

2009 nr 4

De Tuinkabouter



Het Gesprek: Wij zijn niet kaal in de winter.

Uitnodiging nieuwjaarsborrel

Bestellingen 2010

Het verdriet van Wil Hermann: Heermoes

Slowfood met Kerst

De wraak van het spruitje

Colofon

Inhoud

De Tuinkabouter

Verenigingsorgaan van de Oegstgeester Volkstuin
Oplage 150 stuks

Postadres:

Zonneloemlaan 22, 2343GC Oegstgeest

Tuinadres:

Willibrordlaan hoek van Cuycklaan

Girorekening:

4014955

Girorekening inkoopcommissie:

3819165

Website: www.ovv-volkstuin.nl

Bestuur:

Voorzitter: tuin 29

voorzitter@ovv-volkstuin.nl

Dhr. R. Kruis

071-5155900

Secretaris: tuin 73b

secretaris@ovv-volkstuin.nl

Mevr. A.M. vd Burg

071-5175678

Penningmeester: tuin 74

penningmeester@ovv-volkstuin.nl

Hr. M.J. Hoogland

071-5173630

Commissaris: tuin 4

tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Hr. J. Merkestein

071-5171927

Commissaris: tuin 36

tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Mw. M. v Leeuwen

071-5173012

Commissies:

Uitgifte van tuinen:

tuinzaken@ovv-volkstuin.nl

Hr. J. Merkestein

071-5171927

Tuincommissie:

tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Mw. M. v Leeuwen

071-5173012

Inkoopcommissie: tuin 53

inkoop@ovv-volkstuin.nl

Hr. en Mw. Hermann

071-3014535

Redactie:

Jolanda Alkemade

tuin 75

071-5171431

Dick Neuman

tuin 44

071-5154026

tuinkabouter@ovv-volkstuin.nl

Redactie adres:

Adriaan Roland Holstlaan 16
2343DJ Oegstgeest

Inleveren kopij voor 1 Maart

Colofon en Inhoud

Pag 2

De Redactie

- *Sprookjes bestaan niet.*

Pag 3

De Voorzitter

- *Plannen hebben we genoeg.*

Pag 3

De Penningmeester

- *Houdt rekening met de rekening.*

Pag 4

De tuincommissie

- *Mededelingen restaureren.*

Pag 4

Het Gesprek

- *10 vragen aan Wil en Herbert Hermann*

Pag 5

De inkoopcommissie

- *Bestellingen 2010*

Pag 7

Boekenwurm

- *Christmas Carol?*

Pag 7

Tuintipzzz

- *Het verdriet van Wil Hermann*

Pag 8

Uitnodiging.

- *Nieuwjaarsborrel*

Pag 9

Goed begin

- *Langzaam eten*

Pag 10

Boekenwurm

- *De wraak van het spruitje*

Pag 11

Recepten

- *Spruitjesburger*

Pag 12

Tuintipzzz

- *Een volkswandeling een ytje*

Pag 13

Tuintipzzz

- *Mest*

Pag 14

Mijn Favoriete gereedschap

- *Buitenlands vernuft*

Pag 14

Geschoffeld

- *Grootste kool en de boer op*

Pag 16

Agenda:

Tuincontroles:

Mei, Juni, Juli, September, Oktober.

Algemene ledenvergadering: 9 november 2009

Verschuiven Tuinkabouter

Maart, Juni, Oktober, December.

Schouwdatum Hoogheemraadschap 1 november

Suggesties voor deze Agenda welkom.

**Is op Kerstmis de hemel klaar,
verwacht dan vrij een vruchtbaar jaar.**

Prijzen Volkstuin	hele tuin	halve tuin
Contributie en Pacht	€ 40	€ 33
Entree eenmalig bij betrekken tuin	€ 23	€ 14
Borg	€ 136	€ 79
Contributie voor leden en leden zonder tuin € 10		

Tuinbewerking / verhuur apparatuur	
Het laten frezen van de tuin (per keer)	€ 12
Huren aanhanger per keer (1 hele dag)	€ 4,50
Huren stroomaggregaat (1 hele dag)	€ 4,50
Reserveren in het Praathuis of via de tuincommissie	



De redactie

Een eigentijds kerstsverhaal

Op deze plek hoort eigenlijk een eigentijds kerstverhaal : een verhaal waarin – met respect voor het oorspronkelijke verhaal – de elementen zijn overgezet naar onze eigen tijd.

Het speelt in Nederland en gaat ook over een allochtoon, maar die heet Youssef en hij is met de motor (achterop zijn zwangere vriendin) op zoek naar een low budget overnachtingsmogelijkheid. Na een aantal mislukte pogingen komt het stel doodmoe terecht in een soort van herbergje op een volkstuincomplex ('t Praathuus' staat erop). En als het kind inderdaad die nacht is geboren, wordt het in een kruiwagen gelegd in plaats van een kribbe. En dan komen er vervolgens geen koningen langs met dure geschenken maar volkstuinders met zelfgekweekte groenten – eigenlijk veel waardevoller in deze omstandigheden. En het zijn de schapen van Henk Heemskerk die helemaal uit hun doen zijn door alle gebeurtenissen.

Als Youssef dan hoort dat ze de volgende dag eigenlijk al moeten vertrekken uit het eenvoudige onderkomen - het is immers niet legaal om op een volkstuincomplex te overnachten - doet hij de tuinders een voorstel: hij is nog-

al handig en wil wel wat vrijwilligersklussen doen als hij nog wat langer mag blijven. Aarzelend gaat men akkoord. En Youssef blijkt een harde en nette werker: hij verricht het ene na het andere karweitje en vertelt onder tussen gezellige verhalen aan wie ze maar horen wil. Tijdens de pauzes wordt in steeds grotere groepen koffie gedronken bij 't Praathuus, waar moeder en kind het goed maken.. Kortom, het jonge stel brengt sfeer en gezelligheid met zich mee. Uiteindelijk blijft het jonge gezin nog een hele tijd en wordt aan Youssef zelfs een erelidmaatschap aangeboden.

Ziedaar, een heus kerstspreekje. De verguisde allochtoon die in de armen wordt gesloten als de verloren zoon. En alle 'vrijwilligersklussen' op een goede, gezellige en deskundige manier geklaard. Maar helaas, sprookjes bestaan niet. We zullen het op een andere manier moeten oplossen...

De redactie wenst u allen fijne Kerstdagen en een goed Nieuwjaar!



De voorzitter

Het eind van het jaar is al weer nabij. Op dit moment zit ik midden in de Sinterklaas festiviteiten met mijn kinderen. Zodra de goedheiligman het land verlaten heeft, begint de Kerst zijn intrede te doen. Een mooie tijd voor een terugblik en natuurlijk een vooruitblik.

Het afgelopen jaar is er veel gebeurd op de tuin. Eén van de meest in het oog lopende veranderingen was het vrijwilligerswerk op zaterdag. We hebben veel werk verzet op deze dagen en het was erg gezellig. Zo zijn er tegelpaden gelegd en is de weg vrij gehouden van overhangende takken. Ook was er ruimte voor koffie en koek. In deze pauze was er ruimte om van gedachte te wisselen met leden van de OVv die je anders niet of nauwelijks tegen komt.

Desondanks is het werk verzet door een minderheid van de leden. Op de ALV van november hebben we als bestuur kenbaar gemaakt door te willen gaan met het verplichte werk van de leden. Naast de zaterdagdagen kan volgend jaar ook op andere dagen werk gedaan worden. Dit jaar vergadert het bestuur hierover met de nieuwe coördinator van de werkzaamheden. U wordt hierover nog geïnformeerd!

