

VOLKSTUINVERENIGING BLADEL

Nieuwsbrief Winter 2023

Beste Tuinvrienden,



Zo, en nu is de herfst over en begroeten we de winter!

Hij kwam kletsnat! Potverdorie wat een plons water werd er losgelaten!

Hadden wij op de Beemdstraat tot vorig jaar er last van dat we dieper dan 6 meter de grond in moesten om water te vinden, nu trok er een tuinder in zijn kas een pot, waar tomaten in gekweekt waren in de tunnel, uit de grond en spontaan liep er water in het gat. Ongelooflijk! Als de regen niet vlug stopt, zullen de retentiebekkens gewoon overlopen. Krijgen ze op de Beemdstraat ook eens te voelen was ze bij de Vennekes al jaren voelden, tot de drainage werd aangelegd.

Maar ja, het is nu Kersttijd. Allemaal goed de Sinterklaas doorgekomen. Leuke cadeautjes gekregen? Gezellig gegourmet, met de kinderen en kleinkinderen? Heerlijk toch! Deze tijd deed me wel denken aan mijn vroegere jeugd. Dan moesten we naar de kerk om te biechten. Als goed menneke had ik NOOIT iets kwaads gedaan, dus wat moest ik nu weer bedenken: uit de suikerpot gesnoept? Mijn zusje geplaagd? Gevochten met mijn broer om te spelen met de nieuwste auto; die had hij, en ik mocht er nooit mee spelen! En, ehh, ehh, wat valt er nog meer te bedenken?

Datzelfde gevoel krijg ik als ik het verzoek krijg om mijn verlanglijstje voor mijn Sinterklaas moet invullen. SOS-pakket (sokken, overhemd, stropdas). Een boek, een fles snevel, maakt niet uit welke smaak, als der mer alcohol in zit! Een taai-taaipop, een amaryllis voor op de schouw, een kerstbal voor in de boom. HELP: ik heb alles al!

Keuze stress heet dat!

Overigens realiseer ik me dat er ook tuinders zijn die een stressvolle Kerst tegemoet gaan. Zij hebben bijvoorbeeld pas een partner verloren of hebben kinderen die heel ver weg wonen en niet samen het Kerstfeest kunnen vieren. Als wij ze kennen, willen we voor hen een gezellige middag gaan verzorgen. Kun je ook nog eens praten over bloemkolen, spruitjes en tomaten in plaats van de buurt weer eens te verkennen.!

Maar goed, de Kersttijd! Kou, sneeuw, snorrende kachel, gezellig boek, onder de warme plaid.

Toch niets te doen in de tuin en te vroeg voor het zaaien en opkweken van de nieuwe oogst? Misschien iets bakken? Ik heb het recept van de



gembermannetjes of eventueel gingerkoek huisjes van bouwen verderop geplaatst. Verder hebben we een paar leuke items gevonden, van die weetjes die leuk zijn om te kennen. Gaat over aardappelen, oefenen voor het Kerstdiner, geroosterde pompoenpitjes en stooferen in glühwein. Allemaal leuke dingen om eens te proberen met de kinderen of kleinkinderen.

Garant Zaden



De nieuwe zadengids is binnen en ligt vermoedelijk al bij u op de tafel.

Even dus de tijd nemen om deze gids eens door te pluizen. Wat zal ik volgend plantseizoen eens gaan planten; gewoon worteltjes en boontjes of doen we eens iets anders, bijvoorbeeld pastinaken, aardperen of gaan we boor de halve meter bonen, inderdaad de kousenband, de boon van Suriname.

Gewoon de gids eens doorspitten en je keuze maken.

Wat is het voordeel van de Garant zaden?

- 1 kwaliteit van de zaden; altijd perfect
- 2 goede, snelle levering, ruim op tijd om te zaaien.
- 3 de korting die je krijgt op de normale winkelprijs

Wat schiet de vereniging daar mee op?

Door veel spullen te bestellen, hoeft Garant maar één levering te doen, dat scheelt hun verdeelkosten en verzendkosten.

