Nieuwsbrief

Februari 2025

NIEUWS BESTUUR

Het nieuwe jaar is nog net begonnen, dat betekend weer een algemene leden vergadering.

Algemene ledenvergadering 2025 wordt gehouden op 27 februari in de Jozef. Inloop 18.30 uur en de vergadering start 19.00uur. Heeft u als lid, nog agendapunten mail deze aub voor 19 februari naar info@tuinvreugdevolendam.nl. De stukken volgen binnenkort. Eén van de agendapunten zullen oa zijn: stemmen aanschaf verwarming voor de Romneyloods en vervanging afgekeurd gereedschap Romneyloods.

Teeltplannen

Het inleveren van de teeltplannen 2025 kan via link: https://tuinvreugdevolendam.nl/teeltplan-inleveren / of kan worden ingeleverd in de brievenbus bij het infohokje vooraan bij de parkeerplaats.

Vrijwilligers

Door alle inzet van de vrijwilligers tijdens de onderhoudsklussen is er nog wat budget over. De vereniging biedt daarom, elk lid, gratis een zak zaai-, en stekgrond aan. Deze kan worden opgehaald in de Romneyloods of in overleg met Jaap de Kip op = op.
Verdere koopjes: koemestkorrels €12,50 per 20kg, glasramen voor kas €10 per stuk.
Ook is er eventueel hout en drainagemateriaal te koop, dit kan via Jan Tol Bout. Zand en snoeier is te regelen en afrekenen bij Jaap de Kip. Potgrond is binnenkort weer beschikbaar.
Nieuwsgierig naar de werkzaamheden, "nieuwe" gezichten zijn altijd welkom… Meld je aan bij Jan Bout!

.



Tuindersvereniging TUINVREUGDE Volendam

Contactgegevens:

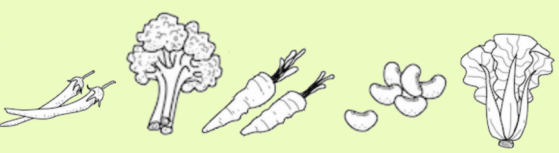
Website
www.tuinvreugdevolendam.nl

Algemeen / bestuur / ledenadministratie
info@tuinvreugdevolendam.nl

Telefoonnummer: 06 21975431

Inhoudsopgave:

- Bestuur
- Klusjes Maart
- Nieuws van de evenementen
- Lekkere recepten







Tuindersvereniging
TUINVREUGDE
Volendam

Agenda:

- **27 februari alv**
- **25 maart Workshop Pasen**
- **10 mei stekjesruildag;**
- **6 juli Open Dag.**

Tuincontrole

Een aantal keer in het tuinseizoen wandelt onze tuincommissie over het complex en gaat alle tuinen langs. Het is de verantwoordelijkheid van het bestuur van de vereniging dat de tuinen goed worden onderhouden. Hiermee voorkomen we dat de buren hinder hebben van eventuele troep op de tuin, of rondvliegende (onkruid-) zaden. Hier zijn regels voor opgesteld, deze zijn terug te vinden op de besloten ledenpagina bij 'Protocol verwaarloosde tuinen'.



Bestellingen

De zaden van Garant en Oranjeband zijn inmiddels allemaal besteld en zullen binnenkort binnenkomen. Exacte datum is nog niet bekend, maar zodra we dat weten zullen we het rond mailen.

Romneyloods

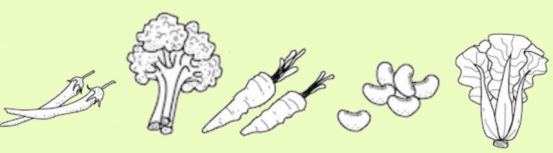
Het slot van de Romneyloods is aangepast. Het huidige slot is verwijderd en vervangen door een codeslot, deze wordt aangestuurd door een app. De sleutels komen te vervallen, er kan een code aangevraagd worden via info@tuinvreugdevolendam.nl

Wachtlijst

Afgelopen jaar zijn er veel tuinders gestopt, dus onze wachtlijst is bijna weggewerkt. Er is weer ruimte voor nieuwe leden.

Wedstrijd

15 februari sluit de inzending van de 'Winter fotowedstrijd'. Er zijn leuke foto's ingeleverd. Heeft u nog mooie foto's van uw moestuin/ complex van nu of voorgaande jaren, lever deze dan nog in voor 15 februari via info@tuinvreugdevolendam.nl. U maakt kans op een 'Zadenpakket' ter waarde van 25 euro (zelf uit te zoeken) aangeboden door Dutch Garden Seeds (https://www.dutchgardenseeds.com/)







Tuindersvereniging TUINVREUGDE Volendam

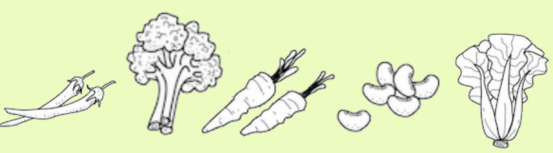
Trending…

Opgeruimd staat netjes en goede voorbereiding is het halve werk

Trending: klusje voor de komende tijd

- Mooie tijd om je tuin paden weer netjes recht te maken. Ook de algemene paden kunnen onkruid vrij gemaakt worden.
- Grond voorbereiden, dit kan door compost erop te strooien.
- Gereedschap nakijken en schoonmaken.
- Tuinhuisje opruimen
- Teel en zaaiplan maken en inleveren
- Meld je aan voor de workshop (Pasen)









Tuindersvereniging TUINVREUGDE Volendam

Gezellige tijden bij de tuinvreugde!