Een andere grote verandering is de nieuwe Tuinkabouter. Na vier nummers in de nieuwe stijl kunnen we spreken van een groot succes. Langs deze weg nogmaals de complimenten voor de redactie! Ik kijk met plezier uit naar het volgend jaar, zeker omdat er plannen bestaan

de website ook te verbeteren. Natuurlijk geldt ook hier, net als voor de Tuinkabouter, de website is al prima, maar het kan altijd beter! Volgend jaar hopen we uiteraard wederom op uw steun om op de ingeslagen weg voort te gaan. Als bestuur blijven we ook komend jaar in de huidige samenstelling de OVv besturen. Als ik voor mezelf spreek, hoop ik komend jaar meer tijd te kunnen vrijmaken voor de OVv. Niet alleen voor het bestuur, zodat de andere bestuursleden wat minder vaak voor mij hoeven in te vallen, maar ook om te tuinieren. Het lijkt me heerlijk om in het voorjaar de eerste aanwas te planten en bij mooi weer heerlijk op de tuin te genieten. Plannen hebben we genoeg, nu nog uitvoeren.

Gelukkig hebben anderen meer tijd gehad voor de tuin. Naast degene die zich op de zaterdagdagen zeer verdienstelijk gemaakt hebben, zijn er elk jaar een paar tuiniers die zich extra inspinnen voor de vereniging. Ook zij verdienen het om eens in het zonnetje gezet te worden. In dit stukje wil ik iedereen bedanken voor de inzet afgelopen jaar. Een natuurlijk hoop ik dat we ook volgend jaar weer een beroep op u kunnen doen.

Rest mij nog u allen prettige dagen toe te wensen. Ik hoop u allen op de Nieuwjaarsborrel in het Praathuis op 9 januari 2010!

Ruud Kruis



De penningmeester

Geachte tuinvrienden,

Bij deze kabouter ontvangt u de rekening voor uw lidmaatschap en eventueel huur van uw tuin. Mijn verzoek aan u is om deze rekening voor de jaarwisseling te betalen. Het scheelt mij werk en u krijgt geen aanmaning.

De ongewijzigde prijzen welke volgend jaar weer gelden vindt u in het colofon op pagina 2

Fijne feestdagen
Thijs Hoogland

Winterraadsel.

Het is groen en komt heel snel naar beneden.
Een sla-wine

Welk ijs kan niet smelten?
radijs



De tuincommissie

Praktische tuinzaken, winter 2009-2010

Restauratie mededelingenkast.

De kleine mededelingenkast aan het begin van ons tuinencomplex moet nodig wat opgeknapt worden, wat herstellen en weer in de lak.

Wie zou dat deze winter kunnen doen, de kast kan mee naar huis genomen worden of wellicht in het Praathuis opgeknapt worden.

Graag reacties naar Tuincommissie (0715171927),
tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Aanhanger bespreken.

De OVV heeft een aanhanger die beschikbaar is voor de tuinders. Indien de aanhanger nodig is om zaken voor de tuin af- of aan te voeren dan kan deze aanhanger gereserveerd worden. Als U de aanhanger voor privévervoer nodig heeft kunt U de aanhanger tegen betaling gebruiken. Voor het reserveren dient U zich mevrouw van Leeuwen te wenden (071-5173012). U moet de aanhanger minimaal 48 uur van tevoren bespreken en dit alleen op werkdagen. U moet dan ook aangeven wat U van plan bent met de aanhanger te gaan doen.

Toegangshek sluiten.

Ter herinnering, ons volkstuincomplex is een redelijk open complex. Overdag staat meestal het hek open. Dit hek moet echter tegen zonsondergang gesloten worden. Eigenlijk betekent dit voor de wintertijd dat het hek al als het gaat schemeren (op regenachtige dagen is dat al om 16.00 uur) bij het verlaten van het complex gewoon maar door iedereen achter zich dicht getrokken moet worden. Iedere tuinder heeft een sleutel van het hek en kan er dan ook in of uit als het hek al dicht is.

Wachtlijst.

Er is momenteel een wachtlijst met enthousiaste mensen die graag een tuin zouden willen hebben en er zijn onge-

veer evenveel opzeggingen.

Bent U van plan om Uw tuin aan het einde van dit seizoen op te zeggen, laat U dat dan weten aan tuinza-
ken@ovv-volkstuin.nl / 071 5171927

Geen spullen "te geef" bij Praathuis achterlaten.

Het komt nogal eens voor dat er bij het Praathuis zaken neergezet worden, kennelijk bedoeld om mee te laten nemen door anderen die het nog zouden kunnen gebruiken. Zo is er een oude grasmaaier, een koffiezetapparaat en een glazen terrarium neergezet. Er wordt dan niet bijgezegd of bijgeschreven wie dit neerzet en wat de bedoeling is, Resultaat, het staat er nog en het wordt weer een troepje.

Beschikbare tuinen.

Er is een aantal tuinen opgezegd. Het betreft de tuinen 30, 38, 39, 45, 46 en 66. Deze zullen binnenkort aangeboden worden aan de 6 personen die op de wachtlijst staan, maar eerst wordt een andere procedure gevolgd,. Volgens het tuinreglement kunnen tuinders namelijk van tuin veranderen, dat kan interessant zijn als er b.v. op een vrije tuin een kasje of een schuurtje staat. Het bestuur heeft wel wat voorwaarden bij dergelijke tuinruilen. Het bestuur moet er b.v. vopdoende vertrouwen in hebben dat er geen vervuilde tuin achtergelaten wordt. Tot eind december kunnen tuinders bij de Tuincommissie melden als ze belangstelling hebben voor het ruilen van hun tuin.

Namens de tuincommissie een fijne Kerst gewenst,

Jan Merkestein



10 vragen aan Wil en Herbert Hermann

'Wij zijn in de winter niet kaal!'

Op een prachtige herfstdag ontmoeten wij 's morgens het echtpaar Hermann op de eigen volkstuin (nr. 53): we worden er welkom geheten met een heuse kop hete thee vergezeld van koekjes en nestelen ons in het gezellige zitje dat ze hier hebben gecreëerd! Iedereen kent hen natuurlijk inmiddels, zij vormen de 'inkoopcommissie' van onze vereniging en organiseren onder meer de inkoop (en distributie!) van zaden en pootgoed via de firma Van der Wal. Omdat het decembernummer van de Tuinkabouter als vanouds weer vergezeld gaat van deze gids leek het een aardig idee om van deze gelegenheid gebruik te maken en in dit nummer iets meer over de mensen achter de inkoopcommissie te vertellen...

1. Wie zijn Wil en Herbert?

Tot onze prettige verrassing blijkt Wil 'plantenziekteskunde' (altijd handig op een volkstuincomplex!) te hebben gestudeerd in Wageningen, ze behaalde daar haar ingenieurstitel. Ze heeft met alle kennis die ze opdeed tijdens de studie echter naar eigen zeggen (nog?) niet veel gedaan, want in haar werkzame leven is zij vooral in dienst geweest van farmaceutisch bedrijven – waar ze was belast met het (doen) registreren van vaccins en geneesmiddelen.

Herbert werkte bij een bank en we zullen later in het gesprek zien dat hij daar een aantal vaardigheden opdeed die hij als beginnend volkstuinder nog intensief gebruikt...

2. Al lang bij onze volkstuinvereniging?

Wil (kijkt Herbert aan): 'nog niet zo heel lang, sinds 2006. We hadden eerst een halve tuin in het vierde pad, en hebben nu een tuin gekregen in het tweede pad. Inmiddels hebben we hier rondom onze tuin leuke contacten opgedaan. Mensen zijn erg hartelijk en behulpzaam, staan elkaar met raad en daad bij als het nodig is'. Herbert knikt: 'Het is ook erg leuk om zo af en toe stekjes uit te wisselen.'

3. Wat was jullie grootste uitdaging?

Wil begint een beetje te grommen. 'Onze eerste uitdaging was het ontginnen van dit tuintje. Het was zwaar verwaarloosd en stond vol met 'heermoes' of 'akkerpaardestaart'. En dat krijg je er niet zo maar uit'. Ze trekt een plantje uit de grond en laat bijna liefdevol een stengeltje tussen duim en wijsvinger zien: 'dit plantje is eigenlijk best bijzonder: het bestaat uit allemaal stukjes stengel, die als het ware telescopisch met elkaar verbonden zijn.. Het is bijna onbegonnen werk om dit plantje uit je tuin te krijgen. Bij het spitten van de tuin hebben we handmatig alle plantjes en hun wortels proberen te verwijderen. Met recht een monnikenwerkje.' Ze lacht: 'maar het is in elk geval een stuk minder geworden'. (zie artikel 'Heermoes' in inzet)

4. En wat is momenteel de uitdaging?

Herbert: Juist omdat wij beginners zijn en het allemaal

nog niet zo goed weten, vinden we het ook een uitdaging om allerlei dingen uit te proberen. Bijvoorbeeld verschillende soorten en ondersoorten van een plant of verschillende manieren om ze te kweken.

