



**Konkelboek
Juni 2019.**

Bestuur en commissies Volkstuinvereniging " West - Beverkoog "

Voorzitter:	Gerrit Struik
Secretariaat:	Jan Valkering Mail: vtvwbk.secr@gmail.com
Postadres:	Janspad 1, 1834 EH Sint Pancras
Penningmeesterschap:	Nathalie Peters. IBAN: NL66INGB0003485691 Mail: vtvwbk.penning@gmail.com
Algemeen bestuurslid:	Bert van Dok
Tuintoezicht:	Harjen Baas
Tuincommissie:	Bert van Dok, Piet Vos en Harjen Baas.
Kantine:	Nathalie Peters.
Tuinwinkel:	Loek Kerkvliet, Piet Vos en voor de administratie: Rob Vrieze
Stroomcommissie:	0612547634
Redactie Konkelboek:	Ben Verschuren Mail: athj.verschuren@quicknet.nl
Website:	www.vtvwestbeverkoog.nl
Beheer Website en Facebook:	Ben Verschuren
Bij calamiteiten:	0643667723



Van de voorzitter.

Wat moet ik nu weer schrijven? De leden zijn van alles op de hoogte via de website, facebook, de tam-tam, verslagen van de secretaris met de notulen. Dat het de laatste tijd koud is geweest en er niks wil groeien weten we ook allemaal.

Dat er bijna niemand extra vrijwilligerswerk wil doen had iedereen al verwacht. Tijdens de ALV kon men via de klusjeskraam een formulier invullen voor een klus ten behoeve van de vereniging, dus voor ons allemaal. Slechts 4 mensen hadden een opgaaf gedaan. Bravo! De rest geloofde het wel. Die is oud, zwak, ziek en misselijk? Natuurlijk een deel wel.

En de overigen?

Niet erg motiverend voor bestuur en commissies! Dus gaan we nu over tot externe assistentie van beroepsmensen. Tja, dat kost wat, maar dat willen we dus. En als we vanwege die kosten de contributie moeten verhogen, gaan we weer steigeren. We leven in een ik-tijdperk en maatschappelijke verantwoordelijkheid is een vies woord. Prima, maar dat heeft wel consequenties. Ik kan het niet positiever brengen. Jij wel? Dan hoor ik graag van je.

Ik laat het hierbij.

Julie voorzitter.

Vrijwilligers.

Waar zouden we zijn zonder vrijwilligers ?

Een vereniging kan niet zonder vrijwilligers.

Hoeveel leden telt de vereniging ? Meer dan 100 !

Slechts een handvol leden stuurt kopij in voor het Konkelboek.

Als je sommige tuinders spreekt, dan hebben ze vaak hele verhalen te vertellen, waarvan sommigen ook interessant, maar insturen ?, ho maar !

Geen tijd, geen zin ?

Redactie Konkelboek.

Diefstal.

Er komen de laatste tijd diverse klachten bij het bestuur over diefstal. Of dit om één notoire dief gaat of meerdere personen betreft is niet duidelijk. Het is wel duidelijk dat een dief die op heterdaad wordt betrapt de toegang tot het terrein wordt ontzegd. Daarover is het bestuur heel duidelijk.

Wij adviseren een ieder om de kas, schuur e.d. af te sluiten. Ook als u even naar het toilet gaat of een kopje thee/koffie gaat drinken in de Konkelboet. Wees op uw hoede en meldt het ons als u iets verdachts ziet.

Gerrit Struik.

Natuurlijk.

Sommige landen zijn gezegend met een overvloed aan natuurschoon en Nederland is zo'n land. Het dorp Sint Pancras valt er zeker niet buiten. Nou vooruit, er zijn enkele dorpstuinen zeer slecht onderhouden en daar wonen dan waarschijnlijk de computernerds, die liever twitteren, facebooken, computeren, gamen en wat er al niet meer bestaat aan dom vertier.

In ieder geval niet verslaafd zijn aan tuinieren zoals 120 mensen op West Beverkoog. Nou ja, verslaafd? Sommigen zie je nooit en anderen elke dag en de tuin laat dat ook duidelijk zien. Ook de natuur buiten de volkstuin bepaalt het decor van ons dorp en dat moeten we zo houden. De oplettende fietser ziet veel schoons voordat hij of zij bij het toegangshek is aangekomen. Natuur en nog eens natuur. Zelf ben ik niet zo'n kenner maar wel een genietter. De natuur heeft voor mij zeer veel geheimen en dat wil ik graag zo houden. Ik ben er van overtuigd dat die prachtige flora en fauna in principe tegenstanders van de mens zijn. Misschien hebben ze daar geen ongelijk in. De mens is immers de grootste vijand van de natuur, maar toch.

