

# Het Leeghwatertje

Mededelingenblad voor de leden van de

## Volkstuindersvereniging Leeghwater

Opgericht te Beemster op 23 november 1981  
Jaargang 10, nr. 1 (maart 2014)



- De winkel voor tuin en dier
- Deskundig advies
- Dichtbij en vertrouwd
- Altijd vriendelijke en behulpzame medewerkers

**MIDDENBEEEMSTER** Insulindeweg 4,  
Tel.: 0299 - 681332

## Mededelingen van het bestuur

Beste leden,

Het nieuwe tuinseizoen is begonnen! Het bestuur wenst u een prettig en groeizaam seizoen. Helaas heeft het niet erg gevroren, laten we hopen dat de grond zich toch makkelijk laat bewerken.

Het bestuur is erg gelukkig met de onverwacht grote opkomst bij de jaarvergadering. Hieruit blijkt de betrokkenheid van de leden bij de vereniging.

Het komend jaar zal in onder andere in het teken staan handhaving van de regels die we ons gestelde hebben. Er zijn allerlei regels waarvan de leden zich niet bewust zijn en die toch voor ons allen gelden. Ieder lid dient het pad bij zijn tuin onkruidvrij te houden en te onderhouden. Het doet het bestuur veel genoegen dat een aantal leden deze regel ter harte neemt en de schelpenlaag ook losmaakt, zo voorkom je plassen en blijven de paden begaanbaar. Ook moet U, als een kas op uw tuin geplaatst wordt, dit aanvragen bij het bestuur.

Denkt u eraan dat de bomen aan het eind van het snoeiseizoen op voorgeschreven hoogte zijn ! Henk Houtman weet er alles van en u kunt voor advies bij hem ter rade gaan. De appels en peren kunt u het best eind maart gesnoeid hebben. Pruimenbomen moeten bij de bloei gesnoeid worden.

De vereniging stelt zich op het standpunt dat we veel verschillende teelten toestaan, maar dat de teelt van groente en klein fruit de hoofdmoot moet zijn, dit in de geest van de statuten. De teelt van bloemen of fruit moet daarom niet meer dan een derde van de tuin in beslag nemen. Coniferen en dergelijke willen we mijden, de vereniging heeft een beleid waarbij coniferen en dergelijke die er vroeger al stonden bij het opzeggen van de tuin verwijderd moeten worden.

Leden van het dagelijks bestuur zullen komend seizoen regelmatig een rondje maken over het complex om te kijken wat er allemaal gedaan kan worden. Als u een probleem heeft en u kunt het niet zelf oplossen, neem dan contact op met de secretaris, dat is de beste garantie dat er iets aan gedaan wordt.

Als u een verzoek heeft beslist het bestuur daarover. Omdat een vereniging een democratische opzet heeft, is het bestuur dat beslist over verzoeken. Die worden getoetst aan de statuten. Toezeggingen van individuele bestuursleden hebben daardoor geen rechtskracht. Over de lopende zaken beslist het dagelijks bestuur.

In de beleidsnota heeft u kunnen lezen wat het bestuur van zins is. Deze nota is slechts een leidraad en geen wet, er wordt slechts aangegeven hoe het bestuur zich het beleid de komende jaren voorstelt. Tijdens de Algemene Vergadering kwam een aantal van u met suggesties met betrekking tot het onderhoud van het complex. We zullen hier zeker aandacht aan besteden.

De onderhoudsploeg heeft het afgelopen jaar goed werk verricht. Natuurlijk willen we dit jaar daarmee doorgaan. Voor zaken die met het onderhoud te maken hebben kunt u het beste

Arie Willems aanspreken. Dit jaar hopen we door te gaan met het beschoeien van de tuinen en het opbrengen van een nieuwe laag schelpen. Daarvoor zullen we subsidie aanvragen.

Als u op een onderhoudsdag niet aanwezig kunt zijn, probeert u dan een vervanger te zoeken. We willen graag dat de onderhoudsploeg voltallig is. U wordt dan in een andere maand ingedeeld.

