

Nieuwsbrief

September 2024



Contactgegevens:

Website
www.tuinvreugdevolendam.nl

Algemeen / bestuur / ledenadministratie
info@tuinvreugdevolendam.nl

Telefoonnummer: 06 21975431

Inhoudsopgave:

- Nieuws bestuur
- Nog meer bestuur
- En het bestuur heeft nog iets
- Open Dag
- De winnaars
- Lekkers voor in de herfst
- Lekkers voor in de herfst
- Wist u?

NIEUWS BESTUUR

Voor de meeste leden is de vakantie achter de rug, kermis is geweest en we gaan weer over tot de orde van de dag. 12 september is er een bestuursvergadering gehouden.

Hier een aantal items die zijn besproken:

De algemene ledenvergadering (ALV)

Het is nog een beetje vroeg, maar de tijd gaat snel. De algemene ledenvergadering zal worden gehouden op donderdag 27 februari, inloop 18.30 en start 19.00-21.00 in de Jozef. Noteer deze datum aub alvast in uw agenda.

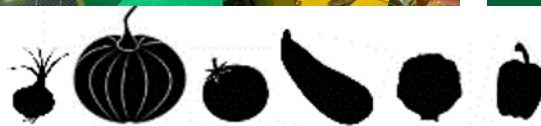
Bijen houden wordt steeds populairder

Er komen steeds meer leden die bijen willen houden en een aantal bijenkasten op hun volkstuin willen plaatsen. Op ons complex staan nu ongeveer 20 kasten. Qua oppervlakte is dit al heel veel: bijen hebben voldoende voedsel nodig om te overleven. Ook de wilde bijen, hommels etc in de omgeving hebben voeding nodig. Daarom mogen er op dit moment geen bijenkasten meer bijkomen!

Ook zullen er richtlijnen hieromtrent worden opgesteld door ervaringsdeskundigen. Dit ter bescherming van de (wilde) bijen en hommels etc. Mochten er leden zijn die toch graag een bijenkast op hun tuin willen hebben moet dit in overleg en worden aangevraagd via info@tuinvreugdevolendam.nl.

Maar u begrijpt: bijenkasten die zonder overleg/toestemming worden geplaatst moeten worden verwijderd. Wilt u toch genieten van de bijtjes, de beheerders van de bestaande bijenkasten kunnen altijd hulp gebruiken.

Maurice helpt hier bijenkoning Ronald:



TUINVREUGDE VOLENDAM



Parkeren

Steeds vaker staan er auto's op het middenpad geparkeerd.

We hebben een mooi parkeerterrein vooraan en aan de achterzijde van het complex. Gelieve daar uw auto te parkeren en alleen KORT te laden en lossen op de paden.

Haagwinde-akkerwinde- pispotjes

Op veel plaatsen op het complex woekert de winde welig! Mocht u dat in uw tuin hebben, graag verwijderen of het zodanig in toom houden dat burens hier geen last van hebben. Graag even uw aandacht hiervoor.



Wat kun je zelf doen?

Controleer vroeg in het voorjaar en in de vroege zomer of je de haagwinde in de tuin hebt. Pas op met wegtrekken; wortels breken namelijk snel af en uit het breekpunt ontstaat weer een nieuwe plant.

Gooi de wortels van haagwinde nooit op je composthoop, want zo kan de plant overleven en zich via de compost door de tuin verspreiden. Stop de wortels in zwarte zakken (of gebruik lege potgrondzakken), maak die goed dicht en laat ze daarin zeker een jaar staan voor je ze weggooit op de composthoop. Of: gooi ze in de gft-bak thuis.

Maar pas op: haagwinde bestrijden met azijn, zout of chloor bederft je grond. Wat wél mag, is het gebruik van heet water of hete lucht.

Agenda:

- Tuincontrole week 40 de 3^e laatste van dit jaar(!)
- December laatste nieuwsbrief met info over eventuele workshop kerststukjes en nieuwjaarsreceptie
- 27 februari Algemene Leden Vergadering





Compost

Er worden weer veel ratten gesignaleerd. Gelieve GEEN etenswaren vanuit huis op de composthoop gooien, uitgezonderd groenten resten natuurlijk.

Doodshoofdvlinder

In de bijentuin van Klaas Koning (tuin 112) zat een hele mooie doodshoofdvlinder:

Te herkennen aan de doodshoofd op zijn kop. Heel zeldzaam! Maar een ieder kent hem natuurlijk van Silence of the Lambs.