We komen dan ook graag bij speciaal gesorteerde zaadhandels, zoals 'Vreeken' in Dordrecht (<https://www.vreeken.nl/>) of Peter Bauwens van De Nieuwe Tuin in De Klinge (België) (zie ook <http://www.vergetengroenten.be/index/artikel/81>).

Herbert haalt een indrukwekkend boek tevoorschijn, zijn 'persoonlijke tuincatalogus' waarin keurig geordend in tabellen een overzicht wordt gegeven van de beschikbare zaden (geordend per soort gewas), de herkomst van de zaden en de vervaldatum. Hier heeft Herbert duidelijk profijt van zijn vroegere werk, waarin orde en precisie uiterst belangrijk waren...

5. Kun je eens wat 'voorlezen uit eigen werk' – zodat we een indruk krijgen van je bevindingen?

Herbert bladert in het boek: 'we hebben zes verschillende soorten bonen gelegd, allemaal stambonen. De duidelijkste verschillen waren in 'opbrengst' en in 'beet'. Met deze kennis doen we volgend jaar ons voordeel. En dan experimenteren we ook met slasoorten: Zo zijn we erg enthousiast over de bindsla (Romana). Vroeger werd die samengebonden en tegenwoordig is die 'zelfsluitend'. De binnenkant blijft zo mooi licht, en het blad is niet te stug en niet te slap. We hebben ook verschillende soorten uien geprobeerd: we hadden bijvoorbeeld dit jaar ook witte uien. De smaakverschillen vonden we niet spectaculair. En dan proberen we nu de winterui, waarvan de belangrijkste kenmerk is dat ze voor de winter moeten worden gezaaid c.q. geplant. Ons principe is dat van 'trial en error': we proberen eens wat en zien wel of het lukt. Kijk, we hebben ook 5 soorten tomaten gehad, maar de 'varenbladtomat' is ons niet goed bevallen, de opbrengst was laag en de smaak niet wezenlijk anders. Die komt hier dus volgend jaar niet terug. En van de radijzen willen we eigenlijk alleen de 'Saxa' terug.



6. Het is opmerkelijk dat de tuin nog zo vol oogt, terwijl het toch al najaar is.

Wil lacht: 'jaja, wij zijn niet kaal in de winter! Wij zorgen dat er altijd wel wat te vinden is op ons tuintje. Het is verrassend hoeveel er 's winters toch gewoon groeit. We experimenteren nu bijvoorbeeld met winterbroccoli. Naar aanleiding van een enthousiasmerend artikel van de heer Dening in De Tuinkabouter zijn we ook met witlof begonnen. Daar experimenteren we ook mee: witlof moet een aantal weken rusten in het volle donker, wij kijken dan of er grote verschillen zijn als je het mét of zónder dekaarde doet, en of je het vroeger of later doet. En ook hebben we een herfstrammenas, ook onder de naam rettich. Vinden we erg lekker.

7. Kunnen jullie wat bijzondere gewassen in de tuin laten zien?

We lopen stap voor stap door de tuin, Wil en Herbert wijzen om beurten op een plant of plantje en het wordt al snel duidelijk dat bij het echtpaar Hermann elke plant een eigen verhaal heeft. Zo wijst Wil op het 'ijskruid' een schattig plantje dat oogt als een vetplantje – als de zon schijnt lijken er ijskristallen op de bladeren te zitten. We hebben toevallig zaad gezien net over de grens in Duitsland, waar ijskruid een "Hollandse specialiteit" genoemd wordt. De plant is afkomstig uit Zuid Afrika en werd door Nederlandse kolonisten in de Kaapprovincie gebruikt. De Latijnse naam is *Mesembryanthemum crystallinum*; in de zon gaat het plantje 'zweten' en dat geeft een verijsd effect. Wij eten het door de sla.'



Iets verderop proeven we van een struik met gele frambozen: heerlijk zoete vruchtjes, maar even wennen aan de kleur. Ik word gewezen op verschillende soorten rozemarijnplanten, van elkaar verschillend in formaat en (bloem) kleur. Herbert vertelt over de Nieuw-Zeelandse spinazie, die erg rijk groeit in vergelijking met het Europese zusje.



8. Jullie bouwen jullie kennis dus vooral uit eigen ervaringen en boeken?

Wil, stellig: 'Elke bron is welkom! We kijken graag naar het BBC-programma 'Gardeners World' op de vrijdagavond. En desnoods trekken we er op uit: zo hebben we hier een appelboom waarvan wij niet precies wisten om welk appelras het ging. Toen zijn we naar de Noordhollandse Pomologische Vereniging geweest. Die vereniging kent speciale zittingsdagen, dan zitten er deskundigen achter een tafel: die bekijken de appel, ruiken er aan en nemen een hap. En dan kunnen ze je precies vertellen om welk ras het gaat. Dat was heel bijzonder om te zien'.

9. Ik zie ook wel wat bouwwerkjes en speciale perkjes in de tuin?

Herbert vertelt dat ze ook met groeimethoden experimenteren: 'in het begin van het seizoen hadden we sla in een dakgoot. Stond erg leuk en was heel handig. En hier hebben we kleine kasjes, bedoeld voor 1 krop sla, die maken we van een 6-liter-waterfles waar we de bodem uitsnijden. Handig tegen slakken, kou en wind. Iets verderop hebben we een verhoogd groentebed. Eens kijken welke gevolgen dat heeft'.

10. Nog aardige tips voor de lezer en medetuinder?

Wil: 'We wandelen veel. Zo hebben we onlangs de volkstuinenwandeling door Amsterdam-Noord gelopen, boven 't IJ. Een hele leuke activiteit! Dan zie je weer eens heel andere dingen...(zie bijgaand verslag)



Herbert heeft ook nog een tip en komt aanlopen met een spannend stuk gereedschap – maar die plaatsen we in een andere rubriek (zie 'Mijn favoriete gereedschap').

De redactie keert vol inspiratie en ideeën huiswaarts, we zouden van ons Kerstnummer bijna een "Hermannspecial" kunnen maken

De inkoopcommissie

Prijscourant 2010

U treft bij deze editie van de Tuinkabouter de Prijscourant 2010 van Van der Wal, Hoozevee, aan. Bij deze prijs-courant zijn twee bestellijsten gevoegd, een voor zaden, tuinartikelen, mest etc. en een voor pootaardappelen. De kortingsregeling is onveranderd t.o.v. het vorige seizoen (25% op zaden, 10% op overige artikelen en aardappe-len).



Eveneens treft u bij deze editie van de Tuinkabouter de vertrouwde bestellijst 2010 van onze vereniging OVV aan.

De wijze van betaling blijft onveranderd.

U kunt uw bestellijsten deponeren in de transparante plasticbak bij de ingang van tuin 53 of op het adres van de inkoopcommissie, d.i. Rijnzichtweg 50, Oegstgeest.

Uiterlijke datum voor het aanleveren van de bestellingen is 10 januari 2009.

Over distributie van de bestelde goederen wordt u op de gebruikelijke wijze geïnformeerd. Vermeld s.v.p. uw telefoonnummer op uw bestelformulier.

Herbert en Wil Hermann

NB (red) Overigens heeft de firma v.d. Wal ook een uitstekende website:

www.zaadhandelvanderwal.nl

Boekenwurm

Boekbespreking door Wil Hermann

Christmas Carol?

Als vervolg op haar boek "Groenten uit eigen tuin" is er nu ook een jaarplanner van de hand van Carol Klein, een bekende van het TV programma BBC's Gardeners' World, in het Nederlands vertaald.

Het is een robuust boekje in een geplastificeerde band en kan dus tegen een stootje, ook op de tuin. Er is ruimte voor eigen aantekeningen.