Hiervoor geven ze een korting aan onze vereniging en geven wij die korting voor een groot gedeelte weer terug aan onze tuinders.

Dit geldt niet voor de aardappelen

Jaarlijks, bij de jaarvergadering, staan de inkomsten van de zadenverkoop in het financieel overzicht.

Ben er wel snel mee, want de uiterste inleverdatum is **6 januari**.

Arno laat weten wanneer uw bestelling kan worden opgehaald.

Veel leesplezier!

Theo van der Vleuten

Tel. 06-53 370 289



Aardappelen



Aardappelen kunnen niet alleen in de grond gekweekt worden. Je kunt ze ook kweken in zakken en/of tassen. Er bestaan zelfs kweektorens voor aardappelen. Leuk voor op het balkon! Deze methodes kosten alleen veel potgrond.

Op de tuin kweken we aardappels in de volle grond.

Grond bewerken

Een aardappel heeft veel voedingsstoffen nodig en een luchtige grond, dus veel humus en compost. Daarnaast is de aardappel liefhebber van kali als kunstmest. Kalk is een vijand van de aardappel, de schil krijgt hierdoor wratten. Onschadelijk maar het oogt niet zo mooi!

Voorkiemen of niet.

Het is vaak een discussie tussen moestuiniers. De voorstanders zijn van mening dat de aardappelen een voorsprong hebben ten opzichte van hun niet-gekiemde vrienden. En de tegenpartij spreekt vingerwijzend over broze kiemen die kunnen afbreken bij het planten en zweren bij de wondere wereld van moeder natuur

waarbij de geplante aardappelen altijd een weg vinden om sterke planten te worden. Heb je dus geen of weinig kiemen aan je plantgoed, geen nood, je aardappelen zoeken wel een weg. Laat je ze voorkiemen, leg ze dan met de 'ogen' naar boven in bijvoorbeeld eierdozen en zet ze licht en koud weg.

Planten

Vroege aardappelen: 30 cm tussen de planten; 55 cm tussen de rijen.

Middelvroeg en late aardappelen: 30 cm tussen de planten; 55 cm tussen de rijen.

Late aardappelen: 50 cm tussen de planten; 70 cm tussen de rijen.

Plant de aardappel ongeveer 20 cm onder de grond.

Water

Aardappelen staan niet graag met hun voeten in het water, maar ze zullen nooit uitgroeien tot 'knoeperds' zonder een regelmatige drinkbeurt. Een regeltje is dat je bij de aanplant goed inwatert en dat je dan tweewekelijks met de gieter voorbijkomt. Bij heet zomerweer mag dat één keer per week zijn. Heb je zandgrond dan mag het iets vaker.

Ongedierte en schimmels

Ja, we kennen allemaal de coloradokever. En we weten allemaal hoe we die moeten bestrijden: zoeken naar de larven en de oranje eieren en dan vernietigen. Moeilijker is het met de fytoftora, dit is de moordenaar van de plant. Bij deze schimmel zal de knol niet meer groeien. Voorkomen is ook bijna niet mogelijk. De schimmel verspreidt zich door de lucht en is vooral actief na een droge warme periode wanneer er regen valt.

Oogsten

Hoe langer een aardappel onder de grond blijft, hoe beter deze beschermd is. De meeste vroege en middelvroeg aardappelen kun je in juli rooien. En anders zeker begin augustus. Halflate of late rassen oogst je in september of oktober. Maar dit is per ras verschillend. Doordat aardappelen onder de grond groeien, zie je niet wanneer ze nu echt goed zijn. Gelukkig kun je het wel een beetje aan de aardappelplanten zien. Het loof van de aardappelen die oogstklaar zijn, wordt namelijk geel en sterft binnen een paar weken af. Om te testen of je aardappelen goed zijn, is het handig om eerst één plant te rooien. Zijn de aardappelen volgroeid, dan rooi je er zoveel als je nodig hebt. En als ze te klein zijn, laat je de overige planten nog een paar weken zitten.



