



---

*V.T.V. Wijkeroog . Wijkerveerweg. 5. 1951AH Velsen- Noord.  
Telefoon 0251-210527.*

## V.T.V. Wijkeroog

**Bezoekadres:**

Wijkermeerweg 5  
1951AH Velsen-Noord

**Telefoon:**

0251 210527

**Mailadres:**

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

**Postadres:**

Postbus 29  
1950AA Velsen-Noord

**Het dagelijks bestuur:**

Voorzitter ..... Vacature  
Penningmeester ..... Joke van der Linde  
Secretaris ..... Julia Anderies

**Bestuursleden:**

Bouwcommissie..... Cor van Opzeeland  
Holland op z'n Smalst ..... Marc Bouwman

**Coördinatoren:**

Tuinwinkel .....	Joop van Veelen
Werkzaterdag .....	Peter van Egmond
Tuinkeuring .....	Frank van der Zwet Slotenmaker
Kantine .....	Kees van der Zwet Slotenmaker
Verzekeringen .....	Linea Abbo
Varia .....	Greet de Wit
Voorpagina Varia.....	Ada Rozemeijer
Veiligheid .....	Martin Rozemeijer
ARBO .....	Vacature

Velsen-Noord, 8 maart 2020.

Beste tuinders,

### **GEZOCHT “EEN VOORZITTER” M/V**

Helaas zitten we al ruim een jaar zonder voorzitter, er is geen stokje over te dragen dus de taak die uitgevoerd moet worden ligt volledig open, moet bijna helemaal opnieuw worden uitgevonden.

De nog zittende leden van het bestuur proberen de lopende zaken zo goed mogelijk uit te voeren, maar door het wegvallen, wegens ziekte, van het bestuurslid bouwcommissie is het nu wel heel erg zuinig geworden om beslissingen te nemen en de taken goed te kunnen verdelen.

Even wat ins- en out.

Bestuursvergaderingen zijn 1x per maand op een afgesproken vaste dag.

*“Nu is dat op de 1<sup>e</sup> maandag van de nieuwe maand”*

-secretaris maakt de agenda en notuleert

-penningmeester zorgt voor de financiële administratie

Samen met de voorzitter vormen zij het dagelijks bestuur.

Verder zijn er nog diverse commissie die met de nodige vrijwilligers allerhande taken uitvoeren, zoals:

-kantine commissie met aan het hoofd Kees van de Zwet-Slotemaker

-werkzaterdag coördinator Peter van Egmond met een aantal vaste medewerkers

-het winkeltje aangevoerd door Joop van Veelen met heel veel enthousiaste vrijwilligers

-Holland op z'n Smalst, binnenkort vertegenwoordigt door Marc Bouwman

-Bouwcommissie-parkcommissie Cor van Opzeeland, t.b.v. schouw/verkoop tuinhuizen enz., helaas nu in de ziekenboeg

-Website- sleutelbeheer Simon Bouma

-Vliegende keep Jan Reijtenbach

-tuinkeuringen Johan Argeloo en crew

en nog heel veel meer vrijwilligers die hand- en span diensten verrichten

Afhankelijk van de inzet en eigen interesse van de voorzitter, zijn er voldoende taken die nu door iedereen een beetje worden waargenomen.

Heb je interesse en wil je eerst even meelopen voordat je een beslissing neemt, of wil je een bestuursvergadering bijwonen, stuur dan een email

[vtvwijkerog@g.mail.com](mailto:vtvwijkerog@g.mail.com) dan neemt de secretaris contact met je op.

Wij hopen op een reactie!

Het bestuur.

P.S.

Mocht je eventueel interesse hebben in een van de andere nog onbezette functies, die eventueel beter bij je past, schroom dan niet hierop te reageren.

Zie hiervoor onze website, [www.vtwijkerog.nl](http://www.vtwijkerog.nl)



### Sneeuwkllokje

Een klepel heeft ons klokje niet,  
toch luidt het steeds de lente in.  
een witte snit, al wat je ziet,  
hoewel wat klein, maar niet te min.

### UIT DE VOLKSMOND

#### HET WEER IN MAART

Daar is geen maart zo goed, of het  
sneeuwt wel op de boer zijn hoed.

Niet te droog, niet te nat, dan vult  
maart een duchtig vat.

Als maart geeft april weer, geeft  
april maarts weer.

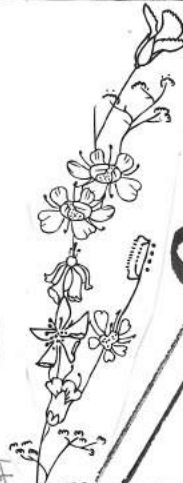
Zijn in maart de wolken groots en  
wijd, in mei is dan het gewas goed  
gedijt.

Maart roert zijn staart.

*In maart lengen de dagen 2 uren  
en 5 minuten.*

De kleine dingen zijn het waarde-  
volst: een rustig woord, een blik,  
een glimlach. (Margaret Lindsey)

Waarom je zorgen maken? Kijk  
naar de dingen om je heen en  
wees gelukkig. (Araceli Segarra)



Lente

### UIT DE VOLKSMOND

#### HET WEER IN APRIL

Bloeien de bomen tweemaal op  
een rij, zal de winter zich rekken tot  
mei.

Als de hoenders kakelen lang en  
goed, zal het regenen in overloed.

April veel regen, brengt grote ze-  
gen.

Zolang voor Sint-Marcus (25)  
warm, zolang na hem koud.

April doet wat hij wil.

Het groen des velds het oog be-  
koort, doch zelden houdt april haar  
woord.

