

## Verenigings berichten

Aardappelen moeten dit jaar op het voorste gedeelte van de tuin verbouwd worden, en niet meer dan één derde van de tuin

-----

## Koffie avonden

Ook in 2017 hebben we weer een aantal avonden



van ontmoeting met de andere tuinders. Informatie uitwisselen onder het genot van een kopje koffie of thee, in de Prieel,

en soms wat er iets bij getrakteerd wat met de groenten/of fruit uit eigen tuin is gemaakt!

Op de avond zelf kun je ook met elkaar rondkijken bij de andere tuinders, en ideeën opdoen.

Dit zijn de data voor dit jaar : 8 mei, 12 juni, 10 juli, 7 augustus, 18 september.

Op maandagavond, aanvang om : 19.30 uur.

Van Harte Welkom !!

-----

## Wie heeft de mooiste tuin?

Verkiezing van de mooiste tuin van het jaar!

Iedereen kan mee doen, jong en oud.

*Wees creatief en kleurrijk of juist netjes en strak.*

*Groentes en bloemen alles is mogelijk.*

Op 7 augustus op de koffieavond, hebben we dan de 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> prijs uitreiking, met een eervolle vermelding in uw tuin.

Ook is er een aanmoedigingsprijs te behalen.

Zou zeggen DOE MEE !! Wie weet wint u de prijs !!

-----



## Even voorstellen.

Mijn naam is Walter Pie, ben getrouwd met Neeltje en we hebben drie zoons.

Ben een boerenzoon en hou van de natuur.

Geboren in Argentinië en in 1982 naar Nederland komen wonen.

Tuinieren is voor mij ontspanning, en doe het met veel plezier.

Inmiddels heb ik 3 tuinen. Ik hou van bijzondere groentes te kweken, zoals de olijf-komkommer.

Ook draai ik sinds kort mee in het bestuur, ben nog op zoek om te kijken welke taak bij mij past.

Kom gerust een keertje kijken op tuinnr: 351-353

Vriendelijke groet Walter



Hallo, ik wil mij even aan jullie voorstellen. Ik doe momenteel de verhuur van de tuintjes.

Mijn naam is Harrie Grooten en ben 52 jaar en ben woonachtig in Stadskanaal. Ik ben getrouwd en samen hebben wij 3 dochters.

Ik werk bij Borgesius en in mijn vrije tijd ben ik graag in mijn tuin.

Vriendelijk groet Harrie

-----

## Gevraagd; Website –Beheerder,

Voor onze eigen website. Ben jij handig en vind je het leuk om de website te voorzien van nieuws, foto's, en bijwerken van de plattegrond van het tuincomplex van verhuurde tuinen en vrije tuinen

Graag berichtje naar [www.amateurtuinder.nl](http://www.amateurtuinder.nl)

## Bijzondere groente

De aardaker is een meerjarig winterhard knolgewas en komt van nature in Nederland en de rest van Europa voor. De plant krijgt mooie paarse bloemen waar in het verleden wel parfum uit is gewonnen. Vroeger werd deze plant veel als groente gegeten en zelfs uitgevoerd naar Frankrijk al sinds 1783. Vandaar dat de plant de naam Hollands muisje kent. Deze klimplant brengt daarnaast ook stikstof in de grond en is dus een goede natuurlijk grondbemester. De knolletjes zijn langwerpige worden als aardappels gekookt of net als tamme kastanje's gepoft. Ze kunnen ook tot plantaardige olie verwerkt worden. Een oud recept: knolletjes 1 uur koken, pureren en met melk en kruiden opdienen. De bloemen, jonge scheuten en zaadpeultjes zijn ook eetbaar.

De officiële naam is van de aardaker is *Lathyrus tuberosus*

## Weg met de preimot

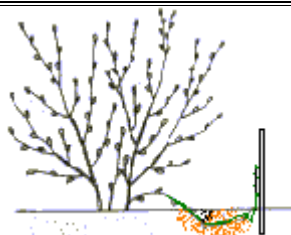
Ziet de blad van uw uitgeplante preiplanten er slap en geel uit? En ruikt u een sterke uiengeur als u er een verlepte plant uittrekt? Dan is de preimot aan de gang geweest. Snij bij ernstige aantasting alle bladeren tot vlak boven de grond af. Dat lijkt erg rigouzeus, aangezien het groeipunt onder de grond zit, komt alles weer goed. De plant gaat vanzelf weer nieuwe blad maken en de mot is weg.

