



V.T.V. Wijkeroog Wijkmeerweg 5 1951 AH Velsen-Noord

## **V.T.V. Wijkeroog**

### **Bezoekadres**

Wijkermeerweg 5  
1951AH Velsen-Noord

### **Postadres**

Postbus 29  
1950AA Velsen-Noord  
0251 210527  
[vtvwijkeroog@gmail.com](mailto:vtvwijkeroog@gmail.com)

### **Voorzitter**

Jaap Tonkes  
0255 534937  
[jaap.tineke@kpnmail.nl](mailto:jaap.tineke@kpnmail.nl)

### **2<sup>e</sup> Voorzitter/penningmeester**

Leni de Vries  
06 533 99 918  
[lenidevries84@gmail.com](mailto:lenidevries84@gmail.com)

### **Secretariaat/Varia**

Greet de Wit  
06 243 89 603  
[g-dewit@quicknet.nl](mailto:g-dewit@quicknet.nl)

### **Bouwcommissie**

Katinka Fransman  
06 513 90 991  
[k.e.fransman@ziggo.nl](mailto:k.e.fransman@ziggo.nl)

### **Coördinator werkzaterdag**

Simon Bouma  
06 537 69 220  
[spbouma@gmail.com](mailto:spbouma@gmail.com)  
[werkzaterdagen@gmail.com](mailto:werkzaterdagen@gmail.com)

### **ARBO en veiligheid**

Martin Rozemeijer  
06 279 67 054  
[martrozemeijer@hotmail.com](mailto:martrozemeijer@hotmail.com)

### **Holland op z'n Smalst**

Wim van Hoolwerf  
0251 225359  
[wvhoolwerf@ziggo.nl](mailto:wvhoolwerf@ziggo.nl)

### **Tuinkeuringscommissie**

Frank van der Zwet Slotenmaker  
06 439 04 753  
[frankzwet@live.nl](mailto:frankzwet@live.nl)

### **Verzekeringen**

Linnea Abbo  
0255 520995  
[linnea49@gmail.com](mailto:linnea49@gmail.com)

### **Opmaak Varia**

Ada Rozemeijer

### **Activiteiten**

[kidstvwijkeroog@gmail.com](mailto:kidstvwijkeroog@gmail.com)

### **Vertegenwoordiger AVVN**

Cor van Dijk

Beste leden

Een nieuw seizoen staat weer voor de deur.

Er is in het afgelopen jaar weer heel veel gebeurd, ziek en zeer achtervolgd ons ook. Elly is heel ziek geworden, heel erg triest, wij wensen haar en haar familie dan ook heel veel sterkte toe.

Ook Willem Koster moest zijn werkzaamheden in de kantine staken vanwege ziekteproblemen, ook hem en zijn familie wensen we veel sterkte toe.

Daarnaast gebeuren er ook zaken waar we niet vrolijk van worden, een tuinhuisje geheel afgebrand en behoorlijk wat inbraken.

Leden vragen het bestuur of wij er wat aan kunnen doen, dan moeten wij helaas nee zeggen. In dit soort gevallen is van belang dat u als eigenaar van uw huisje, kas en andere opstallen zelf aangifte moet doen bij de politie.

Dat kunnen wij niet doen, wij zijn geen eigenaar en weten niet wat er is meegenomen.

Als u aangifte heeft gedaan dan kunt u zich melden bij ons. Linea Abbo kan u dan verder helpen met de verzekering.

Natuurlijk proberen wij een oplossing te vinden om dit soort dingen te voorkomen, maar het is bijna niet te voorkomen. U zal toch zelf zoveel mogelijk moeten zorgen dat uw opstal inbraakveilig is.

Wij hebben uiteraard met de politie gesproken en zij zullen zoveel mogelijk als kan in de nacht rondrijden, maar dan nog, mochten daders worden betrapt lopen ze de volgende dag al weer vrij rond.

Ondanks al die narigheid zullen wij zoveel mogelijk doen om het voorkomen.

Wij wensen jullie allemaal een goed en vooral een gezond jaar toe en ook veel tuin plezier.

Jaap Tonkes, voorzitter

## *Agenda*

*Vanaf 2 maart elke donderdagavond*

*Klaverjassen  
Jeu des boules*

*Vanaf 4 maart is het winkeltje weer open op woensdag van 13.00 tot 15.00 uur en op zaterdag van 10.30 tot 14.00 uur*

*Paasbingo vrijdag 14 april, aanvang 20.00 uur, kantine open om 19.30 uur*

*Open dag 9 juli*

# ACC 'Kids'

Lieve tuinders;

Het afgelopen seizoen was weer een leuke happening voor groot en klein. Uiteraard hebben we Sinterklaas weer hartelijk ontvangen met de tuinkinderen tot en met 12 jaar. En hebben we het jaar gezellig afgesloten met de kerstkien. In januari zijn wij weer om tafel gegaan om het afgelopen jaar te evalueren en plannen te maken voor het nieuwe seizoen.

De activiteiten gaan voortaan altijd op zaterdag plaatsvinden in plaats van woensdagen en geconcentreerd om en in de zomervakantie. Tijdens deze weekenden zijn de kinderen vaak op de tuin. Zo hebben we ook besloten definitief te stoppen met knutsel- en creatieve momenten aangezien daar veel voorbereiding bij komt kijken, maar de animo enorm is gedaald. Het waterfestijn als de kampvuuravond daarentegen zijn een steeds groter wordend succes en mede dankzij de fijne opbrengst van de loterij tijdens de open dag kunnen we ook dit jaar weer heerlijk uitpakken met een gekke baan, of misschien nog wel meer!

De roofvogelshow vinden wij ook weer voor herhaling vatbaar, maar uiteraard meer gestructureerd en georganiseerd. Er zijn vele tips binnen gekomen van medetuinders en deze hebben we uiteraard meegenomen in het komende evenement.

In overleg met het bestuur gaan we ook afscheid nemen van een traditionele activiteit: Sinterklaas gaan wij komend jaar niet meer ontvangen. Het enorm afnemende aantal gelovigen op de tuin mede met de vele andere vieringen op werk en/of sportclubs heeft ons de knoop doen doorhakken. Enorm dank je wel voor Sinterklaas en pieten voor het zo enthousiast en goed verzorgen van het Sinterklaasfeest de afgelopen jaren! Jean een dikke pluim voor jou! Dank je wel.

Ook gaat de organisatie van de Paas en Kerstkien overgenomen worden. Wij zullen alleen nog de inkoop doen voor de loterij tijdens de open dag.

