ook onze kromme peren, de aardappel met een pitje. Kortom er wordt door ons weinig voedsel verspild en voor mijzelf geldt, dat wat we niet opeten, gooien we op de compostbult, want ja soms heb je opeens toch wel heel erg veel sla.

En velen van ons gaan op de fiets naar de volkstuin om onze groente te oogsten. En wat me vooral opgevallen is, dat voedsel veel langer goed blijft als je het zelf verbouwd hebt. Immers je doet het meteen in je eigen koelkast, en het niet vrachtwagen in, vrachtwagen uit. En nog een groot voordeel, je weet wat je eet. Je weet of het bespoten is of niet bespoten is zoals in onze tuin het geval is. Kortom het hebben van een moestuin is goed voor het milieu. Op milieucentraal vond ik dat het voorkomen van voedselverspilling zo'n 155 kilo co2 bespaart, de besparing van het vervoer dan nog niet meegerekend. Dat we dan een extra diepvries hebben staan, kan dan vast wel uit.

Maar wat belangrijker is denk ik is dat het hebben van een moestuin vooral leuk is. Tenminste ik hoop dat u daar ook zo over denkt.

Mij heeft het opgeleverd dat ik veel weet van hoe groenten groeien, wat er voor nodig is om er voor te zorgen dat we ze kunnen eten. Om maar te beginnen met ons eerste gewas wat we oogsten. De asperge, in de winkel heb je witte en groene liggen. Wist ik veel dat dit één en dezelfde plant is en dat asperge groen wordt, zodra die boven de grond groeit.

Overigens wat een asperges hebben we kunnen oogsten! Het hield maar niet op. En dan de perenboom. Kaal toen we de grond gingen bewerken, en afgelopen augustus vol met peren. Honderdtachtig kilo kwam er vanaf. Wat was ik blij met collega's die wel tien kilo per persoon wilden hebben! Ik heb ondertussen heel wat nieuwe recepten gevonden, ook hadden we pompoenen in overvloed en om er alleen soep van te maken. Wist u dat er een pompoenjam bestaat? En dat de pompoen heel geschikt is voor de stoofpot.?

Voor mij was het niet alleen het eerste jaar dat we een tuin hadden, maar ook mijn eerste jaar als voorzitter. Zoiets is altijd even wennen en zoeken hoe doe je dat?

Wat speelt er, wat moet er geregeld worden. Gelukkig waren er ervaren medebestuurders die mij daarin wegwijs hebben gemaakt.

(Vervolg openingstoespraak voorzitter Aliejene)

Er is dit jaar veel werk verzet door de vrijwilligers! Er is een gedeelte van de tuinen, die niet bezet waren, omgetoverd tot een extra stuk vlindertuin met mooie fruitbomen.

Er zijn allemaal nieuwe bordjes gekomen bij de planten in de vlindertuin

Er zijn stukken land bewerkt.

Er is begonnen met het opknappen van de singel.

Er is waarschijnlijk veel meer gedaan, veelal in stilte, maar als het niet gebeurde, zouden we het zeker wel merken!

Dank aan iedereen die een bijdrage levert aan het onderhoud van de tuinen.

De redactie heeft weer zijn best gedaan om er een mooi blad van te maken.

Want met elkaar moeten we het doen.

Over onderhoud gesproken.

Het bestuur heeft dit jaar door omstandigheden minder goed gecontroleerd op onderhoud van de individuele tuinen.

Volgend jaar zullen we hier strenger op gaan controleren! Ook verzoeken we iedereen de paden goed te onderhouden

Verder kijkt het bestuur terug op een schitterende **open dag**. Het was prachtig weer en er was van alles te doen op de tuin. Een grote groep mensen bezocht de tuin.

Helaas levert zo'n dag niet meteen heel veel nieuwe moestuinders op. Daarom willen we dit jaar ook op markten de moestuin gaan promoten om te zorgen dat ons ledenbestand op peil blijft, want zoals elk jaar melden zich mensen om uiteenlopende redenen af. Gelukkig zijn er ook wel wat nieuwe aanmeldingen.