*In april lengen de dagen 1 uur en  
56 minuten.*

### UIT DE VOLKSMOND

#### HET WEER IN MEI

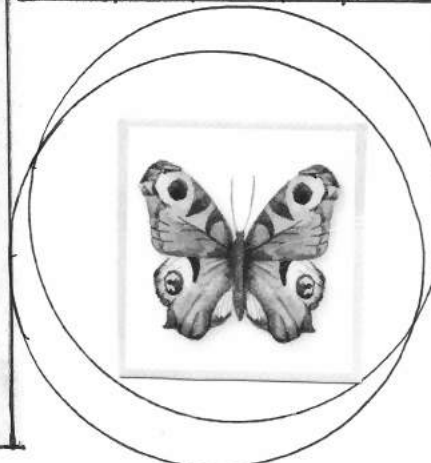
IJsheiligen hebben koude koppen.  
Is in mei de temperatuur te hoog,  
dan houden we de zomer helaas  
niet droog.

Meiregen genoeg en 't weer is  
mooi, dan 't hele jaar lang weer  
brood en hooi.

Weest op uw hoede, en wacht u  
wel, mei baart dikwijls kattenspel.

Onweer in mei, gras in de wei.

*In mei lengen de dagen 1 uur en  
31 minuten.*





## 13 wilde eetbare planten

In de winter lijkt het alsof alles even stilstaat. Gelukkig biedt de natuur ons in deze periode van het jaar toch nog heel wat lekkers. Met deze lijst van 13 wilde eetbare planten weet je wat je de komende maanden nog kan gaan plukken.

Regel nummer 1 van het wildplukken: pluk en eet niets waar je niet zeker van bent.

### 1. VELDKERS

Bij ons vind je verschillende soorten veldkers zoals kleine veldkers, pinksterbloem, bittere veldkers en bosveldkers. Over de hele wereld zijn wel meer dan 150 soorten te vinden! Dit kleine, maar lekkere plantje kan je gebruiken in een slaatje of als garnituur op je boterham.



### 2. ROZENBOTTEL

Rozenbottels vind je al in de herfst, maar ze zijn pas helemaal rijp als het eens goed gevrozen heeft. Van de in het wild voorkomende rozen is de Rosa canina of hondsroos de bekendste. Deze roos groeit overal, voornamelijk met de steun van hagen en bosranden. De rozenbottels, de vruchten van de roos, zitten boordevol vitamine C en bèta-caroteen wat zich in ons lichaam omzet naar vitamine A. Heel gezond dus!



### 3. VOGELMUUR

Dit kleine plantje vind je eigenlijk het hele jaar door en wordt voornamelijk rauw gegeten. Je kan het als basis gebruiken voor een salade, maar ook gebruiken in een kruidenboter, op je boterham of in pesto.



#### **4. GROTE ZANDKOOL OF WILDE RUCOLA**

Je kent vast wel de gekweekte rucola, die je in de winkel kan kopen. Maar wist je dat je rucola ook bij ons in het wild vindt? De plant groeit voornamelijk in graslandschappen of langs bermen. Je gebruikt ze in de salade.



#### **5. WILDE PASTINAAK**

Ook pastinaak vind je bij ons in het wild. Hij is ooit tot hier gekomen met de Romeinen en was bij het volk een zeer welkome en gewaardeerde zoete wortel toen suiker nog niet bestond. De wortel maak je klaar zoals gekweekte pastinaak, erg lekker in de oven of in puree.



#### **6. JUDASOOR**

Deze wilde paddenstoel vind je vooral op oude vlieren. Ze zien eruit als roze oren en behouden hun stevige beet als je ze bakt. In China worden ze ook wel 'boomoren' genoemd en ze zijn er erg populair!



Je kan ze het hele jaar door vinden, maar in de winter zijn ze goed zichtbaar als de bladeren niet meer aan de bomen hangen.

Bak ze samen met wat andere groenten in een wokschotel of doe ze in de soep.

#### **7. LOOK-ZONDER-LOOK**

De wortel heeft een uitgesproken looksmak. Maar ze smaakt ook een beetje naar mosterd door de mosterdolieglycosiden. Look-zonder-look staat meestal in de halfschaduw en vind je aan de rand van het bos.



Blend de wortel met olijfolie en geniet van een heerlijke vinaigrette.



## 8. HERIK OF WILDE MOSTERD

Herik of wilde mosterd komt oorspronkelijk uit het Middellands Zeegebied, maar is ook in onze gebieden te vinden. Het is in de lente een echte insecten- en vlinderplant. In de winter kan je de bladeren eten en van de zaden kan mosterd maken.



## 9. GROTE KLIS

De grote klis ken je wellicht van de zaaddozen die soms aan je trui blijven hangen als je er langs loopt. In de winter gaan we graag op zoek naar de wortel van de plant. In andere seizoenen zijn ook de jonge scheuten, de bladeren en de zaden eetbaar. De wortel kan je klaarmaken zoals schorseneren of pastinaak, je kan ze verwerken in een stampot, in de soep of frituren.



## 10. WILDE PEEN

Wilde peen is een in het wild groeiende witte wortel, die veel kleiner is dan de gekweekte wortel die wij kennen. Het is een tweekjarige plant, waarbij de eetbare wortel kan geoogst worden tussen het eerste en tweede jaar. In andere seizoenen zijn ook de bladeren, bloemschermen en de zaden eetbaar.

Wilde peen kan je rauw eten, roerbakken en koken net als onze oranje wortels.



! Deze plant is familie van de schermbloemigen, waarvan sommige planten giftig zijn zoals gevlekte scheerling. Pluk enkel planten waarvan je zeker bent !

## 11. WINTERPOSTELEIN

Dit plantje is een van de weinige die het hele jaar door in de natuur voorkomt. De blaadjes worden vooral in de salade gegeten, maar je kan ze ook in een stampot gebruiken of er een lekkere smoothie van maken met appel, honing en yoghurt bijvoorbeeld.



## 12. TEUNISBLOEM

Deze plant met gele bloemen, ben je vast al eens tegengekomen. Uit de eetbare tuin is ze niet weg te denken. Alles van de teunisbloem is eetbaar: wortels, bloemen, bladeren en zaden. In de winter eet je best de wortel, die noemen ze in Frankrijk 'jambon végétal' omdat de wortel roze is en naar ham smaakt. Je kan ze eten zoals pastinaak of in een stoofpotje.



