

Nieuwsbrief



Juli 2022

NIEUWS BESTUUR

Beste leden,

21 juni en 12 juli is er bestuursvergadering gehouden. Hier een overzicht van binnengekomen meldingen en de belangrijkste besproken punten:

Algemene leden vergadering wordt verplaatst!

De algemene leden vergadering wordt verplaatst naar 19 september. Tijd: 19.00-21.00 uur. Aanvang 18.30 in de PIUS X.

Dit i.v.m. een aantal rapporten/statuten die nog moeten worden afgemaakt en dat lukt gewoon niet voor 29 augustus. Ook is het lastig met zaalhuur omdat het in de week voor de kermis valt.

Hebben jullie nog items die jullie besproken willen hebben tijdens de ALV?

Leden kunnen agendapunten indienen via:

<https://tuinvreugdevolendam.nl/aanleveren-agendapunt-alv-vergadering/> of briefje in brievenbus bij infohokje of per mail.

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

Statuten/ huishoudelijk reglement

Er wordt hard gewerkt om de statuten en het huishoudelijk reglement te moderniseren en aan te passen aan het nu. Het is een hele klus!

Gestreefd wordt het klaar te hebben voor de volgende ALV, zodat we het met iedereen kunnen bespreken.

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

Inleveren teeltplan

Veel leden hebben hun teeltplan voor dit jaar al ingeleverd. Super!!

Maar we missen er toch nog een paar. We zijn wettelijk verplicht, als vereniging, om dit op orde te hebben.

Willen de leden die het nog niet gedaan hebben deze ook nog even inleveren. Hoeft niet heel ingewikkeld. Tekening of foto van tekening volstaat.

Het kan via deze link:

<https://tuinvreugdevolendam.nl/teeltplan-indienen/>

Of met een brief in brievenbus bij infohokje. Mailen mag ook!

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

De volgende bestuursvergadering wordt gehouden op 30 augustus 2022.



Mijn & Dijn

TUINVREUGDE VOLENDAM



Contactgegevens:

Website

www.tuinvreugdevolendam.nl

Algemeen / bestuur / ledenadministratie

info@tuinvreugdevolendam.nl

Telefoonnummer: 06 21975431

Agenda

September:

19: Algemene ledenvergadering





Open dag

De open dag op 17 juli was echt een succes!!
Super zonnige dag, lekker eten, gezellig bezoekers, leuke activiteiten voor de kinderen.
En perfect geregeld door communicatie/evenementen team!
Chapeau!!



Er was 1 hapje die erg in de smaak viel en waar vaak het recept (van Hillegonda Koning) van gevraagd werd tijdens de open dag.

Nou zie hier ↓



Griekse courgette pastei

Deze pastei is koud bijna net zo lekker als warm. Grieken bakken hem in het week-einde en eten hem de rest van de week koud bij het ontbijt of de lunch. Een tomaten-uien saladde is hier erg lekker bij.

Voor 10-12 personen:

1 kg courgettes
Zout
1 grote ui, fijngesneden
4 bosuitjes, fijngesneden
150 ml olijfolie
1 pak filo deeg
300 g feta
3 eieren
125 ml slagroom
Klein bosje dille
Klein bosje peterselie
2-3 takjes munt, blaadjes losgemaakt
Wat melk
Wat sesamzaad



Rasp de courgettes, bestrooi ze met wat zout en laat ze uitlekken. Druk het teveel aan vocht eruit. Bak de ui en de bosuitjes in een beetje olijfolie en voeg de courgettes toe. Bak dit mengsel 15 minuten op laag vuur tot het teveel aan vocht verdampd is.

Verwarm intussen de oven voor tot 200 graden. Neem zes vellen filo deeg uit de verpakking en leg ze tussen twee schone, vochtige theedoeken om uitdrogen te voorkomen.

Vet een vel filo deeg aan beide zijden in met wat olijfolie en bekleed hiermee een bakvorm van 30 x 40 cm, waarbij je het deegvel enigszins over de rand van de vorm laat hangen. Breng hierop nog twee ingevette vellen filo deeg aan.

Schenk het courgettemengsel in de vorm en verkruimel de feta erover. Roer de eieren los met de room en schenk dit mengsel erover. Strooi er de kruiden en wat peper en zout over. Meng met een vork de kaas en het eiermengsel losjes door de courgettes.

Klap de randen van vellen filo deeg over de vulling en vet ze in met nog wat olijfolie. Dek de pastei af met drie vellen filo deeg, die je even eens met een beetje olie invet. Snijd de deegvellen enigszins bij en stop ze langs de randen in. Bestrijk de pastei met wat melk en bestrooi hem met sesamzaad.

Bak de pastei circa 1 uur in de voorverwarmde oven. Hij is klaar als hij goudbruin kleurt en stevig aanvoelt. (schud de pastei even om te zien of er nog veel beweging in zit) Neem hem uit de oven en laat hem afgedekt met een theedoek een halfuur afkoelen alvorens hem te serveren.

Eet smakelijk!!

Binnengekomen vragen leden:

Geen.

Heeft u ook een vraag? Dan kunt u hem hier via onderstaande link stellen of via brief in de brievenbus bij het infohokje. De vraag zal in behandeling worden genomen en in de volgende nieuwsbrief in deze rubriek worden geplaatst:

<https://tuinvreugdevolendam.nl/vraag-maar-raak/>

TIPS & TRICKS DOOR LEDEN



Tuintip van Ben Kuenen:

Komkommer telen: enkele tips

De komkommer behoort tot de meest gegeten groente in Nederland. De meeste komkommer rassen groeien het beste in een kas of tunnel, maar er zijn ook rassen voor de vollegrond. De meeste rassen kun je zowel buiten telen als in een koude kas. Dit geldt voor zowel geënte, snack en grote komkommers.