Groetjes,

Monique Smit, Monique Hendriks en Fleur Daemen

## Programma

Zaterdag 17 juni:	<b>Roofvogel Show</b>	Aanvang 13:30 - 16:00 uur.
Zondag 9 juli :	<b>Open Dag</b>	
Zaterdag 15 juli:	<b>Poppentheater</b>	Aanvang 13:30 - 15:00 uur.
Zaterdag 2 sept.:	<b>Waterfestijn + Kampvuur*</b>	Aanvang 13:00 - 17:00 uur (waterfestijn tot 16:00)

\*Kampvuur is onder voorbehoud van de weersomstandigheden en vergunning

Uiteraard zijn de kinderactiviteiten weer GRATIS voor tuinkinderen en tegen betaling van 2,50 euro toegankelijk voor kinderen die niet lid zijn.

## Vrijwilligers

Zowel de activiteiten voor de kinderen als de paas- en kerstkien kunnen niet bestaan zonder vrijwilligers die helpen. Voor de kinderactiviteiten kun je je bij ons aanmelden via de mail op: [kidsvtwijkeroot@gmail.com](mailto:kidsvtwijkeroot@gmail.com).

Wil je helpen bij het organiseren van de bingo's? Meld je dan aan bij Marry in Het Praathuis.

Beste tuinders,

Het nieuwe seizoen komt er weer aan.

Voor de een het begin van een avontuur, voor de ander misschien wel het einde vanwege verkoop. In beide gevallen willen wij als bouwcommissie graag goed worden geïnformeerd, omdat we bij verkoop de tuin gaan schouwen. Dit schouwen houdt in dat we de oppervlakte van bebouwing gaan controleren en de algemene staat van de tuin. Via onze vernieuwde website, waar momenteel nog hard aan wordt



gewerkt door onze vrijwilligers, gaan we de te koop aangeboden huisjes uitgebreider aanbieden. Zo wordt het mogelijk nog duidelijker aan te geven hoe groot het is, hoe oud het is, wat de staat is, wat er allemaal bij de verkoop zit inbegrepen, denk hierbij aan zonnepanelen, koelkast, aggregaat etc. Ook zullen er enkele foto's toegevoegd worden. Let wel dat de vernieuwde website bij het schrijven van dit stuk nog niet klaar is en de oude matig wordt bijgewerkt.

Er blijft uiteraard ook een lijst in de kantine hangen.

Verder is het niemand ontgaan dat we helaas als tuinvereniging slachtoffer zijn geweest van een inbraakgolf. Helaas ging het deze reis met erg veel geweld gepaard en zijn er diverse huizen behoorlijk beschadigd en over hoop gehaald. Eenieder zal er zelf voor moeten waken om niet te veel waardevolle spullen in je huisje of berging te laten staan, helaas ontkom je hier niet altijd aan, omdat het niet altijd mogelijk is je spullen elders te stallen.

Verder is het mij opgevallen dat de meningen verdeeld zijn over hoe nu je huisje te beveiligen, de ene zegt we maken er een fort van waar de ander weer meent dat als ze willen er toch wel in komen en het ze dan maar makkelijk maken om je huisje open te breken. Eenieder zal hier zijn eigen beslissing in moeten nemen denk ik dan maar.

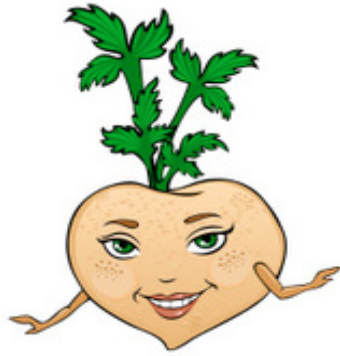
Verder zijn er wat suggesties genoemd maar helaas lijken de meeste niet haalbaar of zinnig, denk aan een camerasysteem, maar ja, wat zie je dan, een paar mensen met capuchon op?? Er zit immers niet iemand 24 uur achter de camera. Hekken rondom is een te kostbaar ingrijpen en ga zo maar door. Mocht u nu denken ik heb een idee wat haalbaar is, horen wij dit natuurlijk graag.

Verder is ons opgevallen dat er deze winter ook diverse leidingen en kranen kapotgevroren zijn, waarbij er lekkages waren bij diverse huisjes. Niet leuk maar zeker te voorkomen. Sluit je hoofdkraan af en ontluicht het systeem, en trek je wc door en strooi wat zout of antivries in je toiletput. Mocht je niet graag willen ontluichten of ben je er vaker, is het toch raadzaam bij elk vertrek je hoofdkraan in wintertijd dicht te doen.

Verder wensen wij iedereen veel tuinplezier en hopen we op een fijne samenwerking bij bouwaanvragen, vergeet u niet dat bij elk bouwwerk u een aanvraag dient te doen bij de bouwcommissie.

Met vriendelijke groet,  
De Bouwcommissie





## Selderij, veel meer dan een soepkruid

In de keuken wordt snijselderij veel gebruikt in wintergerechten. Knolselderij leent zich goed voor soepen en is natuurlijk een onmisbaar kruid in de erwtensoep, een typisch Hollands gerecht. Het blad van knolselderij is ook eetbaar. Maar de selderij is een veelzijdig kruid en kent vele toepassingen. Er zijn drie varianten te weten: de snijselderij (var. *secalinum*), de bleekselderij (var. *dulce*) en de knolselderij (var. *rapaceum*).

### Kenmerken

De jonge planten lijken in beginsel veel op elkaar. In een later stadium zijn ze te herkennen door de knol en bij de bleekselderij brede of bij snijselderij fijne bladstelen. De knolselderij is een variant van snijselderij. Het gewas vormt aan het einde van de zomer, net boven de grond, een knol met een doorsnede van ongeveer 10 centimeter. Bleekselderij heeft harde, kale, gegroefde stengels en is net als snijselderij, een geurige groente waarvan de brede, lichte geelgroene bladstelen en het jonge blad worden gegeten. De stengels zijn rijk aan voedingsstoffen en kunnen rauw en gekookt gegeten worden. Gewone snijselderij wordt ook wel blad- of struikselderij genoemd, het is een veel gebruikt keukenkruid. De bladeren zijn glanzend, gevormd door deelblaadjes met een gekarteld uiteinde.