Tot slot wil ik u allen wijzen op de nieuwe Groene Avereester die op de website staat!

Bomvol mooie artikelen, het lezen zeker waard. De redactie heeft weer zijn best gedaan!

Tot slot een eigen variatie op het gedicht waarmee ik begon.

Bij ons in de tuin, werken mensen hard, om hun groentes te verbouwen.

Delen we de oogst met muizen en kevers. En helpen elkaar waar we kunnen.

Aliejene Beumer, voorzitter.

25 november 2019.

Aliejene Beumer

j.a.beumer@gmail.com

06-19843250



EVEN BIJPRATEN



De redactiecommissie gaat bij iedere uitgave van De Groene Avereester met een algemene vragenlijst bij een tuinvriend op bezoek. Deze keer te gast bij Willem de Boer, geïnterviewd door Tineke Poortman op Valentijnsdag 14 februari 2020.

Even een voorstelpraatje: wie ben je en wat wil je aan ons kwijt?

Ik ben Willem de Boer, tuinierder in hart en ziel en al 20 jaar redactielid.

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

Ik tuinier met plezier aan het Ommerkanaal op 1 are. Al vanaf het begin met zoveel grond.

Waarom en waar ben je met een volkstuin begonnen en hoe lang al in bezit?

Drie-en-twintig jaar geleden, achter ons huis in Drogteropslagen verbouwde ik al groenten, zo ook in de kas. Deze kas verhuisde een jaar later ook naar het Ommerkanaal.

Een tuin is nooit af, heb jij/jullie nog toekomstplannen met de volkstuin?

Ach, de huidige kas is al 40 jaar oud, misschien eens vervangen?

Werk je alleen op de volkstuin of gaat er nog iemand anders mee?

Voorheen bewerkte ik alleen die ene are, soms met mijn vrouw Tineke. Na mijn ziek zijn, enkele jaren geleden, helpt mijn vrouw ook mee.

Gebruik je wel of geen (natuurlijke) bestrijdingsmiddelen?

Wanneer je natuurlijk tuiniert is een chemische bestrijding niet nodig. Ik noem een voorbeeld: "poot resistente aardappels tegen *Phytophthora* en ga de *coloradokever* te lijf door ze dood te knijpen (wel met handschoen aan hoor)". Tegen de witte vlieg op bijvoorbeeld boerenkool, plant ik knoflook tussen de koolplanten.

Vertel eens, welke groenten verbouw je zoal?

Merendeels traditionele groenten, maar ook pastinaak en bladmoes (raapstelen) en knoflook.

Wat ging er in het achterliggende jaar goed en/of minder goed?

Je kon in 2019 het water niet aandragen, zo warm! Pootgoed, zoals boontjes, werden verschillende keren opnieuw in de grond gezet. Zaden gaven een beperkte opbrengst.

Promoot je bij familie of (goede) kennissen of collega's ook de volkstuinvereniging?

Het tuinieren van ons aan het Ommerkanaal komt zeker wel eens tijdens een bezoekje ter sprake, maar deel ook geregeld onze onbespoten groenten uit. Men is er heel blij mee, vooral omdat de smaak van bio-groenten echt heel lekker is. Je proeft wat je eet !

En, attendeer je ook anderen op onze prachtig ingerichte vlindertuin?

Natuurlijk, zo ook de jaarlijkse Open Dag begin juli. Welkom vanaf 10 uur tot?

Wat is jouw favoriete tuinslogan?

Zoals al eerder vernoemd, groenten uit eigen tuin zijn het lekkerst. Ontdek het zelf in je eigen (volks) tuintje. Je mede-tuinierders heten je van harte welkom !

Wil je verder nog iets vertellen wat nog niet ter sprake is gekomen?

Ik snap niet dat er tuinierders zijn die heel enthousiast beginnen en er uiteindelijk niets van bakken. Zo jammer. De meeste tuintjes zien er goed verzorgd uit, houden zo!