Bij een teelt in een kas is het verstandig om de planten te begeleiden langs een draad of een hekwerk van Tonkin stokken of ruim gaas. Bij een buitenteelt laat je de plant over de grond ranken, zoals een pompoen. In dat geval zijn de vruchten vaak meer gekruld, en zitten er lichtere plekken op de vrucht waar die op de grond ligt. De smaak is meestal minstens net zo goed als een komkommer uit de kas.



Voor zaaïen en planten:

Komkommers zaai je vrijwel altijd voor in een pot, om na een aantal weken te planten. Zaaï voor in de maand april en zet de potten op een warme, het liefst lichte plek neer. Komkommerzaden kiemen het beste bij een temperatuur van 20 tot 22 graden. Buiten planten doe je halverwege mei, wanneer de kans op nachtvorst zeer klein is. In een kas kun je al eerder beginnen met planten, omdat de kans op nachtvorst dan wat kleiner is. Zowel in een kas als buiten plant je komkommers op 150 x 40 cm

Verzorging:

Komkommers houden van veel licht en warmte, dus zet ze op een beschutte, zonnige plek in je moestuin. Houd je daarnaast aan de principes van vruchtwisseling. Plan of probeer in ieder geval komkommers eens in de vier jaar op hetzelfde stuk grond in en probeer dit in de kas ook te doen. Komkommers hebben veel water nodig, dus geef ze voldoende gedurende de hele teelt. Een tip om het water geven wat makkelijker te maken: graaf een planten pot met gaten in naast de plant, en giet deze pot vol. Het water heeft zo de tijd om naar beneden te zakken op de plek waar de komkommer het water nodig heeft.

Bemesting:

Komkommers hebben een rijk bemeste grond nodig, met een hoog organisch stofgehalte. Gebruik hiervoor compost, aangevuld met goed verteerde mest of mestkorrels.



oogsten zijn.

Verzorging in de kas:

In een kas teel je komkommers het liefst langs een draad. Dit is meestal een touw of hekwerk van stokken wat je aan de bovenzijde van de kas vastmaakt of de stokken stevig in de grond drukt. Het touw draai je vervolgens één of twee keer per week om de plant. Zorg ervoor dat het touw bij elke twee bladoksels één keer om de plant heen gaat, anders kan de plant alsnog langs het touw naar beneden zakken. Op deze manier ontstaat er meer overzicht, en krijg je mooiere, rechte vruchten die ook nog eens makkelijker te



Komkommers moet je net als tomaten en paprika's snoeien. Vanuit de hoofdstengel ontstaan bij elke bladoksel zijscheuten. Deze zijscheuten verwijder je in het begin allemaal, tot de plant circa 50 cm groot is. Hierna verwijder je een deel van de zijscheuten, na het eerste blad van de zijscheut. Hier kunnen nog vruchten aan ontstaan, en het geeft de plant extra bladoppervlak (fotosynthese) om voldoende vruchten aan te maken. Indien mogelijk verwijder je de mannelijke bloemen. Aan vrouwelijke bloemen zit namelijk het vruchtbeginsel, waar je een minikomkommertje in kunt herkennen. Het vruchtbeginsel kan vervolgens zonder bestuiving uitgroeien tot een komkommer. Er zijn tegenwoordig ook rassen die alleen nog vrouwelijke vruchtjes hebben. Bestoven vruchten herken je aan harde zaden in de vrucht. Wanneer je dit niet prettig vindt is het dus belangrijk dat je alle mannelijke bloemen verwijdert.

Verwijder oude vruchten, ook als deze niet meer eetbaar zijn, want oude vruchten vertragen de aanmaak van nieuwe vruchten.

Verzorging buiten:

Deze planten snoei je niet, maar laat je ranken over open stukken. Begeleid de ranken indien nodig. Zorg er wel voor dat je regelmatig oogst. Let erop dat de komkommers bij een buitenteelt vaak wel harde zaden bevatten.



Ziekten en plagen:

Buiten zijn de planten gevoeliger voor ziekten en plagen dan in een kas of tunnel. De meest voorkomende ziekten en plagen zijn meeldauw en spint. Zorg ervoor dat de planten voldoende voeding en water hebben en giet geen water direct op de stengel. Komkommers houden van een vochtig klimaat, maar hier gedijen schimmels ook heel goed.

Oogsten en bewaren:

Het is belangrijk om komkommers regelmatig te oogsten. Bij warm weer het liefst dagelijks, net als bij courgettes. Je oogst komkommers door het steeltje door te snijden of te knippen met een mesje of een snoeischaar. De ideale bewaartemperatuur van komkommers is 13 graden. Bewaar ze dus liever niet in de koelkast! Je kunt komkommers een aantal dagen buiten de koelkast bewaren.

Veel succes.

Heeft u ook een leuke tip geef deze dan door via deze link:

<https://tuinvreugdevolendam.nl/leuke-tuintips/>

of via briefje in brievenbus bij infohokje. Via mail mag ook!



Heeft u nog vragen, ideeën, klachten over de informatie in deze nieuwsbrief laat het ons weten via onderstaande link (besloten ledenpagina, wachtwoord: 1977) of briefje in brievenbus bij infohokje. Via mail mag ook!

<https://tuinvreugdevolendam.nl/leden-tuinvreugde-volendam/>



TUINVREUGDE VOLENDAM