### Herkomst

Vermoedelijk is de selderij van oorsprong afkomstig uit het Middellandse zeegebied. In het wild komt de selderij in alle delen van de wereld voor. Selderij is een plant die houdt van een natte bodem en veel zonlicht. In Nederland komt de plant in het wild sporadisch voor in de Delta in Noord-Holland ten noorden van het Noordzeekanaal, langs het IJsselmeer en in het Waddengebied. Het zijn tweejarige planten die het eerste jaar blad vormen en dikwijls ook een reserve onder de grond in de vorm van een verdikte wortel of knol. Het tweede jaar is er bloei en sterven ze af.

### Inhoud stoffen

De groene bladeren, de stengels en de wortelknol zijn allemaal buitengewoon rijk aan actieve bestanddelen, die de selderij tot een zeer belangrijke medicinale plant maken. Ze bevatten een goed uitgebalanceerde hoeveelheid basische mineralen (veel calcium en kalium), vitamines en voedingsstoffen, maar bovendien bevat ze belangrijke concentraties plantenhormonen en essentiële oliën, die de selderij haar sterke en karakteristieke geur geven.

### Toepassingen

De essentiële oliën hebben een specifieke regulerende werking op het zenuwstelsel en hebben een kalmerende werking. Deze werking wordt ook in het zaad gevonden. De zaden zijn ovaal en bruin van kleur en hebben een bittere smaak die een beetje lijkt op nootmuskaat en peterselie. Selderij wordt ook wel gebruikt vanwege een stimulerende werking op een verminderde zin in seks. Voor diegene onder ons die

hier helemaal geen last van hebben: bij het drinken van selderij sap hoef je niet bang te zijn dat je jouw “driften” niet meer in bedwang kunt houden. De plantentherapie neigt naar normalisering. Het sap van de plant heeft ook een vocht afdrijvende werking. Drink je selderij sap met een lepel honing voor de maaltijd, dan zal het de eetlust verminderen. Het sap heeft tevens anti-artritisachtige eigenschappen. In de keuken wordt snijselderij veel gebruikt in wintergerechten. Knolselderij leent zich goed voor soepen en is natuurlijk een onmisbaar kruid in de erwtensoep, een typisch Hollands gerecht. Het blad van knolselderij is ook eetbaar.

### Selderij thee

Maak zelf eenvoudig thee van selderij door een handvol verse blaadjes met een liter gekookt water (80 graden, dus even laten afkoelen) te vermengen. Drink er tweemaal per dag eventueel met een lepel honing een kopje van voor het eten. Laat wel even de thee afkoelen voordat u de honing toevoegt. Dit zal de eetlust verminderen, het vocht afdrijven en wie weet wat de avond nog brengt.....

Ina van der Hert

## Uit de kantine: ons praathuis

Achterliggende weken, en nu ook nog, draaien we op de dinsdag- donderdag- vrijdag- en zondagmiddag.

De openingstijden zijn van 14.00 tot 17.00 uur.

Het klaverjassen heeft de marathon achter de rug. Ondanks dat onze Wim, wegens ziekte, verstek heeft moeten laten gaan.

Mede dankzij Leni was deze dag een succes, zij heeft alles “goed en gezellig” onder controle.

Ik zou graag vrijwilligers erbij willen hebben. U mag altijd op proef komen.

De kantine gaat de paasbingo organiseren, dus laat u zien. De opbrengsten komen allemaal ten goede aan onze vereniging.

Ook het eetwerk wat wij verkopen kan meegenomen worden naar de tuin.

Ik hoop u komend seizoen te zien.

Marrie.



## Appel-rozijnen cake gebakken zonder oven...

Kun je cake bakken zonder oven?

Ja dat kan, aan de hand van een oud recept. Dit heb ik aangepast aan dat wat wij in huis hadden en de ingrediënten aangepast aan hoe we tegenwoordig kokkerellen: verantwoord en zonder witte geraffineerde suiker en verkeerde vetten. Ook gebruiken we geen kant-en-klaar mengsels en geen melk in de cake.

Het beslag werd in een ingevette en met bakmeel bestoven glazen pan (ovenschaal kan ook) gedaan. Deze pan of schaal moet passen in een grote pan.

In die grote pan leg je een omgekeerd schoteltje/bordje op de bodem. Daarop plaats je de schaal met het beslag.

De grote pan vul je met heet water (het is dus handig alvast water in de pan te doen na het plaatsen van het schoteltje/bordje maar plaats de schaal dan heel voorzichtig want stel dat het waterniveau toch te hoog is, dan loopt je beslag onder water.

Het water moet tot onder de rand van de schaal komen.

Wij gebruikten twee tandenstokers om aan weerskanten op de schaal te leggen zodat er een kleine opening ontstaat tussen schaal en deksel.

Je kunt natuurlijk ook een heel dun lang stokje gebruiken, het doel is dat het deksel de glazen pan niet afsluit zodat vocht uit het beslag kan ontsnappen.

Het water in de pan moet tegen de kook aanblijven maar mag niet razen.

Doe een deksel op de grote pan, maar ook daar moet stoom uit kunnen ontsnappen.

Heb je geen luchtgaatjes in het deksel dan kun je ook een theelepeltje tussen de rand zetten.

Als het beslag op deze wijze kan garen zal het ongeveer tussen de 3 á 4 uur duren voor de cake klaar is.

Wij haalden in het laatste uur het glazen deksel van glazen pan af.

Het is ook een kwestie van op je gevoel werken. De pan stond bij ons buiten onder de overkapping in onze buitenkeuken, het was koud want het begon weer te vriezen, allemaal omstandigheden die van invloed zijn.

Wellicht is de cake op een warme zomerdag sneller klaar, maar stomende pannen zetten wij graag buiten, dus heb je te maken met de weersinvloeden van dat moment.

Maar... experiment geslaagd en we hebben als eindresultaat een heerlijke cake.

Het is bewezen: je kunt gebak maken zonder oven. De volgende stap is op hete stenen in de grond zoals men dat in de prehistorie deed, want dat moet dan ook kunnen.

Nu wil ik niet zeggen dit meteen te willen uitvoeren, maar verder denkend, we kunnen ons meer redden dan we met z'n allen denken, we hebben al die moderne snuffjes niet nodig om tot leuke en vooral lekkere resultaten te komen.

Recept:

125 gram speltbloem (speltmeel of boekweit kan ook)

125 gram roomboter op kamertemperatuur

2 á 3 eieren

1 theelepel kaneel

1 theelepel natriumbicarbonaat

2 eetlepels kokosbloesem poedersuiker (gewone kokosbloesem of oerzoet kan ook)

2 á 3 appels in kleine stukjes door het beslag verwerkt

half kopje rozijnen

scheutje citroensap

Meng alle ingrediënten goed door elkaar met een pollepel.