Per maand staan de activiteiten voor de moestuin op een rijtje. Er is ook plaats voor een rustige bespiegeling tussendoor, en voor recepten. Een greep uit de titels van hoofdstukken moge dit verduidelijken: "Doen in februari", "De oogst door het jaar heen plannen", "Ongedierte afschrikken", "Bijmesten in de vroege zomer", "Verhoogde bedden", "Gevulde paprika's" etc.etc. E.e.a wordt met veel foto's verduidelijkt.

Misschien niet zozeer voor mensen met een automatisch ingebouwde volkstuijklok, die precies weten, wat ze wanneer moeten doen, maar wel erg leuk voor het maken van aantekeningen en het lezen van nuttige informatie, op een serieuze manier gebracht zonder de dogmatische schoolmeester uit te hangen. Het boek besluit met

nuttige adressen, bijv. van zaadleveranciers en een verklarende woordenlijst.

Een idee voor Christmas?



Carol Klein
Groente uit eigen tuin
Jaarplanner
Kosmos Uitgevers – Utrecht/Antwerpen
ISBN 978 90 215 4544 8



Het verdriet van Wil Hermann: heermoes

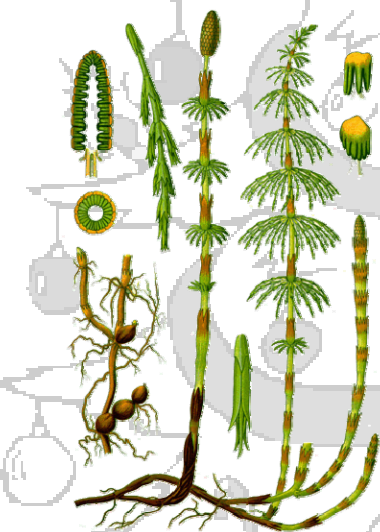
Straks wordt het weer voorjaar en dan hebben we er allemaal in meer of mindere mate mee te maken: heermoes. Hieronder wat meer informatie over dit bijzondere plantje: ze blijkt namelijk niet alleen 'lastig uitroeibaar' maar heeft ook nog onvermoede positieve eigenschappen...

1. Heermoes – of hoe heet het eigenlijk?

De Latijnse benaming is '*Equisetum arvense*', het gaat hier om een plant uit de paardenstaartenfamilie (*Equisetaceae*). De plant wordt ook wel 'roobol', 'akkerpaardenstaart', 'akkerpest' of 'unjer' genoemd. In de volksmond zou hij ook 'schaafstro' of 'tinkruid' genoemd omdat hij gebruikt werd voor het schuren van potten en pannen.

2. Heermoes – hoe ziet het eruit?

Het is een maximaal 40 cm hoge vaste plant. In het voorjaar verschijnen er bladgroenloze stengels met sporenaren op de top. De plant verspreidt zich via sporen die uitgroeien tot een soort kiem (prothallium), waarna de bevruchting kan plaatsvinden. Alleen op open grond lukt deze vorm van voortplanting (niet op dichtbegroeide grond). In de bodem hebben de paardestaarten kruipende wortelstokken, waaruit de stengels loodrecht omhoog groeien. Op de wortelstok zitten knolvormige verdikkingen, die wanneer ze zich afscheiden weer nieuwe planten vormen. Ook tijdens vorstperiodes kan de plant zich door middel van deze knolletjes zeer gemakkelijk overwinteren. Het 'gevaar' komt dus van boven én van onderen.



De soort komt in allerlei milieus voor. De prothallia kunnen alleen kiemen in open, vochtige en matig voedselrijke grond. Maar de plant kan zich goed handhaven in andere milieus.

Heermoes is een plant van de gematigde en koude streken van het noordelijk halfrond. Het is een lid van de groep planten die voor het verschijnen van moderne planten de aarde domineerde. Een oerplant van vóór de

ijstijd, net als mossen en varens. Soortgenoten groeiden uit tot tientallen meters hoge 'bomen' die grotendeels de huidige steenkoollagen vormden. Tijdens het tijdperk van de dinosauriërs was deze plantengroep de meestvoorkomende. De plant is een overlever en was de eerste die na de uitbarsting van de vulkaan 'Mount St. Helens' weer vaste voet op de hellingen kreeg. Ook op industriële terreinen met zware vervuiling of uitgeputte en zwaar samengepakte grond is de plant vaak de eerste die komt of de laatste die verdwijnt.



3. Heermoes – hoe te bestrijden?

Door zijn lange, diepe en snel woekerende wortelstok is het een zeer moeilijk te bestrijden onkruid. Als de plant niet snel wordt aangepakt, wordt het een echte plaag. Vandaar ook de naam akkerpest. Bestrijden is zeer moeilijk door de grote hoeveelheden energievoorraad in de ondergrondse wortelstokken. Grote groepen kunt u zeker doen afnemen door ze systematisch uit te putten. Als ze bovengronds komen om nieuwe energie op te doen, moeten deze steeds weer worden dood gespoten of afgehakt. Zo kan de plant geen nieuwe ondergrondse voedselreserves in de wortelstok opslaan. Hierdoor zal de plant **na verloop van tijd** niet genoeg energie meer over hebben om nog nieuwe takken te kunnen v o r m e n .

De bruine, fertiele takken met hun sporenkapsels (vooral aanwezig in het begin van het seizoen) zeker afhakken en verwijderen zodat de sporen zich zeker niet uitzaaien i n u w t u i n . Op plaatsen die nog niet te veel last hebben van paardestaarten en tussen de sierbeplanting kan men een biologisch systemisch bestrijdingsmiddel gebruiken en dit brengt men dan ook nog het beste met een kwastje aan. Een systemisch product zal worden opgenomen in de sapstroom van de plant. Zo'n bestrijdingsmiddel zal de paardestaarten dus ook ondergronds **deels** vernietigen, waardoor ze nog sneller uitgeput zullen zijn. *Paardenstaarten groeien graag op kalium- en fosforarme z a n d g r o n d .* Door het kalium- en fosforgehalte van de bodem vol-

doende op peil te houden wordt het woekeren dus tegengegaan. U kunt de heermoes verstikken door kalium en fosfor te geven en dan af te dekken met een dik zwart plastic.

4. Heermoes – te gebruiken bij biologisch tuinieren!

De biologische tuinier kan de afgehakke paardestaarten gebruiken en verwerken tot bestrijdingsmiddel tegen schimmels. Het is namelijk zo dat de plant zeer veel kiezel en pectinezuur bevat. Doordat ze zoveel kiezel bevatten werden de planten al sinds de Romeinen gebruikt om pannen mee uit te schuren. Kiezel zorgt bij planten voor een stevige celwand, waardoor schimmels de planten moeilijker zullen infecteren. Denk maar aan witziekte bij de bergamotplant (Monarda), longkruid (Pulmonaria). 100 gram verse of 25 gram gedroogde paardestaarten op een liter water gedurende 24 uur laten trekken. Het sopje zeven en dan zonder aan te lengen sproeien of nevelen 's morgens bij droog weer.

Paardestaarten zijn giftig voor huisdieren, gedroogde stengels tussen hooi moeten vermeden worden. Heermoes werd vroeger in verband gebracht met hekserij.

5. Heermoes: te gebruiken in de geneeskunde

In de natuurgeneeskunde worden er geneeskrachtige eigenschappen aan toegeschreven. 'Het kruidenvrouwtje'

meldt: 'Dit merkwaardige kruid is de moeite waard om eens goed te bekijken want hij verradt ons door zijn bouw al wat zijn gave is. Heermoes vormt duidelijk overeenkomsten met de harde en structuurgevende elementen van ons lichaam, het skelet. Hij bevat meer mineralen dan de meeste andere planten en is bijzonder rijk aan kiezelzuur, dat ons lichaam nodig heeft voor de opbouw van botten, haren, nagels en kraakbeen. Ook voor de huid en de genezing van wonden is kiezelzuur belangrijk. Ook uitwendig kent Heermoes vele toepassingen bijvoorbeeld bij zwemmerseczeem en zwerende wonden en als zitbad bij ontstoken en gevoelige nieren.

