

Het Leeghwatertje

Mededelingenblad voor de leden van de

Volkstuindersvereniging Leeghwater

Opgericht te Beemster op 23 november 1981

Jaargang 9, nr. 4 (september 2013)

welkoop



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

MIDDENBEEEMSTER

Insulindeweg 4,
Tel.: 0299 - 681332

In Memoriam Johan Mulder

*Tot onze ontzetting is kortgeleden
Johan Mulder ons ontvallen.*

*Johan was een autoriteit op het
gebied van appelbomen en was een
gewaardeerd lid van de vereniging.*

*Hij hield voor de vereniging
toezicht op de bomen op het terrein.*

*Hij wordt erg gemist en onze
sympathie gaat uit naar Lies die
dit verlies moet dragen.*

Mededelingen van het bestuur

Het complex begint er steeds beter uit te zien. Langs de grens van de tuinen met de paden worden planken aangebracht. Hierdoor ziet het er verzorgd uit. Als de planken zijn aangebracht kunnen we gaan denken aan het opbrengen van een nieuwe laag schelpen. Het onderhoud van de schelpenlaag, zoals het regelmatig opruwen en vrijhouden van onkruiden is door een aantal leden als vanzelf ter hand genomen. Het bestuur wil deze leden bedanken voor hun inzet. Overigens is het de bedoeling dat alle leden in de toekomst hiertoe zullen zorgdragen. De duidelijke afscheiding heeft daarnaast het voordeel dat het makkelijker wordt te constateren of er begroeiing over het pad groeit. Het spreekt voor zich dat de paden vrij van begroeiing dienen te blijven zodat de vrije doorgang van de leden naar hun tuin zo makkelijk mogelijk blijft. Hou daarmee rekening met het planten. Mochten er problemen ontstaan, dan kunt u altijd het bestuur erbij halen, ga niet zelf voor rechter spelen want daar komt alleen maar gedonder van.

Het bestuur is van plan om het komend jaar te gaan kijken of iedereen zich aan de grenzen van de tuin houdt. Er is sprake van een aantal tuinen die steeds meer buiten de officiële grenzen gaan begeven. Mocht dat voor u gelden dan hebt u ruim de tijd om de situatie aan te passen.

Denkt u eraan dat fruitbomen en dergelijke niet verder dan tot 2m 50 mogen uitgroeien? We hebben volgend jaar na de snoei controle. Het bestuur is van plan om de algemene vergadering een regel voor het huishoudelijk reglement voor te leggen waarin we stellen dat niet meer dan een derde van de tuin voor bloemen en sierplanten en niet meer dan een derde voor klein fruit en fruitbomen gebruikt gaat worden, dit om het karakter van de vereniging te waarborgen. Het is de bedoeling dat andere bomen en struiken in de toekomst geweerd gaan worden. We zijn er erg in geïnteresseerd hoe u als leden hierover denkt.

Arie Willems is bezig met het organiseren van de vrijwilligersdagen, die zoals u zich wellicht herinnert, door Lau Telleman zijn begonnen. Natuurlijk gaan we hiermee door in de toekomst! Dat gaat eenmaal per maand gebeuren onder leiding van een bestuurslid en in ploegen van acht leden. Het ligt in de bedoeling dat eerst de betonnen palen bij de tuinen een opfrisbeurt krijgen. Als u ideeën hebt over wat er nog meer kan gebeuren, meldt u dat dan aan Arie, dan kunnen we een lijst maken.

Het blad van de vereniging is er het laatste jaar erg in kwaliteit op vooruitgegaan onder de redactie van Lon Falger. Helaas moet zij er in november mee ophouden omdat ze geen lid van de vereniging meer is. Gelukkig hebben twee leden van de vereniging, Louise van Delden en Saskia Grimmelt zich bereid verklaard om de redactie van Lon over te nemen. Het blad zal in de toekomst gedeeltelijk digitaal bezorgd worden bij de leden die een computer bezitten, degenen die het zonder doen krijgen vanzelfsprekend als vanouds het blad in de bus.

Sinds kort is de vereniging namelijk in het bezit van een domeinnaam zodat we een site kunnen maken. Een van onze twee aspirant-bestuursleden wil zich in de toekomst daarvoor gaan inzetten. Zo wordt de vereniging makkelijker bereikbaar en kunnen we ook meer naar buiten treden. Het wordt tijd voor de vereniging om deel te gaan nemen aan het World Wide Web.