Het citroensap heeft als functie, naast dat het lekker is in cake, het natriumbicarbonaat tot rijzen te brengen. Groetjes Fahmida,





Groente	In volle grond	Onder glas
aardbeien	/	half februari - half maart
andijvie	mei - juli	maart - april
artisjokken	/	maart - april
aubergine	/	maart - april
augurken	mei - juni	/
bieten/kroten	april - juni	/
Brussels witlof	april - juni	/
groenlof / roodlof	juni - juli	/
kervel	april - juni	februari - maart
komkommers	mei - juni	/
bloemkool	april - juni	januari - maart & september - oktober
broccoli	april - mei	maart - april
boerenkool	april - juni	/
Chinese kool	juli - augustus	/
rode- / witte kool	april - mei	februari - maart & september - oktober
savoieikool	april - mei	februari - maart & september - oktober
spruitkool	maart - mei	/
koolrabi	april - mei	februari - maart
koolrapen	april - juni	/
maïs	april - mei	/
meloenen	/	april - juni
paprika / peper	/	maart - april
peterselie	april - juni	maart
pompoenen	april - mei	/
postelein	mei - augustus	maart - april
prei	april - mei	februari - maart
raapstelen	half maart - juni	januari - half maart
radijs	half maart - half augustus	januari - half maart
rammenas	juni - juli	/
rapen	maart - juni	/
schorseneren	april	/
knolselderie	april	februari - maart
bleekselderie	april - mei	februari - maart
snijselderie	half maart - juni	februari - half maart
bindsla	april - juni	februari - maart & september - oktober
kropsla	april - augustus	februari - maart & september - oktober
ijssla	maart - juli	/
pluksla	april - juli	/
snijsla	april - juli	februari - maart
veldsla	augustus - september	/
snijbiet	maart - juni	/
spinazie	half maart - juni & augustus - september	januari - half maart
tomaten	/	maart - half mei
tuinkers	half maart - augustus	februari - half maart & september
uien herfst/winter	februari - april	/
uien zomer	augustus - september	/
wortelen	half maart - juni	februari - half maart
zuring	april - juni	/
Zaden biologische		



**Tijdens een bestuursvergadering hebben we de taakverdeling besproken. Deze willen wij u niet onthouden, het is namelijk handig als u direct de juiste persoon mailt of belt voor een wijziging, mededeling of vraag.**

Voorzitter is Jaap Tonkes. Bereikbaar via [jaap.tineke@kpnmail.nl](mailto:jaap.tineke@kpnmail.nl) of telefoon 0255534937.

Leni de Vries is onze vice-voorzitter en weet alles van de financiën, waaronder de nota's en boetes. Leni is te bereiken via [lenidevries84@gmail.com](mailto:lenidevries84@gmail.com) of telefoon 0653399918.

Voor de ARBO kunt u terecht bij Martin Rozemeijer. De **Arbowet** heeft tot doel om de veiligheid, de gezondheid en het welzijn te bevorderen. Martin is te bereiken via [martrozemeijer@hotmail.com](mailto:martrozemeijer@hotmail.com), telefoon 0627967054

De werkdag wordt gecoördineerd voor Simon Bouma, telefoon 0653769220.  
Mail: [spbouma@gmail.com](mailto:spbouma@gmail.com)

Simon is eveneens van de technische dienst.

Voor de bouwcommissie is Katinka het aanspreekpunt. Ook als men zijn huisje in de verkoop wilt geven dient contact met Katinka opgenomen te worden, zodat het huisje geschouwd kan worden. Telefoon 0651390991, [k.e.fransman@ziggo.nl](mailto:k.e.fransman@ziggo.nl)  
Na de schouwing wordt het huisje in de verkoop gegeven.

Marrie Nat is het aanspreekpunt voor de kantine. Het mailadres van Marrie is: [Marrie-nat@kpnmail.nl](mailto:Marrie-nat@kpnmail.nl)

Voor de tuinen van het complex Holland op z'n Smalst kan men contact opnemen met Wim van Hoolwerf. Telefoon 0251225369.

Alles wat met verzekeren te maken heeft valt onder verantwoordelijkheid van Linnea, telefoon 0636172883, mail: [linnea49@gmail.com](mailto:linnea49@gmail.com)

Voor de Varia en overige niet genoemde zaken kunt u contact opnemen met Greet de Wit. Telefoon 0624389603 of [g-dewit@quicknet.nl](mailto:g-dewit@quicknet.nl)

## GROENE SAUS OF APOSTELSAUS

Een traditionele saus uit de grensstreek en Limburg. Zeer geschikt voor een feestelijk ontbijt (zoals bijvoorbeeld op de feestdagen bij Kerstmis of Pasen gebruikelijk in ons land). Ook in Duitsland bekend als Frankfurter Grüne Soße of zelfs Goethe-saus. Deze saus is makkelijk te maken. Ideaal om al je verse kruiden uit de potten in je keuken of je tuin te kunnen gebruiken. Het geheim van een goede groene saus is geen of slechts een beetje dille en munt omdat deze kruiden snel de smaak van al de andere kruiden overheersen. Je kunt je kruiden aanvullen met bladeren en kruiden (onkruid als zevenblad, daslook, pinksterbloem en dovenetel) uit de vrije natuur. En dan weet je gelijk wat allemaal eetbaar is.

2 handen vol of 150 gram gemengde verse kruiden: peterselie, bieslook, daslook, kervel, waterkers (of alfalfa), citroenmelisse, pepermint (weinig), dille (weinig), paardenbloemblad, zuring, borage of koningskruid, dragon.

- een scheut plantaardige olie
- 4 hardgekookte eieren
- 1/4 kilo kwark of verse kaas ( of yoghurt/zure room)
- 3 eetlepels citroensap of witte wijnazijn
- 1 eetlepel fijne mosterd
- 1 theelepel honing
- zout en peper naar smaak

Pluk de kruiden ( heb je deze kruiden allemaal niet vervang de niet aanwezige door een ander fris kruid of blad (blad van meidoorn, bosbes, aalbes) of kruiden als lavas, koriander, basilicum, venkelgroen, pijpui, knoflook of iets dergelijks) of zelfs fijngehakt snijbiet of spinazie. Verwijder wel de harde steeltjes, was ze in koud water en droog ze grondig. Wikkel ze in een schone theedoek en leg dit even weg.

Hak of knip de kruiden fijn ( kan ook in een blender). Voeg olie toe en roer nog even door.

Pel de eieren en scheid de eierdooiers zorgvuldig van de eiwitten. Voeg de eierdooiers bij de kruiden en roer dit verder door ( kan ook in een vijzel of blender).

