

## Verenigingsberichten

### Jaarvergadering

Zoals jullie weten is de jaarvergadering niet door gegaan met oog op het corona virus. Gelukkig kunnen we nog wel tuinieren. Maar houdt je wel aan de 1½ m. afstand van elkaar we willen graag met elkaar gezond blijven en anderen niet besmetten! Voor de datum van de jaarvergadering heeft Wendy Klomstra aangegeven dat ze wel in het bestuur wil, haar man is onze nieuwe klusjesman. Wendy en Kees van harte welkom! Ze hebben inmiddels al heel wat werk verzet.



Wie heeft deze over. Dan kan de vereniging deze gebruiken om alle afval van de opgezegde tuinen te storten, u kan het in brievenbus deponeren of nog beter het aan een bestuurslid te geven.

Wilt u na het gebruik van het toilet en gereedschap unit de deur weer afsluiten. Het gebeurt te vaak dat de deuren open blijven staan.

We vragen u als tuinder reclame te maken voor het tuinieren bij familie, burens, kennissen enz. wat is er mooier dan verse groenten te eten en in de natuur te werken. Flyers kunt u mee nemen, Deze liggen bij het publicatiebord.

Wij willen graag jullie mail- adressen met oog op het verzenden van Toentje Nais en ander nieuws. Het mail adres kun je sturen naar Gretha Folkers [grethafolkers@hotmail.com](mailto:grethafolkers@hotmail.com) al vast bedankt.



Rommel en rotzooi op de paden.....



De afval bakken worden binnen kort geleegd en mag er geen tuinafval meer in gestort worden! u kan zelf een compostbak op u tuin maken. Al het andere afval kan bij u thuis in de grijze container of breng het naar de gemeentelijke stortplaats. Afval hoort niet op de paden of in de bosjes.

Laten we met elkaar het tuincomplex schoon houden!

Het bestuur wenst u een goed tuinjaar en veel sterkte in deze zorgelijke tijd.

=====  
**Knoflookbieslook (Chinese bieslook)**

*Allium tuberosum*

Het is een minder bekend kruid bij de tuinders maar wel lekker! Het is een kruidachtige plant uit de grote uien familie met lintvormige bladeren en heel fraaie witte bloemen op mooie lange stelen. De bloei duurt vrij lang. Het is een echte kruiden plant die uitstekend te gebruiken is in de keuken. Heel lekker in salades, gebakken ei en soep e.d. Zowel de bladeren als de bloemen kunnen hiervoor worden gebruikt.

Als je eenmaal van dit bijzondere bieslook hebt geproefd wil je geen andere meer! Een bijkomende voordeel is dat het een vaste plant en winterhard is. Heeft het eenmaal een vaste plek gekregen dan kan er jarenlang naar hartenlust van worden gesneden. Het enige wat u moet doen als de pollen te dicht worden, deze pollen uit elkaar halen en de delen er van weer poten. De bloemen laten uitbloeien en het zaad laten drogen en het volgende seizoen bij een temperatuur van ± 20 gr. in potjes zaaien en later in de volle grond.

=====  
**Middel tegen mieren**

Sinasappel schillen helpen mieren te verjagen. Verse schillen kunt u neerleggen op de plekken waar veel mieren zijn. Ook muggen kunnen slecht tegen deze geur van verse sinasappel schillen.

## Pastinaak

*Uit Turkenburgs handboekje voor het kweken van GROENTEN in den vrijen grond 1921.*

De Pasitinaak, bij verbastering pinksternakel geheeten, is een groote, vleezige, witte winterwortel die sterk van geur en zoet van smaak is (zweemend naar knol-selderij) en gedurende den winter, gelijk de gewone roode peen, als groente gebruikt wordt in enkele streken bij voorkeur bij zoute-visch. Voor soep is zij reeds in den nazomer te gebruiken. Of schoon het een twee- of meerjarige groot gewas is, wordt steeds in het voorjaar gezaaid, reeds in het laatst van Februari. Men zaait dun uit op rijen met 25 c.M. tusschen ruimte en geeft den planten later een afstand van 15 c.M. in de rij. In drogen grond moet na zaaiing meermalen gegoten worden om te voorkomen dat het zaad onregelmatig opkomt. Versche mest schaadt. In het late najaar worden gerooid en ingekuild.

