



Het Leeghwatertje

Mededelingenblad voor de leden van de

Volkstuindersvereniging Leeghwater

Opgericht te Beemster op 23 november 1981
Jaargang 10, nr. 4 (december 2014)

wel

KOOP

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

MIDDENBEEEMSTER

Insulindeweg 4,
Tel.: 0299 - 681332



Van het bestuur

Beste leden

Het is al weer bijna kerstmis, een tijd waarin we bij elkaar komen om het leven te vieren of het nou de geboorte van Jezus is of het begin van de terugkeer van het licht. Daarom is er met de kerst overal licht, een feestelijk gezicht! Het is de tijd om met de familie bij elkaar te komen en samen het bestaan te vieren. Er wordt flink uitgepakt en vaak ook goed gegeten. Daarbij worden ook producten van de tuin gebruikt. Bij mij in de keuken hangen twee strengen knoflookbollen, van die knof maak ik bijna dagelijks gebruik. Knoflook plant je in november en oogst je midden in de zomer. Elke keer als ik knoflook plant denk ik aan het volgende jaar, wat zal er allemaal gaan gebeuren?

Kerstmis is een tijd van hoop en verwachting en gezelligheid, van de behoefte aan vrede op aarde. Iedereen kan zich daarin vinden, en eigenlijk willen we dat allemaal, rust en vrede, gezelligheid. We kunnen van de aarde een grote tuin maken als we daar allemaal naar streven. Eigenlijk doen we dat binnen de vereniging al op kleine schaal, op honderd vierkante meter of meer. Als je langs de tuinen loopt zie je alle verschillende opvattingen verwerkelijkt. Alle tuinen zijn verschillend in opbouw en inrichting, het zijn net allemaal verschillende landen met ieder een eigen bevolking en landschap. Hele strakke landen waar orde heerst, wellicht een beetje saai maar alles is goed verzorgd. Andere landen zijn letterlijk zeer bloemrijk en weelderig. Ook hier wordt goed voor het gewas gezorgd en de tuin is tegelijkertijd een lust voor het oog. Het grappige is dat beide landjes vergelijkbare groenten opleveren, beide huurders eten er smakelijk van.

Iedereen mag, binnen het kader wat er gesteld is, doen wat hij of zij wil, en dat op een van de mooiste volkstuincomplexen dat je kunt bedenken. En dat voor een luttel bedrag, zodat een volkstuin voor iedereen binnen

bereik ligt. Een vredige gedachte. Wij kunnen een hemel op aarde maken, als we dat zelf willen

Wat zal het volgend jaar brengen? Laten we hopen op veranderingen die iedereen vrolijk zullen stemmen. Mijn hoop is dat mensen elkaar zullen helpen en dat ze bij alles wat ze doen of zeggen zich zullen afvragen of het allemaal wel in het belang van de vereniging is.

Vrede op aarde, we wensen iedereen een fijne kerst en een goed begin.

Namens het bestuur, de voorzitter,

Nico v.d.Brom

Reageren? Schrijf naar brom1@live.nl



Aan het einde van het jaar hebben we de tuinen klaar gemaakt voor de winterrust en het gereedschap schoon gemaakt en opgeruimd. Intussen ligt de zaadcatalogus al weer op tafel. We gaan genieten van alles wat er nog ligt aan oogst en lekkere dingen klaarmaken.

Behaaglijk thuis zitten heeft ook wel iets prettigs, al gaat er niets boven buiten lekker bezig zijn. Hierbij weer wat tips en wetenswaardigheden en ook weer een interview met een verenigingslid die zijn ervaringen wil delen.

Veel leesplezier gewenst!

Louise van Delden l.delden@chello.nl)

Saskia Grimmelt Saskiagrimmelt60@hotmail.com

Rubriek: Wat is uw beste tuintip?

Ik vind het leuk 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

Vandaag ben ik bij:

Cor van het Hof Tuin:54

Vandaag ontmoet ik Cor van het Hof. Als ik binnen ben bewonder ik zijn mooie uitzicht aan de achterkant van zijn huis. Het beemsterland in al zijn glorie. Het is dan ook een mooie dag. De herfst zit in de lucht.