Doe de kruiden in een kom en roer de kwark of verse kaas, citroensap of azijn en mosterd erdoor. Hak het eiwit heel fijn en roer ook dit in de saus. Breng op smaak met zout en peper.

Zet de saus zeker 30 minuten koel weg voor deze te serveren.



Heerlijk bij gekookte eieren, vers plat brood, hartige taart en verse groente in hapklare stukjes als bloemkool, bleekselderij, radijsjes, komkommer, paprika of tomaat.

Fahmida

## Ecologisch tuinieren

Er staat alweer een nieuw tuinseizoen voor de deur, maar eerst nog even februari afwachten. In januari heeft het een kleine twee weken gevoren, dus hopelijk zijn er daardoor de nodige slakken verdwenen, want het waren er vorig jaar af en toe wel erg veel. Intussen begint de tweede periode met vorst en dat betekent dat het even wat langer zal duren voor we weer in de tuin kunnen werken. De tuin staat vol met groene punten van de bollen, maar ik zie op korte termijn nog geen sneeuwkllokjes, krokussen en narcissen uitkomen. Omdat ik nog geen knoppen zie, terwijl de narcis tête a tête al half februari kan bloeien, maar dat zie ik dit jaar niet gebeuren. De Prunus Subhirtella "autumnalis" die prachtig in bloei stond is door de januarivorst in bruine rommel veranderd en dit gebeurt helaas ieder jaar door de vorst. Daar en tegen doet de Viburnum Bodnantense Dawn het beter, die bloemen hebben geen last van de vorst, waardoor er toch wat in bloei staat.



Ik had vorig jaar veel last van taxuskevers, vooral in de knolbegonia's, schijnbaar vinden ze deze sappige stengels erg lekker. Ik had er in het voorjaar en vroege zomer geen last van doordat ik regelmatig water gaf, waaraan een geplette knoflook was toegevoegd, en het leek te helpen. Maar doordat ik er op een gegeven moment mee was gestopt bleken er aan het eind van het seizoen diverse planten te zijn aangetast met de kevers en niet zo'n beetje ook. Maar voor dit jaar heb ik een ecologisch product gekocht op internet waarmee ik ze dit jaar te lijf ga en die korrels ga ik door de grond mengen waardoor de plant 4 weken naar knoflook smaakt en waardoor ze niet meer worden gegeten door de bodeminsecten. 1 x per 4 weken geef ik daarna water met een vloeibare versie van dit product gedurende de hele zomer. Het is een middel op kruidenbasis die de planten versterken en het mag zelfs gebruikt worden bij de biologische tuinbouw. Het doodt niet de insecten maar het zorgt ervoor dat deze belagers de planten niet meer lusten. Er is ook een variant voor slakken maar die heb ik niet aangeschaft omdat ik het eerst wil uittesten. Het middel wordt door mij gebruikt in de potten maar het kan ook worden toegepast op de grond en is dus ook zeer geschikt bij bv engerlingen e.d. Ik heb nog even contact opgenomen met het bedrijf omdat ik nog wat vragen had en er werd mij verteld dat ze eventueel een lezing willen geven bij een volkstuin, dus mocht hier behoefte aan zijn, dan kan er contact worden opgenomen met het bedrijf. Voor de duidelijkheid kun je meer over het middel en het bedrijf lezen op de website: [pireco.nl](http://pireco.nl). De resultaten met dit middel zal ik later in het jaar vermelden.

Rest mij u een fijn tuinseizoen toe te wensen op ons eigen mooie tuincomplex.



Tot de volgende keer

Ria Post



## LAVENDEL IN DE KEUKEN

LAVENDEL KAN OOK worden gebruikt om zowel zoete als hartige gerechten een verrukkelijke smaak te geven. Doe eens één of twee takjes in een stoofschotel, maar haal ze er voor het opdienen weer uit. Evenals rozemarijn smaakt lavendel goed bij lamsvlees. Appelgelei met wat lavendel doet het goed bij varkens- en lamsvlees en mosterd met lavendel smaakt heerlijk bij rund- en kalfsvlees. Verse lavendel geeft ook zomerse salades iets pikants. Lavendelbloempjes passen ook goed in zoete gerechten, zoals ijsjes, sorbets en fruitsalades. Een echt verrukkelijke pudding krijgt u door appels met wat lavendelbloemen te stoven en te serveren met slagroom.

36



**LAVENDELHONING**  
Verwarm 225 g boning gedurende 10 minuten met 150 ml lavendel. Zeef het mengsel.



**LAVENDELMOSTERD**  
Meng 1 deel gedroogde lavendelbloemen met 10 delen mosterd.

Gedroogde lavendel



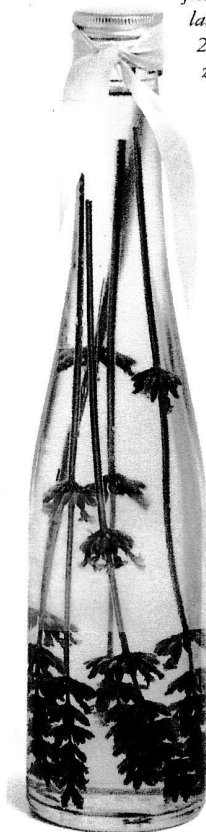
Uit "de geur van bloemen" van

Joanna Sheen.

Ingezonden door "Het keukenprinsje!"

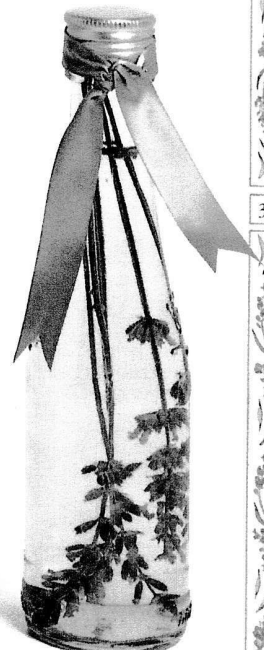
### LAVENDELOLIE

Doe 3 takjes verse lavendel in een fles olijfolie en laat het geheel 2 weken in de zon rijpen. De olie geeft salades een frisse smaak.



### LAVENDELAZIJN

Doe een aantal takjes verse lavendel in een fles witte wijnazijn of ciderazijn. Sluit de fles af zet hem 2 tot 3 weken op een warme of zonnige plek. Gebruik de azijn om hartige sauzen, dressings en lavendelgelei een pikante smaak te geven.



