

De Tuinkabouter



Kerst: De herders zijn op weg....
Kerstkadoetje gemeente
Kerstrecepten
Terugblik 2011
Win met de Kerstpuzzel

Colofon

Inhoud

De Tuinkabouter

Verenigingsorgaan van de Oegstgeester Volkstuin
Oplage 150 stuks

Postadres:

Zonnebloemlaan 22, 2343GC Oegstgeest

Tuinadres:

Willibrordlaan hoek Van Cuycklaan

Girorekening:

4014955

Website: www.ovv-volkstuin.nl

Bestuur:

Voorzitter: tuin 33

voorzitter@ovv-volkstuin.nl

Mw. N.E.H.W. Zwart

06-14184411

Secretaris: tuin 73

secretaris@ovv-volkstuin.nl

Mevr. A.M. vd Burg

071-5175678

Penningmeester: tuin 4

penningmeester@ovv-volkstuin.nl

Hr. J. Merkestein

071-5171927

Commissaris: tuin 32

tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Mw. K. Timmer

071-5157319

Commissaris: tuin 36

tuincommissie@ovv-volkstuin.nl

Mw. M. v Leeuwen

071-5173012

PR: tuin 44

Hr. D.C.F. Neuman

071-5154026

Commissies:

Uitgifte van tuinen:

tuinzaken@ovv-volkstuin.nl

Mw. K. Timmer

071-5157319

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

Inge Goud: tuin 107

tuinkabouter@ovv-volkstuin.nl

Adriaan Roland Holstlaan 16

2343DJ Oegstgeest

Colofon en Inhoud

Pag 2

De Redactie

- Een vruchtbaar jaar

Pag 3

De Voorzitter

- gemeenschapsgedachte

Pag 3

Penningmeester

- Op de penning

Pag 4

Uitnodiging

- Nieuwjaarsreceptie

Pag 4

Het gesprek

- Nieuw in het oude jaar

Pag 5

Bijzonderheden

- Bijen en winterslaap

Pag 6

Goed begin

- Inspiratie bij de burens

Pag 7

Ingezonden stukken

- Dank en waardering

Pag 8

Inkoopcommissie

- Winterbestelling

Pag 9

Mijn favoriete gereedschap

- Oliepers

Pag 10

Eten uit de tuin van Inge

- Rodekooltaart

Pag 12

Tuincommissie

- Oei en Foëi

Pag 13

Kerstprijspuzzel

- BBQ 2011

Pag 14

Geschoffeld

- Atlantic Wall en doe het zelf kerst

Pag 16

Inleveren kopij voor 20 Maart

Kerstmis helder en klaar, geeft een goed honingjaar (of een vruchtbaar jaar).

Agenda:

Nieuwjaarsborrel 7 januari

Tuincontroles:

Maandelijks van maart t/m november

Verschuiven Tuinkabouter

Maart, Juni, Oktober, December.

Schouwdatum Hoogheemraadschap 1 november

Prijzen Volkstuin	hele tuin	halve tuin
Contributie en Pacht	€ 40	€ 33
Entree eenmalig bij betrekken tuin	€ 23	€ 14
Borg	€ 150	€ 90
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 vruchtbaar jaar...

Een vruchtbaar jaar, dat is wat we elkaar elk jaar op nieuw toewensen. Dat 'vruchtbare' heeft natuurlijk betrekking op alle doen en laten van de ander. Voor tuinders heeft het nog een extra (letterlijke!) dimensie. De weersomstandigheden – temperatuur, wind, vochtigheid, zonne-uren – hebben een behoorlijke invloed op de vruchtbaarheid van onze tuintjes. In het afgelopen jaar zagen we maar eens waar een warm en droog voorjaar gevolgd door een (te) natte zomer toe leidde. Voor sommige gewassen viel de oogst daardoor wat tegen, andere planten deden het ondanks alles uitstekend...

Het was zeker een vruchtbaar verenigingsjaar, dat zien we in dit nummer bij de terugblik. Die terugblik is niet volledig, het is slechts een greep van alle 'nieuwe' dingen die we in het 'oude' jaar mochten verwelkomen.

Ons rest nu u allen met onderstaand gedichtje (naar een tekst uit de Oude Doos, de laatste vier regels zijn toegevoegd door uw redactie) fijne feestdagen toe te wensen; we zien u wellicht bij de nieuwjaarsreceptie in Het Praathuis om dat nog eens persoonlijk te herhalen!

Uw redactie

*Voor hele bijzondere mensen
deze kaart met fijne wensen*

*Een goede gezondheid
en bergen van geluk*

*Voorzien van véél gezelligheid
een heel jaar aan een stuk*

Dat u zelf maar vaak en met plezier tuinieren mag

En rijkelijk oogsten dag na dag.

En dat we die gezelligheid en oogst

met z'n allen mogen delen

*Dat de tuin en alle evenementen mogen
worden bezocht door velen*



De voorzitter

Gemeenschapsgedachte

De ledenvergadering die op 21 november jl. plaatsvond liet weer goed zien dat het belangrijk is dat wij onze krachten kunnen bundelen. We leren van elkaar en vertellen elkaar over bloemen, bomen, planten, bijtjes en delen met elkaar in zaadjes, zaailingen en de oogst. We helpen elkaar een handje als dat nodig is en zoeken elkaar op voor een praatje. Die saamhorigheid en onderlinge verbondenheid, die gevoed wordt door onze gedeelde passie en enthousiasme voor wat groeit en bloeit, is de kracht van de OVV.

Het bestuur moedigt deze gemeenschapsgedachte aan en ondersteunt deze. Daarom hebben we op de ALV ook nadrukkelijk gevraagd om mee te denken en mee te doen. De oogst daarvan was zeer positief en hartverwarmend. Daar gaan we samen in 2012 mee aan de slag, of het nu gaat om het baggeren van de sloot, of de activiteiten van de vereniging. We willen graag bijdragen om ons complex ook voor de toekomst duurzaam veilig te stellen.