De natuur laat geen mogelijkheid onbenut om mij te steken, te bijten, te branden en te vergiftigen. Er is in die wereld geen enkele empathie. Nee, de natuur doet wat zij wil en dat is meestal in mijn nadeel. In een dorpje valt dat nog wel mee, maar als je in het tropisch regenwoud een wandeling maakt, zal je deze stelling graag beamen. Daar is niet veel fantasie voor nodig. In die culturen telen ze overigens wel bananen. In de warmte, dus veel insecten en veel ziekten.

Een banaan heeft geen keuze, want die houdt van warmte. Zo niet de Rijnsburger ui waar we zo dol op zijn. Vooral in de hutspot en bij een harinkje. Die ui houdt van een mild klimaat dus een Hollandse gelegenheid. Honderden en duizenden hectares voor al die Hollanders en vooral voor de export. Tja en als je hele gebieden volzet met uien weten de natuurlijke vijanden je wel te vinden, dus uienvlieg, bolrot, Botrytis, Fusarium, meeldauw, Alternaria, Phytophthora, trips, nematoden, mineervlieg en ga zo maar door.

Daar heb je op de volkstuin weinig last van, want we zetten hooguit twee rijtjes en die zijn moeilijk te traceren voor al die beesten en ziektes. Dat geldt niet voor de uienteler. Die moet wel spuiten met de middelen die onze politici toestaan. De boer in Costa Rica weet daar wel raad op. Hij wast zijn bananen twee keer en dus zijn ze plotseling biologisch. Dit mocht ik niet verder vertellen want dat zou de klokkenluider zijn baan kosten. Bij deze dan.

Maar gelukkig kunnen wij in de winkel kiezen tussen de conventionele ui en de biologische ui. En nu maar geloven, dat die laatste ui al die ziektes zoals genoemd uit zichzelf trotseert! En dan te bedenken dat Albert Heijen de biologische boer 10% meer betaalt voor al dat risico, die de boer loopt. De rest van de winst steken ze in eigen zak. De hufters. De doorsnee consument wil biologisch als we de bladen en kranten geloven. Als je maar stug volhoudt gelooft iedereen je. Daar kun je vergif op innemen.

Ab Seurt

Lekker zonder.

Voedsel is de nieuwe religie. De biologische kruidenier ligt vol met duurzame, verantwoorde producten. Alles is kakelvers, eerlijk, biologisch, slaafvrij en het meeste peperduur.

Wat mij opvalt is dat het woordje “zonder” erg vaak voorkomt, zoals zonder gehard vet, zonder suiker, zonder additieven, zonder chemische bestrijdingsmiddelen en zelfs tampons zonder synthetische weefsels.

Verder heet bijna alles “puur”, “echt”, “eerlijk” en “ambachtelijk” en op traditionele wijze bereid. Dus met de kennis van eeuwen geleden. Gevaarlijke woorden, want dat betekent ook dat alle nieuwe inzichten in voeding worden genegeerd. Dat snapt de consument blijkbaar niet, dus maakt de marketingman daar gretig gebruik van. Of liever misbruik.

Ze verkopen ook brood zonder gist. Niet nodig, zeggen ze. Daar zorgen de natuurlijke bacteriën voor in het desem. Zonder gist krijg je stevig of anders gezegd kliphard brood. Toch zitten er belletjes in de structuur van het brood. Wat is er dan aan toegevoegd? Kan je nergens lezen, want er is geen etiket op het brood, dat de ingrediënten zou vermelden die in het brood verwerkt zijn. Wat is dan toegevoegd? Alles past in de nieuwe marketingtrend. Voorheen werd altijd aangeprezen wat er wel voor allerlei lekkers in zat. Nu lezen we op het etiket wat er allemaal niet in zit. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen, zonder smaakversterkers, zonder conserveermiddelen, zonder toegevoegde suikers, glutenvrij, zonder sulfiet, zonder nitriet, zonder lactose, de “zonders” zijn nog niet op.

De “zonder” claims worden bedacht door marketingmensen en niet door mensen die er verstand van hebben. Een worst zonder nitriet zorgt al snel voor voedselvergiftiging, maar als je er snijbiet of selderij aan toevoegt, die van nature veel nitraat bevatten, wordt dit al snel omgezet in nitriet. Dan ben je er ook, maar het klinkt veel gezonder. En dit is nog maar een simpel voorbeeld, want de industrie is zeer creatief en omzeilt gemakkelijk de voedsel- en warenautoriteit. Zelf noemen ze het creatieve marketing. Ik zie het als regelrechte consumentenmisleiding met een rechtstreekse aanval op mijn portemonnee.

En daarom heb ik een volkstuin, want nu weet ik precies wat ik wel eet en vooral wat niet. Ik bak mijn eigen brood en vertrouw ik op de biologische vleeshouwer, want ik ben een carnivoor. Als ik de wilde eenden over mijn tuin zie vliegen, loopt het water me al in de mond. Dat genot wil ik niet missen en daar ben ik dan graag een beetje naïef voor. Dat mag toch wel ?