HERGEBRUIK

Heb je in huis nog een oud wijnrek liggen of kom je er één tegen bij de kringloop? Bekijk het eens anders en maak er een droogrek van voor uien en knoflook.

Met wat kippengaas dat je vastmaakt aan de leggers kun je er zo je droogwaar op leggen zonder dat het elkaar raakt.

VOOR U GELEZEN.

Waarom likken poezen graag aan plasticzakken?

De meeste plastic zakken worden gemaakt van polyetheen. Daarin zitten vaak vetachtige stoffen, die het folie glad houden. Ze worden van dierlijk of plantaardig spul gemaakt. In het plastic komen ze naar de oppervlakte en daar vormen ze een dun laagje vet. Dit dunne laagje vet vinden katten lekker.



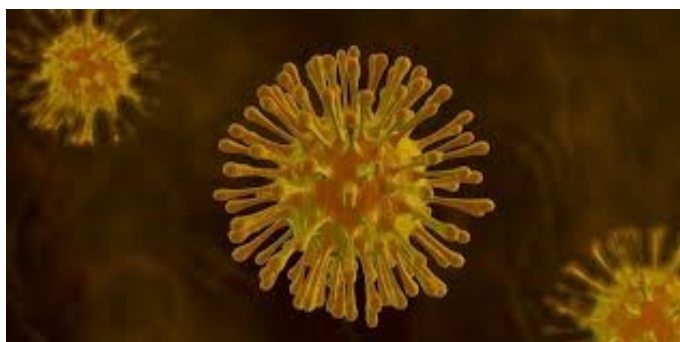
CORONAVIRUS

Ook de Groene Avereester kreeg hier mee te maken. “De Baron” is gesloten en daarmee ook de diverse disciplines die er ondergebracht zijn: Rabobank, gemeenteloket, bieb, enz. maar ook drukkerij De Stuw is dicht. Maar dank zij twee medewerkers—Ellen en Geert— kan dit nummer worden gedrukt.

Het was een noodgeval: het nummer moest immers de deur uit.

Dank, dank Ellen en Geert voor jullie medewerking

De redactie



KWEEPEER, EN WAT KUN JE ER MEE 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'.

Daarbij staat er op de bordjes uitgebreide informatie over het ras. Een mooie meerwaarde voor het complex en steeds meer buitenstaanders (mond tot mondreclame?) weten de weg er naar toe! LEUK.

Merendeels zie je alge-

Dit ziet er prachtig uit toch? mene fruitsoorten (appel, peer), de Kweepeer lichten we hier maar een heel klein stukje uit, maar er staat op het internet heel veel informatie. De Kweepeer, 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 (Wapserveen) is een bezoekje waard (je kunt er een leuk dagje uit van maken): <http://www.devrolijkenuoot.nl/> Tip: bel even vooraf wanneer je welkom bent, de biodynamische kwekerij van ruim 4 hectare is niet dagelijks geopend. Zie contact.

Over de Kweepeer 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 Kweepeer 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-kweepeer-wat-kun-je-doen-met-de-kweepeer.html>



"De vrolijke noot" Wapserveen

BESTE MEDETUINDERS,



Mocht u mij nog niet kennen, ik ben Daan van den Bosch en sinds november 2018 bestuurslid van tuinvereniging Avereest, tevens aanspreekpunt voor locatie Balkbrug.

Sinds januari 2018 heb ik een moestuin welke ik samen met de buurvrouw (Bo Haasjes) bewerk. De redactie heeft mij gevraagd om een column te schrijven voor “de Groene Avereester” en dus mag ik u verrijken met mijn overpeinzingen.

Op moment van schrijven van deze column is net de meteorologische winter begonnen.

Voor mijn gevoel hét moment om te starten met het plunderen van mijn voorraadkast; daar tref ik de gedroogde kievitsbonen, de ingemaakte jam, augurkjes, rabarber.

