Tuindersvereniging "DRIEMOND"

Juni 2010

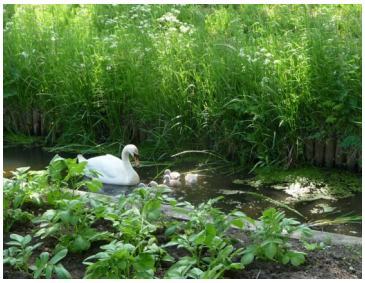
ZOMER

Deze Nieuwsbrief is een uitgave van Tuindersverenigng "DRIEMOND"

Redactie: Letty Corbijn van Willenswaard

In dit nummer:

Waarom deze Nieuwsbrief	1
Mededelingen bestuur	1
Onze jongste tuinder	2
Kruiden	2
Recept	2



- Nieuw leven in sloten en bomen bij het complex.
- Genieten van een goede oogst vergt een goede voorbereiding
- Sluit het hek als u weg gaat.
- Laat geen rommel slingeren, dat trekt ongedierte aan

Waarom deze Nieuwsbrief

Aanleiding voor deze Tuin-Praat is de teleurstellende opkomst van de leden bij de in februari gehouden Algemene Ledenvergadering. Vooruit het weer werkte niet mee, maar toch.

Tijdens deze vergadering moesten belangrijke knopen worden doorgehakt. Denkt u alleen maar eens aan de omstreden te volgen procedure bij de te houden tuincontroles.

Een en ander heeft het bestuur aan het denken gezet. Vooral de vraag "hoe kunnen we onze leden meer betrekken bij het wel en wee van de vereniging" speelde een grote rol.

Besloten is als experiment te starten met de uitgave van een Nieuwsbrief zo halverwege het tuinseizoen.

Meerdere uitgaven hangen af van de inbreng van de leden en onze financiële situatie.

Mocht u ook ideeën hebben dan horen we die graag. Hoe meer mensen er aan mee werken hoe beter.

Hieronder enkele suggesties.
Wat zijn uw ervaringen bij het tuinieren. Wat zijn de kenmerken t.a.v. ons tuinencomplex in vergelijking met bijvoorbeeld uw ervaringen met een volkstuincomplex. Welk onderwerp wilt u extra belicht zien.
Denkt u ook eens aan een bijdrage op onze website.

Het is niet de bedoeling dat alles door één of twee personen wordt aangedragen. Andere inbreng is welkom.

Wij heten onze nieuwe medetuinders van harte welkom en wensen u veel groen plezier.

Mededelingen bestuur

Voor het eerst sinds jaren zijn alle tuinen bij de start van het seizoen verhuurd. Een ongekende luxe.

Dit houdt in dat er een beetje financiële armslag is ontstaan. Onze penningmeester heeft inmiddels alle gelden ontvangen en is akkoord gegaan met de uitgave van deze nieuwsbrief.

Helaas kan de secretaris niet zeggen dat alle kopiecontracten retour zijn,. Kijkt u even na of u uw kopie heeft ingestuurd. Het is van wezenlijk belang.

Het bestuur rekent op uw medewerking.

Onze jongste tuinder

Tjebbe Kamstra tuiniert sinds januari 2010 met passie op ons complex. Hij is twaalf jaar oud en wordt begeleid door zijn opa die hem de kneepjes van het vak leert. Hij vertelt dat hij het erg leuk vindt alles te zien groeien, van zaad tot plantjes, tot oogst. Ook hier geldt "jong geleerd is oud gedaan".

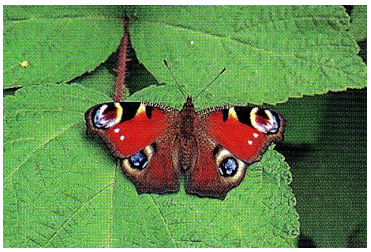
Zo u ziet biedt het tuinencomplex voor elk wat wils.

Het is leuk om te zien hoe een ieder op eigen aard en wijze tuiniert. Zo leer je ook veel van elkaar.

Wij verzoeken een ieder die gebruik maakt van het toilet in het Praathuis bij het verlaten even achterom te kijken. Ook anderen maken graag gebruik van een schoon toilet.

Daar komt bij:
Het bestuur is geen schoonmaakploeg.

Laten we met zijn allen het complex en het Praathuis netjes houden.



Kruiden, lang onderschat

Kruiden zijn planten met een geheimzinnige kracht. Ze bevatten chemische stoffen die we kunnen gebruiken als smaakmaker, geurstof, verf, cosmetisch middel of medicijn.

Neem nu bijvoorbeeld de brandnetel. Een kwelgeest in de tuin, maar voor onze gezondheid van grote waarde. Brandnetels zijn belangrijke voedselplanten voor dagvlinders, zoals atalanta, kleine vos en dagpauwoog.

Wist u dat u de jonge scheuten als groente kunt koken, er soep van kunt trekken of thee? Brandnetels bevatten veel bladgroen, zijn rijk aan vitaminen A, B en C, kalk en ijzer. Het kruid heeft een versterkende werking op het hele lichaam en is geschikt tegen bloedarmoede, drijft vocht af en lost slijm op. De thee wordt gedronken tegen reuma en jicht.

Een afkooksel van brandnetelwortels helpt tegen roos en haaruitval.

Uit de plant wordt chlorofyl gewonnen, dat als kleurstof aan voedsel en medicijnen wordt toegevoegd. Het is een door de EU toegelaten kleurstof, die op de verpakking van voedingsmiddelen de code E140 heeft.

ATTENTIE

Het is belangrijk dat alle kopiecontracten getekend in het bezit zijn van het secretariaat.

Recept voor 4 personen, peperonata

100 ml olijfolie; 375 gr uien, fijn gesneden; 2 teentjes knoflook, geperst; 500 gr rode en gele paprika's, in vieren, zonder zaad; 400 gr tomaten, in stukjes; zout en versgemalen peper.

Verhit de olie in een braadpan en stoof de uien en knoflook tot ze licht gekleurd zijn. Voeg de paprika's toe, doe het deksel op de pan en laat alles op een lage pit 8—10 minuten sudderen.

Voeg de tomaten toe en gebruik royaal zout en peper.

Laat dit, zonder deksel, koken tot de paprika's zacht zijn en de tomaten tot een dikke saus geslonken zijn.

Dit is een eenvoudig klassiek Italiaans bijgerecht. Het kan koud worden gegeten bij een koud vleesgerecht en warm bij biefstuk of karbonade. Ook is het lekker koud als borrelhapje of voorgerecht.