Dit jaar gaat de site van start, u krijgt hierover nog nader bericht. Het zal de communicatie tussen leden en bestuur aanmerkelijk vereenvoudigen en geeft de buitenwereld toegang tot de vereniging. Het clubblad kunnen we dan ook digitaal aanbieden. Leden die geen computer hebben krijgen uiteraard het clubblad gewoon in de bus.

Er zijn een heleboel dingen die nog gedaan kunnen worden. Uw medewerking is daarbij onontbeerlijk. Wij als bestuur hopen dat dit een jaar wordt waarin we vooruit kijken en op een vruchtbare manier met elkaar kunnen samenwerken zodat we de volgende algemene vergadering op een prettig jaar zullen kunnen terugkijken.

Namens het bestuur, de voorzitter,

Nico v.d.Brom

Reageren? Schrijf naar [brom1@live.nl](mailto:brom1@live.nl)

## Werkschema voor het zaterdagonderhoud in de eerste helft van 2014

Van de secretaris, Anita Breikopf heeft de redactie al eind 2013 het schema voor het onderhoud ontvangen ter publicatie. Het is duidelijk dat de eerste data wel wat erg vroeg in het seizoen zijn. Het bestuur stelt voor om op 26 april te starten met de werkochtenden. De namen voor de eerste drie maanden verhuizen dan naar augustus, september en oktober.

E-adres secretariaat: [teamleider1957@kpnmail.nl](mailto:teamleider1957@kpnmail.nl)

<b>25-jan</b>			<b>22-feb</b>			<b>22-mrt</b>	
D. van Twisk	60		W. Kremers	29		L. Telleman	3
D. Kniepstra	14		L. Pielage	62a		G. Vlaar	61b
H. Nees	6		G. Leenstra	45		J. H. Huitinga	11a
G. Vis	32		C. Vlaar	31a		S. de Boer	53a
M. Usi	39		H. Meester	1		E. Jacobs	37b
V. Duyn	63b		G. Buurman	24a		N. de Wit	61a
P. Bakker	16		J. Hartog	43		H. Jansen	13a
H. Geding	55		A. Vellinga	64		J. de Goede	59
J. Bakker	21b		A. Breikopf	50		S. Grimmelt	34a

<b>26-apr</b>				<b>24-mei</b>				<b>28-jun</b>		
G. Bakker	58			F. Sas	56			N. van de Brom	4	
E. Teunissen	19a			C. van 't Hof	54			M. Nibbering	57	
H. Veenman	30			A. Los	41			J. van Dijke	36	
H. Houtman	12a			A. Willems	15			G. Pina	25	
K. Donker	5			W. Liefding	48			P. Buysman	51	
J. van de Weerd	21a			W. Butter	18a			E. Polman	42a	
J. Vogelzang	40			P. Stroet	23			L. Bello	22	
L. Creemer	44			H. van Wonderen	28			J. van de Scheun	46	
M. Timmerman	62b			J. van de Weerd	21a			A de Jong	33b	
<b>26-jul</b>										
T. Onderwijzer	12b									
L. van Delden	35									
J. van de Stel	2									
J. de Punder	63a									
R. Onrust	49b									
C. Prins	13b									
A. Pielage	62a									
N. de Voer	26									
H. Tuïnk	27b									
J. Schilt	47									

## Van de redactie

Lon en Vincent Falger hebben inmiddels het stokje overgedragen aan de onderstaande redactieleden. Wij gaan op de ingezette weg verder en zullen proberen de nuttige mededelingen van het bestuur aan te vullen met wat lering en vermaak, zoals de interviewtjes die Saskia heeft gehouden met mensen die ze op de tuin trof en die bereid waren iets meer over zichzelf te vertellen, en de recepten, waar ik er in het afgelopen jaar al verschillende van heb aangeleverd.