Op deze plaats heet ik ook graag onze nieuwe tuinders van harte welkom! Het is nu een mooie tijd om in de tuin-

boeken te lezen, een plan te maken en zaadjes te bestellen. Alle begin is moeilijk, dus nodig ik ook nieuwe leden uit om vragen te stellen. Kom vooral ook op de Nieuwjaarsborrel op 7 januari, zo leer je ook anderen kennen en anderen jou.

Rest mij nog u allen hele fijne kerstdagen te wensen en een groeizaam en gelukkig 2012!

Nicole Zwart, voorzitter





De penningmeester

Op de ledenvergadering op 21 november heb ik mijn eerste financieel jaarverslag ingediend en toegelicht. De strekking van mijn toelichting was dat de financiën van de OVV gezond zijn, dat er voldoende inkomsten zijn om de normale uitgaven te kunnen doen, dat we een bedrag vast hebben staan omdat alle tuinders een borg hebben betaald die we zouden moeten kunnen terugbetalen en dat we daarboven nog een bescheiden eigen vermogen hebben waarmee extra verplichtingen of tegenvallers betaald zouden kunnen worden.

Als we echter geconfronteerd zouden worden met structurele tegenvallers, dan heeft de OVV geen echte buffer. In dit geval denk ik aan tegenvallers als het gedwongen worden om commercieel grootschalig baggerwerk uit te laten voeren of bv. kostenstijgingen omdat de gemeente op enig moment een deel van haar financiële tekorten zou willen laten dichten door het lokale verenigingsleven. Het is ook nog maar de vraag hoe reëel het is om voorzieningen te treffen voor dergelijke onzekere onbepaalde gebeurtenissen.

De contributie voor komend jaar is gelijk aan die van 2011, een tuinder betaalt voor een hele tuin € 40,- per jaar. Dit bedrag is laag te noemen, maar nogmaals, we

kunnen het er voor doen. Wel is dit jaar de hoogte van de borg voor nieuwe tuinders verhoogd tot € 150,- voor een hele tuin. Dit is besloten omdat de kosten waar de OVV wel eens mee opgescheept wordt al snel hoger kunnen zijn dan de hoogte van de borg. In het Huishoudelijk Reglement is overigens wel voorzien dat dergelijke meerkosten uiteindelijk nog bij de tuinder verhaald kunnen worden.

Bij deze Tuinkabouter ontvangt u weer de rekening voor 2012. Mijn verzoek om die echt deze maand nog te betalen en om bij die betaling het tuinnummer te melden.

Als u er ook dit jaar toe overgaat, iets wat ik u zeker aan kan raden, om via de inkoopcommissie materialen en/of zaaigoed te bestellen (zie ook elders in deze Tuinkabouter) dan zult u dit jaar de kosten ook naar de algemene ING-rekening 4014955 van de OVV over moeten maken. De aparte rekening van de inkoopcommissie heb ik buiten werking gesteld, dat verhoogt voor mij de werkbaarheid.

Fijne dagen en graag tot ziens op de Nieuwjaarsborrel.

Jan



UITNODIGING Nieuwjaarsborrel

zaterdag 7 januari 2012
16:00 - 19:00 uur
bij het Praathuis

U bent van harte welkom
om met medetuinders
op het nieuwe tuinjaar te proosten.



Nieuw in het oude jaar...

1. Nieuwe gezichten in het bestuur:

In het afgelopen jaar gingen er enkele nieuwe mensen in het bestuur aan de slag: Nicole Zwart vervulde haar eerste jaar als voorzitter, Korrie Timmer werkte zich in als tuincommissaris en Dick Neuman versterkte de PR-poot van het bestuur.



2. Een puntenbrief 'nieuwe stijl':

Het bekende en bij sommigen gevreesde puntenbriefje kreeg een nieuwe styling! In plaats van een opgeheven vingertje krijgen 'achterstallige' tuinders nu een helpend handje of een duwtje in de rug... Een sympathieke insteek: er kan immers sprake zijn van omstandigheden waardoor de tuin (even) moest wachten. Communicatie is het sleutelwoord...



3. Een nieuw windscherm bij Het Praathuis:

Door het nieuwe windscherm dat met vereende krachten werd geplaatst, zijn feesten en partijen in de toekomst ook buiten wind- en stormvrij...

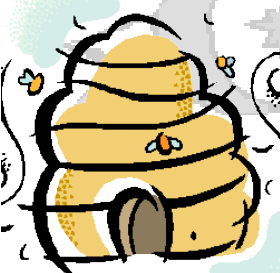


4. Nieuwe leden bij de vereniging:

In het afgelopen jaar mochten we 12 nieuwe leden verwelkomen, daar tegenover staat dat er ook 8 leden zijn vertrokken. Nieuwe leden krijgen een schoon en opgeruimd landje, eventuele bouwvallige schuurtjes of bouwwerken worden verwijderd...

5. Een nieuwe website:

In het afgelopen jaar zag de nieuwe website het licht; een aantal rubrieken zijn vernieuwd...



6. Een extra imker op het complex:

Naast Hans van der Post en Dick Neuman is er nu een derde imker op ons complex, Andreas Maus-hoff; reden om een heuse bijencommissie in het leven te roepen, met Hans als voorzitter. Bijen zijn belangrijk, want die zorgen voor de bestuiving van de gewassen en bijgevolg voor een rijke(re) oogst...

7. Een vos op de tuinen (die ook weer verdween...)

In het afgelopen jaar werd Oegstgeest opgeschrikt door een ijverige vos, die druk in de weer was met het verschalken van kippen en (huis-)konijnen in de bebouwde kom van ons dorp; helaas begroef hij vervolgens zijn buit in tuinen op ons complex. Na een serie artikelen, o.a. in De Oegstgeester Courant werd er van de vos niets meer vernomen...



8. Een nieuwe materiaalcommissaris:

Hans Hoogervorst (zie voorzijde) beheert sinds kort de gereedschappen van de vereniging, hij verzorgt ook het onderhoud van de apparaten.

9. Een nieuwe motorzaag:

De vereniging kocht een nieuwe motorzaag aan voor het grote onderhoud, ook van het gemeenschappelijk groen. Het beestje werkt op benzine en is in beheer bij Hans Hoogervorst. De kettingzaag mag alleen gebruikt worden door mensen die daarvoor bevoegd zijn bevonden door de materiaal commissaris en het bestuur.