De tuin is nu bijna in rust, ik heb nog wat bloemkolen die hopelijk de winter doorstaan (weeuwen). Weeuwenteelt is in het najaar zaaien/planten en dan vroeg in het voorjaar oogsten.

En net als vorig jaar heb ik natuurlijk weer veel te veel boerenkool, dus vrienden, buren en familie kunnen weer tot het voorjaar mee-eten.

Persoonlijk vind ik dit ook een mooi moment om terug te kijken op het tuinseizoen 2019 en natuurlijk weer reikhalzend uit te zien naar volgend voorjaar.

Mijn bestelboekje voor zaden is alweer binnen en het maken van het tuinplan zit alweer in de pen. Ook denk ik dan hoe vroeg ik dit jaar weer de tuinbonen durf te poten en of ik al spinazie kan zaaien ondanks vorst aan de grond.

Dit jaar ben ik begonnen met het mulchen van de tuin, dus de tuin niet meer 2 spade diep spitten maar de grond loshouden en met een laag bemesting en tuinafval de tuin bedekken. Dit zou het vroegtijdig uitdrogen van de grond moeten voorkomen in de zomer, het bodemleven verbeteren en er groeit minder onkruid. Uiteraard zal de grond voor alle wortelgroenten natuurlijk diep losgemaakt moeten worden anders heb ik wortelen van 2 cm lang aan het einde van het jaar.

Ik wens eenieder in 2020 heel veel tuinplezier en een rijke oogst toe.

Als je het leuk vindt, kun je me ook volgen op Instagram op [bij_bo_en_en_daan_in_de_tuin](#)

Groeten Daan van den Bosch

Bestuurslid tuinvereniging Avereest locatie Balkbrug

06 49 39 26 73

MEST IN DE MOESTUIN

Veel planten hebben iets aan de toevoeging van mest. Mest is van nature een voedingsstof voor planten, en maakt de bodem wat zuurder bij de toevoeging hiervan. Voor elke plant is dit weer anders. Als je mest toevoegt aan de bodem om je plant te verwennen kies dan voor o.a. gedroogde koemest of andere oude mest, en niet voor kunstmest. Niet alleen omdat kunstmest niet onder biologische teelt valt, maar ook om de praktische reden dat je met kunstmest de bodem snel kan overbemesten. Kies bij voorkeur voor gedroogde koemestkorrels. Je kan ook voor verse koemest kiezen, maar laat deze dan wel 2-3 jaar rijpen voordat je ze gebruikt. Een nadeel van het gebruik van verse koemest t.o.v. gedroogde koemestkorrels is dat deze nog zaden kan bevatten van planten die de koe heeft gegeten, en deze nog kiemkracht kunnen hebben. Je hebt dan wat meer onkruid te wieden.



Kalk in de moestuin

Een aantal planten, bijvoorbeeld prei, is gek op kalk. Ze vormen een grotere, smakelijkere vrucht als ze geteeld worden op zand, dan wanneer ze geteeld worden op bijvoorbeeld klei. Zandgrond bevat van nature meer kalk. Je kan er voor kiezen om kalk toe te voegen aan je bodem als je geen zandgrond hebt. Kalk zorgt er voor dat de bodem wat meer basisch

wordt (het tegenovergestelde van zuur) en er zijn planten die hier van houden.

Wanneer en hoe?

Als je kiest voor verse koemest is het echter een beter idee om dit aan het eind van het seizoen toe te voegen. Koemestkorrels en kalk dien je over de tuin uit te strooien in januari/ februari. Verse koemest kan je het beste onderspitten in oktober/ november.

Let op: Omdat mest zuur is, en kalk basisch (tegenovergesteld van elkaar) moet je minstens 2 weken laten zitten tussen het toevoegen van kalk en mest, als de beplanting die je van plan bent te zaaien aan beide behoefte heeft.

GRASRUPS



Deze grasrups is erg leuk en gemakkelijk te maken met je (klein-)kind.