## 13. WILDE BIESLOOK

Bieslook is een kruid dat veel gebruikt wordt in de keuken. Maar de wilde variant, die een inheemse soort is, is even lekker in je gerechten. Vanaf de lente zijn ook de typische paarse bloemetjes eetbaar. Je vindt wilde bieslook vooral terug langs rivieren en waterlopen.



Bron: Forest Plate

Ingezonden door: Fahmida Kockelkoren

Als u afval dumpst,  
(ook groen afval)  
riskeert u een boete  
van 750 euro

Het gebruik van explosiemotoren is  
alleen toegestaan van maandag tot en  
met vrijdag van 7.00 tot 12.00 uur en  
van 16.00 tot 20.00 uur.  
Op zaterdag van 7.00 tot 12.00 uur.

Heeft u iets meegemaakt of wilt u gewoon wat leuks schrijven voor de  
Varia, dat kan altijd.

Stuur uw tekst naar [g-dewit@quicknet.nl](mailto:g-dewit@quicknet.nl)



## Vreugde en verdriet van een volkstuin

Ze liggen buiten de wijk, maar ze horen er toch wel een beetje bij, de volkstuintjes. Waarom wil dat toch, je elk jaar weer te pletter werken in die volkstuin? Eigenlijk niet op vakantie kunnen in het voorjaar, nooit tijd om te wandelen of te fietsen want er moet gespit, gezaaid, gewied, gesnoeid, gemaaid, gepoot en gegoten worden. De strijd tegen het onkruid gaat altijd door en kan



nooit worden gewonnen. De beruchte wortelonkruiden, zevenblad, brandnetel, klimmende winde, paardenstaart. En de smeewortel die je ooit zaaide om het kweekgras onder de duim te krijgen. Dat is goed gelukt, maar nu is de smeewortel zelf een plaag geworden.

Een groot gedeelte van de thuis zo zorgvuldig opgekweekte plantjes wordt op de tuin direct opgegeten door slakken, rupsen, fazanten, konijnen of muizen. Of ze kwijnen langzaam weg omdat ze de overgang naar de zware kleigrond niet aankunnen. Als er dan toch nog wat te oogsten valt, liggen dezelfde groentes ook op z'n mooist en goedkoopst in de winkel. Bovendien is op de tuin alles tegelijk rijp, zodat je dagen achter elkaar boontjes of sla moet eten. En is het nou echt lekkerder dan wat je op de markt koopt? Eerlijk gezegd niet.

Waarom doe je het dan toch allemaal? Omdat het een feest is om de eerste courgette mee naar huis te kunnen nemen, mooi gekleurde snijbiet, een bosje lathyrus, munt voor de thee, en tussen het werk door even wat frambozen te kunnen snoepen. Om de roodborst die af en toe zo dichtbij komt dat je hem aan zou kunnen raken.

Wat ook veel goed maakt, zijn de planten die zichzelf uitzaaien en jaar na jaar weer zorgen voor een bloemenzee, zonder dat je er iets voor hoeft te doen. Vingerhoedskruid, wilde margrietten, engelwortel, teunisbloem, klapprozen, ijzerhard, kaasjeskruid, springbalsemien, zegelkruid, tabak, oregano, goudsbloem, Oost-Indische kers, kaardenbol. Er zijn veel blije bijen en vlinders op de tuin. Ook is het fijn om een plekje te hebben waar je rustig kunt barbecueën met vrienden zonder dat de burens er last van hebben. En om een plekje te hebben waar je naar toe kunt gaan als de burens aan het barbecueën zijn met vrienden.

Als de zomer ten einde begint te lopen, vind je het wel mooi geweest met die tuin. Laat maar gaan, de klimmende winde tot hoog in de kweeper, de pompoen die alle kanten opschiet en alles overwoekert, de paardenstaarten die maar terug blijven komen, hoe vaak je ze ook hebt afgeknipt. Beetje opruimen nog in de herfst en dan winter, heerlijk, even niet naar de tuin.

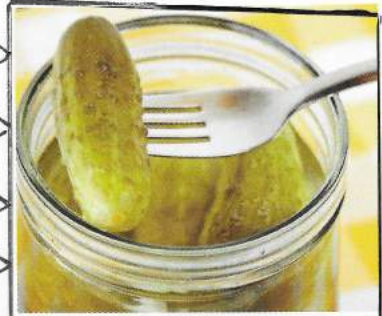
Maar dan wordt het voorjaar en begint het toch weer te kriebelen.





## ONFORTUINLIJKE TYPEFOUT

De spinazie vliegt in een boog door de lucht en belandt direct in de mond van Popeye - zo was de legendarische zeeman gewapend voor zijn volgende ruzie met zijn tegenstander Brutus. Het hoge ijzergehalte in spinazie zou Popeye zo sterk maken, maar dit blijkt helemaal niet waar te zijn. Gekookte spinazie bevat 1,3 mg ijzer per 100 gram. Ter vergelijking: in dezelfde hoeveelheid doperwten zit 2 mg. Het verhaal dat spinazie een enorme hoeveelheid ijzer bevat, berust op een typefout. Ooit verschoof in de tabellen een kommaatje een plaats te ver naar rechts, waardoor het ijzergehalte met een decimaal steeg. Dit is weliswaar allang gecorrigeerd, maar het misverstand blijft bestaan, waarschijnlijk mede door Popeye.



## VORK VOOR AUGURKEN

Een augurk is heerlijk fris als tussendoortje, in de sla of als extra toevoeging aan een belegde boterham. Haal ze echter liever niet met je hand uit de pot, maar gebruik een vork. De augurken zullen dan minder snel bederven.