10. Een digitale nieuwsbrief: dit jaar werd enkele malen een digitale brief verstuurd. De digitale nieuwsbrief is een aanvulling op De Tuinkabouter voor spoedeisende nieuwtjes...

En verder een ledenvergadering nieuwe stijl, een bestuursvergadering nieuwe stijl, en nog veel meer.....

Al met al kan de conclusie worden getrokken dat de OVV een bloeiende vereniging is...



Bij-zonderheden

Houdt een bijenvolk winterrust? Winterslaap?

In het seizoen heerst tussen de raten waar bijen en broed = (larven in ontwikkeling tot honingbij zijn) aanwezig zijn een temperatuur van ± 36 graden C.

In de loop van september en de weken daarna worden er steeds minder eitjes gelegd het broednest wordt kleiner. Waar geen broed in de raten zit – wel bijen – zakt de temperatuur tot rond 16 graden C.

Als je nu naar het temperatuurverloop kijkt zie je dat de temperatuur verder zakt waar geen bijen zitten/lopen. In de loop van november is er ook geen broed meer aanwezig. Het bijenvolk krimpt in het aantal bijen. Bijen die in juli en begin augustus geboren zijn, zijn in november oud en sterven. Bijen die na begin augustus als volwassen bij uit de cellen zijn gekropen leven tot maart/april.

Zit in het seizoen het bijenvolk over alle raten (20) verspreid, van november tot februari zit het volk dicht opeen tussen zes a zeven raten en vormt een bol bestaande uit schijven die in het midden groot zijn en naar weerskanten kleiner worden. De temperatuur is op de plek waar de koningin zit ± 24 graden C. en meer naar buiten tot ongeveer 13 graden C.

Door middel van spierbeweging (spieren van de vleugel) wordt de tros warm gehouden.

Als je je oor tegen de kast aandrukt hoor je zacht gonzen.

Als de temperatuur van 24 graden is bereikt gaat de “thermostaat” uit. Dan wordt het stil in de kast totdat de temperatuur onder de 24 graden is gekomen, dan begint “het verhaal” weer opnieuw.

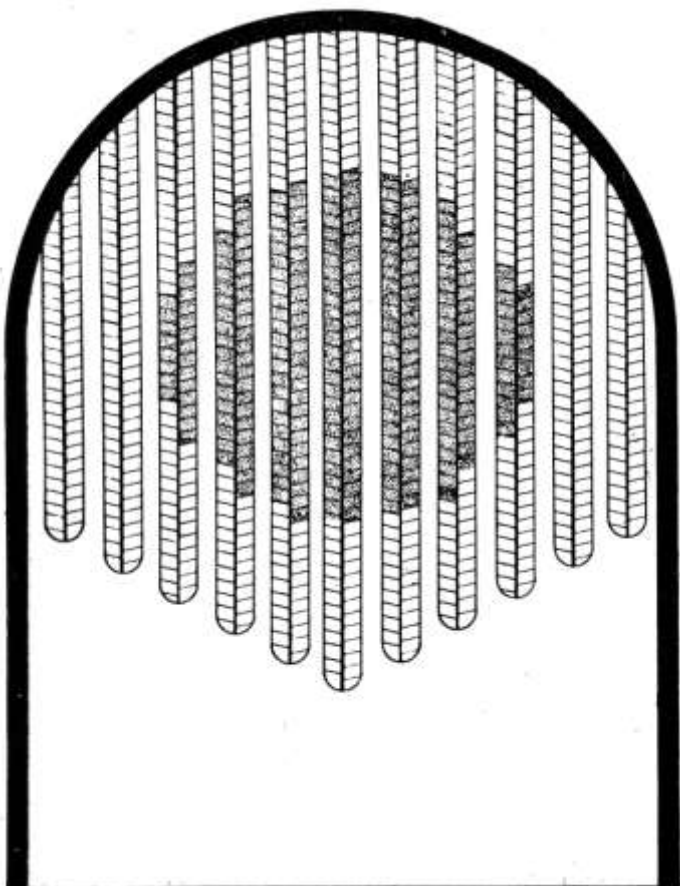
Verder kun je zoals op de foto is te zien ook aan de buitenkant van de kast – op het dak - de kale plek “sneeuw” zien die door de warmte van het volk is gesmolten.

Het is geen sterke warmte straling maar toch.....



Een bijenvolk heeft dus geen winterslaap!

Hans vd Post



Dit is ook de temperatuur waar een bij nog net kan leven. Er vindt dan ook voortdurend uitwisseling plaats tussen “huid”bijen en de daaronder zittende bijen.



Inspiratie bij de burenen...

Zoals menig tuinder binnen onze vereniging met enige regelmaat 'inspiratie' opdoet bij de burenen/buurtuinders, bijvoorbeeld door het uitwisselen van zaadjes, zaailingen en tuintips, zo probeert uw redactie ook geregeld op stap te gaan om inspiratie op te doen voor de tuin alsook voor artikelen in De Tuinkabouter. Tijdens zo'n *werke excursie* kwam uw redactie terecht in het naburig landje België: op dat moment nog zonder regering, maar dat mocht de pret niet drukken...

Bieren bij de burenen: trappistenbieren

Dit zuidelijk buurlandje staat bekend om de productie van hoogwaardige bieren. Het ligt centraal op de horizontale as van de zes grote bierlanden: Ierland, Engeland, België, Nederland, Duitsland en Tsjechië. In tegenstelling tot de Duitse bieren, die voor de ingrediënten gehouden zijn aan het *Reinheitsgebot*, mogen voor de bereiding van de Belgische bieren vele ingrediënten worden gebruikt: van fruit (kersen, citroen) tot zelfs zeewier. Het gevolg is een breed palet aan biersoorten. Toch zijn het wat de redactie betreft vooral de echte *trappistenbieren* die de lijst van de Belgische kwaliteitsbieren aanvoeren: Westmalle, Orval, Chimay, LaTrappe, Rochefort en natuurlijk het bijzondere bier uit de abdij van West-Vleteren. Trappistenbier is bier dat door trappisten, monniken van de orde der cisterciënzers, wordt gebrouwen. Het is dus geen biersoort, zoals vaak wordt gedacht, maar een omschrijving van de herkomst ervan. De naam 'trappist' is afgeleid van La Trappe, een van de stichtende abdijen van de trappistenorde in Frankrijk. Trappistenbieren moeten overigens ook voldoen aan bepaalde eisen. Zo moet het product door of onder toezicht van de kloostergemeenschap en binnen de muren van de abdij worden gebrouwen en moet het grootste deel van de winst aan sociale werken worden besteed.

