

# Nieuwsbrief

Mei 2023

## NIEUWS BESTUUR

Er zijn inmiddels 2 bestuursvergaderingen gehouden 16 maart en 20 april.

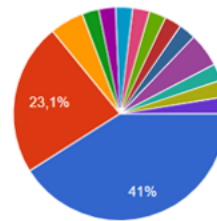
Hieronder de belangrijkste punten:

De uitslag van de stemmingen:

### • Stemming 5 % gras

Uit hoeveel % mag een tuin uit gras bestaan?

39 antwoorden

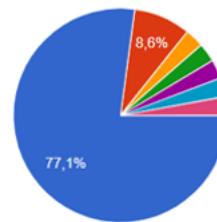


▲ 1/2 ▼

Stemming is met 41% meerderheid aangenomen.

### • Stemming medetuinders 3 jaar lid en dan tuin overnemen i.p.v. 1 jaar

35 antwoorden



Stemming is met 77,1 meerderheid aangenomen.

////////////////////////////////////

Er is bij het infohokje een informatiebord opgehangen. En zal binnenkort in gebruik worden genomen. Hier zullen belangrijke en leuke zaken in worden geplaatst. Neem er eens een kijkje!

### Bestuursvergadering:

De volgende bestuursvergadering wordt gehouden op 1 juni 2023.



## Contactgegevens:

Website  
[www.tuinvreugdevolendam.nl](http://www.tuinvreugdevolendam.nl)

Algemeen / bestuur / ledenadministratie  
[info@tuinvreugdevolendam.nl](mailto:info@tuinvreugdevolendam.nl)

Telefoonnummer: 06 21975431

## Agenda:

- Mei
- 13 mei: Stekjesruildag
- Juli
- 16 juli: Open Dag



TUINVREUGDE VOLENDAM



## Stekjesruildag

Zaterdag 13 mei organiseren we weer een stekjesruildag. Mocht je heel succesvol voorgezaaid hebben, dan kun je hier altijd mooi ruilen...en mocht je benieuwd zijn naar nieuwe zaaiproducten, dan is dit 'the place to be'...

Zorg dat je er bij bent!

Dus: zaterdag 13 mei van 11.00 tot 13.00 uur, bij de kantine.



## Stekjes ruildag

Het is weer zover, de stekjes ruildag!

13 mei 2023  
11.00 tot 13:00 uur

Bij de kantine



## Open Dag

Op zondag 16 juli staat de Open Dag weer op het programma. Zet het in je agenda!

### Belangrijk:

Er komt ook weer een wedstrijd hoogste zonnebloem en grootste courgette, dus begin alvast met je zaaiplanning. Die wisselbeker moet echt weer eens door naar de volgende, tenslotte...





### TUINDER AAN HET WOORD:

Bijna iedereen kent Jaap Plat van de plantjes; hoog tijd om hem eens wat vragen te stellen. Sinds 34 jaar heeft Jaap al een moestuin.

### Waarom heb je gekozen voor een volkstuin:

Zijn buurman Ben Kuenen zei dat het wel wat voor hem zou zijn. Zo is het gekomen. Vervolgens heeft hij zo'n 25 jaar in het bestuur gezeten.

### Sinds wanneer en waarom haal je plantjes voor het complex?

Waarschijnlijk al een jaar of 15. Ouwe Dop verkocht in die tijd al 7 ton kalk en die stopte. Samen met Jaap de Kip zijn we op zoek gegaan en hebben we een plantjesleverancier gevonden in Ooster-Blokker. Sindsdien wordt van februari tot en met augustus daar de plantjes gehaald.

Vorig jaar hadden we 9100 planten verkocht. Vorige week 500.

### Wat vind je het leukst van je tuin?

Dat je een plek weet waar je naar toe kan gaan.

### Waar ben je het meest trots op?

Mijn druiven!!

### Zijn er ook dingen die niet zijn gelukt?

Aubergines, dat werd niks.

### Wat vind je dat er veranderd is door de tijd heen?

Vroeger was er meer hulp voor elkaar, nu wordt het voor geld gedaan.

### Heb je nog tips voor beginnende tuinders?

Leer van luisteren naar anderen...maar ja...er zijn wel erg veel deskundigen. Geef niet op als iets niet lukt!

### Wat zou je graag anders zien?

Meer saamhorigheid, dat zou mooi zijn.



**TUINDER AAN HET WOORD:**

**Wie zijn wij:**

Maurice Bohte en Linda Veerman tuin 225

**Waarom heb je gekozen voor een volkstuin:**

Sinds 4 jaar hebben we een tuin. We hadden thuis zaadjes van de AH en vonden dat zo leuk dat onze interesse in een tuin gewekt was. Maurice zijn opa was ook al tuinder die wist al een beetje wat het was. Zo zijn we begonnen in een zwaar verwaarloosde tuin en hebben alles eerst opgeruimd. Binnen een maand hadden we alles op de rit. Alleen het heermoes niet!