Hopelijk wordt het bestuur bij de volgende Algemene Vergadering uitgebreid. We kunnen daarnaast nog meer bestuursleden gebruiken. Op de Algemene Vergadering kunt u een aantal wijzigingen van het huishoudelijk reglement verwachten. Ook krijgt u een stuk over het beleid van de komende jaren en een functieomschrijving van de verschillende bestuursleden. Er is het afgelopen jaar het nodige gebeurd. Onze rechtspositie is nu geheel up to date en dat was hard nodig. Ook op bankgebied zijn we helemaal bij en kunnen we nu internetbankieren. Het was een heel geregeld, maar het was de moeite waard.

De laatste tijd merken we dat steeds meer leden bij problemen de weg naar het bestuur weten te vinden. Dat is een erg plezierige ontwikkeling. Tenslotte hebben we samen een vereniging. En volgens mij moet een vereniging dat ook zijn, een samenwerkingsverband.

Nico van den Brom

Reageren? Schrijf naar brom1@live.nl

Onze nieuwe secretaris

Mijn naam is Anita Breitkopf en ik tuinier bij de vereniging. Sinds eind 2012 vertegenwoordig ik het secretariaat van de volkstuin. Ik woon in M-Beemster samen met mijn vriend Peter. Samen hebben we twee honden, Hongaarse Vizslas. Af en toe helpt Peter mee met de klussen waar ik niet zo handig in ben. Tuinieren is één van de hobby's die ik erg leuk vind.

Ik heb een volledige baan als medium care verpleegkundige en ben werkzaam op de recovery van de operatieafdeling van het Lucas-Andreasziekenhuis in Amsterdam. Een intensieve baan en héél anders dan lekker in de tuin wroeten. Prettig ontspannend en bijna gedachteloos iets doen is iets wat ik niet in mijn baan kan doen. Ik vind de combinatie van fruit, bloemen en groenten leuk. Ik gebruik geen onkruidverdelgingsmiddelen en probeer op een andere manier te voorkomen dat ik zieke planten krijg.

Het is leuk om te zien wat een verscheidenheid aan tuinders er is. Een praatje is leuk. Verder waardeer ik het als er met mij gepraat wordt in plaats van over mij.

Nou, tot ziens op de tuin.

Anita.

E-adres secretariaat: teamleider1957@kpnmail.nl

Van de redactie

Lon Falger, inmiddels volkstuinloos.

De vakanties zijn grotendeels voorbij, dus tijd voor het extra nummer. Een extraatje, waar we heel blij mee zijn. Laten we hopen dat dat de komende jaren zo kan blijven, of zelfs nog worden uitgebouwd. Hoe meer leden een bijdrage leveren, hoe meer nummers er komen, eenvoudiger kan het niet.

Deze keer opnieuw uitnodigende bijdragen van Louise van Delden, die ons vertelt wat we met onze overvloedige oogsten kunnen doen, uiteraard een bijdrage van onze voorzitter Nico van den Brom, die ons bijpraat over het reilen en zeilen van de vereniging, en een klein stukje van Anita Breitkopf, onze nieuwe secretaris die zich daarmee even aan iedereen voorstelt en die al maanden achter de schermen actief is. Zelf lever ik ook weer een kleine bijdrage, maar mijn taak zal, zoals ik de vorige keer al schreef, binnenkort afgelopen zijn.

Gelukkig zijn we erin geslaagd twee nieuwe redacteuren te vinden: Louise van Delden zal dit gaan doen met Saskia van Grimmelt, uiteraard bijgestaan door Nico van den Brom, die q.q. in de redactie zit.

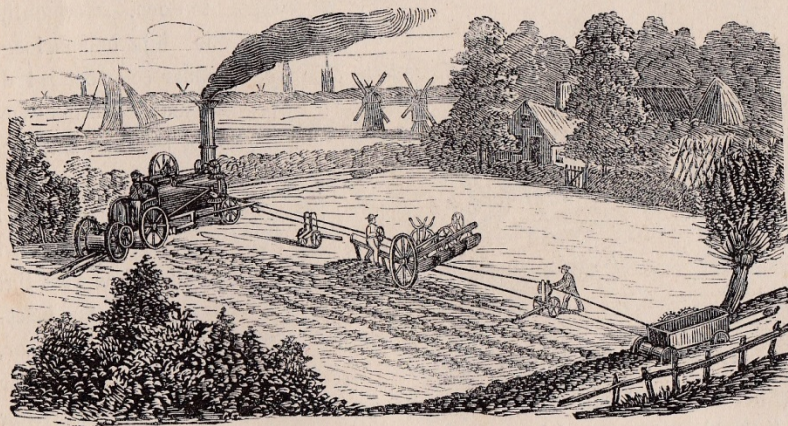
Zo, dat waren de redactionele punten, nu lekker lezen!