De door monniken gebrouwen trappistenbieren worden wereldwijd geprezen voor hun ambachtelijkheid, gedurfde, diepe smaak en niet-commerciële aanpak. Dit laatste is de reden waarom er wereldwijd nog slechts zeven trappistenbieren zijn (bovengenoemde zes en Achel). Daarnaast kan men in menig *bierlokaal* biertjes proeven uit het lokale brouwerijtje (zie foto).

De redactie vraagt zich af of er onder de leden belangstelling bestaat voor het bijwonen van een proeverij van trappistenbieren (aankomen via tuinkabouter@ovv-volkstuin.nl).



Kolossen

Uw redactie toog voor dit artikel naar de in het Zoniënwoud rond Brussel gelegen stadjes Duisburg en Tervuren. Hier worden jaarlijks de beste en grootste pompoenen van Europa gekweekt, volgens kweekgeheimen die worden overgeleverd van vader op zoon. De kennis heeft zich ook verzameld in de hier gevestigde Belgische Pompoen Confederatie (zie ook www.bpcduisburg.be).



Ontzagwekkende pompoenen zijn het resultaat van uren van veredeling en vertroeteling, culminerend in een competitieve pompoenwedstrijd begin november. Wij bezochten de vereniging en de prijswinnende kolossen.



De prijswinnaar woog maar liefst 711 kilogram schoon aan de haak en werd voor de gelegenheid opgesierd met Halloween parafernalia (zie foto). Daar konden de exemplaren van uw redactielid (de grootste woog zes kilo) niet tegenop. Desgevraagd meldde een zegsman van de bpc dat er op de site ook belangrijke tips staan voor het welslagen van uw pompoenkweek...

*Mag het volgend jaar een onsje meer zijn?
Wat te denken van een pompoen(soep-?)wedstrijd op de tuin?*



1. Dankbetuiging.

Mede namens de kinderen wil ik u alle tuinvrienden hartelijk danken voor uw medeleven tijdens de ziekteperiode en na het overlijden van mijn man. Dit heeft Remert en ons goed gedaan.

Anneke Hoetmer

2. Waardering

Tijdens mijn vakantie sprak ik een oude man, hij vroeg mij zijn wij als ouderen niets meer waard?

Hoe bedoelt u vroeg ik hem?

Man ik voel me schatrijk (het was hem niet aan te zien...)

Toen vertelde hij:

Ik heb zilver in mijn haren.

Goud in mijn tanden.

Gas in mijn darmen.

Stenen in mijn nieren.

Staal in mijn heupen.

Plastiek in mijn knieën.

Kalk aan mijn nagels.

Een geheugen als een spons.

Maar heel de economie draait op ons.

Theo van Steijn

3. Beste "kabouters,

Ik heb bijzondere aardappels gegeten.

Kreeg van kennissen zeven zwart / paarse aardappels de truffelaardappel genaamd die ik in april in de grond heb gestopt.

De naam slaat op de vorm en kleur van de aardappel.

Helaas niet op de smaak zoals ik ontdekte, geen truffelsmaak.

Mochten de lezers van de Tuinkabouter nog een paar "poters" willen hebben hoor ik dit wel.



De kleur is bizar!

De truffelaardappel maakt deel uit van een ervaring van 'nieuwe' exclusieve aardappellrassen voor de fijnproevers. Hij is een opvallende verschijning door zijn langwerpige vorm en zijn dikke, zwartpaarse schil. Dit bijzondere aardappelras wordt in het Meetjesland geteeld door Luc en Els Van Ootegem – De Pauw

Pomme de terre Vitelotte

De Pomme de terre Vitelotte of truffelaardappel is bij kenners ook welbekend onder de naam Vitelotte-Noir. Het vrucht vlees van de truffelaardappel heeft een prachtige paarse kleur die lijkt op die van paarse bierjes. Het paars wordt afgewisseld met de vertrouwde lichte aardappelkleur. De truffelaardappel heeft zijn naam vooral te danken aan de vorm en de kleur. Deze komen sterk overeen met die van een (zwarte) truffel. Qua smaak is de truffelaardappel wat zoeter dan een gewone aardappel; in culinaire kringen wordt gesproken van een 'lichte notensmaak'. Qua structuur is de truffelaardappel vrij stevig. Hij behoort tot de vast-kokende rassen zoals Charhtte en Nicola. Als je hem wilt klaarmaken kan je hem best eerst vijf a zeven minuten ongeschild koken, afhankelijk van de grootte. De schil laat zich dan eenvoudig verwijderen. Je kan truffelaardappelen gemakkelijk verwerken tot puree, frieten of chips. De variëteit beschikt in iedere bereiding (gekookt, gebakken, gepureerd of gefrituurd) over een hoge decoratieve waarde. Het is dus een must voor creatieve koks.

Hans vd Post

4. Vegetarische brocolli-geitenkaastaart

2 rode uien - fruiten 2 minuten

600 gr brocolli - koken 3 minuten

8 bladen bladerdeeg - voorbakken in vorm 200 graden ca 5 minuten

200 gram geitenkaas

200 ml slagroom

5 eieren

halve eetlepel rozemarijn

peper zout

* Bak de bladerdeeg in een taartvorm voor.

* Fruit de ui en kook de brocolli.

* Leg de brocolli in de taartvorm.

* Meng de eieren, slagroom en verkruimelde geitenkaas door elkaar met de rozemarijn en peper en zout.

* Schenk het over de brocolli. Leg de uien er bovenop.

Bak de taart ca 30 minuten op 200 graden af. Dek de bovenkant evt af met een deksel/aluminiumfolie.

Lekker met een frisse salade en witte wijn.