## Blijf gewassen verplaatsen: Vruchtwisseling

Vruchtwisseling betekent: het na elkaar telen van verschillende gewassen op één perceel. Dit houdt in, dat elk jaar een ander soort gewas op de zelfde plek moet staan; pas na drie jaar kan hetzelfde gewas weer op dezelfde plaats. Dit proces zorgt ervoor dat de planten de voedingsstoffen niet uitputten en voorkomt bodemziekten. Bij het toepassen van dit driejarig vruchtwisselingsysteem is het dus belangrijk om bij te houden waar welke plant per jaar staat.

## Knoflook

Voor het planten van knoflook zijn twee perioden geschikt: maart en oktober – november. Gebruik niet zo maar tenen uit een bol knoflook die u in de supermarkt koopt, want lang niet alle rassen zijn geschikt voor ons klimaat. Bij zaadbedrijven koopt u wel geschikte rassen. 'Blanke reuzen' en 'Cristo' zijn wit. Roze teentjes krijgt u van 'Rose du Lautrec'. Plant knoflook op een goed ontwaterd grond. Plant de teentjes op een afstand van 25 X 15 cm. Knoflook goed in hetzelfde vruchtwisselingsvak staan als prei en uien. Zorg voor een goede onkruidbestrijding want het is kwetsbaar gewas.



## Afleggen

Afleggen is een methode van vegetatieve vermeerdering, waarbij een tak zo in de grond gebogen wordt, dat de top weer boven de grond uitkomt. Het afleggen kan o.a. bij hazelaar (*Corylus avellana*), druiven (*Vitis vinifera*), kiwibessen (*Actinidia arguta*) en diverse klimplanten toegepast worden.

Het afleggen geeft meestal een goede beworteling, er is weinig risico op mislukking en de planten worden op eigen wortel geteeld, waardoor hinderlijke wildopslag uitgesloten is.

## Planten verjagen lastige vliegen

Vliegen zijn in de zomermaanden vaak hinderlijke huisgenoten. U houdt ze goed op afstand door wat blaadjes van de vlierstruik te plukken en die verspreid door het huis te leggen. Als u hier decoratieve glazen potjes voor gebruikt, staat het ook nog leuk. Ook de geur basilicum verjaagt vliegen. Zet hiervan een aantal plantjes in de keuken. U hebt er dubbel profijt van, want basilicum is een heerlijk kruid voor allerlei gerechten.



## Kruiden

Kruiden die ook niet in een tuin mogen ontbreken zijn Selderij en Peterselie.

Hoewel *selderij* strikt genomen niet tot de kruiden wordt gerekend, staat bij de meeste tuinders toch wel in het kruidenhoekje. Knol- en bleekselderij staat meestal wel in de groentetuin.

*Selderij* (*Apium graveolens*) behoort tot de familie van de schermbloemigen en komt uit Zuid-Europa.



Het bevat veel vitamine A, B en C, zowel in het blad als in de stengel. De teelt geschiedt het op een beste een zonnige of half schaduw plaats. De zaaitijd van knol-bleekselderij is maart / april.

Al in hun tijd kenden de Romeinen de culinaire

aspecten van dit kruid. Ze pureerden de stengels met peper, lavas, oregano, ui en kruid. De bladeren werden met dadels en ananaspitten gebruikt als vulling voor een speenvarken!

Ze gebruikten het zaad gemalen, als ingrediënt voor selderijzout, te gebruiken als zoutvervanger. Het blad kan fijngehakt worden om in kleine hoeveelheden te gebruiken in salades; het is ook heerlijk bij vis. Samen met de stengel wordt het het blad gebruikt om sap extract te maken. Dit werkt als vocht afdrijvend middel.

-----  
*Volgende Toentje Nais komt Peteselie.*

## Meer Rabarber

Rabarber is makkelijk te vermeerderen. Maak stekken van een plant die minimaal drie jaar oud is. Doe dat door de wortels op te graven en vervolgens in stukken te snijden. In stukken stekken met de schop kan ook. Gebruik de delen van de wortel waar een groeipunt aan inzit zet deze in de grond op een zonnige droge plaats. Rabarber houdt niet erg van natte voeten.



## Uienchutney

De lekkerste chutney maak je zelf. Breng 750 gr. appel instukjes en 150 gr. rozijnen aan de kook in 1½ dl. azijn. Voeg 10

kruidnagelen, 1 eetlepel geraspte gemper. 1 el zout en 2 kaneelstokjes toe en laat en het 35 minuten zachtjes koken. Voeg er de laatste 5 minuten 500 gr. geleisuiker door. Vul drie lege schone jampotten met het mengsel en sluit ze af.

Je kan ze te minste zes maanden bewaren. Eet smakelijk!!

--	--