Alles wat je nodig hebt is een oude pantysok, potgrond, graszaad, touw en wat knutselmateriaal om oogjes/pootjes te maken en een waterdichte tray/bord/blad/schaal om de rups op te leggen en zo water te kunnen geven.

Meng potgrond met graszaad en stop dit in de sok. Naai de achterkant dicht. Met een touwtje maak je de kop van de rups en zo doe je dat ook met de rest van het lijfje.



Versier de rups met oogjes, pootjes en al wat je maar leuk vindt. Leg de rups in de waterdichte tray en nu hoef je het alleen nog maar dagelijks water te geven én laat de rups lekker van het daglicht/zonnetje genieten. Na ongeveer een week zullen de kinderen genieten dat hun nieuwe huisdiertje een grassig vachtje krijgt en kunnen ze het trimmen/knippen.

Wat wordt een jongensmilie?



het? Een meisjes- of rups? Of een hele fa-

JAN DIJKEMA VERTELT:

Genieten van een (klein)fruittuin

De tijd dat een groentetuin alleen maar volstond met rechte rijen spinazie, sla, andijvie en stamslabonen ligt al een poosje achter ons. Heel veel gebruikers genieten in de zomer ook van allerlei bloeiende kruiden of eenjarige bloemen. De tuin is dan niet alleen puur voor de productiegericht, maar wordt dan ook een plek om te genieten en te ontspannen. De laatste jaren zien we steeds meer tuinders die kiezen voor fruit. Fruitbomen zijn een aanwinst voor de tuin. Ze leveren naast lekkere appels of peren ook schaduw en zorgen voor een intieme sfeer. Naast het planten van één of meerdere hoogstam of laagstam fruitbomen kun je ook overwegen om klein fruit een plek te geven.



Wat is klein fruit ?

Met klein fruit bedoelen we alle fruitsoorten die in een struik of haag als laag groeiend gewas worden geteeld. Het wordt ook wel zacht fruit genoemd. Het mooie van dit oergezonde fruit is dat je er niet veel ruimte voor nodig hebt. Een paar kruisbesstruikjes hier, een zwarte bes in een overhoekje en een rijtje aardbeien zijn zo gezet. Het zijn de snoepautomatjes in je tuin. Tussen het wieden en oogsten door even je mond vol proppen met vitaminerijke rode aalbessen of je plukt even een handje vol frambozen en bramen, wat wil je nou nog meer ?

Een delicatessen.



Wel eens in de supermarkt of bij de groenteboer gelet op de prijs van aalbessen, kruisbessen, frambozen of blauwe bessen? Daar schrik je van, want klein fruit is erg kwetsbaar en daardoor duur. Het is een luxe voedingsmiddel. Daarom kun je het beter zelf verbouwen ! Eten uit eigen tuin is niet alleen veel goedkoper, maar ook lekkerder en duurzamer. Bovendien is zacht fruit erg gezond. Naast vitamines bevatten bessen, frambozen en bramen erg veel vezels en anti-oxidanten. Dit zijn stoffen die het lichaam tegen kanker beschermen. Van bramen is bekend dat ze heel veel kalium en calcium leveren.

Populair

De belangstelling voor klein fruit stijgt. Tussen 2013 en 2018 nam de omzet van blauwe bessen in de supermarkten met 250% toe. Steeds meer fruittelers gaan over op de aanschaf van blauwe bessen. Onder consumenten heeft deze bes een gezond imago en daar wordt op ingespeeld. Zelfpluktuinen worden ook veel bezocht.



Toepassing

Als je oogst groter is dan je eetlust kun je met klein fruit veel leuke dingen doen. De pluk valt vooral in de periode juni tot oktober. Van rode bessen kun je met een stoomsappan (veel info op internet) heerlijk sap. Dat kan de vriezer in en daar geniet je dan de hele winter van. Frambozen, bramen, kruisbessen en aardbeien doen het ook prima in de diepvries. In combinatie met rabarber kook je een soort fruitmixpapje en dat is heerlijk in de yoghurt. Na de winter begin je gewoon weer opnieuw !