**Wat is jouw manier van tuinen/visie:**

Onze visie is experimenteren en kijken hoe alles gaat, soms lukt het en soms ook niet. We maken gebruik van wisselteelt en companio-ning planten. Dit zijn planten die elkaar versterken zoals wortel en ui maar zo zijn er nog veel meer combinaties.

Daarnaast zetten we ons in voor de gezellige vereniging, daarom zitten we in het communicatie- en evenementen team.

**Tuintip:**

Wees niet bang om te elimineren en composteren moet je leren!



Tip van ons!



## COMPANION PLANTING

IN NATURAL ECOSYSTEMS, PLANTS PERFORM FUNCTIONS THAT CAN EITHER HELP OR PREVENT OTHER PLANTS TO GROW. THE SAME IS TRUE IN OUR GARDENS. CERTAIN PLANTS GIVE NUTRIENTS BACK TO THE SOIL, WHILE OTHERS NEED TO TAKE UP NUTRIENTS. PLANT AROMAS AND FLOWERS CAN ATTRACT POLLINATORS OR DETER PESTS. BELOW IS A CHART TO HELP YOU UNDERSTAND WHICH PLANTS GROW WELL TOGETHER AND WHICH TO PLANT FAR APART!

PLANT	GOOD COMPANIONS	BAD COMPANIONS
BEANS	MAIZE, SUNFLOWERS, LAVENDER, CABBAGE, CUCUMBER, STRAWBERRIES, BRINJAL	ONION, GARLIC, FENNEL
BETROOT	BEANS, ONIONS, GARLIC, LETTUCE, CABBAGE	
BRINJAL	CALENDULA, MARIGOLDS, MINT, PEAS	
BROCCOLI, CABBAGE, CAULIFLOWER, KALE	AROMATIC PLANTS, DILL, SAGE, ROSEMARY, POTATOES, BEETROOT, CELERY, GARLIC, ONIONS, GERANIUM	TOMATOES, POLE & RUNNER BEANS, PEPPERS
CARROTS	LETTUCE, CHIVES, LEEKS, ROSEMARY, SAGE, PEAS, WOODWOOD	STRAWBERRIES, FENNEL, CABBAGE
LETTUCE	CARROTS, RADISH, STRAWBERRIES, CUCUMBER, BEANS	CELERY, PARSLEY
MAIZE	SUNFLOWERS, AMARANTH, BEANS, PEAS, & OTHER LEGUMES, PUMPKIN, SQUASH, CUCUMBER, MELONS, & OTHER CUCURBITS, PARSLEY	CABBAGE, TOMATO, CELERY
ONION / GARLIC	CARROTS, BEETROOT, STRAWBERRIES, TOMATOES, LETTUCE, CABBAGE	PEAS, BEANS, PARSLEY, LEEKS
PEAS	LAVENDER, CARROT, TURNIP, RADISH, CUCUMBER, MAIZE, BEANS, GROWS WELL WITH MOST VEGETABLES & HERBS	ONION, GARLIC
PEPPERS	TOMATOES, GERANIUM, BASIL, CARROT, ONION	BEANS, KALE, CABBAGE FAMILY
POTATOES	CORIANDER, MARIGOLD, BEANS, MAIZE, CABBAGE FAMILY, BRINJAL	PUMPKIN, CUCUMBER, SQUASH, MELONS, SUNFLOWERS, TOMATOES
SPINACH	STRAWBERRIES, BROAD BEANS, PEAS	POTATOES, FENNEL, CABBAGE FAMILY
TOMATOES	BASIL, OREGANO, PARSLEY, CHIVES, NASTURTIUM, ONIONS, CARROTS, CELERY, CALENDULA, GERANIUM, BORAGE	GENERAL PEST DETERRANT, PLANT THROUGHOUT GARDEN
CALENDULA	TOMATOES - REPELS TOMATO WORM!	COMPOST ACTIVATOR. USE LEAVES TO MAKE COMFREY TEA FERTILIZER!
COMFREY	FAST-GROWING NUTRIENT ACCUMULATOR. PLANT ALONG EDGES & USE LEAVES FOR MULCH	REPELS CABBAGE MOTH. PLANT ON BORDERS TO KEEP FLYING PESTS AWAY!
CHILE PEPPER	CABBAGE, MAIZE	USE MARIGOLD LEAVES TO MAKE AN ORGANIC GENERAL INSECTICIDE SPRAY!
MARIGOLD	PLANT FREELY THROUGHOUT THE GARDEN - REPELS SOIL NEMATODES, APHIDS, BEAN BEETLES & MANY MORE!	REPELS WHITE FLIES & SPIDER MITES
NASTURTIUM	TOMATOES - IMPROVES FLAVOR!	DETERS CABBAGE WORM
THYME	CABBAGE	DETERS CABBAGE MOTH, BEAN BEETLES & CARROT FLY!
ROSEMARY	CARROTS, CABBAGE, SAGE, BEANS	KEEPS ANIMALS OUT! ALSO REPELS WHITE FLY
WORMWOOD / ARTEMESIA	AROUND GARDEN EDGES	PLANT NEAR AROMATIC HERBS TO ENHANCE ESSENTIAL OIL PRODUCTION
YARROW	PLANT FREELY THROUGHOUT THE GARDEN. REPELS SOIL NEMATODES, APHIDS, BEAN BEETLES, AND MANY MORE!	