Het is een trekvlinder die in de zomer noordwaarts vliegt en enorme afstanden kan afleggen.

De doodshoofdvlinder leeft als rups van planten maar eenmaal volwassen eet hij vooral zoetigheden zoals nectar en honing, en dringt daarvoor de nesten van honingbijen binnen. De vlinder wordt echter niet zelden door de bijen doodgestoken en uit het nest gewerkt.

Gelukkig heeft Klaas genoeg honingbijen.



Tuintips AWN

September is een drukke maand in de moestuin. Je kunt zowel oogsten als zaaien. Je kunt nu verschillende wintergewassen zaaien, denk hierbij aan boerenkool, rucola, eikenbladsla, winterpeen en spinazie. En voor de siertuin: vergeet de (biologische) bloembollen niet! Die kunnen vanaf september, en verderop in het najaar, weer de grond in.

Na een intensief oogstseizoen is het goed om extra aandacht te besteden aan de bodem en het bodemleven. Lees op onze website wat je kunt doen om de bodem te verbeteren. Denk hierbij aan mulchen, groenbemesters zaaien, compost maken en veel meer: [de bodem](#)



Wat een geweldige Open Dag hadden we dit jaar!



En de winnaars waren...
...zie volgende pagina!!



DE WINNAARS VAN 2024!!

Pim Ligthart de hoogste zonnebloem, Zuhal en Subay met een siamese tweelingcourgette van maar liefst 5185 gram!



Het was
een zeer geslaagde dag!!



TUINVREUGDE VOLENDAM



Een stoofpotje:

- * 250 gr pompoen
- * 250 gr pastinaak
- * 150 gr champignons
- * 2 sjalotten
- * 100 gr gedroogde abrikozen
- * 1 flesje Bock bier
- * 50 gr boter
- * 2 el bloem
- * 1 bouillon blokje
- * 400 ml water
- * 2 laurierblaadjes
- * 4 kruidnagels
- * 0.5 tl kaneel
- * peper naar smaak
- * 5 gr peterselie

Stap 1

Schil pompoen en pastinaak en snijd in blokjes. Snijd sjalotten in ringen en champignons in partjes. Snijd de gedroogde abrikozen in stukjes.

Stap 2

Verhit de helft van de boter in een gietijzeren braadpan en fruit de sjalot aan. Voeg hierbij na 2 minuten ook champignons en bak nogmaals 3 minuten tot je de champignons ziet slinken. Voeg dan de bloem toe en bak al roerend 2 minuten. Blus af met het bockbier. Voeg het bouillonblokje toe, kruidnagel, kaneel, laurier en meng. Voeg vervolgens blokjes pompoen, pastinaak en gedroogde abrikozen toe met het water. Meng goed.

Stap 3

Laat de stoof ongeveer 20 minuten stoven met de deksel op de pan. Blijf tussentijds goed roeren en voeg water toe indien nodig. Breng na 20 minuten de stoof op smaak met peper. Hak peterselie en voeg deze bij de stoof zodra de groenten gaar zijn. Serveer met aardappelpuree.

Met dank aan Jaimy. En als jullie lekkerder recepten hebben, houden we ons natuurlijk aanbevolen!

Op de volgende bladzijde nog een ander recept met pompoen. Omdat het zo lekker is!



Lekkers in de herfst...

Pompinnywompkinnycurry van Hillegon

1 grote pompoen aan stukken

3 uien

3 teentjes knoflook

1 rode currypaste (fairtrade, bij al onze supermarkten verkrijgbaar, of bij Maurice, want die maakt 'm zelf)

Lekkere snuf kurkuma

250 ml kippenbouillon

400 gram kip

Blik kokosmelk

Gesneden koriander

Stap 1

Bak de uien, knoflook, kurkuma en currypaste in de olie even op; voeg daarna de pompoen toe en bak de stukken even aan. Voeg de kippenbouillon toe en laat met deksel op de pan gaar stoven.

Stap 2

Gebruik de blender om de currysous glad te krijgen. Voeg vervolgens de kippenstukjes toe en laat in de saus garen (je kunt die ook eerst bakken en dan toevoegen, maar dat hoeft niet). Voeg als de kip zacht is de kokosmelk toe...eventueel op smaak brengen met wat vissaus en peper.

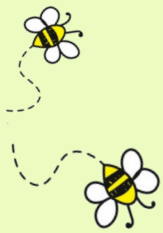
Koriander erover...

Lekker met naanbrood of rijst!



Wist u...

Deze ultieme barometer?



TUINVREUGDE VOLENDAM