Tegenwoordig wordt de plant meer en meer gebruikt voor het behandelen van reuma. Bij rugklachten zou een bad met enkele verse planten zeer doeltreffend zijn.

6. Tot slot

Iedereen veel succes met het bestrijden van de heermoes in het komende jaar. De redactie houdt zich aanbevolen voor verhalen over (positieve) resultaten na gebruik van heermoes als schimmelverdelger of na medicinaal gebruik...

Bronnen:

http://www.tuinadvies.nl/varia_heermoes.htm

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Heermoes>

<http://www.kruidenvrouwtje.nl/kruiden/heermoes.htm>



Nieuwjaarsborrel

9 januari 2010
15:00-17:00 uur.
bij het Praathuis

Glühwein & vuurkorven
en hopelijk sneeuw



Slow Kerstfood

Wat heeft een volkstuinder te maken met Slow Food? Nou, heel veel: zowel volkstuinders als leden van de Stichting 'Slow Food' willen bijvoorbeeld graag 'lekker, puur en eerlijk' eten. En zetten zich daarvoor van harte in. Eerder schreven wij al in 'De Tuinkabouter' dat iedereen weet dat op volkstuinen veel kennis aanwezig is over het kweken van groenten, bloemen en andere gewassen. Welnu, de Stichting 'Slow Food' zet zich er voor in om dergelijke kennis te bewaren voor het nageslacht. Voor de lezers die nog niet bekend zijn met de doelstellingen van 'Slow Food' hieronder een overzicht van de doelstellingen en activiteiten van deze onafhankelijke en ideële club. Wat te denken van de werkgroep 'Oogsten zonder Zaaïen'? Wie kent de 'Lunterse Pippeling' nog? Hieronder leest u alles!



Slow Food®

Wat is Slow Food?

Slow Food is een onafhankelijke organisatie die zich inzet voor lekker, puur en eerlijk eten. De organisatie zet zich in voor een voedselproductie waarin rekening wordt gehouden met het welzijn van het milieu, de planten, de dieren en onze eigen gezondheid. En ze vindt dat de voedselproducenten daarvoor een redelijke prijs betaald moeten krijgen. Slow Food is officieel van start gegaan op 9 december 1989, toen mensen uit vijftien landen het Slow Food Manifest ratificeerden. Het manifest is een aanklacht tegen de op snelheid en productiviteit gerichte wereld van Fast Life en Fast Food, en een oproep om te genieten zonder haast maar met aandacht voor smaak, milieu en gemeenschap. Sindsdien is het slakje het symbool voor Slow Food.

Wat doet Slow Food?

Slow Food zet zich in voor lekker eten met allerlei programma's om het smaakbewustzijn van mensen te vergroten. Ze brengt consumenten en producenten samen in een gezamenlijke zoektocht naar de smaak van de regio. Er wordt samenwerking met scholen en universiteiten gezocht om kinderen en studenten in aanraking te brengen met smaken die in de snelle samenleving dreigen te verdwijnen. Ook worden voor leden allerlei smaakworkshops met eenzelfde doel georganiseerd. Slow Food is initiatiefnemer en medeoprichter van de Universiteit van Gastronomische Wetenschappen in Pollenzo en Colorno.

Slow Food zet zich in voor puur eten door aandacht te vragen voor voedselproducten die de natuur zoveel mogelijk in ere houden. Dat betekent dat boeren rekening houden met milieu en landschap, dat vissers zorgen dat

de draagkracht van de zee en de rivieren behouden blijft, en dat koks de ingrediënten zoveel mogelijk recht doen. Slow Food ondersteunt producenten die zo werken met de Slow Food Foundation for Biodiversity. Slow Food zet zich in voor eerlijk eten door consumenten en producenten bij elkaar te brengen in lokale voedselgemeenschappen, maar ook door producenten van over de gehele wereld met elkaar in aanraking te brengen. Slow Food inventariseert welke producten, dieren, planten en gerechten voldoen aan de bovengenoemde eisen en werkt via de Ark van de Smaak aan het behoud van bijzondere producten. Met de Ark van de Smaak wil Slow Food vergeten smaken redden. Veel ambachtelijke streekproducten staan op het uitsterven. Door teelt- en verwerkingsmethoden te documenteren zoekt Slow Food naar meer bekendheid en erkenning voor deze, vaak unieke, producten. De Ark van de Smaak bevat zo'n 750 producten van over de hele wereld, waarvan iets meer dan tien in Nederland. Voorbeelden zijn de Amsterdamse Ossenvorst, het Drents heideschaap en de ambachtelijke Limburgse siroop.

Elke twee jaar kunnen producenten hun producten aan de wereld tonen op de Salone del Gusto in Turijn.

Activiteiten voor leden.

Slow Food biedt voor leden de mogelijkheid om met gelijkgestemden kennis uit te wisselen, te proeven en te experimenteren. Leden kunnen zich in hun eigen woonplaats organiseren in een lokale afdeling, een zogenaamd Convivium. De leden komen samen om hun kennis over regionale voedingsmiddelen, oude recepten en traditionele landbouwpraktijken te delen, maar ook om te proeven en te experimenteren. Een Convivium is een sociaal ontmoetingspunt waar mensen hun passie voor lekker eten en drinken delen, en daardoor nieuwe kennis, smaak en gebruiken toevoegen aan de regionale gastronomische cultuur.

De special in een product of een thema geïnteresseerden vinden medestanders in de Werkgroepen. En leden kunnen zich op verschillende manieren inzetten voor het gastronomische erfgoed. Binnen Werkgroepen werken leden aan een centraal thema. Zo zijn er Werkgroepen over aardappels en kaas en zet de Werkgroep 'Oogsten Zonder Zaaïen' zich in voor alles wat er uit de natuur geoogst kan worden. Werkgroepen organiseren bijeenkomsten en excursies, en zorgen dat leden hun kennis en ervaring uitwisselen. Het zijn thematische kennisnetwerken die met nieuwe en oude kennis de gastronomische cultuur verrijken.



Daarnaast organiseert Slow Food internationaal, nationaal en lokaal allerlei evenementen.

Internationaal

Slow Food is een internationale organisatie met zo'n tachtigduizend leden in 55 landen. Het hoofdkantoor staat in het Noord-Italiaanse plaatsje Bra. Daarnaast zijn er kantoren in Zwitserland, Duitsland, de Verenigde Staten, Japan en Groot-Brittannië. Slow Food heeft zo'n duizend lokale afdelingen waarin de leden van de vereniging actief zijn.

Nederland heeft sinds 1990 met de stichting Slow Food Nederland een vertegenwoordiging van Slow Food. In Nederland telt Slow Food op het ogenblik dertien Convivia, over het hele land verdeeld. Het Nationaal Coördinerend Comité is bezig om die landelijke afdelingen te verenigen in een nationale vereniging Slow Food. Voor inwoners van Oegstgeest is het Haagse Convivium 'De Pereaar' het dichtstbij.

Slow Kerst

Misschien een idee om tijdens de Kerstdagen eens lekker 'Slow' te koken en te eten?

Zie ook: <http://www.slowfood.nl/>

Kandidaten voor de Ark van de Smaak (wie kent ze nog!?):

Groentenrassen (niet volledig):

Andijker muizen
Citroenbonen
Witte krombekbonen, Noord-Holland
Woudbonen, Friesland
Groninger Molleboon (gepoft)
Utrechtse Sint Jansui

Fruitrassen (niet volledig):

Drentse Bellefleur
Lunterse Pippeling
Schellinkhout, Noord-Holland
Dalfser Stikappel
Zwijndrechtse Wijnpeer
Eldense Blauwe (pruim)

Eet smakelijk
De redactie

Boekenwurm

De wraak van het spruitje - Jan Paul Schutten

"Als het spruitje een klasgenoot van je was, dan zou die altijd in zijn eentje op het schoolplein staan." Dat schrijft Jan Paul Schutten in het geschenk voor de Kinderboekenweek 'De wraak van het spruitje'. Daarin gaat hij op zoek naar een manier om van dit groene kooltje ieders favoriete snack te maken. Mét een recept voor een spruitjesburger.