Workshop kerstkransen

Onder leiding van Mariska Butter en assistentie van het evenementen team, zijn er kerstkransen gemaakt, Dit was een groot succes met 27 deelnemers, want meer creatieve leden pasten er niet in de loods. Er was warme choco, koffie, gebak en voor de liefhebbers glühwein! Wat zijn er mooie creaties gemaakt. Een geslaagde avond!



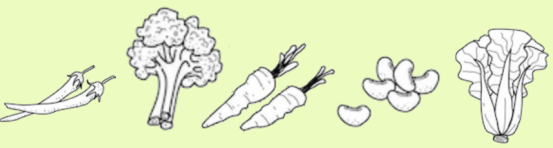




De nieuwjaarsreceptie was ook een succes! Een grote opkomst, met veel gezelligheid, lekkere hapjes en een toespraak van onze voorzitter Cees

De nieuwjaarsreceptie krijgt in het vervolg een vaste datum en zal ieder jaar gehouden worden op de 2e zaterdag in januari. Zet hem alvast in de agenda.






Lekkers met groente en kaas

Lekker met gebakken vis of vlees naar keuze!



Cheesy Groentegratin voor 4 personen

ingrediënten

800 gram aardappelen

2 courgettes

2 winterpenen

10 gram verse bieslook

Geraspte kaas

250 gram kook room

60 gram roomboter

40 gram bloem (4 eetlepels)

500 groentebouillon

Peper en zout naar smaak

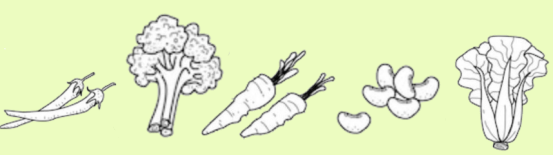
Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan. Schil de aardappelen of was grondig en snijd in stukken van 2 cm. Snijd de wortel in dunne plakjes. Kook de aardappelen en wortel, afgedekt, 10 - 13 minuten. Giet af en laat uitstomen.

Snijd de courgette in blokjes. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de courgette 3 - 4 minuten en voeg daarna een klein beetje water toe. Laat de courgette, afgedekt, 6 - 8 minuten stoven. Roer regelmatig. Breng op smaak met peper en zout.
Bereid ondertussen de bouillon en snijd de bieslook fijn.

Verhit de roomboter in een steelpan op middelmatig vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerend 2 - 3 minuten. Verlaag het vuur, giet dan de room erbij en roer met een garde tot de room is opgenomen. Verhoog het vuur en herhaal deze stap met de bouillon. Laat de roux 3 - 4 minuten zachtjes pruttelen tot de bouillon is opgenomen en roer dan de bieslook erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Vet een ovenschaal in met de overige olijfolie. Verdeel de aardappelen, wortel en courgette over de ovenschaal. Giet de roux erover-heen en bestrooi met de kaas. Bak 25 minuten in de oven, of tot goudbruin.

Groetjes Linda en Maurice en eet smakelijk!







Kippastei met winterse groenten

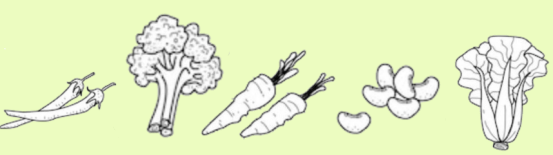


Hij is geïnspireerd/gebaseerd op een recept van Jamie Oliver..

Voor 4 personen heb je nodig:
300 gram kippendijen, gekruid en in stukken gesneden.
50 gram gerookte spekblokjes
2 uien
300 gram winterwortel
2 aardappelen
400 gram knolselderij
250 gram champignons
Bosje tijm en 2 laurier blaadjes
1 liter kippenbouillon
2 eetlepels maïzena
Olijfolie
Voor de bovenkant, het deeg;
125 gram koude boter
250 gram bloem
Snufje zout
4 eetlepels water
Losgeklopt ei

Bak de kip en spekblokjes aan. En haal uit de pan. Snipper de ui en snij alle groenten in blokjes van 2 cm. Fruit eerst de ui en dan alle groenten even aan. Doe dan de kip, spekblokjes, alle groenten, kruiden en de bouillon bij elkaar en laat even zacht koken. Kneed het deeg (zonder het ei) en zet half uurtje in de koelkast. Maak de stoof lekker gebonden door de maïzena. Verwijder de laurier en takjes van de tijm. Doe de stoof in een ovenschaal van ongeveer 25x30cm. Oven voorverwarmen op 190 graden. Bestrijk de rand van de ovenschaal met het ei. Rol het deeg uit en leg op de gevulde schaal. Knijp de randen dicht en maak een gaatje in het midden. Bestrijk met het ei. Zet voor 30 minuten in de oven of totdat hij mooi bruin is. Geniet ervan.

Groetjes Margreet Kwakman







Tuindersvereniging
TUINVREUGDE
Volendam

- De wachtlijst bijna is opgelost…
- Er dus nieuwe leden worden gezocht.
- Jan Bout samen met Jaap de Kip nog steeds de bezige bijen zijn van de tuinvereniging?
- Zij naarstig op zoek zijn naar nog meer werkbijen?
- Rina een nieuwe tuinbestemming heeft in Dubai
- Het erg stil is met de wist u datjes!