IK MOET HILLEMAL NIKS !

De kerstman loopt een postkantoor binnen en vraagt
om een postzegel van 78 eurocent.
'Oh ja,', zegt 'ie tegen de verkoper,
'wilt u het prijsje er af halen?
Het is namelijk een Kadootje.'

Even oefenen na het Kerstdiner



Het is niet moeilijk om zelf paddenstoelen te kweken, zo heb je genoeg aan een champignon om een hele champignonfamilie te kweken.

Uit een bestaande paddenstoel:

snijd het steeltje van een champignon en plant in circa twee cm natte grond. Zet de pot op een donkere plek en binnen een paar weken groeien de paddenstoelen boven de grond uit. Dit werkt ook met andere eetbare paddenstoelen.

Met een kweekset

Koop een speciale kweekset van de paddenstoelensoort die jij wilt hebben. De paddenstoelen groeien het best tussen 8 °C en 18 °C, buiten, in de schuur of een andere donkere plek. Spuit de grond twee keer per dag nat. Na circa een tot twee weken komen de paddenstoelen al omhoog.

Bakken van paddenstoelen

1. Bak ze heet Dan krijgen ze dat zo lekkere bruin randje, vol met smaak
2. Bak ze snel Dan houden ze hun vocht vast en krijg je sappige paddenstoelen
3. Bak ze met minimale beweging Door schudden laten ze ook vocht los, dan krijg je paddenstoelen in het water. Vermoedelijk toch niet de bedoeling.

Pompoenpitten roosteren in de pan:

Gooi jij de pitten van je pompoenen weg? Zonde!

Wist je dat pompoenpitten hartstikke gezond zijn?

En dat je geroosterde pompoenpitten kunt eten?

1. Verhit een pan met olijfolie op middelhoog vuur.
2. Voeg de pitten toe en roer ze door tot ze bruin worden, dit duurt 3 – 4 minuten.
3. Haal de pitten uit de pan en dep ze droog met keukenpapier.
4. Bestrooi ze met zout, olie en kruiden of iets anders wat je lekker vindt.
5. Laat ze afkoelen.



Smakelijk eten

KERSTDINER
KOETJES EN KALFJES
BLEKEN OOK AL
GEVOELIG TE
LIGGEN

Loesje



GINGERBREAD KOEKJES BAKKEN

Leuk om met de kinderen of kleinkinderen in de keuken te knoeien



- 225 gram ongezouten roomboter
- 160 gram donkerbruine basterdsuiker
- 160 gram suikerstroop (ik gebruikte pannenkoekenstroop)
- 1 ei (M)
- 1 eidooier (M)
- 500 gram bloem
- snuf zout

Gingerbread kruiden.

Gingerbread kruiden zijn heerlijk voor verschillende recepten.

ingredienten

- | | |
|------|-------------|
| 2 el | gember |
| 2 el | kaneel |
| 1 el | nootmuskaat |
| 1 el | kruidnagel |



1. Meng de boter, suiker en stroop tot een romig mengsel.
2. Voeg het ei en de extra eidooier toe en roer goed tot alles is opgenomen.
3. Meng de bloem, gingerbread kruiden en zout alvast door elkaar in een aparte kom.
4. Dit voeg je in delen toe aan het andere mengsel. (op de foto zie je de losse kruiden in de kom, je voegt zelf het vooraf gemaakte specerijenmengsel toe)
5. Dit deeg blijft door de stroop redelijk plakkerig.
6. Verdeel het deeg in 2 delen, maak hier plakken van en pak deze in met folie. Als

- plak koelt het deeg sneller af in de koelkast waardoor je eerder verder kunt gaan. Laat het deeg minimaal vier uur rusten voordat je er koekjes uit gaat steken.
7. Rol het deeg uit op bloem tot een dikte van max. 5 mm, steek je koekjes uit en bak deze koekjes in 16 minuten af op 160 °C (boven- en onderwarmte).