Reageren? prevert173@gmail.com

Straks geen zin in spitten? Misschien kunt u ergens onderstaand werktuig huren....

met aarden pijpen zijn drooggelegd.

12. Van ploegen sprekende mogen wij den stoomploeg niet onopgemerkt voorbij gaan; hoewel 't gene daarvan te vertellen valt weinig invloed zal hebben op de keus van hem die zich hier te lande den eersten stoomploeg zal aanschaffen. De beide hoofdfabrikanten van stoomploegen in



FOWLER'S STOOMPLOEG.

Engeland hebben 't reeds zeer ver gebracht, en uitgemaakt is het thans, dat de akker goedkoper en beter met stoom geploegd kan worden, dan met paarden; maar de inrigting van de werktuigen ontvangt voortdurend nog zoo vele verbeteringen, dat men zich vooral het aller-

Karigheid is huisverdriet;
Spaarzaamheid, rouwt niemand niet.

Een trage hand, krijgt leed en schand;
Een kloeke hand, krijgt eer en land.

Rabarber op haar best

Bijna op elke tuin zie ik wel een paar rabarberplanten staan. Een heel veelzijdige en gezonde groente, maar ook heel bruikbaar als fruitvervanger op een moment waarop er eigenlijk van eigen bodem alleen oude appels zijn. Daarom nu een paar lekkere rabarberrecepten.

Als toetje

Kook de rabarber zachtjes in een laagje sinaasappelsap, laat de stukjes niet stuk koken. Voeg naar smaak wat suiker toe.

Variant 1: serveer warm met een stukje kaneelijs.

Variant 2: vul glazen schaaltes met om en om een laagje dikke yoghurt met een paar lepels honing erdoor en een laagje rabarbercompote. Als laatste wat kruimels van koekjes (als ze oud zijn even geroosterd in de koekenpan) erover.

Rabarbersap

Heerlijke zomerdrank met blokjes ijs erin. Kook de rabarber en zeef het zodat het sap eruit loopt. Meng het warme sap met suiker of honing tot het lekker zoet is. In luchtdicht afgesloten flessen een paar weken houdbaar, anders een paar dagen.

Rabarber-banaanjam

De mooiste rode stelen plukken en in stukjes stoven en fijn roeren. Dan per kilo ongeveer een geprikte banaan toevoegen en een pak geleisuiker en even laten opkoken. De banaan maakt de rabarber heerlijk zoet en zacht van smaak.

Wortel-rabarbersoep

Worteltjes en rabarber in gelijke hoeveelheden koken en pureren, een stukje verse gember van een centimeter ongeveer raspen en toevoegen. Per halve liter een bouillonblokje toevoegen voor de smaak. Feestelijk versieren met wat peterselie en een kloddertje zure room. Maar de Aziatische variant met een gesnipperd pepertje erdoor en wat koriander erover is ook lekker, vooral als je een stengel citroengras meekookt. Feestelijk versieren met een kringeltje kokosmelk.

Kip met ketjap en rabarber

Kippenbouten of -filet aanbraden en op smaak maken met ketjap en wat citroensap. Voor de liefhebbers nog een gesnipperd pepertje erbij. Dan in een ovenschaal doen met eromheen blokjes rabarber 20 min. op 200 graden. Afdekken met wat aluminiumfolie. De laatste 5 minuten dit weghalen voor een beetje knapperigheid. Lekker met rijst of puree.

En nog een tip voor als je rabarber te zuur vindt: een stukje engelwortel, een steranijs of een beetje rozenwater meekoken. Dat scheelt suiker.

Eet smakelijk,
Louise

Reageren? Schrijf naar l.delden@chello.nl

Observaties (1)

WORTELTJES....