Nicole Zwart



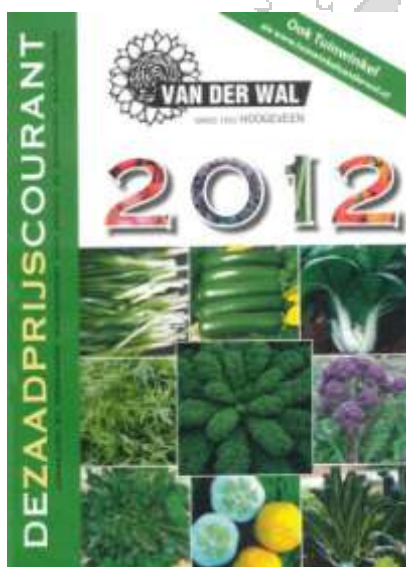
Deze keer ook zakken bemeste tuinaarde te koop!

Bestelling zaden, aardappelen, meststoffen, tonkin-stokken e.d.

Bij deze editie van de Tuinkabouter is de Prijscurant 2012 van Zaadhandel Van der Wal bijgesloten voor diegenen, die de afgelopen 2 jaren besteld hebben en voor de nieuwe leden.

Voor andere geïnteresseerden liggen er een aantal exemplaren van deze informatie in het Praathuis. Is de voorraad prijscuranten in het Praathuis op? Bel ons dan en wij zorgen ervoor, dat u alsnog een prijslijst zult ontvangen.

Bij de prijscurant van Van der Wal 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 meststoffen, overige artikelen en aardappelen).



Bestelling tuinaarde

De tuinaarde wordt geleverd in zakken van 70 liter. De prijs per zak bedraagt € 4,-

Aanleveren bestelling

Eveneens treft u bij deze editie van de Tuinkabouter de vertrouwde bestellijst 2011 van onze vereniging aan.

U kunt deze bestelformulieren deponeren in de transparante plastic bak 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 maandag 09 januari 2012.

De wijze van betaling blijft onveranderd. Let op: Het rekeningnummer waarop het geld overgemaakt moet worden is anders dan voorgaande jaren.

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

Bestelling aardbeiplanten

De bestelling van de aardbeiplanten staat geheel los van de andere bestellingen en wordt apart afgewikkeld. Bestelling van aardbeiplanten via de inkoopcommissie is ook dit jaar 2 maal mogelijk. De korting bedraagt 10% bij gezamenlijke inkoop.

De eerste keer kan tot half maart besteld worden. Levering vindt dan plaats in de 2e helft van maart. Het betreft doordragende aardbeiplanten, geleverd als losse planten uit het ijs. Kwekerij Duivenvoorden adviseert voor dit jaar weer het ras "Ostara" - A+ kwaliteit (extra dikke planten) à € 0,35 per plant (zonder korting). Andere rassen kunnen ook besteld worden mits verkrijgbaar. De prijs voor deze rassen bedraagt € 0,35 – € 0,60 (zonder korting), afhankelijk van de soort. Voor de verkrijgbare rassen en de prijs verwijzen we naar de website van Duivenvoorden (<http://www.kweduivenvoorden.nl>) onder "Wat is er nu te koop?"



U kunt uw bestellingen opgeven door middel van een briefje onder vermelding van naam, tuinnummer en telefoonnummer, in te leveren op tuin 53 (er staat een transparante plastic bak bij de ingang) of op Rijnzichtweg 50, 2341 AC Oegstgeest. Ook kunt u een e-mail sturen naar de inkoopcommissie (inkoop@ovy-volkstuin.nl).

De tweede keer kan in juni besteld worden, gevolgd door levering in juli. Dan zal een 4-tal rassen aanbevolen worden en wordt er weer verwezen naar de website voor beschikbaarheid en prijs van andere rassen. De details voor de bestelling in juni volgen in een latere Tuinkabouter.

Herbert en Wil Hermann
Tel. 071-3014535

Mijn favoriete gereedschap

Handige oliepersers

Als je zelf olie wilt persen uit noten of zaden heb je een olieperser nodig. Een pers voor gebruik door particulieren is jarenlang niet voorhanden geweest. Tot de Groningse Willy Wortel besloot een pers te ontwerpen, ontwikkelen en produceren. Deze Willy Wortel is Edwin Blaak uit Scheemda. Zo'n zes jaar geleden ontwierp hij met zijn vader de PITEBA-oliepers. Oorspronkelijk was deze bedoeld om te gebruiken in de tropen, als onderdeel van ontwikkelingswerk. Maar nu de pers klaar is en in productie is, blijkt dat hij vooral zijn weg vindt in het Westen. De PITEBA-oliepers is universeel. Dat wil zeggen dat in principe alle oliehoudende zaden en noten ermee geperst kunnen worden. Het ontwerp van de pers is simpel en doeltreffend.



Edwin Blaak: De pers moest simpel te installeren en te bedienen zijn, je moest er alle noten mee kunnen persen, hij moest werken op spierkracht en eigenlijk niet kapot kunnen gaan. Ik ontwikkelde het model en mijn vader deed ondertussen alle berekeningen: welke hoeveelheid zaad welke hoeveelheid olie opbrengt, bij welke temperatuur dit moet gebeuren en welke vochtigheid de zaden moeten hebben. De opbrengstefficiëntie is van groot belang als een kleine boer in de tropen er iets mee wil

verdienen. Met deze pers lukt het om 86-87% van de olie die erin zit ook echt uit te halen. En dat is beter dan de gemiddelde industriële pers.

De olieperser wordt geleverd in onderdelen en zonder trechter. De trechter moet zelf gemaakt worden van een frisdrankfles. Deze flessen zijn overal ter wereld verkrijgbaar en het scheelt veel ruimte in de verpakking en verzendkosten. De pers moet op een stevige ondergrond bevestigd worden. Een zware tafel, werkbank of balk in de bankschroef.



Om goed te kunnen persen moet de pers warm zijn. Hiervoor wordt het olielampje gebruikt met gekleurde lampolie (is heter). Na ongeveer 10 minuten is de pers warm genoeg en kunnen de eerste zaden of noten worden geperst. Afhankelijk van de taaiheid van de zaden en noten zal het draaien moeilijker gaan. De persdruk is te regelen door een schroef aan het einde van de persbuis. Het zaad wordt vermalen en naar het einde van de persbuis gedrukt waar de olie eruit geperst wordt door de vijzel.