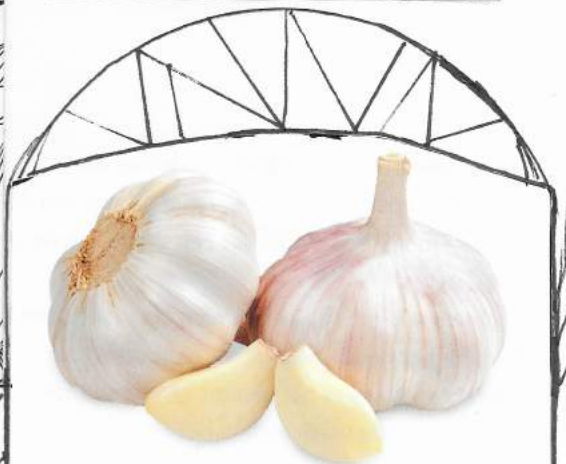
## Tips.

### Fruitvlekken verwijderen

In het voorjaar en in de zomer is het niet alleen hoogseizoen voor verse vruchten, maar ook voor de vlekken die ze veroorzaken. Het is belangrijk dat je ze meteen in de week zet, liefst in mineraalwater. Wat er nog van de vlek over is, kun je met azijn of citroensap behandelen. Was het kledingstuk daarna gewoon in de wasmachine.

## Paaseieren verven

Kinderen kiezen vaak voor de felste kleurtjes en smeren die het liefst allemaal samen op één ei. Hartstikke leuk natuurlijk, vooral om samen met hen te doen, maar voor je paasdecoratie zoek je misschien een iets ingetogener kleurenpalet. Met verdunde acrylverf en een spons kun je een mooi natuurlijk patroon op de schaal verven. Zorg dat er niet te veel verf op de spons zit en druk deze lichtjes op het ei. Ook kun je eieren eenvoudig omwikkelen met elastiekjes en dan in een verfbad leggen; zo krijg je sierlijke ringen op het ei.



## KNOFLOOK TEGEN INSECTEN

Niet iedereen vindt de geur van knoflook even aangenaam. Maar dat geldt ook voor sommig ongedierte dat zich op je (kamer) planten schuilhoudt: snijd drie teentjes klein, leg ze één dag in een halve liter water en besproei je planten met dit middelje.



Even voorstellen.

Mijn naam is Marc Bouwman, 59 jaar oud uit Beverwijk.

Na algehele instemming zal ik het beheer gaan organiseren van Holland op z'n Smalst.

Qua beheer heb ik de nodige ervaring, na jarenlang beheerder geweest te zijn in een buurthuis in Beverwijk.

Tegenwoordig kan je me tegenkomen op een PostNL scooter als postbezorger in de IJmond.

Wat het complex betreft spelen er een aantal zaken, zoals de slechte staat van de toegangspas, onderhoud van de Scheybeek, etc.

Dit zijn allemaal zaken die om een oplossing vragen en daar ga ik me dan ook volledig voor inzetten.

Andere zaken waar ik me hard voor ga maken zijn:

- Het algemene onderhoud van het complex.
- De communicatie en informatie van de vereniging en de tuinders verbeteren.
- Onderhoud en beheer van het verenigingsgereedschap bijhouden.
- Zorgen dat er op een ongedwongen en gezellige manier genoten en getuinierd kan worden.

Ondank dat wij met 23 tuinen maar een klein onderdeel zijn van VTV Wijkeroog, horen wij er wel bij. Daarom ben ik ook toegetreden tot de bestuursvergaderingen van de vereniging.



Bent u nieuwsgierig geworden? Kom gerust eens een kijkje nemen bij Holland op z'n Smalst!





Goedendag beste VTVers, jong en oud, groot en klein en wat dies meer zij.

De lente nadert met rasse schreden en langzaam aan zie ik al wat VTVers op het complex druk bezig zijn. Houtsnippers scheppen voor bodembedekking, huisje zomerklaar maken, tuin opruimen. Ik zie Erwin al druk bij het winkeltje (of ergens anders op het terrein om iemand van gas of wat dan ook te voorzien).

Mooi om te zien, lekker je tuintje op orde maken om daar hopelijk van een prachtige zomer te gaan genieten. Zonnige dagen, zwoele avonden. Ik kijk er naar uit.

Sommige dingen zijn 'gewoon' door gegaan. De kantine bleef open en iedere donderdag avond zorgen de dames Marianne en Ine weer voor een onvergetelijke klaverjasavond en kun je aanschuiven voor een lekkere maaltijd van onze kok. Achter de schermen gebeurde er ook van alles wat niet iedereen ziet, hoort of weet, ook deze Varia komt niet zomaar tot stand. En....uiteraard gaan ook de werkzaterdagdagen weer van start.

Deze zaterdagen zijn o zo broodnodig voor de vereniging. Want zeg nou zelf, je wilt toch niet dat alleen je tuintje er mooi bij staat? Als je het complex opkomt dan wil je toch ook dat dat er verzorgd en onderhouden bijstaat. Het is het visitekaartje van de VTV. En de VTV? Dat zijn wij **allemaal!**

Ik hoop dat jullie je allen wilt inzetten om de VTV te laten zijn wat het verdient te zijn. Dus: kom naar de werkzaterdagen, scheelt je ook weer een boete. Kun je dat niet? Misschien is er wel iets anders dat je voor de vereniging doen, er is zat werk.

Laten we met ons allen de schouders er onder zetten!



Een vrolijke lentegroet van Julia Anderies







## Ecologisch Tuinieren



Wat een winter veel regen en stormen dit jaar. Terwijl ik dit schrijf (28 febr.) is het nog steeds te koud en te winderig om met plezier in de tuin te werken. In het najaar was het al zo nat dat er verschillende Dahliaknollen stonden te rotten bij het rooien ervan. Maar ja, je handen jeuken om weer te beginnen en daarom zijn de Dahlia's al opgepot om te worden voorgetrokken. En heb ik al diverse eenjarige gezaaid, want je wilt toch al wat doen met je tuin. Ik heb veel bij-vriendelijke planten gezaaid en ga in april nog schermbloemige zaaien.