Informatieve boeken schrijven kun je aan Jan Paul Schutten overlaten: voor 'Kinderen van Amsterdam' kreeg hij vorig jaar de Gouden Griffel. Hij houdt ook van lekker eten. Die twee passies combineert hij in dit boekje, dat tijdens de Kinderboekenweek in het bezit komt van iedereen die voor tien euro aan kinderboeken koopt. Het boek heeft een frisse uitstraling en oogt een beetje als een horrorboek: er is aan de buitenzijde alles aan gedaan om het zo aantrekkelijk mogelijk te presenteren.

Eetweetjes

Om een lekkere bereidingswijze voor het spruitje te vinden, gaat de schrijver te rade bij een toprestaurant, bij een snoepfabrikant, 's werelds bekendste hamburgerketen, een bekende drankfabrikant, wetenschappers en reclamemensen. Terloops trakteert hij op eetweetjes, variërend van de behandeling van het Wagyrund (dat wordt gemasseerd om het vlees malser te maken en krijgt daartoe soms zelfs bier te drinken) tot uitleg over gezonde voeding en overgewicht. Ook voor volwassenen is het boek leerzaam: zo smaken oesters verser en lekkerder met het geluid van golven en meeuwen op je kop-telefoon. En wist u dat je bijna alles kunt leren eten? Of dat de waardering voor een gerecht afhangt van je goedmoedigheid bij de eerste kennismaking daarmee?

Spruitjesburger

De zoektocht eindigt bij kok Pierre Wind, met wie Schutten de 'Big smile' ontwikkelt, een spruitjesburger, met

spruitjespickles en appelmayonaise. De recepten staan in het boek. Bij de presentatie van het boek werd de burger geserveerd en ook spruitjeshaters waren vol lof; wordt dit kleine groene kooltje dan toch populair?

Slagveld

Een blogger van 'klaretaal.nl' heeft het recept zelf eens uitgeprobeerd. Haar commentaar:

'Je moet er de tijd voor nemen, want de spruitjespickles en het paneermengsel (spruitjes en pistachenoten) moet je een dag van tevoren maken. En voor een onge oefende kok valt het niet mee om de rauwe burgers mooi egaal van spruitjespaneer te voorzien. De keuken oogde als een slagveld.'

Dure vermomming

En waar spruitjes -tenminste in het seizoen- een goedkope maaltijd betekenen, drijven ingrediënten als pistachenoten, appelazijn (voor de pickles), appels en mayonaise voor de smeuïgheid de prijs op. In de 'Big Smile' zelf gaan overigens 'slechts' 15 spruitjes, die in de hoeveelheid kip (500 gram) nagenoeg wegvallen. Eigenlijk lijkt het meer een poging de spruitjes zo goed mogelijk 'vemomd' naar binnen te krijgen. Een dure vermomming dus in dit geval...

Blijvertje?

Hoewel de burger bij bovengenoemd testpanel in de smaak valt zal hij bij velen waarschijnlijk niet vaak op tafel komen. Het is geen ingewikkeld, maar simpelweg een te bewerkelijk recept voor drukke huisgezinnen met werkende ouders. Het is te hopen dat cafetaria of hamburgerketens de Big Smile op het menu willen zetten. Doen zij dat niet, dan sterft de spruitjesburger na deze kinderboekenweek een snelle dood, alle sympathieke pogingen van Schutten om de groente populair te maken ten spijt.

Zie ook de rubriek "recepten"

Recepten

De wraak van het spruitje: de Big Smile Burger van Pierre Wind

In de rubriek 'boekenwurm' las u een korte recensie van 'De wraak van het spruitje'. Er werd positief geoordeeld over de smaak van de spruitjesburger, maar een testpanel vond het recept wat bewerkelijk. Omdat de lezers van dit blad tijdens de kerstdagen misschien wel wat tijd hebben (de tuin roept in elk geval niet dezer dagen), bij deze toch de desbetreffende recepten:



De spruitjespickles (een dag van tevoren maken) :

Nodig: 15 spruitjes, 1 grote beker appelazijn, 1 eetlepel honing, 1 staafje vanille, 1 klein rood pepertje;

Bereidingswijze: Zet een klein pannetje op een laag vuur en los daarin de honing op in de azijn. Proef het mengsel even (brand je mond niet!), het moet lekker fris smaken, niet te zoet en niet te zuur. Doe er ook een rood pepertje en een staafje vanille in voor de smaak. Laat het lekker warm worden, maar niet koken. Snijd dunne plakjes van de spruitjes. Haal het pannetje van het vuur en doe de spruitjesschijfjes erbij. Voorzichtig, want ze moeten heel blijven. Laat de zoetzure smaak een tijd (het liefst een dag) in de spruitjes trekken. Proef ze maar: ze zijn nog lekkerder dan augurken. En je kunt ze prima bewaren...

Het spruitjespaneermeel (liefst ook een dag van te voren maken):

Nodig: 200 gram spruitjes, 200 gram pistachenoten, 50 gram paneermeel;

Bereidingswijze: Trek wat blaadjes los van de spruitjes en vermaal die met de pistachenoten en wat paneermeel in een keukenmachine. Heb je geen keukenmachine, dan snipper je de spruitjes heel fijn en vermaal je de noten in een vijzel. Doe er wat paneermeel bij en laat het geheel een dag staan om te drogen.

De 'Big Smile'-burgers

Nodig: 500 gram kipfilet (als je geen keukenmachine hebt, neem dan ongekruid kipgehakt); 2 of 3 theelepels knoflook uit een potje, 3 eetlepels appelmoes, 1 eetlepel honing, 1 staafje vanille, sap van een halve kleine citroen, peper en zout naar smaak, ca. 15 spruitjes;

Bereidingswijze: Kook de spruitjes twee minuten als ze klein zijn en drie minuten als ze groter zijn. Giet ze af en laat ze langzaam met het deksel op de pan afkoelen, want dan garen ze nog na. Snijd in de tussentijd een vanillestaafje in de lengte open en schuif met de botte kant van het mes de zwarte pulp eruit. Gooi het staafje weg en bewaar de pulp. Doe de spruitjes, de kip en de overige ingrediënten in een keukenmachine en vermeng alles tot gehakt. Als het gehakt iets te vochtig is, schep je er wat paneermeel doorheen. Vorm er mooie burgers van: leg een bolletje gehakt op een laagje plasticfolie, bedek dat met weer wat folie en druk het gehakt tot een mooie platte schijf. Wrijf hem in met het spruitjespaneermeel. Bak de burgers op een niet te hoog vuur gaar en lichtbruin.



vlr: spruitjespickles, spruitjespaneer, burgers rauw en gebakken

Appelmayonaise

Nodig: 2 deciliter mayonaise, 2 Granny Smith-appels, eventueel wat citroensap of mosterd;

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en rasp de appelpartjes. Doe de rasp door de mayonaise en klop die met een staafmixer tot een lekker sausje waar geen stukjes appel meer in zitten. Als de appelmayonaise iets te zoet is, doe er dan wat citroensap of mosterd bij.

Geruststellend advies van Pierre zelf: 'Je kunt de Big Smile bereiden zoals je zelf denkt dat het goed is.' Dus als je geen tijd hebt om de pickles te maken, dan gebruik je augurken. Heb je geen tijd om het spruitjespaneermeel te maken, dan vervang je dat door gewoon paneermeel.

Nog meer spruiten:

Op www.smulweb.nl vindt u nog 1609 spruitjesrecepten, variërend van spruitjesstampot tot spruitjes in filodeeg, spruitjescappucino en wokspruiten. Een uitdaging voor de feestdagen!



(Zie ook: <http://blogs.rnw.nl/klaretaal/2009/10/07/de-wraak-van-het-spruitje-jan-paul-schutten/>)



Wandeling Volkstuinen Boven het Y

Als nieuwsgierige volkstuinters wilden we wel een keer-tje zien, hoe het in andere volstuinen eraan toe gaat. Dit is mogelijk in zes min of meer in elkaar overgaande volkstuinparken in Amsterdam-Noord.