JD

TUINBONEN OOGSTEN

Smaken verschillen en niet iedereen vindt tuinbonen lekker, maar toch maar eens een keer proberen.

De bonen heb je in februari al voor gekiemd en later op de bestemde plek uitgezet. In juni is het moment om de bonen te oogsten, als je tenminste jonge peulen wil hebben. Zodra er bonen in de peulen zijn gevormd, kan er al geoogst worden. Die bonen zijn erg zacht van smaak, maar de opbrengst is nog niet erg hoog. Door de peulen wat langer te laten hangen, oogst u grotere bonen en is de opbrengst hoger. Pluk de bonen in ieder geval voordat de bonen bruin worden en ze indrogen!

SPRUITKOOL PLANTEN

De meeste spruitkoolplanten gaan in juni de grond in. Belangrijk is om de planten te controleren op een eventuele aantasting door de koolvlieg. Dit is te zien aan de witte maden die zich onder in de stengel of in de wortels hebben gevreten. Zet aangetaste planten niet uit en maak om een aantasting na het planten te voorkomen gebruik van KOOLKRAGEN rond de stengels van de plant. Zorg vóór het uitplanten voor een goede bemesting met compost of rijpe stalmest en poot de koolplanten op een afstand van 60 x 60 centimeters. Plant ze enkele centimeters dieper dan ze op het plantbed stonden. Dan staan ze steviger.



NADENKERTJES

- De wijze zegt niet wat hij weet en de gek weet niet wat hij zegt.
- Een museum stelt ons verleden veilig, recycling onze toekomst.



- Problemen ontdekken is even belangrijk als problemen oplossen.
 - Oog om oog leidt tot meer blindheid
 - Vertrouwen is iets eenmaligs; eenmaal beschaamd, is het voorgoed weg.
 - Een mening is niet juist, omdat ze door velen gedeeld wordt.
 - Het probleem met mensenkennis is, dat iedereen denkt dat hij het heeft.
- Minder is alleen beter waar meer niet goed is.
 - We zitten allemaal in hetzelfde schuitje, alleen de een roeit en de ander zit te vissen.
 - Als iedereen de eerste viool wil spelen, krijg je nooit een orkest bij elkaar.
 - Een slechte dag in de volkstuin is nog altijd beter dan een dag op kantoor.
 - Als je nergens naar verlangt, heb je alles.
 - Gelijkheid is een verkleinwoord.
 - Het verleden is het enige deel van je leven dat je niet kan veranderen.
 - Het huwelijk is een relatie waarbij de een altijd gelijk heeft en de ander een man is.
 - Misschien ben ik wel heel intelligent, ik weet alleen niet wat het betekent.
 - Getrouwde mensen leven niet langer, het lijkt alleen maar langer.
 - Als je altijd jezelf blijft, kan een ander zich nooit in je vergissen.
 - Geld is ook niet alles, een hond wil 't nog niet vreten.
 - Als zwemmen slanker maakt, wat doen de walvissen dan verkeerd???

WIE DURFT DEZE UITDAGING AAN ... ?

... Maak een LENTE-kruidenboter met o.a. PAARDENBLOEM

Veelal langs wandelpaden, maar ook te vinden op de graslanden waar het vee graast - in het voorjaar genieten van een knalgele bloemenzee met PAARDENBLOEMEN. Een prachtig gezicht toch? De paardenbloem staat beschreven onder de Latijnse naam *Taraxacum officinale* en valt onder de Fam. Compositae. Geneeskruiden kregen in de 16^e eeuw de toevoeging 'officinale' mee. Tijdens de Tweede Wereldoorlog aten mensen paardenbloem als wilde groente. Vandaar dat we dit kruid ook eens willen uitlichten op een andere manier, nu dus als recept voor een LENTE-kruidenboter.



Door velen wordt de 'paardenbloem' gezien als onkruid.