37



## Zaterdag 4 maart 2017 was de Klaverjassen Marathon Praathuis VTV Wijkeroog

Om 10.00 uur werd het startsein gegeven voor de marathon Klaverjassen door Jan Groenedaal, er waren 4 tafels met 4 personen (totaal 16 personen) om aan dit evenement deel te nemen.

Na elke 3 partijen werd er even een korte pauze gehouden. Tussendoor werd er een hapje geserveerd, om 13.00 uur werd de lunch gehouden en 18.00 uur het diner.



### Lunch

Groenten- of tomatensoep  
Marathon sandwich  
Herman's krentenplak  
Roggebrood + brie  
Ontbijtkoek  
Mandarijntje  
Trosje druiven

### Diner

Ferry's surprise  
Bolletje gebraden gehakt  
Bolletje gegrilde kip  
Roggebrood + brie  
VTV toetje

Om 22.00 uur was de marathon afgelopen en werd er de loterij gedaan daarna aansluitend de prijsuitreiking van het toernooi.

Er werd nog even gezellig na gekletst en daarna huiswaarts.

Heeft u ook zin om te klaverjassen dat kan elke donderdag avond van 20.00 uur tot 22.00 uur, kosten € 2, -- per persoon, we zien u graag.

Komende 3 partijen is op 26 maart 2017 aanvang 14.00 uur kosten € 3,50 per persoon.

Wij vonden het gezellig,

Herman, Jan, Joke, Marrie & Leni

Beste tuinders,

Het tuinseizoen is weer begonnen. De eerste werkzaterdag was 25 maart. Het nieuwe rooster vindt u op de vernieuwde website en in deze Varia.Mensen kom op tijd. Bent u tussen 8.30 en 8.45 uur aanwezig kunt u een bakkie koffie of thee drinken in de kantine. Na 8.50 uur krijgt u geen koffie of thee meer, want om 9.00 uur gaan we beginnen met de werkzaamheden. Om 12.00 uur bent u weer klaar. Bent u te laat zonder afmelding dan maken we een nieuwe afspraak. U kunt afmelden via [werkzaterdagen@gmail.com](mailto:werkzaterdagen@gmail.com) of telefoon 0653769220 Graag ziektemeldingen of ouder dan 70 jaar even melden via mail/telefoon,



Wilt u aub geen troep en/of vuilniszakken op de parkeerplaatsen deponeren. Neem het mee naar huis of deponeer dit in de ondergrondse afvalbakken. Ook geen karren laten staan op de parkeerplaats, maar naast de cab parkeren bij de kantine.

Mensen die wat vrijwillig willen doen voor de vereniging kunnen zich aanmelden bij het bestuur.

Wij wensen u een mooi tuinseizoen,

Simon Bouma Werkzaterdag coördinator



**Met deze prachtige lentedagen willen we naar buiten en begint ook het tuinieren weer te kriebelen. Hoog tijd om de tuin in te duiken en lente klaar te maken. Met deze handige lentetips maak je de tuin, terras en gazon klaar voor een nieuw voorjaarsseizoen vol buitenleven.**

#### Onkruid verwijderen

Door het lentezonnetje groeien de onkruidsoorten gestaag en zullen deze al bloemen en zaden gaan vormen. Wees verspreiding van het onkruid daarom voor en start snel met wieden van deze ongewenste gasten in de tuin.

#### Snoeien

Maart is de ideale maand om je rozen en hortensia's te snoeien. Hiermee bevorder je nieuwe groei. Takken ouder dan drie jaar en verzwakte takken van de hortensia kun je het beste tot op de bodem terug snoeien. Let wel op dat je niet alle takken wegsnoeit. De meeste hortensiasoorten bloeien namelijk op 'oud hout', takken die minimaal een jaar oud zijn. Door het wegsnoeien van oude takken zorg je voor grotere en vollere bloei van de bloemen.

Het snoeiafval van zowel de hortensia als de roos kun je stekken.

#### Gazon

Gras begint al te groeien vanaf 5 a 6 graden. Met de huidige temperaturen is het daarom ook tijd voor de eerste maaibeurt. Na het maaien kun je de grond bemesten. Houd daarbij het weerbericht goed in de gaten. De ideale timing om je gazon te bemesten is vlak voor een regenbui. Dan kunnen de mestkorrels of de droge mest snel de grond in trekken. Pas wel op dat de grond niet te veel bemest wordt. Dit maakt de grond en planten kwetsbaarder.



#### Voorjaarsbollen en bloemzaden



Voorjaarsbollen maken de border tot een vrolijk lentefestijn. Plant uitgebloeide narcissen, krokussen, hyacinten, tulpen en andere voorjaarsbloeiërs die hun werk in huis al hebben gedaan daarom daarna buiten in de border.

Volgend jaar zullen deze dan vrolijk opnieuw opkomen in de tuin. Verwijder vooral het groen van de narcissen zodat er geen zaden zullen ontstaan. Zo blijft de energievoorraad in de bol. Ook kun je nu al veel zomerbloemzaden planten in de tuin. Zo beleef je in juni en juli al plezier aan zomerbloemen.

#### Bewateren

Door het warme lenteweer droogt de grond snel uit. Bewater daarom de grond en planten goed. Doe dit het liefst, net als in de zomer, in de avond zodat de planten en bladeren niet kunnen verbranden.

#### Vijver

Naast het onkruid gedijen de waterplanten en algen in de vijver ook uit. Het is daarom de ideale tijd om de vijver en pompfilters nu schoon te maken. De afgestorven delen van het vorige jaar bij waterplanten kunnen verwijderd worden. Bij temperaturen vanaf 10 graden mogen ook de vissen weer gevoerd worden.

#### Terras klaar maken

De tuinmeubelen kunnen zoetjes aan ook weer naar buiten. Op een mooie lentedag is het daarom ideaal om de meubelen van een onderhoudsbeurt te voorzien. Controleer daarnaast ook de schuttingen, tuinhuisjes, schuurtjes en houten kasten voor eventueel onderhoud. Met een hogedrukspuit spuit je de terrastegels weer prachtig schoon.

#### Veranderlijk lenteweer

Na het opvolgen van deze tips is ook jouw tuin weer helemaal klaar voor het voorjaar! Maar onthoud de oude gezegdes: 'maart roert zijn staart' en 'april doet wat hij wil'. Na een aantal dagen prachtig weer kan moeder natuur de nachtvorst zomaar weer inzetten. Let daarom goed op de weerberichten voordat je de snoeischaar en ander tuingereedschap oppakt.