Op het internet is de Volkstuuroute Boven het Y te downloaden www.volkstuurouteboveny.nl, met uitgebreide routebeschrijving en kaart, alles heel netjes en overzichtelijk gepresenteerd.

We vertrokken op een zondag in augustus richting de hoofdstad om te zien, wat de Amsterdamse collega-tuinders er zoal van maken.

Het begin van de route ligt in volkstuinpark "Kweeklust". Je parkeert op een groot parkeerterrein. Er is een groot houten clubgebouw dat als ontmoetingsplaats en kantine dienst doet. Tja, dat is dus Amsterdam, denk je dan, alles is er vooral groot. Dat blijkt inderdaad zo te zijn. De dingen zijn groots aangepakt. De tuinen zijn een stuk groter dan wij in Oegstgeest gewend zijn. Kweeklust telt 103 tuinen, van 280 m² tot ca. 400 m² per tuin. Er is een tractor, een versnipperaar en een opslagplaats voor aarde en zand. Er is EHBO en een grote speeltuin voor kinderen. Er wordt nauw samengewerkt met het stadsdeel Amsterdam-Noord en het clubgebouw draait op zonne-energie.

Uit alles blijkt dat het een goed georganiseerd geheel is. Werkzaamheden voor het nut van 't algemeen zijn heel gewoon en worden voor het hele seizoen ingeroosterd, met naam en tuinnummer erbij. Wie wanneer aan de beurt is, wordt op het uithangbord bekendgemaakt. De grootste verschillen t.o.v. onze OVV zijn 1.: op alle tuinen staan stevige houten huizen, geschikt voor bewoning; 2.: het gaat in Kweeklust bijna uitsluitend om siertuinen. Groentetuinen, zoals in vroegere tijden, zijn er niet meer. Een enkeling heeft nog een kas met wat tomaatjes en hier en daar kijkt nog een verdwaalde courgetteplant om zich heen: "wat doe ik hier?" Voor de tuinders van Kweeklust is het idee van een tweede huisje voor de weekends en ontspanning in een groene omgeving kennelijk belangrijker dan het elk jaar weer liefdevol kweken van lekkere groente en fruit.



Kweeklust is een keurig net volkstuinpark. Er is één tuin die je als verwaarloosd zou kunnen aanmerken. Maar er wordt meteen erbij verteld dat dit zo hoort. De tuinder laat alles groeien en vergaan zonder ingreep zijnerzijds en noemt dit tuin. Het wordt getolereerd, al is hier niet iedereen blij mee. Ook dit hoort bij Amsterdam.

We verlaten Kweeklust en gaan door naar Tuinwijk. Dit volkstuinpark is al 100 jaar oud en moest, zoals de andere volstuinen ook, naar hun huidige locatie verhuizen ten gevolge van de aanleg van de ringweg A10 rondom Amsterdam. Tuinwijk kent een interne plantenmarkt en een "inkoop" t.b.v. de tuinders. In sommige tuinen staan grote, interessante bomen, bijvoorbeeld Metasequoia en Gingko biloba. Voor het overige lijken Tuinwijk en Kweeklust veel op elkaar: bijna geen opkweek van groenten, grote tuinen, houten huisjes etc.

We steken onder de ringweg A10 door naar tuinpark Wijkergouw. De tuinen zijn qua oppervlak te vergelijken met een "hele tuin" (150 m²) bij ons. Op elk perceel staat een houten huis. De huizen staan strak in rij en gelid, alsof er een dagorder is uitgegaan van: nu allemaal verplicht ontspannen, in de correcte slagorde! Ondanks de beoogde ordelijkheid maakt het geheel een rommelige en drukke indruk. Wijkergouw heeft wel een juweeltje: een Oud-hollandse boerderij bij de ingang, waar je in het weekend een kopje koffie of thee kunt krijgen.

Het laatste tuinpark dat we bekeken was Rust en Vreugd. Er zijn er 115 behoorlijk grote tuinen. Dit is het meest chice volkstuinpark van allemaal in Amsterdam-Noord. De weggetjes tussen de tuinen heten hier laan. Esdoornlaan bijvoorbeeld. Het klopt nog ook: je loopt tussen prachtige grote Esdoorns door. Er zijn veel bomen op en tussen de tuinen, dat geeft een sfeer van privacy en serene rust, waar de hoofdstedeling na een week van jakkerig ploeteren zo aan toe is. Niks geen moestuin, voor je aardappelen ga je gewoon naar de groenteman weet je wel, denken deze grootstadse tuiniers hier kennelijk. Hier, op Rust en Vreugd is het Magnolialaan, stapelmuur voor vetplanten, insectentuin, twee (!) vogeleilanden, hagedissenmuur, biologisch verantwoorde beplanting (wat dat ook moge zijn). Ook voor kinderen moet het hier erg leuk zijn in deze gevarieerde omgeving: veel te ontdekken en verstoppertje spelen.

We besloten onze interessante wandeling met een bezoek aan de Ecozone naast Rust en Vreugd, een gebied dat overgelaten is aan zichzelf. Prima idee: de natuur komt altijd wel weer op met uitbundig bloeiende bloemen en prachtige grassen, mooi om te zien. Dit gebeurt zonder elke planning, gewoon spontaan, en is ook nog gratis. Jawel, je krijgt wel modderige schoenen in de Ecozone, maar dat zijn OVVer's wel gewend.



Mest

Bemesten van je tuin doe je altijd in het voorjaar. Als het om stalmest en kompost gaat is hiervoor de maand maart erg geschikt. Je kunt deze dan bij de grondbewerking in april met je cultivator goed door de bovenlaag mengen. Als je voor de winter bemest gaan door uitspoeling teveel meststoffen verloren. Kunstmest kun je direct voor het zaaien en planten uitstrooien en eventueel licht inharken.

De mestgift is sterk afhankelijk van het gewas dat je wilt telen. Kool heeft een veel grotere behoefte aan voedingsstoffen dan bladgroenten en bonen hebben vrijwel geen bemesting nodig. De hoeveelheid mest zal dus van plaats tot plaats in je tuin verschillen en hangt af van het teeltplan dat je hebt opgesteld. Het is dus niet goed om maar lukraak wat mest rond te strooien en daarbij te hopen dat alles wel goed komt. Goede informatie over bemesting en de behoeftes van de diverse gewassen zijn te vinden in gespecialiseerde tuinboeken of websites (zie onder).



Enige uitleg over meststoffen.

Planten hebben om te kunnen groeien voedsel nodig. Dit wordt voor een belangrijk deel uit de bodem gehaald en bestaat naast spore elementen zoals molybdeen, zwavel, koper, ijzer etc voornamelijk uit stikstof(N), fosfor (P) en Kalium (K). De rest van de opbouwstoffen wordt verkregen via de fotosynthese, waarbij koolzuurgas uit de atmosfeer en water uit de bodem onder invloed van licht door het bladgroen in de plant omgezet worden tot glucose. Koolzuurgas is er genoeg in de atmosfeer, water is er meestal ook voldoende aanwezig, dus moeten we zorgen voor voldoende minerale meststoffen.

Een deel daarvan is in de grond aanwezig in de vorm van zeer slecht oplosbare verbindingen waaruit deze mineralen slechts zeer langzaam worden vrijgemaakt en een deel wordt met het regenwater aangevoerd (stikstof, zwavel) en in onze situatie wordt waarschijnlijk fosfor aangevoerd via het gietwater uit de sloot. Hierbij gaat het voornamelijk om uitgespoelde meststoffen van de landbouw.

Sommige planten zullen hierop best wel kunnen groeien, maar wil je hogere opbrengsten halen en wil je planten telen die een grote mestbehoefte hebben (kool en maïs bijvoorbeeld) dan zul je moeten bemesten.

Je kunt hierbij kiezen uit de volgende mogelijkheden:

Compost

Compost kunt u zelf maken van tuinafval, of kant en klaar kopen. De voedingswaarde is gering. Het materiaal dient voornamelijk om de structuur te verbeteren van de grond.

Fosfor

Dit stimuleert de vorming van wortels en knollen. Gewassen die veel zaden produceren (zoals peulvruchten) hebben in het algemeen wat meer behoefte aan fosfaat. Superfosfaat is snelwerkend en zorgt voor een hogere pH-waarde, Thomasslakkenmeel een langzaamwerkend fosfaatmeststof.