Saskia en ik zitten op tuin 34 en 35 en we waren al vriendinnen voordat we aan het tuinen begonnen. Saskia woont in de Beemster en vertelde enthousiast over haar tuintje. Toen ze meldde dat de tuin ernaast leeg was heb ik me daarvoor gemeld. Zo kunnen we op elkaars tuin letten als het vakantietijd is en samen even kletsen, want we hebben een gezamenlijk zitje staan. Ik kom overigens uit Amsterdam, maar de volkstuinten daar zijn niets voor iemand die lekker groente wil verbouwen zoals vroeger thuis op de boerderij. Vandaar dat ik het wat verderop heb gezocht. Wij tuinen al zeven jaar op Leeghwater en het bevalt ons best zo.

Lon en Vincent bedankt voor al het werk dat jullie hebben gedaan om het Leeghwatertje wat meer inhoud te geven. Historische beelden van agrarische werkzaamheden hebben wij niet in petto, maar we zullen ons best doen wat foto's te plaatsen. Als het blad digitaal wordt is dat geen probleem, kleuren kosten dan niets extra's. Nico van de Brom zit namens het bestuur in de redactie en levert informatie van het bestuur aan. Maar zijn interessante artikel over bodemvondsten op de tuin laat ons een heel andere kant van ons grondje zien.

Veel leesplezier gewenst, de letters zijn nu wat groter!

Louise van Delden ( [l.delden@chello.nl](mailto:l.delden@chello.nl) )

Saskia Grimmelt ( [Saskiagrimmelt60@hotmail.com](mailto:Saskiagrimmelt60@hotmail.com) )

## **Snijbiet in het voetlicht.**

Van Marjolein kregen we twee blaadjes met recepten van de Productendag van de Amateur Tuindersvereniging "de Kromme Sloot ". Het recept voor snijbiet is handig om over te nemen, want snijbiet doet het erg goed op onze grond en levert veel op vanaf mei tot de vorst. En je hoeft er nauwelijks iets voor te doen. En als het niet heeft gevoren, zoals dit jaar, staat het er in maart ook nog!

Snijbiet lijkt op spinazie, maar het heeft een zachtzoete bietige smaak. Je kookt het bladgroen als spinazie, maar het slinkt minder, dus je hebt niet zo veel nodig, en de bladen zijn groot, dus je plukt je maaltje snel bij elkaar. Een week later is alles weer aangegroeid. Het blad haal ik van de nerven. Maar ook de dikke nerven zijn op zichzelf ook erg lekker. Tien minuutjes koken, dan in de oven in een kaassausje, meer dan heerlijk.

Het volgende recept voor een lekkere snack is van de Kromme Sloot.

Snijbietflapjes (2 pers)

Ingrediënten,

- 1 2 handen vol bladen van de snijbiet
- 2 1 ui, fijngesnipperd
- 3 Een scheut olie
- 4 50 gram geraspte kaas
- 5 ½ oude boterham, verkruimeld
- 6 3 eetlepels slagroom
- 7 Peper en zout
- 8 1 klein ei, losgeklopt
- 9 2 plakjes bladerdeeg

Ontdooi het bladerdeeg. Was de groente en laat uitlekken. Fruit de gesnipperde ui in olie. Snijd de groente in brede repen en voeg bij de ui totdat ze geslonken is. Giet eventueel wat vocht af. Roer broodkruim, kaas en room door de groente. Voeg peper en zout naar smaak toe. Leg op elke plak deeg de helft van het groentemengsel en vouw de lap dubbel. Plak de randen goed op elkaar en druk ze een beetje platter. Leg ze op een ingevet bakblik. Smeer met een kwastje de groentepakketjes in met ei. Bak ze in een voorgevormde oven 15 tot 20 minuten op 200 graden.

## **Bodemvondsten op de tuin.**

Soms, als je aan het tuinen bent, zie je wel eens scherven liggen. Voor de meeste leden zal dit geen nieuws zijn, wat zal het ook! Voor mij is het elke keer weer een belevenis... Dat komt omdat ik al jarenlang belangstelling voor bodemvondsten heb en er ondertussen ook al aardig wat vanaf weet.