De olie loopt terug via de oliespleet in een opvangbakje, de perscake wordt aan het einde uit de buis geperst. De perscake kan gebruikt worden als voer voor kippen, varken, geiten of koeien. De olie enkele dagen laten bezinken.

In een uur tijd kun je uit 5 kilo lijnzaad bijna 2 liter olie persen, of uit 1,5 kg walnoten 1 liter olie persen.

Bewaar zelfgemaakte olie niet te lang. Zorg altijd dat het flesje zo vol mogelijk is zodat er weinig zuurstof bijkomt. Bewaar het ook donker dat komt de kwaliteit ten goede.

Op de site van Piteba staan tal van handige tips en trucks. Ook vind je daar gegevens over de instelling van de pers voor bepaalde zaden en noten.

Zaden				
Kies de zaadsoort die u wilt persen:				
Amandel	Babassu	Beukennoot	Cacaobonen	Hazelnoot
Hennepzaad	Jatropha (gedopt)	Jatropha (ongedopt)	Koolzaad	Kopra
Lijnzaad	Nigerzaad	Palmpitten	Pinda	Pompoenzaad
Saffloer	Sesamzaad	Sojabonen	Walnoot	Zonnebloempitten

Uw redactie heeft uit nieuwsgierigheid een pers aangeschaft en zal deze het komende jaar uitproberen. Uiteraard zullen wij de lezers hiervan op de hoogte houden.

Een klein overzicht van mogelijkheden:

Amandelolie

De zoete smaak maakt amandelolie geliefd in Italiaanse nagerechten en gebak. Ook uitermate geschikt voor dressings en het bestrijken van vis onder de grill of barbecue.

Walnootolie

Heeft een sterke kruidige smaak en is vooral goed te combineren met salades en roerbakgerechten. Ook voor gebruik in zoetigheid en gebak. Walnootolie is zeer gezond door een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren.

Net als de walnoot zelf is de olie die eruit wordt gewonnen voedend en goed voor mensen die veel met hun hoofd werken en een zittend beroep hebben. De olie reinigt de lymfe en is zenuwsterkend. Walnootolie bevat de vitaminen A, B1, B2, B3, B5, B6 en C en de mineralen calcium, zwavel, fosfor, chloor, koper, ijzer, magnesium, natrium en zink. Gebruik Notenolie puur of in mengsels o.a. bij; eczeem, droge, schilferende of geïrriteerde huid, dermatosen. De olie laat zich goed mengen met etherische oliën. Walnootolie smaakt ook heerlijk als dressing in salades! Door het aandeel aan Omega-3 en Omega-6 vetzuren in een ideale verhouding van 1-4 is Walnootolie een uitstekend voedingssupplement. Een inname van slechts 1 theelepel per dag laat de cholesterinespiegel dalen en verhoogt het concentratievermogen. Bovendien worden belangrijke hersenfuncties ondersteund en aderonsteking voorkomen. Let op! Walnootolie bederft heel snel en wordt dan troebel.

Hazelnootolie

Heeft een volle, milde smaak en vormt een bijzonder goede combinatie met bittere slasoorten en paddestoelen. Geeft een subtiel smaakje aan groentegerechten en is lekker in dressings en sauzen

Pompoenpitolie

Niet alleen lekker maar ook erg gezond!!!

Verder helpt deze olie uw cholesterol te verlagen door de gezonde vetzuren en omega 3. Volop vitamine E. Pompoenpitolie is heerlijk om uw gerechten te verfijnen. De olie heeft een heerlijke volle fruitachtige, nootachtige smaak met karameltönen en kan zowel gebruikt worden bij het koken als het garneren van gerechten en in vinaigrettes. Ook erg verrassend over vanille ijs.

De pers is te bestellen via de site www.piteba.nl voor € 86,80 incl verzendkosten.





Eten uit de tuin

Rodekooltaart

Het is misschien niet een recept dat snel op het Kerstme-nu zal komen te staan, maar wel een recept om eens uit te proberen op een koude of regenachtige dag. Op zulke dagen maak ik graag gerechten uit de oven. Het wordt net wat warmer in de keuken en de woonkamer en het ruikt lekker in huis. En vervolgens gezellig aan tafel met de ovenschaal in het midden. Nog even bewonderen hoe mooi en lekker het eruitziet en dan snel opscheppen voordat het koud wordt. In de oorspronkelijke versie van dit recept zit er nog een laag aardappelpuree bovenop de rode kool, maar die laat ik zelf weg omdat ik de taart anders te zwaar vind worden. Eet smakelijk!

Voor 4 personen

1 rode kool, in dunne sliertjes geschaafd

3 dl bessensap of appel-cranberrysap

1 eetlepel tijmblaadjes

3 kruidnagels

1 kaneelstokje

1 ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt

Boter/olijfolie

1 appel, in blokjes

Zout en peper

Bladerdeeg (ongeveer 5 plakjes)

2 plakken of 1 pakje kleine rondjes geitenkaas

Handje pijnboompitjes

Giet het sap met de tijm, kruidnagels en het kaneelstokje bij de rode kool en laat dit marineren (afhankelijk van de tijd die je hebt).

Verhit de boter/olie en fruit de ui en de knoflook. Schep vervolgens de rode kool met een schuimspaan in de pan



en schep alles goed om. Voeg de appel toe en giet het sap van de marinade er als laatste bij. Laat in ongeveer 30 tot 45 minuten gaar stoven totdat het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een ronde, ondiepe vorm met het bladerdeeg. Prik er met een vork wat gaatjes in. Schep er de rode kool op (waarschijnlijk blijft er nog aardig wat rode kool over) en leg de plakken geitenkaas erop. Strooi de pijnboompitjes er over heen.

Zet de taart in de oven en bak in ongeveer 30-40 minuten gaar.

Erbij: aardappelkroketjes en voor vleesliefhebbers een braadworstje.

Inge Goud



De tuincommissie

Slotenonderhoud.