Hopelijk gaat het weer snel veranderen want de laatste tijd zijn er iedere week wel flinke stormen zodat het niet uitnodigt om de tuin in te gaan. Laat staan om er te werken en aangezien onze kleigrond nat is en daardoor te koud kunnen we nog niet veel doen, want je verknalt de grondstructuur als je te vroeg begint. Het duurt nog wel een paar weken

nadat de regen stopt voordat de grond bewerkbaar is. Alleen zijn we begonnen met het snoeien van de bolacacia's.

Door het natte najaar is er weer een schimmelinfectie opgetreden bij de buxus en ik was al bezig de aangetaste planten te verwijderen die waren opgevreten door de buxusmot. Ik ga nu twijfelen of ik nog wel door wil gaan met de buxus. Eerst maar even afwachten of ze weer gaan uitlopen want al het blad is bruin. Het wordt een en al ellende met die planten, eerst een schimmel, dan een mot en nu weer een schimmelinfectie.

De winter heeft thuis wel een heleboel vogels naar onze tuin gebracht mede door de diverse voedersystemen die ik had opgehangen. Sinds jaren weer veel mussen in de tuin en daarom heb ik een mussenhotel opgehangen en hoop ik nu dat ze erin willen gaan broeden.



Maar ondanks het slechte weer lopen de sneeuwkllokjes, krokussen, akonieten en narcisjes weer uit en bloeien ze weer rijk.

Net zoals de Camelia waar door je weet dat het voorjaar er weer aankomt. Ook zie ik de zaailingen van de akeleien weer boven de grond komen.

Nu op naar het nieuwe tuinseizoen en genieten op ons mooie complex.

Tot de volgende keer,  
Ria post

## TUINBEZITTERS IN BAN INBRAKEN.



In de maanden november-december is ons park enorm geteisterd niet door storm maar vergelijkbaar n.l. heel veel inbraken.

Niet alleen de VTV was het doelwit, ook diverse andere tuinparken in onze omgeving zijn door een bende inbrekers bezocht en opgeschrikt.

In deze maanden ging je met de bibbers naar je tuin met de gedachte, wat zal ik aantreffen zijn ze ook bij mij langs geweest. Wat is er stuk, want dat was een bijkomend probleem. Deuren, kozijnen kapot en heel veel schade aan de huisjes en schuurtjes. Ongeveer 40 tuinders zijn gedupeerd en er zijn heel wat theorieën op los gelaten wie de eventuele daders konden zijn. Heel veel hebben gepost en geprobeerd het patroon te doorgronden wanneer en waarmee de daders te werk gingen.

Duidelijk was wel dat ze het voornamelijk hadden voorzien op de accu's,



makkelijk te traceren.

Liggen er zonnepanelen op dak, dan zijn er ook accu's te halen.

Verder waren de plaatsen die doelwit waren makkelijk bereikbaar met een auto.

Ook waren de meeste tuinen voorzien van een kruiwagen, waarmee de accu's



naar de auto werden

vervoerd om daarna in de singel te dumpen.

Uiteindelijk na een goede tip en oplettendheid van politie en tuinders is er een groep aangehouden bij park Duinrust, waarna de rust op het park is teruggekeerd.

Mede door deze inbraken gaat iedereen zich natuurlijk afvragen

**"wat kan ik hiertegen doen"**

Er waren rondom de kantine in het verleden een aantal camera's geplaatst die geen goed beeld afgaven en behoorlijk verouderd bleken te zijn.

Om die reden heeft de VTV rond de kantine een nieuw beveiliging circuit aan laten leggen met camera's die nu, dag en nacht goed zichtbaar de bezoekers

traceren en opnemen op band, van de belangrijkste ingangen op het park. E.e.a. is in januari geïnstalleerd door Stanley security, dit tot grote tevredenheid. Meer camera's is wel gewenst maar helaas door het ontbreken van bekabeling niet te realiseren.



Een aantal personen hebben een app op de telefoon waarmee ze direct de beelden kunnen bekijken die binnenkomen.

Ondanks de camera's moeten we toch voorzichtig zijn en oppassen. Zodra er ongewenste personen op het park rondhangen hier direct melding van maken, vreemde auto's kenteken nr. noteren of maak een foto. Alles kan helpen om een vervolg op dit drama te voorkomen.

Omdat er zoveel schade waren ook van de andere parken is de verzekering nog bezig met de afwikkeling hiervan. Hopelijk is alles afgerond en zijn de huisjes weer hersteld voordat het tuinseizoen van start gaat.



## De geneeskracht van laurier

De laurierboom (*Laurus Nobilis*) kan wel 20 meter hoog worden, maar in Noord-Europa wordt hij meestal niet hoger dan 8 meter. Laurier wordt vaak als sierstruik en tuinkruid gekweekt. Er zijn meerdere soorten laurier, maar ze zijn niet allemaal te gebruiken als medicijn of kruid in gerechten.



Laurierbladeren zijn weliswaar eetbaar, maar vrijwel niemand doet dat. Dat komt doordat het een leerachtige, taaie structuur heeft. Het is ongevaarlijk om de bladeren op te eten maar het is gewoonweg niet lekker en moeilijk te kauwen. De smaak komt wel prima vrij als je ze meekookt in bv een saus. Door het meekoken geeft het zijn smaak en geneeskracht af. Over het algemeen geven gedroogde bladeren hun smaak beter aan water af. Laurier haal je na de bereiding uit het gerecht. Een andere gebruiksmogelijkheid is om

laurierthee te drinken. Van 3 of 4 laurierbladeren kun je een prima thee zetten.

Laurier heeft vooral geneeskracht bij darmproblemen. Er wordt ook een antidepressieve werking gegeven aan laurier, maar dat is niet wetenschappelijk bewezen. Sommige mensen voelen zich rustiger na het drinken van laurierthee en hebben minder behoefte om gevolg te geven aan rook- en snoepverslaving. Het is moeilijk genoeg om van een verslaving af te komen, dus je kan het altijd proberen.