Het was natuurlijk erg jammer dat ik mijn moestuin moest opgeven, maar toch heb ik nog veel plezier van de kennis over moestuinieren, die ik de afgelopen jaren heb opgedaan. We hebben namelijk een klein hoekje van onze toch al niet riante tuin omgespit en tot moestuin bestemd. Het stukje beslaat naar schatting negen vierkante meter, en hoewel dat natuurlijk héél erg weinig is, heb ik er toch veel plezier van. Ik ben begonnen met wat aardbeienplanten, maar de aardbeien werden bij de minste roodverkleuring al door de merels opgesnoept, dus die heb ik er vrij vlug uitgehaald. Ik wil dat het volgend jaar opnieuw proberen in een grote pot, dan kan ik er gemakkelijk iets overheen hangen. Naast de aardbeienplanten kwam een rijtje sla, vervolgens pastinaken, daarna bieten, daarna wortelen en daarna één courgetteplant. Met die worteltjes was iets vreemds aan de hand. Het spreekt vanzelf dat ik al mijn zaaisels de grond uitkeek, maar wat er in die rij worteltjes naar boven kwam, waren beslist geen gewone wortels. Niets van dat mooie geveerde blad, nee, een paar stevige groene blaadjes die steeds meer en steeds groter werden. Ik probeerde mezelf nog even wijs te maken, dat ik een heel bijzonder soort wortel had gezaaid, maar dat kon ik niet lang volhouden, het klopte gewoon niet. Mijn zaaischrift geraadpleegd, jawel hoor, worteltjes, het stond er duidelijk. Ik heb het maar afgewacht. De sla werd groot genoeg en smaakte heerlijk, de pastinaken deden het prima, de bieten waren ook veelbelovend, en de courgette kreeg weer zijn prachtige bloemen. Ik had ook bonen gezaaid tegen een klimrek en alles deed het voortreffelijk. Behalve die stomme worteltjes natuurlijk. We zijn tijdens de kermisweek op vakantie gegaan, de warmste week van het jaar en hebben genoten van de heerlijke wind aan de Waddenzee en het prachtige Groningse land. Bij thuiskomst was het raadsel opgelost: schattige blauwe bloemetjes aan de ‘worteltjes’: het was andijvie! Meteen doorgeschooten vanwege die warme dagen dus intussen zo bitter al gal en niet meer te eten!

Lon Falger

Elke dag andijvie?

Het is een goed tuinjaar. We hebben dus reuzenooigsten en je kunt het aan de burens al haast niet meer kwijt. Invriezen is prima, maar opeten nog beter. Daarom een paar tips voor reuzenooigsten. Maak er zonder al te veel moeite eens iets anders van.

Sla

Slasoep

Snipper een grote krop sla (of twee of drie) in warme bouillon samen met wat maggi en peterselie samen met twee in kleine blokjes gesneden aardappelen. Kook een minuut of tien. Even pureren en een scheutje kookroom erbij (is er ook in light). De aardappel zorgt voor het binden van de soep.

Deze soep is koud ook heerlijk. Om af te maken verse slablaadjes van midden uit de krop bovenop leggen samen met een in plakjes gesneden gekookt ei. Versieren met een pittig

bloemetje Oostindische kers of wat gesnipperde bieslook, ook met bloemetje. Goudsbloemblaadjes zijn ook mooi, maar daar proef je verder niets van. Gebakken sla.

Neem een stevige krop sla en haal de losse buitenste bladeren er af. Snijd de krop in vieren en bak even aan in wat olijfolie met een teentje knoflook gesnipperd. De parten moeten wel stevig blijven. Staat mooi op een bord met een biefstukje en een gevulde aardappel.

Andijvie

Andijviestamppot

Deze stamppot is ook in de zomer heerlijk. Voor de verandering kun je er zalmsnippers door doen. En met gesnipperde stukjes paprika erdoor heb je net wat meer bite, en het ziet er ook nog leuk uit.

Andijvie uit de wok. Heel simpel. Flinke teen knoflook fruiten in wat olijfolie, niet te heet, dan de andijvie in grove stukken gesneden erdoor roeren en blijven roeren tot de andijvie zacht, maar nog wel groen en knapperig is. Grof zeezout en geroosterde pijnboompitten erop. Lekker met een kaasschnitzel erbij.

Courgettes

Bijna iedere dag ligt er weer zo'n lekkere groene. Een eenvoudige, maar heerlijke salade. Schaaf met de kaasschaaf de courgette aan repen (rauw, met schil). Meng ze in een kom met wat knoflook, grof zout en olie. Walnootolie is lekker, want de courgette smaakt rauw ook wat nootachtig. Citroenrasp van een halve citroen er doorheen roeren, en tenslotte nog wat citroensap toevoegen.

Eet Smakelijk! En kom maar met vragen. Ik zit in tuin 35.