Ook dit jaar moest het bestuur weer aan enige tuinders meedelen dat ze hun plicht tot het rietvrij/begroeiingsvrij houden van de sloot niet nakwamen. Jaarlijks wijzen we de tuinders op de naderende schouw van het Hoogheemraadschap in het najaar.

Bij de schouw dit jaar heeft het Hoogheemraadschap aan de Gemeente Oegstgeest opgegeven welke wateren er onvoldoende vrij van b.v. riet waren. Dit heeft er éénmalig in geresulteerd dat de Gemeente, ook omdat de tijd begon te dringen en er boetes van het Hoogheemraadschap dreigden, een commercieel bedrijf in de hand genomen heeft en alle werkzaamheden heeft laten doen. De Gemeente heeft dit jaar niet precies uitgezocht welke personen/instanties achterstallig in hun onderhoud geweest zijn, onze sloten schoon laten maken. Dit heeft hen vanzelfsprekend geld gekost, hopelijk brengt dit de goede relatie die de OVV met de Gemeente heeft niet al te sterk in gevaar.

Het bestuur is hier helemaal niet blij mee, een aantal tuinders heeft haar plichten niet voldaan en dit jaar zijn ze daar zelfs voor "beloond".

Het onderhoud van de sloten is niet alleen een verplichting die het Waterschap ons opgelegd heeft, maar het gaat het dichtslibben van de sloten natuurlijk ook tegen. We zullen hierom nog duidelijker en stringenter ons toezicht op het slotenonderhoud doen.

Het is weer duidelijk dat het Hoogheemraadschap echt controleert, ook de sloten op ons tuinencomplex. Het bestuur is ook van mening dat eventuele boetes in de toekomst door de betreffende tuinders zelf vergoed moeten worden.

Tuincontroles

Het afgelopen jaar zijn er natuurlijk weer tuincontroles geweest. Door het warme en droge voorjaar lag het complex er tot en met begin juni goed bij. Vanwege de natte zomer is vanaf eind augustus het onkruid explosief gaan tieren en dat is een ieder van u dan ook niet ontgaan. Daar hebben we met de controles wel rekening mee moeten houden. Een aantal nieuwe tuinders hebben toen gemerkt dat het schoon houden van hun tuin toch echt meer tijd kost dan ze van te voren wellicht hadden ingeschat. Het bestuur heeft in dit soort gevallen eerst geprobeerd om dit mondeling aan te pakken omdat dit ons een sympathieke manier leek. Toch is gebleken dat dit niet afdoende werkt en daarom hebben we dan ook gemeend om de invulling van de tuincontroles anders vorm te moeten geven. Daarbij zal in het komende tuinseizoen strenger worden opgetreden en het reglement consequenter toegepast worden.

Vernieuwing puntenbriefje

Een nieuwe aanpak van de tuincontroles is dan gelijk een goed moment om het "vermaarde" puntenbriefje in een nieuw jasje te steken. Iedereen die bekend is bij de vereniging met een e-mailadres krijgt de aandachtspunten naar aanleiding van de tuincontrole via de mail toegestuurd. Een aantal tuinders mocht dit briefje al in de mailbox ontvangen.

Aanbieden bruine bakken

Wilt u bij het aanbieden van de bruine GFT-bakken ervoor zorgen dat deze niet te zwaar zijn? Anders krijgen we weer waarschuwingen van de vuilophaaldienst.



Asbest

Op de ledenvergadering heeft het bestuur ook aandacht gegeven aan het "asbestbeleid".

Er zijn op dit moment nog een aantal kassen op het complex waar materialen verwerkt zijn die mogelijk asbest bevatten. M.n. kan dan gedacht worden aan de bekende harde grijze platen. Ook is het asbest nog aanwezig in ander plaatmateriaal op een aantal tuinen. Niet uitgesloten kan worden dat er in enkele tuinen ook asbesthoudend materiaal begraven ligt. Asbest in tuinen is een verantwoordelijkheid van de tuinders zelf.

In 2012 kunnen particulieren asbestafval nog aanbieden bij de gemeentewerf, maar daarna moet men ervoor gaan betalen en die kosten kunnen behoorlijk oplopen. De tuincommissie heeft bij de gemeente speciale afvalzakken gehaald die gebruikt moeten worden om asbest in af te voeren. Het is dus een tip waarmee tuinders hun voordeel kunnen doen.

Meer abstract geformuleerd is het beleid ten aanzien van asbest als volgt. In 2012 dient al het asbest van de tuinen verwijderd te zijn. Het bestuur zal inventariseren waar ze asbest waarneemt (in de kassen/schuurtjes of als scheidingsmateriaal tussen tuinen). Dit wordt dan aan de tuinders meegedeeld. De betreffende tuinders zullen een brief krijgen. In overleg moeten de tuinders dat asbest dan verwijderen. Dit ook als dat betekent dat het een ingrijpende restauratie van de kas of schuur vergt. Tuinen die dit jaar leeg opgeleverd worden moeten ook absoluut asbestvrij opgeleverd worden.