Trouwens wordt laurier ook gebruikt in drop (om maar een snoepverslaving te noemen). Drop wordt o.a. gemaakt met laurier als smaak. Zo'n laurierdropje was vroeger een manier om laurier te gebruiken als medicinaal kruid.

In de volksgeneeskunde wordt laurier als medicijn bij diverse ziekten gebruikt. Deze medische werking is nog niet aan wetenschappelijk onderzoek onderhevig geweest. Het werd gebruikt als vocht afdrijvend (diuretisch) middel. Het heeft ook samentrekkende eigenschappen en zou kunnen helpen bij wonden die veel vocht afscheiden. Het meeste gebruikt men een afkooksel met een kompres.

Zo zou het ook werken bij reumatische pijnklachten en bij verstuikingen en kneuzingen. Een ander medicinale kracht van laurier zou de werkzaamheid tegen diarree zijn. Er is in Pakistan een onderzoek gedaan naar laurier bij diabetes. Als je dagelijks laurierthee zou drinken zullen bloedsuiker en cholesterol waardes dalen. Uiteraard zal er nog meer onderzoek gedaan moeten worden voordat men laurier daadwerkelijk als geneesplant gaat inzetten bij diabetes complicaties.

Misschien leuk om te weten waarvoor laurier in andere landen gebruikt wordt:

- In Frankrijk gebruikt men laurier om flatulentie te verdrijven.
- In Israël gebruikt men laurier als potentie verhogend middel.
- In Libanon gebruikt men verse lauriervruchten om abortus op te wekken.
- In Spanje gebruikt men essentiële olie van laurier om luizen te verdrijven.

Voorlopig is wetenschappelijk onderzoek naar de heilzame werking van laurier nog ver weg. Wel lekker blijven gebruiken in uw gerechten. Eet smakelijk !

Ina van der Hert

## Terugblik op 1 jaar kantinebeheer.

Precies op 1 maart 2020 heb ik 1 jaar gefungeerd als kantinebeheerder. Waarom ik? Omdat niemand anders het deed. Ontzettend veel dingen moest ik leren, een biertje tappen, een biervat aanslaan, een koolzuurfles aansluiten.

De koffiemachine bedienen, bal gehakt of een worst warm zien te krijgen etc.

Ik denk dat ik dat nu aardig onder de knie heb en met mij ook de andere vrijwilligers/sters.

We zijn begonnen met twee barmedewerkers/sters, maar het Praathuis was wel elk middag open, behalve op maandag, dit is en was de schoonmaakdag. Inmiddels zijn we met vijf barmedewerkers/sters en vier schoonmakers/sters, maar er mogen er nog wel een paar bijkomen.

Wat gebeurt er allemaal in het Praathuis? Je kunt er terecht voor een kop koffie, bakkie thee, wijntje, biertje of iets dat nog sterker is. Een broodje bal, broodje worst, een ijsje etc. Opzij van het Praathuis ligt een Jeu de Boulesbaan en op donderdagavond is er competitie-klaverjassen en donderdags om 18.00 uur is er een warme maaltijd voor € 7,50, dan wel van tevoren aanmelden in verband met de inkoop.

Gelet op de financiën hebben wij niet onverdienstelijk gedraaid maar dat moet nog beter kunnen. Uit naam van alle kantine medewerkers/sters wens ik alle leden een gezond, gelukkig en mooi tuinseizoen en willen we jullie begroeten in ons Praathuis.

At your service

Kees



P.S. (nieuw spreekwoord). Maart roert zijn taart.

De gehele maand maart: koffie of thee + appelpunt + slagroom voor € 2,50.

Beste medetuinders,

Zoals te lezen was in de winter varia hebben wij een avond kerststukjes maken georganiseerd. Dit was op 10 december 2019. Op de oproep in de varia waren helaas weinig aanmeldingen. Om deze avond toch succesvol te maken, hebben wij een oproep gedaan via Facebook, kennissen en vrienden. Daar kregen we gelukkig wel veel reacties, waardoor deze avond door kon gaan.

Onder het genot van koffie, thee en wat lekkers erbij zijn we met 29 mensen aan de slag gegaan. Een ieder met zijn eigen idee, inzicht en enthousiasme. Wat zijn er een mooie stukjes gemaakt met doel een mooie opbrengst voor het KWF en de Nederlandse Hartstichting.



Er was genoeg groen en knutselarij aangeleverd en ook het openstellen van de kantine voor deze avond was top. Het was voor ons zeker de moeite waard en willen dit in december 2020 weer graag organiseren. Dan moeten we Kees en Ine, die deze avond van drankjes hebben voorzien, even lief in de ogen kijken want: Zonder deze mensen hadden wij geen locatie gehad.

Dus nogmaals dank voor een ieder die deze avond zo mooi en gezellig heeft gemaakt en hopelijk tot december 2020.

Ina van der Hert en Marja Martens van der Hert

Nieuwjaarsreceptie 2020







Vrijwilliger zijn  
is vrijwillig  
maar niet vrijblijvend  
is verbonden  
maar niet gebonden  
is onbetaalbaar  
maar niet te koop  
is positief denken  
is positief doen  
met als enige doel  
voor je zelf en de ander  
een goed gevoel



Beste Tuinders,

Hierbij een schrijven voor de Lente Varia, het is al maart 2020, het wordt tijd om de tuin weer op te ruimen en klaar te maken voor de zomer. Ook de tuinwinkel is weer verbeterd. Wij hebben meer ruimte gecreëerd in onze opslag, zodat we meer nieuwe producten kunnen opslaan, zoals biologische aarde, compost enz. Ja, u hoort het goed, we gaan meer biologische producten verkopen. Dat is beter voor de natuur en de tuin. We hebben bijvoorbeeld zakken compost € 2,95 per stuk of vijf voor € 13,50.

We hebben ook bemeste tuinaarde, potgrond, bio moestuingrond, tuinturf Hydro korrels, en zelfs waterkristal en nog veel meer. Ook een hoop andere artikelen voor de tuin zoals tonkinstokken in verschillende maten, gieters, staatbezems en snoeischaars. Werkhandschoenen, kruiwagenwielen zelfs kruiwagens voor een mooie prijs. Tevens zolang de voorraad strekt nog te verkrijgen vijf zakken bemeste tuinaarde voor € 10,00 en vier zakken potgrond voor € 10,00.