Louise van Delden l.delden@chello.nl

Observaties (2)

DE VLINDERBOOM

Onze vlinderboom heeft dit jaar overvloedig gebloeid, net als de gulden roede die er vlak bij staat. Na onze vakantie, toen het warme weer al even geduurd had, krioelden beide soorten van de bijen, wespen en vliegen van allerlei slag. De bloemen geurden overvloedig en een paar dagen na de officiële vlinder tel-dag, ontstond er in beide planten ineens een explosie aan vlinders. Atalanta's, dagpauwogen en vooral kleine vossen, er was geen tellen meer aan. Toen dat een paar dagen had geduurd, merkten we ineens dat er vanuit de vlinderboom voortdurend gekwetter te horen was van een koolmees. Eerst dachten we dat er jongen waren uitgekomen die gevoed moesten worden, maar dat was niet geval. Een stevige koolmees had zich meester gemaakt van die boom, dulde geen concurrentie, en maakte jacht op de vlinders! We hebben er echt dichtbij naar staan kijken, maar ik dacht dat hij ieder keer net te laat was. Tot mijn

man de verrekijker erbij haalde, en na geduldig observeren kon vaststellen dat het beestje wel degelijk voortdurend beet had. Dat ging zo razendsnel, dat het met blote oog niet viel waar te nemen, maar eindelijk zagen we toch dat hij vliegensvlug de vleugels van de gevangen vlinders er afrukte en die toch vrij grote beesten met één hap naar binnen slokte. De vleugeltjes dwarrelden omlaag en bleven op de hosta-bladeren liggen. Het bezorgde mij een beetje tweeslachtig gevoel: enerzijds wil je de vlinderpopulatie zo groot mogelijk houden en de groei zoveel mogelijk bevorderen, anderzijds is de gedachte dat zo'n schattig koolmeesje zulke 'wrede' dingen doet, toch een beetje onaangenaam... Maar goed, we weten het natuurlijk wel: in de natuur gaat het om eten en gegeten worden. We willen dat alleen niet altijd zien!

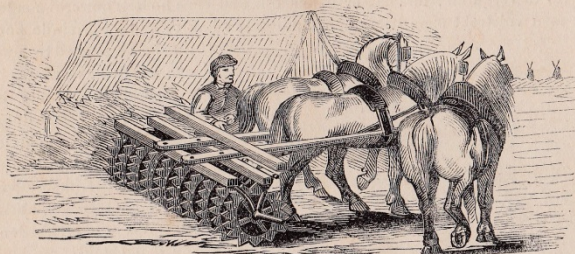
Lon Falger

Als 't van de winter niet vriest kan dit helpen...



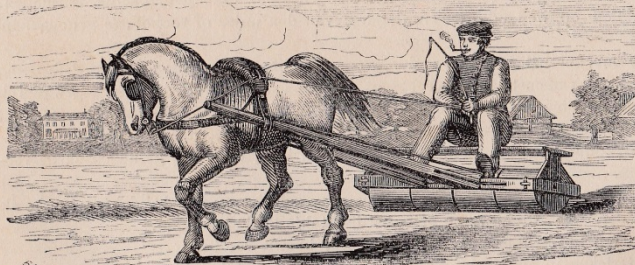
kweekegge, van de ronddraaijende egge en van meer anderen, verwacht ik op den duur weinig heil.

15. Op de klei verlangt men dikwijls om de harde, vast ineengedroogde kleikluiten te kunnen vergruizen, ten einde op zijnen tijd het zaaizaad in den grond te brengen. Daarvoor bezigt men in Zeeland houten *kluitenbrekers*; maar veel volkomener wordt dat werk verrigt door den kluitenbreker van Crosskill.



KLUITENBREKER VAN CROSSKILL.

16. Tot het geheel vergruizen van de kluiten, waar men dat nuttig oordeelt, en, na het zaaijen, tot het effenen van den grond, heeft men *rollen* noodig. Van deze vindt men soorten in menigte, maar geene beantwoorden beter aan het doel dan, voor het zand, de houten, en voor de klei, de ijzeren verdeelde *rollen* of welboomen. Dat de rol uit verschillende afdeelingen besta, is volstrekt noodzakelijk, ten einde zij zich volkomen naar de oneffenheden van den bodem voege en gemakkelijk te wenden zij. Wanneer men de houten rol van eenen zwaren eiken boomstam maakt, en van eene bank voorziet, ten einde de voerman haar, door zijn gewigt, des gevorderd, kan bezwa-



HOUTEN ROL.

Twist
Verkwist.

Die noten wil smaken,
Moet ze kraken.