Cor hoe lang ben je lid van de tuin?

Ik ben 10 jaar lid, ik ben echt een beemsterling, ik ben geboren in de Z.O Beemster op het Noorderpad aan de dooie kant, niet aan de kant van de

Wilgenhoek, het vroegere zwembad.

Ik ben geboren midden tussen de tuinders. Mijn vader was geen tuinder. Hij werkte bij Jonk aan de Volgerweg daar is nu de golfbaan. In de vakanties ging ik daar aardappels rapen, de hele dag, als beloning kreeg ik een ijsje bij Lou Kuiper. Dat was mijn beloning en ik was blij dat ik mijn vader kon helpen. Van mijn 14e jaar tot mijn 19e jaar heb ik gewerkt op een tuinderij in de Beemster. Daarna ben ik gaan werken in Amsterdam, ben ik gaan studeren en heb ik mijn vrouw ontmoet. We zijn gaan wonen op de Nekkerweg, tegenover Van het Hek. Ik had geen grond achter mijn huis, maar vroeg aan Van het Hek of ik niet een stukje grond van ze mocht, we waren goeie burens, ik verbouwde mijn groenten daar als hobby.

Ik heb een assurantie kantoor gehad ,heel wat jaren gewerkt. Verhuisd naar de Middenbeemster en nu wonen we heel tevreden hier.

Ken je veel mensen op de tuin?

Een aantal ken ik zeker, ik ken Dirk Roet en zijn familie en Ton Los ,ik heb ook 8 jaar in het bestuur gezeten.

Er is ook een mooie vriendschap geboren op de tuin. Mijn tuinmaat en ik hebben samen twee en halve tuin. We hebben een kasje geplaatst. Siem Knol, je weet wel die astroemeriakweker, wilde zijn kassen wegdoen en toen hebben wij delen ervan overgenomen. Mijn maat en ik delen de kas, we delen alle groente met elkaar. Ik heb komkommers hij tomaten en we hebben zelfs meloen in onze kas. Fruitbomen heb ik niet. We pakken van elkaar wat we nodig hebben. Dat gaat heel goed samen.

Gebruik je mest?

Alleen als er kompost aanwezig is dan bemest ik de grond waar de aardappelen komen te staan. Verder strooi ik koemestkorrels in het voorjaar.

Ik ben zo benieuwd naar DE BESTE TUINTIP van de andere mensen op onze tuin!

Onbekende groente: selderijknol

De selderijknol is een lekkere en veelzijdige groente, die het goed doet in onze grond. Ik heb in het voorjaar plantjes gezet, maar je kunt natuurlijk ook zaaien. Oogsten doe je als je gaat spitten. De groente is bruikbaar op veel manieren. De knol is lekker in de erwtensoep, daar kennen we hem meestal van, maar selderijknolsoep en selderijknolpuree zijn ook lekker en makkelijk te maken. Dan nog gegratineerde selderijknol uit de oven. Kook blokjes knol 10 minuten en dan in de oven met wat geraspte kaas erover en /of witte saus. Verder kun je er nog een lekkere rauwkost van maken. Raspen en er wat mayonaise doorroeren. Mijn favoriet is de knol puur als kleine blokjes opknabbelen als lekkere snack. En tenslotte moeten we niet vergeten dat het loof al tijdens de groei geplukt kan worden en als vers kruid toegevoegd aan van alles.

Compost, de gebruiksaanwijzing !!

In de maand oktober is er weer een vracht compost gebracht. Ook dit jaar werd er weer geklaagd dat degene die er het eerst bij is er mee aan de haal gaat en anderen hebben het nakijken, terwijl we er toch gezamenlijk voor betalen.

Maar de mensen die zichzelf hebben verrijkt met veel compost hebben hun grond misschien niet verrijkt. De compost is namelijk nogal zuur, terwijl de beemsterklei meer basisch is, en dat maakt heem nu juist zo vruchtbaar. Het advies van Dick van Twisk is dat je niet vaker dan eens per vijf jaar deze compost moet gebruiken. En dan is een laagje van 5 cm meer dan genoeg. Een verstandige tuinder gebruikt de compost alleen op een gedeelte van de tuin, bijvoorbeeld waar de aardappels komen te staan. En kijk goed wat groente en bloemen doen op grond met compost, want veel planten houden niet van zuur.

