

Nieuwsbrief

Oktober 2023

NIEUWS BESTUUR

Beste leden,

Inmiddels zijn er 2 bestuursvergaderingen geweest op 6 juli en 28 september. Hier volgen de belangrijkste punten:

Tot een ieders schrik zijn bij een aantal leden fruit en groenten uit de tuinen en kassen gehaald.

We hebben geïnformeerd of het mogelijk is om camera's te plaatsen, maar dat is helaas geen haalbare zaak voor het gehele tuincomplex. Daarom roepen we alle leden op toe te zien op het sluiten van de hekken. Die staan regelmatig tot laat in de avond open.

Nogmaals een dringend verzoek aan de laatste bestuurder(s) om het hek te sluiten.

En mocht iemand iets zien graag melden bij:

info@tuinvreugdevolendam.nl.

Mocht u geen plezier meer hebben in tuinieren en u wilt eigenlijk niet meer verder dan kan u uw tuin opzeggen voor 1 november via:

info@tuinvreugdevolendam.nl.

En verder:

U heeft misschien gemerkt dat onze website 'under construction' is...het gaat goed met de nieuwe website, die is bijna klaar en zal binnenkort "live" gaan. We houden u op de hoogte.

Ondertussen zijn we natuurlijk bereikbaar via ons welbekende email-adres. En...zijn we te vinden op Instagram:



Contactgegevens:

Website
www.tuinvreugdevolendam.nl

Algemeen / bestuur / ledenadministratie
info@tuinvreugdevolendam.nl

Telefoonnummer: 06 21975431

Inhoudsopgave:

- Bestuur
- Open Dag
- Klusjes voor in oktober
- De bouwploeg
- Koken met Pompoen
- Wistudatjes



TUINVREUGDE VOLENDAM



Open Dag

Zondag 16 juli had onze Rina mooi weer besteld bij de hogere machten. Het leek er even op dat er niet naar haar geluisterd zou worden, maar uiteindelijk hadden we ideaal weer voor onze Open Dag.

We konden genieten van elkaars kooktalenten, van het enthousiasme van de kinderen, van de saamhorigheid van de medetuinders.

Het wedstrijdelement bleek nog buitengewoon aanwezig, iedereen ging voor de zwaarste courgette en hoogste zonnebloem.

Siriporn bleek de zwaarste courgette te hebben gekweekt, Hennie Sier verzilverde voor de tweede keer de hoogstreikende zonnebloem. Voor in de annalen en om te evenaren:

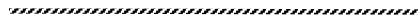
Siriporns courgette: 3692 gram

Henny's zonnebloem: 220 cm



Er waren veel lekkere hapjes, de recepten hiervan gaan jullie binnenkort vinden op onze website!

De makrelen waren gesponsord door Mooijer Volendam; we hebben er van genoten!





Ere wie ere toekomt!

Hoe eer te doen aan twee heren Jaap die sinds jaar en dag zich in hebben gezet voor de vereniging...vanaf nu hebben ze ieder een eigen laan.

Namens een ieder, onze dank!!



Klusjes voor in oktober

Naast oogsten, bemesten en zaaien, leent oktober zich ook uitstekend voor andere klusjes:

Haal pepers en paprika naar binnen om te overwinteren (want: het zijn echt meerjarige planten!).



Hoog de grond rondom de stam van spruitkolen en boerenkolen een beetje op om te voorkomen dat ze scheef gaan groeien.

Haal alle hulpstukken, zoals bamboestokken naar binnen.

Bescherm je bodem tegen vrieskou door een mulchlaag.

Maak alvast een moestuinplan voor volgend jaar.



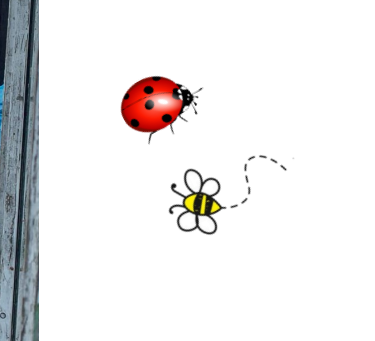
Lok egels naar je tuin door een rommelhoekje met bladeren en takken te maken. Egels zijn namelijk niet alleen heel schattig, maar ook erg nuttig. Ze eten soms wel tientallen slakken per dag.

Bewaar bieten, penen en knolgewassen in een bak met zand op een droge en koele plek. Snij daarvoor het loof net boven de knol af en zorg dat ze van boven tot onder met zand bedekt zijn. Zo houd je ze tot drie maanden goed.



DE BOUWPLOEG

We hebben er weer een waterdichte kantine bij, het is een pracht.
En een mooi pad...mede mogelijk gemaakt door Mercur bouw en
de vele vrijwilligers!



TUINVREUGDE VOLENDAM



Pompoensoep van Linda Veerman:

400 gr pompoen
700 ml water
2 tomaten
1 ui
100 ml room (optioneel plantaardige room)
1 blokje groentebouillon (Maggi)
Boter of olie om in te bakken
Pompoenpitten om te garneren
peterselie om te garneren

BEREIDING

Snijd de pompoen in stukken en verwijder de schil of gebruik een zakje of doosje kant-en-klare pompoenblokjes. Zet een pan op het vuur en verhit de boter of olie en voeg de stukken pompoen toe. Snijd de ui en tomaten grof en doe deze ook in de pan. Bak ongeveer 3 minuutjes en giet er dan het water bij.

Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en breng het aan de kook. Laat alles nu ongeveer 20 minuten koken op laag vuur. Pak de staafmixer en pureer alles tot een gladde soep. Voeg de room toe en mix alles nog een keer goed door. Zet nog 2 min op het vuur en serveer dan met wat peterselie, pompoenpitten en wat extra room naar smaak. Rooster eventueel de pompoenpitjes.

Tip: vervang de room eens door kokosmelk, daar krijgt je soep een lekker Oosters tintje van.

Tip van Linda:

Garneren met uitgebakken bacon en een drizzle room.
..Lekkerrrr!





- Jan Bout de drijvende kracht is achter Jaap Kip...
- ...en Jaap Kip de steun en toeverlaat is van Jan Bout?
- Dat bijen alleswetend zijn?
- Dat als Ronald op vakantie gaat, de bijen gaan zwermen?
- Dat bij het signaleren van zwermende bijen Maurice en Linda graag willen bijspringen?
- Dat Klaas de ultieme reddende bijenengel is?
- Dat er een prijs beschikbaar is voor de 100ste insta-volger?
- Dat er serieus wordt nagedacht over een halloween party in tuinkostuum?



- Maar dat we niet zeker weten of dat serieus is...