Meestal vind je dingen van na de drooglegging van de Beemster, spul wat meegenomen is naar het land en dat daar in de grond is terecht gekomen. Maar soms vind je dingen die veel ouder zijn. Wat schetste mijn verbazing toen ik afgelopen najaar op de tuin van mijn buurman Ben een scherf uit de vijftiende eeuw vond. Hoe dat kan zal ik u vertellen.

Voordat de Beemster een meer was, zag het er net zo uit als op het ons omringende oude land. Dat oude land was eerst woestij, een wild veengebied, moeras met hier en daar wat bosjes. Alleen jagers kwamen er en er veranderde niet veel. Dat is waarschijnlijk ook de reden dat in de buurt van de Beemster een van de meest geconcentreerde verzamelingen prehistorische plaatsnamen voorkomt. Namen als Ilp en Jisp.

Die hele wildernis is ontgonnen vanaf de tiende eeuw. Aan de kust begonnen de duinen op te stuiven, waar eerst landerijen lagen kwamen nu hoge duinen. De mensen zochten hun heil in het veenmoeras en ontgonnen de boel. Als je veen ontgint, doe je dat door het te ontwateren door sloten te graven. Het veen oxideert dan, het verteert als het ware. Daardoor moet je steeds dieper ontwateren. Dat is steeds doorgegaan tot de waterspiegel aan toe. De Beemster is een plek waar ze al heel vroeg begonnen zijn en waar dit waterbezwaar het eerst optrad. Daardoor werd de Beemster een meer dat snel groter werd. Niet best, maar als voordeel had het dat je kon gaan vissen en per boot goederen kon gaan vervoeren.

De scherf van Ben's tuin is van een zogenaamd Jacobakan en is genoemd naar Jacoba van Beieren die in de eerste helft van de vijftiende eeuw landsvrouwe van Holland wilde worden en door haar zwager Albrecht van Beijeren verslagen werd. Ze werd opgesloten in slot Teijlingen en zou volgens de overlevering uit verveling kannetjes zijn gaan draaien die ze in de slotgracht mikte.

Natuurlijk is dit onzin, we noemen dit aardewerk Siegburg aardewerk. Het werd vanaf 1375 bij Keulen gemaakt. Daar stookten ze de ovens boven de 1200 graden zodat de mineralen in de klei met elkaar versmolten. Voordeel is dat je er dan vloeistoffen in kunt bewaren.

Nico v.d. Brom

### **Rubriek: Wat is uw beste tuintip?**

Het lijkt mij een leuk idee om de leden van de tuin eens te interviewen en hen dan de vraag te stellen:| wat is uw beste tuintip?

Ik heb een aantal gegadigden gevonden en ik vind het leuk om te doen. Mocht u graag geïnterviewd worden schroom dan niet maar bel me op tel: 0299-435443 dan maken we een afspraak. Ik wens u veel leesplezier!

Saskia Grimmelt

**Vandaag ben ik bij Ton Los van tuin 42** : leuk dat ik hem mag interviewen. We noemen elkaar bij de voornaam .

*Ton hoe lang ben je lid van de tuin?*

12 jaar, Cor van het Hof vroeg me of ik mee wilde doen en ik ben een echte tuinliefhebber ik hou van alles wat groeit en bloeit.

Eerst had ik een hele tuin , ik ben nogal netjes ik houd ervan mijn tuin goed te onderhouden en naast me zat wel een sloddervos, dat gaat niet samen toen heb ik zijn halve tuin er maar bij genomen nu heb ik anderhalve tuin. Het probleem is nu opgelost. Soms heb je op de tuin een eeuwigdurend conflict met iemand, dat is vervelend maar ik heb het contact opgegeven en zo ook het probleem.

*Wat verbouw je zoal?*

Nu ik heb een kas gebouwd samen met Cor . We konden delen overnemen van Siem Knol en daar hebben we zelf weer kassen van gebouwd. Daar groeien komkommers, tomaten en zelfs perziken, de kas is ook een prima onderkomen om even in te zitten als het regent of voor een kopje koffie. Ook met mijn tuin vrienden zit ik daar graag.