Gebruik de compost dus met mate en dat spaart ook ergernis bij de tuingenoten die te laat waren.

Het beste kookboek voor de tuinder

Het kan misschien nog, een kado voor de kerst vragen. Als je denkt aan een kookboek dan is dit wel het beste wat je kunt vinden: “ De Groentebijbel” van Mari Maris. Mari Maris was twintig jaar kok en besloot toen om groente te gaan telen. Met haar rijke ervaring kent ze ongeveer elke bereidingswijze van groente. Per groente worden die allemaal behandeld. Veel inspiratie voor als je een bepaalde groente hebt geoogst en nog een bereidingsadvies nodig hebt. Het kookboek is meer een groente-encyclopedie dan een bijbel en zeer compleet, bijna 500 bladzijden.

Simpel lekker kerstmenu met veel groente uit eigen tuin:

Amuse, een lekker hapje vooraf

Koop bij de supermarkt een pakje amusebakjes van toast. Vul ze met het volgende mengsel:

Kook een winterwortel zacht en pureer die. Meng met een bakje roomkaas tot een gladde puree en vul het bakje ermee. Extra feestelijk: een paar garnalen erdoor. Versier met een blaadje peterselie en een kwart kerstomaatje.

Lichte paddenstoelensoep

Maak een bouillon van bouillonblokjes. Als je paddenstoelenbouillonblokjes kunt krijgen is dat extra lekker, maar elke bouillon kan. Bak een bakje grotchampignons in dikke plakken gesneden aan met een gesnipperd uitje en wat groente, zoals wortelreepjes, stukjes bleekselderij, wat doperwtjes of wat je maar lekker vindt. Blokjes rode paprika maken het extra kerstachtig. Het moet knapperig blijven en daarom pas vlak voor het serveren toegevoegd worden aan de bouillon. Voor een extra feestelijk tintje kun je er kleine reepjes gerookte kipfilet aan toevoegen. En een scheutje cognac of witte port. Ook hier weer een peterselieblaadje erop voor de versiering.

Pompoenpuree met zalm en wintersla

Kook aardappels en pompoenblokjes en maak er een lekkere zachte puree van met wat boter en melk of room. Bak de zalm. Was veldsla en maak aan met olie en azijn. Serveer de borden mooi opgemaakt met de puree onder, daarop de zalmoot en de veldsla rondom. Nog wat blokjes rode paprika erop voor de versiering.

Fruitige kerstpudding

Hiervoor heb je gelatine nodig, een fles rosé, suiker en zacht fruit. Misschien heb je nog eigen aardbeien of bessen in de diepvries, maar anders is er in de supermarkt in de vriesafdeling rood fruit verkrijgbaar. Maak volgens de gebruiksaanwijzing de gelatine zacht en voeg bij de lauwe wijn met opgeloste suiker. Voeg op het laatst de vruchten toe. In plaats van wijn kun je ook limonade van rode limonadesiroop nemen.

De pudding moet een paar uur koelen om stevig te worden. Versier met wat toefjes slagroom. Ook mooi in een glas per persoon.





Goed voornemen voor 2015: vlinders en bijen te vriend houden.

Plant daarom een hoekje met wat bloemen die ze lekker vinden. Hier zie je een kleine vos op een maarts viooltje. Maartse viooltjes doen het heel goed op onze grond. Ze zijn rijk aan nectar en ze beginnen soms in november al te bloeien en gaan door tot april, afhankelijk van het weer. De bijen en vlinders zijn extra blij met heel vroeg of heel laat bloeiende planten zoals ook de Phacelia, omdat er in die periodes weinig eten voor ze is. Het Maarts Viooltje is een plantje dat zich makkelijk uitbreidt. Wie wil kan een stekje nemen van de tuinen van Saskia of Louise (34). Ze staan langs de noordrand.

