

## Van de voorzitter....

Het is al laat in de avond wanneer ik dit stuk kopie aan het schrijven ben. Ik ben net terug van de kuieravond van onze vereniging, het was een gezellig samenzijn van ongeveer 20 personen waar diverse nieuwtjes en weetjes over de tafel kwamen.

Was jij er niet bij? Geen nood, er volgen er nog meer van dit soort avonden, in de mededelingenkast staan de data van de eerstvolgende ontmoetingsavonden.

Vorige week deed ik mijn postwijk in Assen en kwam diverse keren een sticker op de deur tegen, je kent deze vast wel nl. "de grote clubactie".

Een actie waarbij loten verkocht worden en waarbij een groot financieel voordeel voor de club valt te verdienen. Ik wil het niet over het financiële aspect van deze actie hebben maar meer over de grote club. Wij zijn ook een grote club, samen kunnen we heel veel, refererend naar de vorige uitgave van Toentje Nais zie ik nu toch al enige beweging in het "verenigings-zijn". Daar ben ik best wel trots op.

Hiermee doorgaan is mijn motto. Laat je zien en maak samen het gebaar van de grote club.

Adriaan Smit

Voorzitter...

=====

## Priemel.

Het kan je niet ontgaan zijn.... Bij de ingang zijn we sinds enkele weken bezig met het bouwen van een priemel. Bijna iedere avond zijn er enkele leden van de verenigingen en echtgenoten daarvan bezig om er iets moois van te maken. Op de ledenvergadering is het één



en ander uit de doeken gedaan, we hebben echter niet het idee dat dit bij iedereen duidelijk is verstaan.. De bedoeling is dat dit een "proathörn" wordt van onze vereniging waardoor de saamhorigheid hopelijk zal groeien Je moet je echter niet verplicht voelen om langs te komen. We nemen nu al aan dat dit iets opbouwends is voor het verenigingsleven, daar doen we het voor.


Kom n's langs en drink een kop koffie/thee samen en sta eens aan de rand van ons volkstuincomplex en overzie eens al dat mooie wat er wordt gekweekt, net zoals de boeren die je nogal eens aan het einde van hun akkers ziet staan bij hun gewas. We wachten op je.....

=====

## Weerspreuk

Op juni komt het aan, of de oogst zal bestaan

## Phytophthora / coloradekever

Phytophthora is een schimmelziekte die ook wel  wel aardappelziekte wordt genoemd. De schimmel tast ook de tomaten aan.

Phytophthora kan bij warm vochtig weer snel het gewas aantasten. Men is wettelijk verplicht deze te bestrijden, lukt dat niet meer dan moet het gewas vernietigd worden, en worden afgevoerd en de grijze container of naar de gemeentelijke stortplaats *Het is verboden dit in de afvalbak van het tuincomplex te storten.*

Let u ook op coloradekever deze moet u ook bestrijden.



In volle zomer vreten *rode larven*, de coloradokever, aan je aardappelloof. Als je er niets tegen doet, kunnen die larven je hele aardappeloogst vernielen.

=====

## Klusjesman

Tot voor kort was Anton Kamphuis onze klusjesman binnen de vereniging. Hij heeft in de afgelopen jaren veel werk voor onze vereniging verzet. Vanaf deze plaats willen we Anton hiervoor heel hartelijk dank zeggen. Anton heeft bij het bestuur, om persoonlijke redenen, te kennen gegeven dat hij wil stoppen. Wij vinden dit jammer want waar vind je zo'n tweede man als Anton.

Ben jij dat? Zou jij iets voor de vereniging willen betekenen?

Let wel....als er niemand komt merk je snel genoeg wat voor werk er door Anton is verzet, denk alleen maar aan het onderhoud van gereedschap.


Mogen wij een beroep op je doen? Er is gereedschap en werkbank aanwezig om je werk te verrichten, nu de persoon nog.

Neem even contact op met het bestuur.

=====

## Te koop

Openhaard hout € 30,00 per kuub

 06-13331894 info op het publicatiebord

### Gezellige avond.

Voor alle leden van de tuinvereniging organiseren we een gezellige avond.

Dat zal zijn op 8 juli om 19.00 uur.