**A DIVERSE GARDEN IS AN ABUNDANT GARDEN. HAPPY PLANTING!**



Tip van ons!

Heermoes- of brandnetelgier maken en gebruiken

Nogal wat van onze tuinen zijn gezegend met de aanwezigheid van een flinke hoeveelheid heermoes. Niet iedereen vindt dat even prettig, maar je kunt het ook in je voordeel gebruiken...

Gier is een voedzame meststof die gemaakt wordt van een gegist aftreksel van brandnetels of heermoes. Je kan dit makkelijk zelf maken en gebruiken voor diverse groenten en fruitbomen. Aangezien het heel wat stikstof en mineralen bevat, is het afgietsel uitstekend voor het bodemleven in je tuin.

En niet onbelangrijk: in verdunde vorm kun je gier ook gebruiken om bladluizen en schimmels te bestrijden.

Heermoesgier is een schimmelbestrijdingsmiddel en een bemester. Omdat de gier versneld de benodigde mineralen toevoegt aan je bodem, is het uiteindelijk een prima middel tegen de verspreiding van heermoes in je tuin!

Het maken is eenvoudig en kan in elke emmer of ton. Het handigst is als je twee emmers van verschillend formaat hebt. Vul de smallere emmer met zoveel mogelijk brandnetels/heermoes en vul deze met water. Duw de planten onder, en zet de grotere emmer (bijvoorbeeld een specie-emmer) er overheen, lekker in het zonnetje. Er moet zuurstof bij het mengsel kunnen komen!

Na een dag of drie zal het mengsel gaan gisten. Roer het iedere dag een keer door. Afhankelijk van de weersomstandigheden (als het warm is gaat het uiteraard sneller) is je gier tussen de twee en drie weken klaar.

Of dit mengsel gaat stinken? Jazeker...dus pas op met je dagelijkse roersessie en bij het verwerken: als je brouwsel klaar is, zeef je het door een grote zeef of doek. Het prutje kan prima op de composthoop. De gier bewaar je in plastic flessen op een schaduwrijke plek.



Gebruik:

Eenmaal per week kan je de gier in een verhouding 1:10 mengen met water en gieten over planten met luis of over de aarde. Je kunt het natuurlijk ook vernevelen...zolang je rekening houdt met de windrichting. Want zoals gezegd: het gaat stinken! Maar dat vinden de luizen, de rupsen, de koolvliegjes ook...

De gier doet het prima als bestrijding (dus over de plant) of bemesting (onder de plant) bij tomaten, komkommers, kool, selderie, prei, fruitbomen, bessenstruiken...maar liever niet bij uien, erwten of bonen.





Wist u dat...

- er een nieuwe hangplek voor tuinders is gemaakt;
- er een stuk oude kom naar het tuincomplex verplaatst is;
- er nog wordt gezocht voor vrijwilligers om de ramen te lappen:



- Rina heel veel tips heeft over wat te zeggen tegen 'vreemd volk' op het complex;
- er om 05.00 uur al volop getuind wordt op het complex;
- Jaap van Kuultje een geheim middel heeft om al zijn planten nog beter te laten groeien;
- er geruchten gaan dat de wielerronde volgend jaar vanuit het complex gaat starten.





### Recept van Margreet:

Wortelsoep

Ingrediënten:

700 gram wortel in stukjes

2 uien in ringen

4cm gember (ongeveer) in stukjes of geraspt

2 groentebouillon blokjes

2 laurier blaadjes

Eetlepel kurkuma

Klein bosje koriander

Peper (eventueel zout naar smaak)

Scheutje olijfolie

2 eetlepels maïzena ( rijstbloem of allesbinder kan ook)

Anderhalve liter water

Uien ringen in de olijfolie en de kurkuma glazig bakken.

Wortelstukjes erbij en even meebakken. Dan gember, laurier, koriander, bouillonblokjes en water toevoegen. Koken totdat de wortels zacht zijn.

Laurier eruit halen. Met de staafmixer pureren tot een gladde soep.

Met de maïzena maak je het meer gebonden.

Peper naar smaak toevoegen.

Geniet ervan!