Kerstpuzzel

Inleveren ten laatste op de Nieuwjaarsreceptie

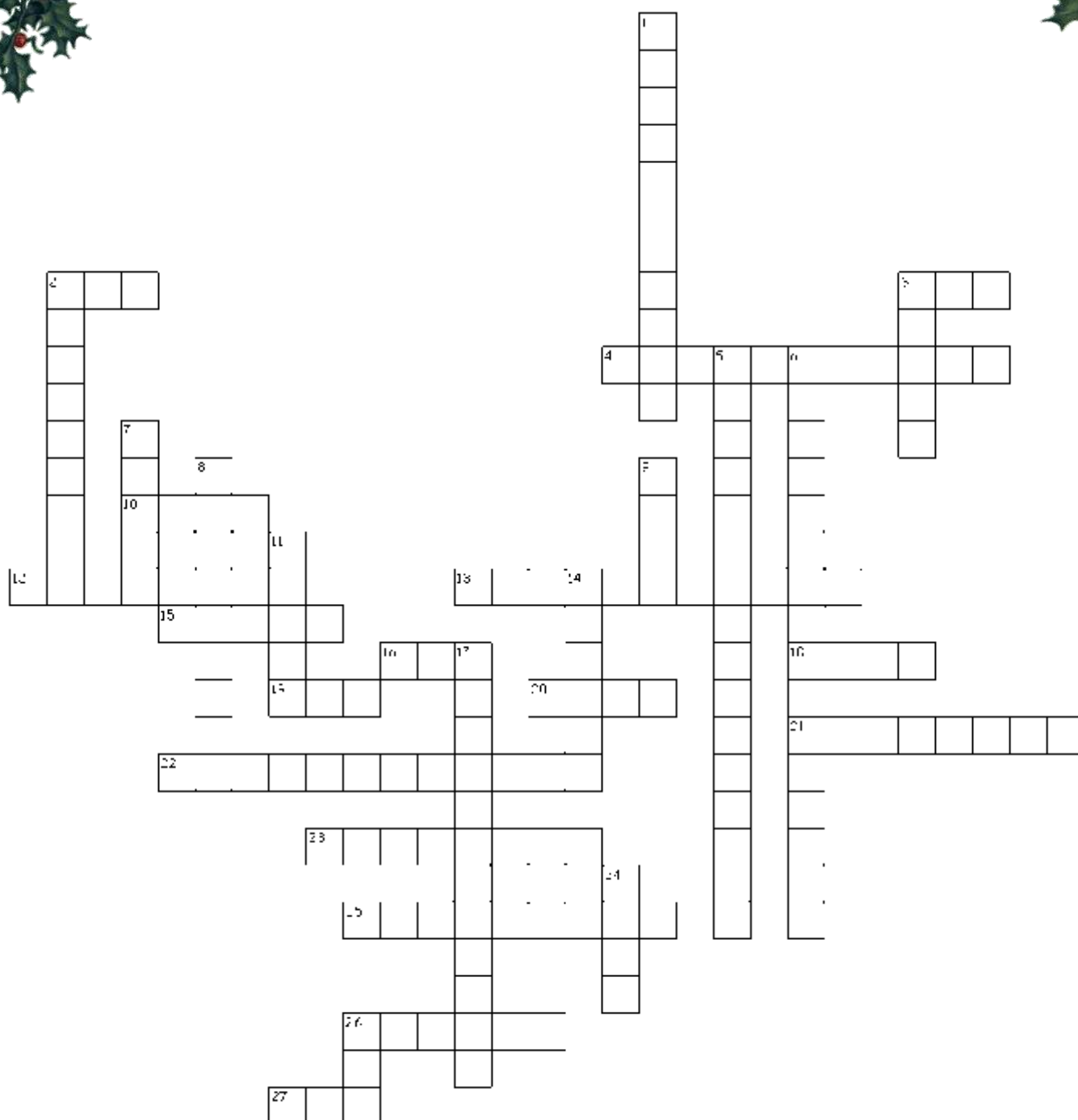
Horizontaal

2. Hier vang je de regen in op.
3. Afkorting jaarlijks zomers eetfestijn OVV.
4. Nieuwste gereedschap OVV om bomen te vellen.
10. Hier teel je in het voorjaar onder.
12. Stinkende bodemverbeteraar.
13. Wat bijen deze periode zeker niet doen.
15. Neerslag.
16. Ongenode volkstuingast en kippendief.
18. Stond na 1 november nog in de sloten.
19. Graaft onder de tuin door.
20. Tuingereedschap.
21. Zou met alle sloten moeten gebeuren.
22. Nachtelijke strooptocht met zaklamp familie Meijeraan.
23. Nieuwste gereedschap redactie.
25. Groente voor in de vaas.
26. Nieuw aan het praathuis tegen de wind.
27. Niet te verkroppen als gebiedende wijs.

Vertikaal

1. Halloweenbrouwsel.
2. Wordt in zakken geleverd nu ook bemest.
3. Vrucht.
5. Lekkernij van Hans vd Post.
6. 7 januari a.s.
7. Opbrengst.
8. Houtril.
9. Lamp of fruit.
11. Tros bijen in de boom.
14. Dieven gewenst.
17. Bijbaantje Hans Hoogervorst.
24. Nieuwe redactielid.
26. Om mee te spitten.





Met deze puzzel is een unieke en zeer decoratieve tuinkabouter te winnen.

Doe uw best!

Veel antwoorden zijn te vinden in dit nummer van de tuinkabouter.



Atlantic Wall

Zoals u misschien al heeft opgemerkt, de voorzitter heeft een nieuwe kas. Hierbij is zij zeer rigoureuus te werk gegaan. Asbest werd verwijderd en een nieuw fundering aangebracht. De kas is ondertussen glasdicht en de ramen zijn vakkundig gelapt. Bij het verwijderen van het oude bouwwerk kwamen uit de grond deze betonblokken. Hoewel het op de foto lijkt op iets van een tankversperring is het niet meer dan de fundering van de oude kas. Deze 8 blokken met bevestiging voor palen zijn voor een liefhebber / verzamelaar af te halen bij de voorzitter.

voorzitter@ovv-volkstuin.nl



vast met spijkers en metaaldraad. Daarop kun je verschillende maten takken kris kras door elkaar zetten. Maak deze ook vast met spijkers en metaaldraad. Voor dunne takjes kun je ook nietjes gebruiken. Als het frame klaar is, kun je het met lint en kerstballen versieren... (bron: www.eigenhuisentuin.nl)



Zelfgemaakte kerstfakkel!

Een handige tip voor een eigengemaakte kerstfakkel: doe wat stro in een (onbrandbaar) bakje of schaal (bijvoorbeeld aardewerk) en giet hierover gesmolten kaarsvet van oude kaarsstompjes.

Even laten stollen en dan hoeft deze kerstfakkel (i.c. het uitstekende stro) alleen nog maar te worden aangestoken! Simpel, goedkoop en goed voor een urenlang vlammetje!



Zelf kerstversiering maken (uit eigen tuin!)

Takkenframe

Om dit frame te maken zijn de volgende twee dingen essentieel: mooie takken en veel geduld. Kies voor takken van de perenboom, appelboom, berk of voor stevig snoeihout. In het voorbeeld zijn takken gebruikt van de appelboom. Zorg allereerst voor een stevig vierkant frame van grote, gelijke takken en zet ze goed aan elkaar