Maar wist u dat....?

- de paardenbloem , net als de weegbree een van actiefste, nuttigste en rijkste kruiden overal te vinden is?
 - de paardenbloem oorspronkelijk alleen groeide in Europa, Azië en Afrika en dat door de mens de plant ook in andere werelddelen actief is geworden?
 - van de paardenbloem-wortel een voortreffelijk koffiesurrogaat kan worden gebrand?
 - van het blad (vers of gedroogd) van de paardenbloem een heerlijke thee gezet kan worden?
 - de wortels en bladeren van de paardenbloem door de aanwezige bitterstoffen een eetlustopwekkende werking hebben?
 - de paardenbloem rijk is aan kalk (goed voor de botten), mangaan (bij onrust en angstige voorgevoelens) natrium (ontzuurt), zwavel (reinigt de huid, geeft glanzend haar) etc.
 - wie konijnen heeft weet, dat paardestekken, een waterbuik kan genezen?
- Benieuwd naar meer medicinale werkingen? Raadpleeg dan onze bron: Lexicon der geneeskruiden van Mellie Uyldert. Uitgeverij de Driehoek, Amsterdam.

Recept LENTE-kruidenboter van eetbare wilde kruiden met ?

Misschien is het jou welbekend, maar In de lente is het jonge blad van de paardenbloem erg lekker (in de zomer wordt het bitter). Dus ga op zoek naar die gele bloemen en frisgroen blad (misschien staan ze wel aan de rand van uw stukje tuingrond). De bloemen zijn ter garnering, zo ook het liefelijke bloempje van het madeliefje. Ga op zoek in de natuur (pluk niet meer dan nodig is) een paar blaadjes van bijvoorbeeld Look zonder look (maar je kunt hiervoor ook de groene uitlopers nemen van een bolletje knoflook) en de Pinksterbloem en Veldkers. (Deze twee planten hebben een pittige smaak.)



Ingrediënten en bereiding

100 gram (bio)roomboter op kamertemperatuur en een kuipje smeerkaas. Meng hier doorheen: een uitgeperste knoflookteen, de fijngesneden (bloem)kruiden van wat je hebt uitgezocht). Proef de kruidenboter voordat je zout toevoegt. Voeg net zoveel (kruiden)zout toe totdat de wilde kruidenboter de smaak heeft die jij lekker vindt.

Tip: wil je je meer gaan verdiepen in het bereiden van producten uit de natuur, beleef eens een Wildpluk wandeling. Lees hierover meer op <https://www.wildschutserve.nl/index.php/wildplukken>

VOOR U GELEZEN.

Kent u ze nog?

IJsheiligen en “Pissende Griete” en wanneer die zijn?

⇒ **IJsheiligen:** Na die datum kwam er geen nachtvorst meer.

11 mei: Mameritus; 12 mei Pancratus; 13 mei Servatius,

14 mei: Bonifatius

Voor nachtvorst is men niet beschermd, tot Sint Bonfaas zich over ons ontfermt

⇒ **De regenheilige Margaretha Sint Margriet:**

20 juli: Regent het op Sint Margriet,

geeft zes weken boerenverdriet.

⇒ **Hondsdagen** De periode tussen ongeveer 20 juli tot 20 augustus wanneer de heldere ster Sirius van het sterrenbeeld De Grote Hond tegelijk met de zon opkomt. Voor de oude Grieken en Romeinen waren de Hondsdagen de heetste van het jaar, voor de Egyptenaren de natste. In ons land is het vaak vochtig warm en broeierig weer.

Selderij zaaien

Het zaad van selderij is erg klein en kiemt ook ontzettend langzaam. Daarom is het belangrijk vroegtijdig met de teelt te beginnen. Zowel bleekselderij als knolselderij en de groene bladselderij kun je in maart al onder glas zaaien. Dat kan in zaaibakjes, om later te verspenen in potjes. Zaai het zaad erg ondiep. Dat wil zeggen: zaai het op zaaigrond of op de potjes en dek af met een dun laagje fijn gezeefd scherp zand. In mei kunnen de planten dan buiten uitgeplant worden.