*Wat heb je verder op de tuin?*

Ik heb een bessenhoek: blauwe bessen, rode en roze bessen. Roze bessen zijn zeldzamer. Ik heb een stekje gekregen van Marjolein. Verder poot ik aardappels, snijbonen, bloemkool, bietjes en nu staan er ook spruitjes. Het aardbeienveld maak ik leeg voor volgend jaar dan komen er weer aardappels op te staan. Ik koop weer nieuwe aardbeienplantjes in Lisserbroek. Ik heb twee appelbomen, twee perenbomen . Nu hebben we stoofpeertjes, heerlijk, we eten het iedere dag. Mijn vrouw vriest ook wel groente in. Het is een heerlijke hobby. Ik heb wel veel groente over en ik denk zo iedereen en het lijkt mij een goed idee om het weg te geven.

*Aan wie dan?*

Aan de voedselbank,lijkt mij een goed en sociaal idee ik ga dat eens voorstellen op de ledenvergadering.

*Wat is jouw: BESTE TUINTIP?*

Onderhoud je tuin goed, hou het onkruidvrij, zorg ervoor dat je je burens geen overlast bezorgt. Laat geen vuilniszakken achter en andere dingen die niet op de tuin horen. Als ik om me heen kijk vind ik het onderhoud maar matig en dat is jammer!

Dank je wel Ton voor dit interview, wat goed om dat nog eens te melden, ik hoop dat jouw tuintip daadwerkelijk helpt!

## **Simpel lekker voorjaarsmenu met veel groente uit eigen tuin:**

---

### Hapje vooraf: Geroosterde stokbroodplakjes of toastjes met boerenkoolpesto

Snijd 1 groot blad boerenkool fijn en mix met twee tenen knoflook en een zakje geraspte kaas en ca 50 gram pijnboompitten. Een scheut lekkere olijfolie erdoor en even flink pureren tot je een stevig smeerbare pasta krijgt. Versier de besmeerde broodjes met een half kerstomaatje. Ziet er feestelijk uit. De boerenkoolpesto kun je ruim tevoren klaarmaken en een restje kun je nog wel een week bewaren.

### Stevige soep: Wortelpompensoep met pinda's

Kook stukken winterwortel en/of pompoen en een in blokjes gesneden aardappel met water en een bouillonblokje per halve liter. Pureren als alles goed gaar is. Kruiden met een beetje kerrie. Per liter een blikje of pakje kokosmelk toevoegen. Dan grof gestampte pinda's toevoegen, een kopje vol per liter. En voor wie van pittig houdt wat sambal of een rood pepertje gesnipperd. Mooie oranje soep! Laat zich goed van tevoren bereiden.

### Hoofdmenu:

#### Spruitjes met champignons en spekjes.

Champignons heel met de spekjes zachtjes bakken en toevoegen aan de spruitjes, die niet al te gaar moeten zijn.

#### Rodekool met appel, rozijn en pecannoten.

Rodekool bijna gaar koken, dan de stukjes appel en rozijn erdoor roeren. Eventueel binden met een beetje allesbinder of maïzena. De nootjes even roosteren en vlak voor het serveren over de rodekool strooien.

#### Aardappelgratin:

Plakjes dun gesneden aardappel mengen met kookroom, wat geraspte kaas en gesneden bosui of peterselie. Nog wat geraspte kaas erover en dan een half uur bakken in de oven in een ovenschotel.

Kan ook tevoren worden klaargemaakt en afgebakken als het zover is.

#### Hierbij past een lekker stukje vlees, bijvoorbeeld een rollade.

#### Toetje: Rabarbercrumble

Stoof stukjes rabarber een paar minuten in wat water. Ze mogen niet uit elkaar vallen. Appel kan ook als er nog geen rabarber is, dan wat kaneel erdoor.

Dan in een ovenschaal doen en bedekken met een mengsel van gelijke delen boter, suiker en meel en een snufje zout dat tot een kruimelige substantie is geroerd. 20 minuten in de voorverwarmde oven op 200 graden is genoeg. Lekker met ijs of vanillevla.