Bron Tuinen.nl





Nog steeds zijn wij op zoek naar vrijwilligers voor de kantine.

Meldt u aan bij Marrie

*Denkt u er aan tijdig uw gasslangen te vervangen.*

Het gebruik van explosiemotoren in bedrijf is alleen toegestaan van maandag t/m vrijdag van 7.00 tot 12.00 uur en van 16.00 tot 20.00 uur. Op zaterdag van 7.00 tot 14.00 uur.

De kantine is open op dinsdag- donderdag- vrijdag- en zaterdagmiddag van 14.00 tot 17.00 uur

**Is uw mailadres of telefoonnummer niet bekend bij ons?**

**Geef dit dan aub aan ons door**

[vtvwijkerroog@gmail.com](mailto:vtvwijkerroog@gmail.com)

Heeft u een vraag?  
Heeft u een klacht?  
Wilt u uw huisje verkopen?  
Wilt u iets meedelen?

In de deur van het kantoorje zit een brievenbus.  
Bij Marrie in de kantine zijn klachtenformulieren verkrijgbaar

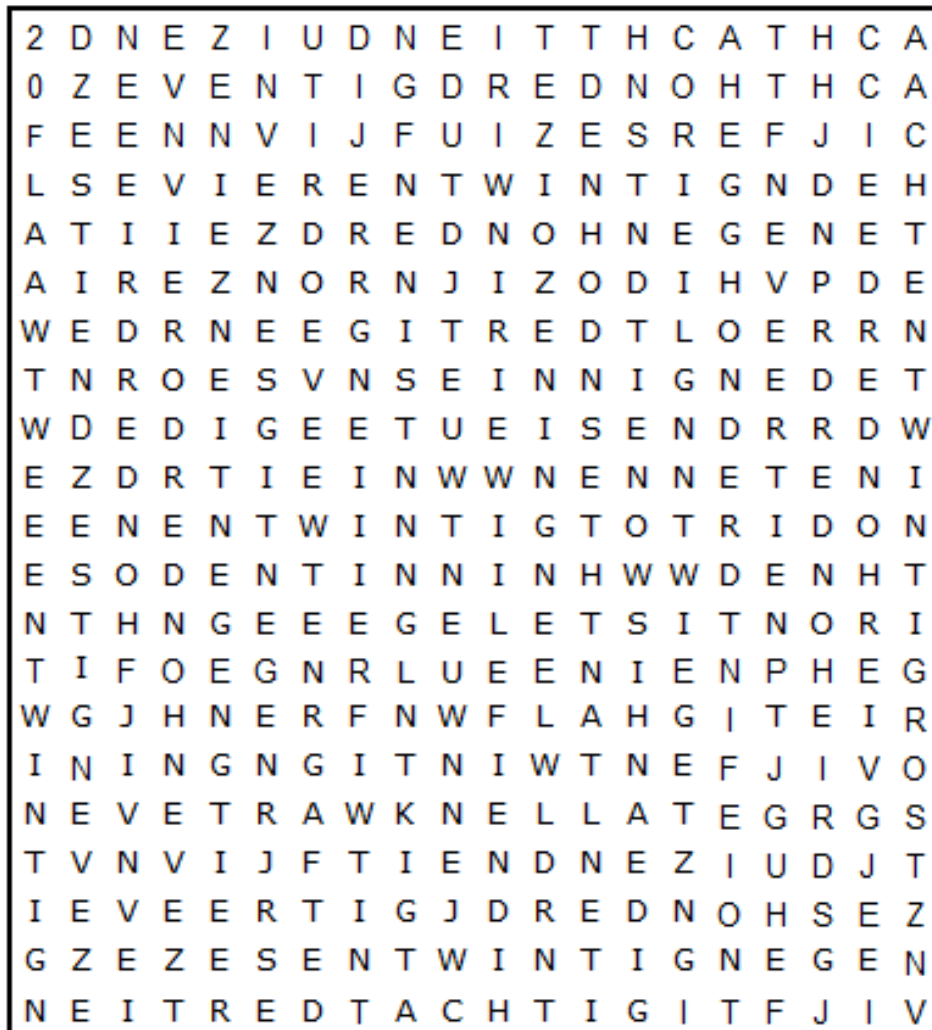
Of kom dinsdagmiddag even bij ons langs op kantoor

Hallo Varia lezers

Hier de nieuwe puzzel voor dit nummer Het onderwerp spreekt voor zich maar....

toch iets anders de cijfers hieronder moet je in letters opzoeken

Dus 10 is dus TIEN. Succes groetjes Truus



0	9	18	28	100	1000
1	10	19	29	200	10000
2	11	21	30	300	CIJFERS
3	12	22	40	400	DOZIJN
4	13	23	50	500	GETALLEN
5	14	24	60	600	GROS
6	15	25	70	700	HALF
7	16	26	80	800	KWART
8	17	27	90	900	

De oplossing van de laatste puzzel in de vorige Varia moest zijn:  
"HEERLIJK FIETSEN OP DIT MOOIE EILAND".



Beste medetuinders,

De meeste van jullie zijn weleens in het winkeltje geweest, voor het kopen van potgrond, tuinaarde, groente- of gewone plantjes.

De medewerkers van het winkeltje staan altijd voor u klaar. Wij willen dit graag blijven doen, alleen hebben wij een tekort aan medewerkers.

Wat wij willen vragen is: Wie heeft er zin om ons te helpen? Het gaat om de woensdag van 13.00 uur tot 15.00 uur, en de zaterdag van 10.30 uur tot 14.00 uur.

Je hoeft dan geen werkzaterdag meer te lopen, maar je wordt +/- één maal in de maand ingeroosterd.

Heb je interesse/vragen? Meld je dan aan in de winkel of bel Marja 06-22706654.

**In de maand september zijn wij alleen geopend op de zaterdag van 10.00 uur tot 13.00 uur!**

Openingstijden tuinwinkel: woensdag van 13.00 uur tot 15.00 uur, en zaterdag van 10.30 uur tot 14.00 uur.