Decoreren

Zin om te decoreren? De gingerbread koekjes kun je op een simpele manier versieren. Met bevochtigde poedersuiker in een puntzakje (glazuur), waarvan een puntje is afgeknipt spuit je alle details op de koekjes.

Tips: 's avonds deeg maken, een nacht in de koelkast, 's morgens uitrollen en afwerken. Koekjes bewaren in de koekentrommel voor 3 á 4 weken.

Deeg in de vriezer, 3 maanden.

Echt gebeurd!

Zuster Maria, die voor Thuiszorg werkt, was haar ronde aan het doen om aan huis gebonden patiënten te bezoeken, toen haar benzine opraakte. Het gelukkige toeval wilde, dat er een benzinestation een huizenblok verder was.

Ze liep erheen om een benzineblik te lenen en wat benzine te kopen.

De bediende vertelde haar dat het enige benzineblik dat hij had, uitgeleend was, maar ze mocht wachten tot het teruggebracht werd.

Daar Zuster Maria onderweg was naar een patiënt, besloot ze niet te wachten en liep terug naar haar auto. Ze zocht of er iets in de auto lag dat ze met benzine kon vullen en liet haar oog vallen op de pispot die zij naar de patiënt moest brengen.

Altijd vindingrijk, droeg Zuster Maria de pispot naar het benzinestation, vulde hem met benzine, en droeg de volle pot terug naar de auto.

Terwijl zij de benzine in haar tank goot, keken twee moslims van de overkant van de straat toe. Een van hen wendde zich tot de ander en zei: "

Als ie start, word ik katholiek!"



Tuinvrienden; de oorwormen



Oorwormen, ook wel oorwurmen genoemd, vormen een complete orde van insecten op zichzelf. Met echte wormen hebben ze niets te maken. Waar in andere insectenorden grote verschillen bestaan tussen de diverse soorten, lijken oorwormen allemaal heel erg op elkaar. Het is met 1300 verschillende soorten dan ook heel, heel kleine orde. In de Benelux komen slechts 5 soorten voor. De soorten zijn vaak alleen maar van elkaar te onderscheiden door de grootte en de vorm van de tangen aan het achterlijf. Vrij veel oorwormen kunnen niet vliegen. De soorten die dat wel

kunnen, zoals de Gewone Oorworm, doen het liever niet. De vrouwtjes van deze in de Benelux gewone soort verzorgen niet alleen de eitjes, maar ook de jongen. De tangen worden gebruikt tijdens het liefdesspel en om de vleugels op te vouwen. Voor de verdediging zijn ze nauwelijks geschikt, ondanks hun 'gevaarlijke' uiterlijk. De gewone oorworm is verreweg de meest voorkomende soort en heel gewoon in tuinen.

De bosoorworm is iets kleiner dan de gewone oorworm en veel gelijkmatiger van kleur: hij is geheel bruin. De tangen van beide geslachten hebben geen tandjes aan de binnenkant. Er zijn heel kleine voorvleugels zichtbaar, maar dat zijn alleen de voorvleugels. De achtervleugels ontbreken geheel. De bosoorworm kan dan ook niet vliegen. Je kunt hem vooral in het bos aantreffen, waar hij door de strooisellaag struint op zoek naar voedsel. Hij beklimt ook regelmatig bomen en struiken. Hij kan het gehele jaar door worden gezien, maar verstopt zich achter losse schors gedurende vorstperiodes. Deze is in de gehele Benelux een algemene soort vooral in bossen en bomenrijke gebieden.

TUINIEREN

DIT JAAR PLANT IK BOSSCHE BOLLEN

oom Herman
van

Loesje



**IK ZOU GRAAG DE LOTTO WILLEN WINNEN.
GEWOON OM TE KIJKEN HOVEEL
FAMILIE IK EIGENLIJK HEB.....**

Stoofperen in glühwein

Benodigd;

stoofperen (Gieser Wildeman)

(2 per persoon)

- 1 sinaasappel
- 1 kaneelstokje
- 1 takje rozemarijn
- 1 el maïzena
- 1 kruidnagels
- 4 jeneverbessen
- 900 ml rode wijn
- 500 ml water
- 200 g suiker
- 1 el maïzena

Schil de peren en steeltje eraan laten zitten.
Verwijder indien gewenst het klokhuis vanaf de onderkant met een parisienneboor.
Kneus de jeneverbessen.