Zo kunnen we ons nieuwe onderkomen in gebruik nemen met een BBQ.

Een aantal vrijwilligers zorgen voor een hapje en een drankje, met producten wat de tuin te bieden heeft.

Voor de BBQ vragen wij wel een bijdrage.

De prijs zal ongeveer tussen de €5,— en €7,50 p.p. zijn.

Dit is afhankelijk van de opgave, hoe meer opgave hoe lager het bedrag.

Voor 1 juli kunt u zich opgeven met hoeveel personen u komt.

De opgavelijst hangt naast de publicatiebord

Voor diegene die nog ons een helpende hand wil bieden dat ook op de lijst aangeven worden.

De kuieravond op 4 juli gaat niet door!

We hopen met z'n allen een plezierige avond te hebben.

BBQ commissie

### Poort



Tuinders die met de auto komen, willen die bij het binnen gaan en het verlaten van het tuincomplex de poort (hek) op de fietstand zetten. Dit is voor ieder van toepassing. En het maar een kleine moeite. Maar op de fiets is wel zo gezond zo blijf je in beweging!

### Open dag

Zaterdag 18 juni houden we weer een open dag van 13.00 tot 17.00 uur samen met het IVN

U kunt dan tussen 12.00 en 17.00 uur niet met de auto op tuincomplex. U komt toch ook!

### Oproep

Oproep van de Redactie: De zomermaanden en de bijbehorende vakantieplannen staan voor de deur. Wie struikt er tijdens vakanties wel eens tuincentra, lokale markten, tuinen etc. af naar interessant zaad of leuke plantjes van al dan niet onbekende groenten, kruiden en bloemen? Met het doel om deze na terugkeer in de volkstuin op te kweken? Wat zijn uw ervaringen/belevenissen hiermee? Uw redactie hoort graag uw ervaringen.

### Zaden bewaren

Opberg idee voor overgebleven zaad/zaadzakjes: In een insteekfotoalbum blijven zaadzakjes prima zitten en zijn gemakkelijk terug te vinden. Ook handig en compact op te bergen tot het volgende zaaizeizoen.



### Ingezonden stukken

Laat van u horen! Voor de komende edities van de Toentje Nais hebben wij ook uw input nodig om ook deze bladzijden met ingezonden stukken gevuld te krijgen. Heeft u iets meegemaakt in de tuin, een handigheidje of bijzonderheid in de tuin ontdekt, bijzondere tuinervaringen in binnen- of buitenland opgedaan, al zijn het maar een paar zinnen, stuur ze naar het e-mailadres van de vereniging en deel ze via Toentje Nais met uw medetuinders. En verder: wat zou u graag vanuit de redactie terugzien in Toentje Nais? Wij vernemen het graag per email, zodat er waar mogelijk mee aan de slag gegaan kan worden. Bij voorbaat hartelijk dank. De redactie

### Rabarbarcumble.

Meng 600 gr. Rabarber in stukjes, 100 – 150 gr. suiker en meng het merg uit een vanillestokje. Verdeel dit over vier schaaltes.

Meng 150 gr. bloem, 100 gr. suiker, 100 gr. fijngehakte walnoten en 75 gr. boter in klontjes door elkaar tot een kruimeldeeg. Strooi dit over de schaaltes en bak dit ongeveer 30 min. in het midden van de oven op 180 c. gra.

### Rabarber

Een heerlijk recept maar wat is rabarber nu eigenlijk?

Groente of fruit of geen van beide ?

Het is een feit dat hierover verschillende meningen zijn. Rabarber is een heel oud gewas. De plant werd vroeger in het bijzonder gebruikt als laxemiddel.

Als je de tuinboeken er op na slaat dan vind je de meest diverse namen voor onze rabarber. Het genus is Rheum zoals hij door Linaeus is gedoopt en bestaat uit wel 20 soorten die voorkomen van Siberië tot Israël en de Himalaya.

Alle soorten kruisen zeer gemakkelijk. Rabarber is het beste te vermeerderen door delen van de wortelstokken. Ook zaaien kan, maar de goede eigenschappen gaan dan soms verloren. Duizenden jaren voor de jaartelling waren de gedroogde wortels (die chryofaanzuur bevatten) befaamd in China.