We bezorgen vanaf tien zakken naar de tuin en anders in overleg. Ik zou zeggen kom gerust langs voor een bakje koffie en een praatje.

We gaan open op 21 maart van 10.00 tot 13.00 uur en dan elke woensdag van 13.00 tot 16.00 uur. Dan worden de bloemen en aarde weer uitgesteld buiten.

Ook kunnen er nog steeds gasflessen worden gekocht bij het winkeltje. Maar na sluitingstijd telefonisch bellen 06-37474814. Een gasfles kost per stuk € 30,00 bij inleveren lege fust, anders € 50,00. We hopen dat u allemaal weer komt kijken wat we hebben en zeker voor een leuke prijs, je hoeft niet te sjouwen naar je tuin vanaf een buitenwinkel waar je helemaal heen moet, want we hebben toch een eigen tuinwinkel, ons winkelteam is er weer klaar voor.

Namens het winkel team.



# ZAAIEN

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aardbeien		■	■									
Andijvie			■	■	■	■	■					
Artisjokken			■	■								
Aubergine			■	■								
Augurken				■	■	■						
Bieten/Kroten				■	■	■						
Brussels witlof				■	■	■						
Groenlof/Roodlof						■	■					
Kervel	■	■	■	■	■	■						
Komkommers		■	■									
Bloemkool	■	■		■	■	■				■	■	
Broccoli			■	■	■							
Boerenkool				■	■	■						
Chinesekool							■	■				
Rode-/Wittekool	■	■		■	■					■	■	
Savooiekool	■	■		■	■					■	■	
Spruitkool			■	■	■							
Koolrabi	■	■		■	■							
Koolrapen				■	■	■						
Mais				■	■							
Meloenen				■	■	■						
Paprika/Peper			■	■								
Peterselie			■	■	■	■						
Pompoenen				■	■	■						
Postelein			■	■	■	■	■	■				
Prei	■	■		■	■	■						
Raapstelen	■	■		■	■	■						
Radijs	■	■		■	■	■	■	■				
Ramenas						■	■					
Rapen			■	■	■	■						
Schorseneren				■	■	■						
Knolselderie	■	■	■	■								
Bleekselderie	■	■		■	■							
Snijselderie	■	■	■	■	■	■						
Bindsla	■	■		■	■	■				■	■	
Kropsla	■	■		■	■	■	■	■		■	■	
Pluksla	■	■		■	■	■	■					■
Snijsla	■	■		■	■	■	■					■
Veldsla								■	■			
Snijbiet			■	■	■	■						
Spinazie	■	■		■	■	■		■	■			
Tomaten			■	■	■							
Tuinkers	■	■		■	■	■	■	■	■	■		
Uien herfst/winter		■	■	■	■	■	■	■				
Uien zomer								■	■			
Wortelen	■	■		■	■	■						
Zuring				■	■	■						
Pronk- en Stokbonen				■	■	■						
Stam-/Struikbonen				■	■	■						
Tuinbonen		■	■	■								
Doperwten/Peulen		■	■	■								

■ Kasteelt

■ Volle grond

## 5 x TURKS BROOD BELEGD

### 1. Turks brood met gerookte kip, pesto en rucola.

Je kunt de pesto kopen, maar het is veel lekkerder om zelf te maken. Doe in een blender handje vol geroosterde pijnboompitten, half potje zongedroogde tomaten met olie, 2 tenen knoflook, paar takjes basilicum, 30 gram Parmezaanse kaas, olijfolie, naar smaak peper en zout en mix tot een pasta. Smeer het brood in met pesto, leg de gerookte kip erop en vervolgens de rucola.

### 2. Turks brood met avocado

Snijd de avocado in plakjes (haal wel de pit eruit). Snijd verder een gekookt ei in plakjes, tomaat in blokjes en verse koriander fijn. Verdeel bovenstaande ingrediënten over het brood.

### 3. Turks brood met rosbief

Leg een plakje rosbief op het brood, vervolgens rucola, paar snippers Parmezaanse kaas en tot slot besprenkel met dille-mosterd dressing (eventueel nog een paar zongedroogde tomaatjes)

### 4. Turks brood met tonijn

Je kunt de tonijnsalade kopen of maak deze zelf. Meng een blikje tonijn (op water voor magere versie) met 1 gesnipperde ui, 2 el mayonaise, 2 middelgrote augurken in kleine stukjes gesneden, 1 el worcestersaus, 1 tl-paprikapoeder, peper en zout naar smaak. Verdeel de tonijnsalade over het brood en garneer met kappertjes en peterselie.

### 5. Turks brood met zalm en heksenkaas

Snel klaar gebruik dan kant en klare heksenkaas, maar je kunt dit ook zelf maken en dan ook nog in diverse smaken. De basis van heksenkaas is 4 el zuivelspread, 1 el Griekse yoghurt, 1 el mayonaise en 1 tl-mosterd.

- Versie 1: Snijd peterselie, bieslook, knoflook heel fijn en meng door bovenstaande ingrediënten.
- Versie 2: Rooster een paar pijnboompitjes, hak zongedroogde en basilicum heel fijn en meng met de rest.
- Versie 3: Meng de zuivelspread, Griekse yoghurt, mayonaise, mosterd met 2 el sweet chilisaus en 2 el gehakte verse koriander.

Smeer het Turks brood in met heksenkaas, leg een stukje zalm erop en garneer met verse bieslook. Je kunt de zalm ook vervangen door gerookte kip.