Zet de peren in een pan en voeg de suiker, wijn, water, sinaasappelschil en het sap, kruidnagel, kaneelstokje, rozemarijn en de jeneverbessen toe. Breng het geheel aan de kook. Kook de peren op laag vuur in circa 1 uur gaar.

Haal de peren uit de pan. Roer de maïzena met een scheutje water tot een papje en meng door het perenvocht. Kook circa 5 minuten en haal de pan van het vuur.
Zet de peren in het vocht en laat ze afkoelen zodat de rode kleur goed kan doortrekken. Deze peren kun je zowel warm als koud eten.



Lekker met een bolletje vanille ijs erbij!

Wat krijg je als je 'lord' omdraait? **Drol**

Wat krijg je als je 'drol' omdraait?
Vieze handen

Hoe noem je een hond zonder poten?

Het maakt niet uit hoe je hem noemt, als je hem roept komt hij toch niet

De insectvriendelijke tuin



Het gezoem en gebrom van insecten hoort gewoon bij een bloemenveld. Bijen, kevers, vlinders en dergelijke zijn niet alleen fascinerende bewoners van het kleurrijke bloemperk, maar zij vervullen ook een onmisbare taak in de natuur: de bestuiving van vele planten. Hoe meer bijen en insecten er in je tuin rondvliegen, hoe productiever je oogst zal zijn. Om insecten te helpen hun werk te doen en de biodiversiteit in stand te houden, kunnen tuineigenaars een paar dingen doen om een insectvriendelijke tuin te creëren. Hier vind je nuttige tips en adviezen over hoe je de tuin insecten- en bijenvriendelijke kunt verbeteren.



Om een insectvriendelijke tuin te creëren, is het handig wanneer je weet wat bijen en andere insecten nodig hebben. Natuurlijk heb je eerst de juiste planten, bomen en struiken nodig om de insecten van voedsel te voorzien. Er zijn echter nog andere criteria die van een tuin een paradijs voor insecten maken:

Voedsel: naast insect- en bijenvriendelijke planten hebben insecten ook een bron van water nodig. Een vijver in de tuin trekt bijvoorbeeld insecten zoals libellen aan. Dit verhoogt de biodiversiteit in de tuin, maar de meeste insecten kunnen niet uit de tuinvijver drinken. Om een geschikte drinkbron op te

zetten, vul je een schotel met zand en vervolgens met kiezelstenen. De bak moet je dan regelmatig vochtig houden, zodat de insecten kunnen drinken.

Schuilplaats: Insecten moeten zich kunnen terugtrekken en veilig en ongestoord kunnen overwinteren. Bedenk daarom van tevoren waar je insecten een toevluchtsoord kunt bieden, zoals een houtstapel of een insectenhotel. Een oude droge stenen muur, bakstenen of zandstenen met gaten zijn ook perfect als schuilplaats voor insecten.

Kweekomstandigheden: Sommige insecten hebben ook bepaalde omstandigheden nodig om zich voort te planten. Kleine zanderige gebieden zijn bijvoorbeeld uitstekend voor de voortplanting van sommige insectensoorten.

Gifvrije tuin: Om de insecten in de tuin niet te schaden, is het belangrijk dat je pesticiden en onkruidverdelgers volledig vermijdt. Gebruik bij een plaag huismiddeltjes of trek onkruid met de hand uit. Nog een voordeel: door giftige onkruidverdelgers te vermijden, wordt je tuin kindvriendelijk.



Namens het gehele bestuur wensen wij jullie

**GEZELLIGE KERSTDAGEN
EEN GOEDE GEZONDHEID VOOR
2024
EN EEN MOOIE OPBRENGST VAN DE TUIN**