Kalk-salpeter en Chili-salpeter

dit zijn zogenaamde opjagers. Na een droge periode strooien en inharken, of oplossen in water en voorzichtig gieten. Dit zijn snelwerkende stikstof meststoffen die vooral tijdens de teelt als bijmesting kunnen worden gebruikt.

Kalkammon-salpeter, Magnasamon en Gold N

Kalkammon-salpeter kan gebruikt worden voor aardappels en vroege kool als extra meststof. De hier genoemde producten bestaan voor een deel uit langzaam werkende meststof, waardoor zij geschikt zijn als basisbemesting.

Kieserit

Dit is een grondverbeteraar.

Kippenmest

Omdat kippenmest erg veel kalk bevat, kan het ook op zure gronden worden toegepast. Kippenmest bevat erg veel voedingsstoffen. In verband met verbranding mag niet meer dan 1,5 kilo per m2 worden gebruikt.

Kunstmest

Dit is meststof in poedervorm. Deze meststof heeft geen invloed op de structuur, maar wel op de voedingstoestand van de bodem.

Mengmeststof 12 + 10 + 18

Kan gebruikt worden als basisbemesting. Deze meststof bestaat uit: N, P, K. 12% stikstof (N) 10% Fosfaat (P) 18% Kaliummeststof (K). Kunstmest mag in verband met verbranding NOOIT op jonge of natte planten worden gestrooid. Planten zullen hierdoor goed groeien.

Het nadeel is dat het snel door regen uitspoelt en uiteindelijk in het oppervlaktewater terecht komt.

Je moet ook oppassen voor overbemesting, waardoor vooral bij bladgroenten hoge stikstofconcentraties (nitraat) voor kunnen komen (vooral bij spinazie!).

Patentkali

voor peulvruchten en bonen, ter voorkoming van voetziekte. Stimuleert de vorming van nieuwe blaadjes en de doorstroming van voedingsstoffen in de plant. Dit is een snelwerkende meststof.

Poederkalk, Kalkmergel, Maerl

Dit zijn enkelvoudige kalkmeststoffen. Het zorgt voor de stevigheid van de plant, maakt de grond minder zuur en werkt gunstig op de bodemstructuur met name op klei-

grond. Kalk kunt u het beste voor het spitten toedienen of in de compostbak.

Stalmest

Deze mest bevat veel kleefstoffen, en kan beter niet worden gebruikt op kleigrond, omdat de grond dan te kleverig en moeilijker te bewerken wordt.

Stikstof

Heeft een stimulerende werking op de groei van de plant. Te veel stikstof kan de groei te sterk stimuleren, waardoor een plant ontstaat die gevoelig is voor ziekten. Hoornkorrels en bloedmeel Dit kan gebruikt worden voor prei en late koolsoorten.

In een volgend nummer willen we graag aandacht besteden aan het mestinkoopbeleid van de OVV.

De redactie

Bron:

<http://volkstuintenbaarn.web-log.nl/volkstuinenbaarn/tuindertips/index.html>)

Bron: <http://www.deboogerd.org/bemesting.asp> Literatuur: Handboek ecologisch tuinieren, uitg. Velt (vereniging voor ecologische leef-en teeltwijze), ISBN 90-800626-4-2



De handschoffel van Herbert Hermann

Het was liefde op het eerste gezicht. Plaats van handeling was Lissabon, vlak bij de kathedraal, een klein on-ooglijk ijzerwazaakje. Herbert zag 'm en hij wist meteen: 'die wil ik hebben!'. De handschoffel ('laat ik het zo maar noemen, de Portugese naam is mij onbekend en een Nederlands exemplaar heb ik nog nooit aangetroffen') heeft het leven van Herbert sedertdien gekleurd. In elk geval op de tuin. Met het ding kan hij egaliseren, wieden, lijntjes en voren trekken – tja, wat eigenlijk niet. Het ligt bovendien uitstekend in de hand, alsof het persoonlijk voor hem is gemaakt.

Het is jammer dat Lissabon niet naast de deur ligt, daar-door is dit geluk voor anderen moeilijk bereikbaar. Maar wie dat wil kan het stukje gereedschap altijd even komen bekijken. En misschien mag hij het ook even vasthouden.





Informatie.

Een schat aan informatie over alles wat met 'volkstuinten' te maken heeft, kunt u vinden op:

<http://volkstuinten.startpagina.nl/>

Opvallend: tientallen volkstuintenverenigingen uit alle provincies zijn hierop terug te vinden (veelal met verwijzing en/of link naar de websites) maar onze Oegstgeester Volks-tuintenvereniging nog niet!

Volkstuinen bedreigd.

Overigens diverse volkstuintenverenigingen die worden 'bedreigd' door woningbouwplannen. Dat lezen we bijvoorbeeld voor vereniging De Schoffel in Rijswijk (<http://steundeschoffel.web-log.nl/>). Onze voorzitter had hiervoor ook aandacht in een recent nummer van de Tuinkabouter. We komen hier in een later nummer op terug!

wedstrijd grootste "witte kool"

Het gehele groeiseizoen liep op volkstuintencomplex Elsgeest de wedstrijd "grootste witte kool" kweken. Het zaad, "Roem van Enkhuizen" was door de firma Garant ter beschikking gesteld. Halverwege het seizoen kwamen er al meldingen binnen, dat leden een gigantische witte kool hadden staan, maar die zouden de eindstreep niet halen, daar ze of begonnen te barsten of begonnen weg te rotten. Zaterdag 19 september 2009 was het dan eindelijk zo ver, inleveren en wegen van de "witte kool". We hadden gerekend op een grote opkomst, maar helaas zijn er maar 5 kolen officieel aangeboden voor de wedstrijd. Een tuinder kwam 35 minuten te laat richting kantine, toen was de prijsuitreiking al een feit. In de middag wanneer de kantine open zou zijn, werd zijn kool alsnog gewogen. Tja zijn kool was uiteindelijk de zwaarste die we hebben gewogen en we kunnen hem alleen nog een "eervolle vermelding" geven, daar zijn kool een gewicht van 6,5 kg had.

Daar er van "witte kool" in het algemeen ook "zuurkool" wordt gemaakt, lagen de prijzen ook in die richting. De nummers 2 en 3 kregen als prijs een "rookworst". De zuurkool moeten ze zelf dan maar maken. De prijswinnaar ging naar huis met een mandje met 2 zakken zuurkool, pot mosterd en 2 rookworsten.



De Boer op!

Op het internet lezen we steeds vaker van mensen die het ideale tuinieren hebben ontdekt.

Via 'Facebook' kun je nu ook een (virtueel) leven beginnen als boer! Mensen die ermee beginnen zijn er niet meer van weg te slaan. De applicaties heten Farmville en Farmtown en zijn aan Facebook gekoppeld.

Hoe werkt het? Je bent virtueel boer en hebt een eigen stuk grond. Naar eigen smaak zaai je dit stuk grond in en oogst je de spullen. Ook dieren zijn van de partij, zo zagen we iemand die iedere dag zijn koeien melkt en af en toe de veren van de gans plukt voor dons. Er groeien naar believen bananen-, mango-, sinaasappel- en citroenbomen.

'Farmtown' is iets uitgebreider dan 'Farmville', daar kan je ook nog bekende burens (jouw vrienden die ook een boerderij hebben) of onbekende mensen helpen op hun stuk land.

Hoe meer je doet hoe hoger jouw level gaat worden en een hoger level betekent weer andere producten.

Diverse van onze vrienden zijn er al aan verslingerd geraakt: als zij thuis komen van het werk beginnen ze al snel aan de boerderij en zijn ze druk aan het oogsten en zaaien.

Veelgehoorde oproep: heb je ook een account op Facebook en je wilt me als buur op jouw Farmville of Farmtown? Add me!



Kerst(t)omaatje.

We wensen jullie een fijne Kerst en een spetterend nieuw jaar.

Veel tuinplezier en een goede oogst, maar bovenal gezelligheid met elkaar.