Erwten uitplanten

In maart kun je voorgezaaide erwten en peulen in de volle grond van de moestuin uitplanten. Bewerk de grond vroegtijdig en bedek die met plastic. Dit warmt de bodem op en zorgt voor een snellere groei van de planten.

De rijen komen op ongeveer 1 meter en op de rij plant je op 3 à 4 cm afstand.



←
Het begin

TUINBONEN OOGSTEN



Smaken verschillen en niet iedereen vindt tuinbonen lekker, maar toch maar eens een keer proberen.

De bonen heb je in februari al voor gekiemd en later op de bestemde plek uitgezet. In juni is het moment om de bonen te oogsten, als je tenminste jonge peulen wil hebben. Zodra er bonen in de peulen zijn gevormd, kan er al geoogst worden. Die bonen zijn erg zacht van smaak, maar de opbrengst is nog niet erg hoog. Door de peulen wat langer te laten hangen, oogst u grotere bonen en is de opbrengst hoger. Pluk de bonen in ieder geval voordat de bonen bruin worden en ze indrogen!

SPRUITKOOL PLANTEN

De meeste spruitkoolplanten gaan in juni de grond in. Belangrijk is om de planten te controleren op een eventuele aantasting door de koolvlieg. Dit is te zien aan de witte maden die zich onder in de stengel of in de wortels hebben gevreten. Zet aangetaste planten niet uit en maak om een aantasting na het planten te voorkomen gebruik van KOOLKRAGEN rond de stengels van de plant. Zorg vóór het uitplanten voor een goede bemesting met compost of rijpe stalmest en poot de koolplanten op een afstand van 60 x 60 centimeters. Plant ze enkele centimeters dieper dan ze op het plantbed stonden. Dan staan ze steviger.



Vergeten groenten



Vergeten groenten die men vroeger veel verbouwde en at en door de opkomst van andere groenten zijn ze met de tijd 'vergeten'. En niet zoals iemand ooit tegen ons zei: ook geen wonder dat ze vergeten zijn, want ze zijn niet om te (vr)eten. Maar dat is zijn mening, die niet van groenten houdt.

Voor ons als hobbytuinierders een leuke uitdaging! Wij gaan dit jaar beginnen met Pastinaak zaaien. En met het uitkomen van deze voorjaarskrant kun je er nog aan beginnen met zaaien. Wij hebben de lange witte holkruijn no. 314 uitgekozen. Het is één van de oudste Nederlandse rassen. Het zijn lange witte wortels met een 'ingezonken kop', vandaar dus 'Holkruijn' genoemd. Opvallend is dat de bovenkant van deze wortels nooit bovengronds groeit. De lange witte holkruijn heeft een heerlijk-kruidige, zoete bijzondere smaak. De knollen zijn vorstbestendig, de smaak wordt versterkt als de vorst "er overheen is gegaan".

Je zaait ze vanaf half april tot half mei op regels. Dun zaaien en het zaaisel met ca 1 cm aarde afdekken. Pastinaak is een moeilijke en lastige kiemer. Het kan best 3-4 weken duren voor de kiemplantjes boven de grond komen. Raadzaam is het zaai-bed af te dekken met een vochtige jutezak om het zaaisel niet te laten uitdrogen. Uitdunnen op 10-15 cm onderlinge afstand. Rijafstand houden op 30 cm. Verplanten of uitplanten is af te raden. We zijn heel benieuwd hoe het gaat worden met de oogst!

Klaasje

welKOOP



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

BALKBRUG

Molenveg 6
Tel: 0523 - 656441

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

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



Wij wensen iedereen fijne Paasdagen en een mooi zonnig tuinseizoen mét hier en daar een regenbuitje. Veel gezelligheid onder elkaar als tuinburen mét hier en daar de nodige sterke verhalen.

Hartelijke groeten van de redactie