## Zelf Cherrytomaatjes kweken.



Cherrytomaatjes uit eigen tuin: een tomatenplant staat niet alleen mooi, maar plukt er letterlijk de vruchten van. Vooral in de zomer kun je volop genieten van de smaakvolle kleine tomaatjes. Cherrytomaat kweken is gelukkig heel eenvoudig en is dus voor iedereen mogelijk! Je kunt natuurlijk een kant en klaar tomatenplantje kopen, maar het is ook erg leuk om dit zelf te proberen. Hoe moet je een cherrytomaat kweken en wat komt hier allemaal bij kijken?

### **Informatie over de cherrytomaat**

De cherrytomaat is de kleine versie van de normale tomaten en wordt veelvuldig geconsumeerd. Een cherrytomaatje is vaak vol van smaak en past dus perfect in frisse salades, maar kunnen ook op pizza's, in pasta's en andere warme gerechten of gewoon los worden gegeten als lekkere snack. De cherrytomaatjes hebben de grootte van een kers en worden daarom ook wel kerstomaatjes genoemd. In deze kleine tomaat zitten tal van vitamines, mineralen en antioxidanten die goed zijn voor het lichaam.

Hoewel ze meestal rood zijn, bestaan er ook andere soorten, zoals geel, groen en zwart.

### **Cherrytomaat zaaien**

In maart kun je aan de slag met het zaaien van de cherrytomaat, maar ook in de eerste week van april wanneer je er eerder niet aan toe komt. Omdat de jonge tomatenplant nog niet goed tegen vorst kan, moet je de tomaten binnen zaaien. Pas in mei kunnen ze naar buiten. Om er toch voor te zorgen dat de tomaten geen groeiachterstand oplopen kun je ze het beste voor een raam zetten: zo vangen ze volop zon maar hebben ze geen last van de kou.

Bron: Buitenleven gevoel.



## Weg met die winterjas

Nu is echt de hoogste tijd om organische winterbescherming, zoals gaaskorven met blad die je in het najaar bijvoorbeeld over de pioenen aanbracht, weg te halen. Doe dit met beleid anders beschadig je de neuzen, ofwel de jonge groeipunten, van de planten. Ook ingepakte rozen (op stam) moet je van hun winterbescherming ontdoen.

## Stekken

Afgeknipte delen van planten die je gebruikt om nieuwe planten te kweken, worden stekken genoemd. Je vermeerderd de plant dan vegetatief; anders dan bij zaad is dit dus een ongeslachtelijke vermeerdering. Afhankelijk van de soort kun je van verschillende delen van de plant stekken nemen. Zo zijn er bijvoorbeeld scheutstekken, stengelstekken, wortelstekken en bladstekken. Veel, maar niet alle planten zijn geschikt voor het vermeerderen door stek. Bij deze manier van vermeerderen wordt vaak speciaal stekpoeder gebruikt om de groei van de wortels te stimuleren.

## SCHOONMAAK IN DE VOORRAADKAST

De ramen gaan weer open en frisse lucht stroomt naar binnen. Tijd voor de grote voorjaars schoonmaak. Vergeet daarbij ook de voorraadkasten of kelder niet. Haal alle planken leeg en sorteer alle potjes, blikjes en doosjes. Wat houd je, wat kan weg? Sop de planken en berg alles logisch op: pasta's en sauzen bij elkaar, soepen, pakken drinken...  
Tip: zet alles wat het eerst op moet vooraan, zo voorkom je dat een deel van je voorraad straks over de datum is.

## Streeploos

Van afwasmiddel en elk een scheutje spiritus en azijn in 1 liter water maak je een goedkoop middel voor het zemen van ramen. En opgepoetst met oude nylonkousen zijn ze in een mum van tijd weer streeploos schoon.

## Blauw bloementapijt

Een goede bodembedekker ontwaakt: kleine maagdenpalm (*Vinca minor*) is dankzij zijn groenblijvende, donkere, glanzende bladeren ook in de winter aantrekkelijk, maar zijn echte schoonheid zit in zijn blauwe bloemen. Wie dit juweeltje dus onder zijn bomen of bladverliezende struiken heeft geplant, kan nu zijn hart ophalen. Er is ook een witte vorm, *Vinca minor Alba*.

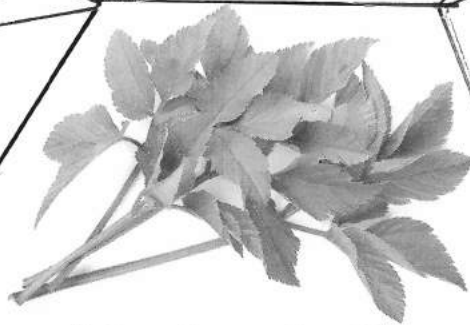
## Daar zit een luchtje aan

Zit je 's avonds op de bank en ruik je nog steeds de uien, die je voor het avondeten sneed? Niet alleen de geur van uien, ook die van vis kan lang aan je vingers blijven 'hangen'. Door je handen goed met zout te schrobben en daarna af te spoelen, verdwijnt het luchtje echter al snel als sneeuw voor de zon.

## Tips.

## Daslook drogen

Ben je fan van daslook? Het seizoen duurt maar kort, maar wist je dat je het blad ook kunt drogen? Doe dit in een oven (maximaal 40 graden, met het deurtje op een kier). Er gaat weliswaar wat van het aroma verloren maar dan heb je dit familielid van de knoflook wel het hele jaar tot je beschikking om mee te kruiden. Elders in dit nummer vind je lekkere recepten met daslook.



## Meer dan onkruid

De winter ligt nog maar nauwelijks achter ons of de eerste scheuten van zevenblad (*Aegopodium podagraria*) verschijnen alweer. Voor menig tuinier een doorn in het oog, maar er valt ook iets positiefs over deze woekeraar te melden. Deze vitamine C-bom ontzuurt namelijk het lichaam en bevordert de stofwisseling en de werking van de nieren en urinewegen. De jonge blaadjes smaken het best. Je kunt er pesto van maken, maar ook krokante chips. Was hiervoor de bladeren, dep ze goed droog en bak ze, regelmatig omdraaiend, in hete olie tot ze knapperig zijn.

Voorjaar.