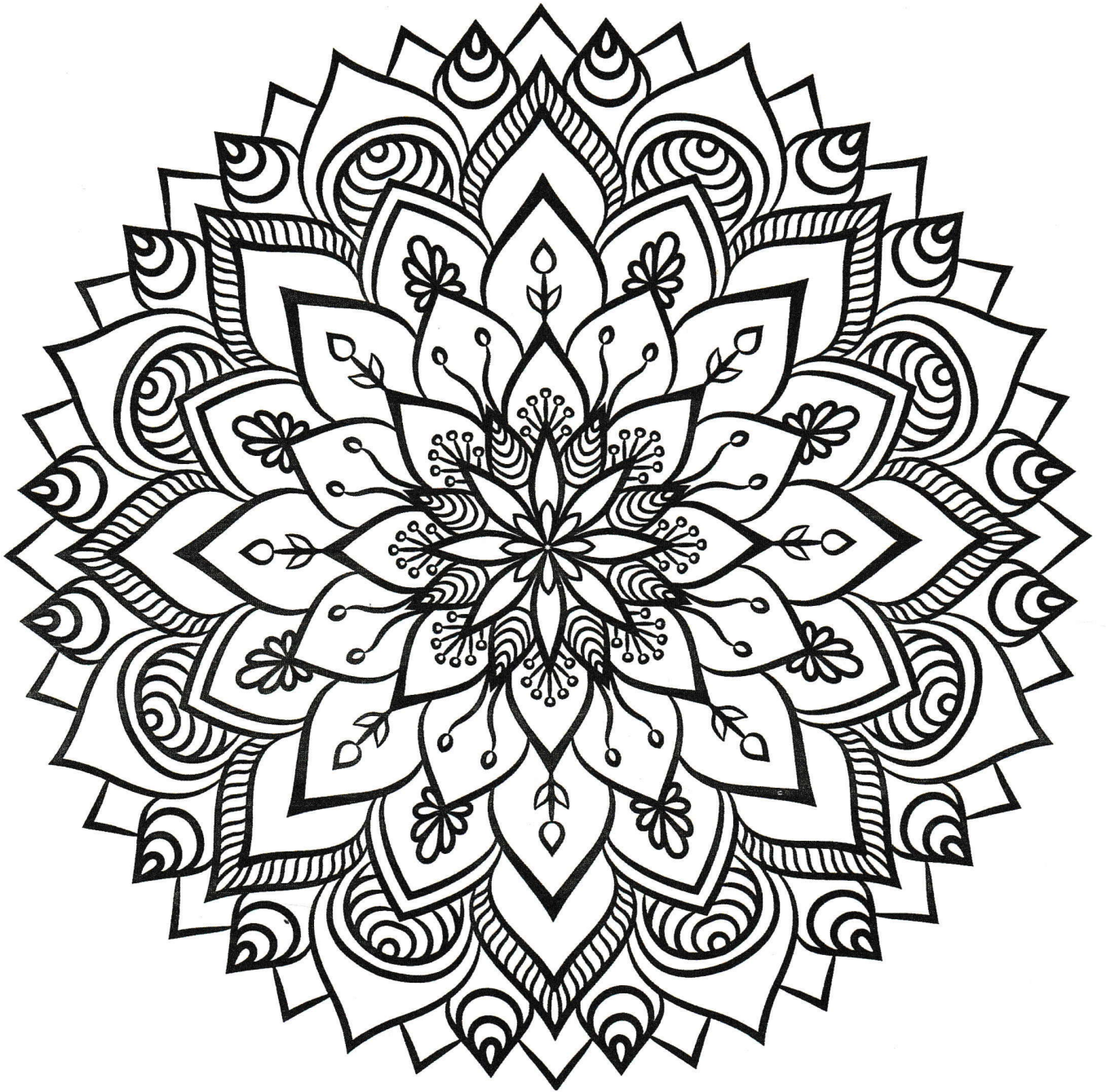
**Aanbieding in de maanden maart & april: Koemestkorrels per zak € 2.50.**

De tuinwinkel is weer open vanaf zaterdag 4 maart van 10.30 uur tot 14.00 uur.

Tot snel in het winkeltje!

**Medewerkers Tuinwinkel**





---

Alle ondeugden  
die in de mode zijn  
MOLIERE gaan voor deugden door. A

Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini	Erwin / Nico	Hendrik / Rob	Teun / Martin	Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini	Erwin / Nico	Hendrik / Rob
25-mit	1-apr	8-apr	22-apr	29-apr	6-mei	13-mei	20-mei	27-mei	10-jun	17-jun
1	42	4	5		8		10	11		14
15		17				21	22	25		28
29		31	34	35		41	49	50	43	52
53				57		62	63	64	69	75
	77		83	84		87	88	90	92	96
97	99	100	101	102	103	106			110	111
112	113		117	119	120	121	122	123		125
	127	131	134	135	138	139	141	142	143	144
146	148	149	151				156		159	
165		167	168	169	170	171	172	174	175	176
177	179		182	184	185	186	187	188	191	192
196	197		202	203	204			207	208	210
	213	214	215	229	230		234	236	239	241
242	244	246		251	252	253	254	255	256	257
258	259	132								
Teun / Martin	Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini	Erwin / Nico	Hendrik / Rob	Teun / Martin	Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini	Erwin / Nico
24-jun	1-jul	8-jul	15-jul	22-jul	29-jul	5-aug	12-aug	19-aug	26-aug	2-sep
1	42	4	5		8		10	11		14
15		17				21	22	25		28
29		31	34	35		41	49	50	43	52
53				57		62	63	64	69	75
	77		83	84		87	88	90	92	96
97	99	100	101	102	103	106			110	111
112	113		117	119	120	121	122	123		125
	127	131	134	135	138	139	141	142	143	144
146	148	149	151				156		159	
165		167	168	169	170	171	172	174	175	176
177	179		182	184	185	186	187	188	191	192
196	197		202	203	204			207	208	210
	213	214	215	229	230		234	236	239	241
242	244	246		251	252	253	254	255	256	257
258	259	132								
Hendrik / Rob	Teun / Martin	Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini	Erwin / Nico	Hendrik / Rob	Teun / Martin	Katinka/ Jack	Rinus / Bert	Godfried / Rini
9-sep	16-sep	23-sep	30-sep	7-okt	14-okt	21-okt	28-okt	4-nov	11-nov	18-nov
1	42	4	5		8		10	11		14
15		17				21	22	25		28
29		31	34	35		41	49	50	43	52
53				57		62	63	64	69	75
	77		83	84		87	88	90	92	96
97	99	100	101	102	103	106			110	111
112	113		117	119	120	121	122	123		125
	127	131	134	135	138	139	141	142	143	144
146	148	149	151				156		159	
165		167	168	169	170	171	172	174	175	176
177	179		182	184	185	186	187	188	191	192
196	197		202	203	204			207	208	210
	213	214	215	229	230		234	236	239	241
242	244	246		251	252	253	254	255	256	257
258	259									

De werkzaterdag begint om 9,00 uur en u bent om 12,00 uur klaar