*Letterlijk over genomen.*

## Rabarber

Eén van de eerste gewassen die we aan het begin van het tuinseizoen in de keuken gebruiken is rabarber. Daarom volgt hier een lekker nagerecht met rabarber, voor 4 personen.

### **Rabarbercrumble**

Meng 600 gr. rabarber in stukjes, met 100-150 gr. suiker en het merg uit een vanillestokje. Verdeel dit over 4 ovenschaaltjes.

Meng 150 gr. bloem, 100 gr. suiker, 100 gr. fijngesakte walnoten en 75 gr. boter in klontjes door elkaar tot een kruimeldeeg.

Strooi dit over de schaaltes en bak dit in ongeveer 30 min. in het midden van de oven op 180 graden.

-----  
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 al een heel oud gewas. De plant werd vroeger in het bijzonder gebruikt als laxemiddel. Als je de tuinboeken er op na slaat dan vindt je de meest diverse namen voor onze rabarber. Het genus is Rheum zoals hij door Linnaeus is gedoopt en bestaat uit wel 20 soorten die voorkomen van Siberië tot Israël en 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.

### =====

## Spreuk

Op een droge april volgt meestal een droge zomer

## Peulvruchten

Peulvruchten vinden we in vrijwel elke moestuin. De lange bamboestaken met klimmende bonensoorten zijn beeldbepalend voor de gemiddelde volkstuin. Ook in een klein tuintje kunnen we echter gemakkelijk wat pollen stamslabonen zaaien. Deze bonen hebben geen steun nodig. Enkele vierkante meters kunnen al een verrassende hoeveelheid bonen opleveren. Dit is een gemakkelijke teelt voor een beginnende liefhebber, het grootste risico is dat de bonen afrijpen op het moment dat we op vakantie zijn. Maar ook dan is er nog geen man overboord - we kunnen de bonen gewoon laten doorrijpen en oogsten als 'droge' witte of bruine bonen. Er is veel variatie mogelijk bij de peulvruchten, alleen al met sperziebonen valt er heel wat te experimenteren. Verder zijn ook peultjes gemakkelijk te telen. Peultjes hebben echter wel wat steun nodig. Peulvruchten nemen verder een bijzondere positie in te midden van het moestuinassortiment, omdat ze het vermogen hebben om atmosferische stikstof te binden (stikstof uit de lucht). In feite bezitten alle vlinderbloemige gewassen deze eigenschap. De planten doen dit in wezen niet zelf, maar zijn in staat om een symbiose (samenwerking) aan te gaan met stikstofbindende bacteriën die in de bodem leven. De bacteriën verbruiken voedingsstoffen van de plant, maar fixeren als 'tegenprestatie' stikstof uit de lucht, die indirect door de plant kan worden opgenomen. Voor planten is dit gunstig, stikstof is tenslotte het belangrijkste voedingselement. Het chemische omzettingsproces speelt zich af in knobbeltjes (nodules) die zich op de wortels vormen na infectie met de juiste bacterie. De aanwezigheid van knobbeltjes op de wortels is daarom een goed teken. Stikstofbindende bacteriën zijn meestal specifiek voor een bepaalde plantensoort, als er geen knobbeltjes te vinden zijn kan het zijn dat de juiste bacterie ontbreekt voor onze bonensoort. Als de grond rijk is aan stikstof, kan het ook zijn dat er weinig wortelknobbeltjes aanwezig zijn. Het is voor een plant eigenlijk gunstiger om rechtstreeks stikstof uit de bodem op te nemen, als die ruim voorhanden is.

Peulvruchten hebben dus geen zware bemesting nodig. We kunnen bijvoorbeeld bonen zaaien na een vroeg voorjaarsgewas, zonder extra bemesting

*wortelknobbeltjes*



--	--