In de eerste eeuw werd rabarber in Italië ingevoerd als Rha barbarum. Het zijn vermoedelijk zowel Rheum officinale en R. palmatum geweest, de geneeskrachtige soorten dus.

Inds de 16<sup>e</sup> eeuw werden kruisingen met R. rhababarum L. (voorheen R. undulatum genoemd) gegeten.

### TIP

#### Grotere knollen bij Knolselderij

Om de grootte van knol te beïnvloeden door de onderste op de grond liggende bladeren weg te plukken. Het schijnt dat de knollen daardoor groter worden!

### Schone handen

Het werken in de tuin geeft meestal vuile zwarte handen. Je kunt ze wassen met water en zeep, maar dan nog blijven er rouwrandjes aanwezig. Voeg gelijk met de zeep een beetje suiker toe, dan zal je zien dat je handen beter schoon worden.

## Vleesvervanger

Peulvruchten zijn rijk aan proteïnen, vitaminen en mineralen, koolhydraten, eiwitten en vezels. In combinatie met granen, noten, zaden of eieren zijn het goede vleesvervangers. *Gezondheid* Peulvruchten verlagen het cholesterol, helpen tegen overgewicht en verminderen het risico op chronische ziekten als diabetes, hartaandoeningen en kanker. *Duurzaam* De teelt van peulvruchten draagt bij aan een vruchtbare bodem en vergt tot 18 keer minder water dan de teelt van andere gewassen of de productie van vlees.

### Een greep uit het peulvruchtenassortiment



Snijbonen



Sugar snaps



Tuinbonen



Mungbonen



Sojabonen



Peultjes



Erwten



Sperziebonen  
Eigenlijk geen bonen maar peulen met onrijpe peulvruchtjes



Linzen



Kapucijners



Kikkererwten (split)



Kikkererwten



Laid linzen



Borlotti bonen (Cranberry Beans)



Rode kidneybonen of nierbonen



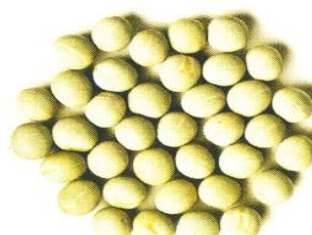
Franse linzen



Zwarte bonen



Esdoorn erwten



Groene erwten



Bruine bonen

## Recepten

### Indisch zuur:

- 1 Komkommer al dan niet geschilt (2 grote augurken uit eigen tuin) in plakjes snijden met kaasschaaf. Met zout licht bestrooien.
- 3 Teentjes knoflook fijn snijden.
- 1 Uien fijn snijden.
- 7 Eetl. Witte natuur azijn.
- 8 Theel. Slaolie (olijfolie kan ook) met water vermengen (2 kopjes water)
- 2 Theel. Sambal Oelek.
- 2 Theel. Sambal Trassi.

Dit maak je 's morgens of vroeg in de middag dan trekken de specerijen er lekker door. Je kan het uitbreiden naar eigen smaak als je van pittig had.

### Hete eieren:

#### Sambal Goreng Telor (4pers.)

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 blaadjes salem
- 2 theel. Laos
- 1 theel. Trassi
- 1 eetl. Sambal (oelek)
- 4 hard gekookte eieren
- 1 theel. Zout naar smaak als men weinig zout gebruikt
- 1 mespuntje suiker
- 4 eetl. Olie
- 1 bladje djeruk-purut of 1 theel. citroengras kruiden
- Azijn
- 1 blikje kokosmelk

#### Bereiding:

Ui, knoflook, trassi + sambal fijn wrijven/snijden als je geen vijzel hebt. Fruit in de olie salem blaadjes + laos toevoegen. Zout + suiker en de djeruk-purut en bij doen. Al roerend aan de kook brengen, het azijn dan geleidelijk aan toevoegen zodat het niet aanzet mag best wel wat meer en anders doe je er nog een beetje meer suiker bij. Dan de Kokosmelk voorzichtig mengen en verwarmen anders gaat het schiften. Als het warm is doe je 3 hard gekookte eieren door midden en 1 ei verkruimel je door de saus hierdoor wordt het nog een beetje lobbiger.

Harma Mooibroek