Lentefeest in Sint Pancras:
10 juni 2019 - 2^e Pinksterdag

10.00 - 16.00 uur Volkstuinvereniging:
plantjesmarkt, lentemarkt, kunstexpositie,
Tombola en leuke activiteit voor de kinderen
met o.a. puzzeltocht.
Haringkar en diverse versnaperingen tegen
scherpe prijzen!

14.00 - 16.00 uur: Kinderboerderij:
Schapen scheren, Rad van Fortuin,
Demonstratie wolspinnen en diverse
activiteiten voor de kinderen

Locatie: Janspad, Sint Pancras.

Gratis Toegang!!

De Tomaat.

De tomaat behoort evenals de aardappel tot de **Nachtschadefamilie**. De Inca's en de Azteken cultiveerden ze al. In 1590 kwamen de zaden per schip naar Europa.

Overall ter wereld beschouwt men de tomaat als groente en niet als fruit. Botanisch gezien is het fruit maar praktisch gezien een groente. Men zegt dat het komt omdat de tomaat als bestanddeel van de hoofdmaaltijd dient en niet als dessert. Nou ja, het zal wel. Bij de supermarkt moet je ook op groente drukken en dan verschijnt ergens de tekst "losse tomaat".

In het begin van zijn Europese bestaan werd de plant als giftig beschouwd. En dat klopt ook, want de gehele plant bevat Solanine, behalve de rijpe vrucht.

Buitenteelt.

Deze mislukt nogal eens. De plant is erg gevoelig voor Phytophthora. Een schimmelziekte die optreedt bij lage temperaturen zoals 12-14 C en een bladnatperiode van 4 à 8 uur. Zoals in de herfst in Nederland. Bij aantasting van de plant worden stengels, bladeren en vruchten donkerbruin en de vruchten rijpen niet meer af. Dat kunnen we deels opvangen door een ras te kiezen die na 75 dagen draagt. De rassen voor de kas zijn veelal later en dus ongeschikt voor de buitenteelt. Rassen voor buiten maken 3 -5 trossen per plant en groeien niet door (determinant) De rassen voor de kas groeien door tot in het najaar en geven rustig 40 trossen (bij de vakman) en heten indeterminant.

Zaaien en teelt.

Vanaf 15 maart in een bakje binnen bij minstens 20C. Verspenen als de echte tomatenblaadjes uit zijn. Of we zaaien 1 zaadje per potje. Na 8-10 weken kunnen we ze uitplanten in de kas. Vooral niet te vroeg. Een stevige plant groeit makkelijker door na uitplanten dan een kleintje. De zaai bak afdekken. Na 8-12 dagen kiemen de zaden en kan de glasplaat eraf. Kleine plantjes niet verspenen, want die blijven altijd achter. Dan kunnen ze bij 12-16 C verder groeien. Vooral niet kouder want dan stopt de groei. Buitenrassen kunnen we na 20 mei uitplanten bij 40 x 80 cm plantafstand. Dief de plantjes regelmatig. Een plant vraagt licht, maar geen volle zon. Licht zorgt voor suikers en een goede smaak.

Tomaten willen naast stikstof, fosfor ook vooral kalium en wat Kieseriet voor de Magnesium. Als we de planten onregelmatig veel water geven, heb je kans op scheuren in de vrucht. Een kringscheur op de kop betekent dat de natte vrucht in de ochtend te snel droogt in de zon en dat trekt het dunne velletje niet. Vooral ouderwetse rassen hebben hier last van.

Gezond.

Natuurlijk is een zelf geteelde vrucht gezond. Vooral door de vitaminen C,A, B1, B6, fosfor, Kalium, Magnesium en lycopene. Dat is een krachtige antioxidant die door verhitting opneembaar is. De opname vergroot je door de tomaat te combineren met olijfolie.

Notenreepjes.

Vandaag een recept van gastschrijver Simone. Simone is moeder van 2 kids (5 en 9 jaar) en is zich een paar jaar geleden – in verband met haar gluten- en lactose intolerantie – gaan verdiepen in voeding. Nu bij haar jongste dochter dezelfde intoleranties zijn vastgesteld is het “puur” eten nog belangrijker geworden. Niet altijd even gemakkelijk maar sinds ze puur eten zijn hun klachten heel veel afgenomen! “Het werkt dus echt!” aldus een blije Simone. In deze blog deelt ze haar notenreepjes en ik kan je vertellen dat ik ze inmiddels al gemaakt én goedgekeurd heb, smullen hoor!

Ingrediënten:

- 40 gr rozijnen
- 150 gemende rauwe noten
- 1 kleine banaan
- 40 gr cranberry's
- 40 gr zonnebloempitten en/of pompoenpitten
- 25 gr glutenvrije havermeel
- 25 gr glutenvrije havervlokken
- 1 el kokosolie

Hoe maak je het ?

Verwarm de oven voor op 180 graden. Wel de rozijnen in heet water voor in ongeveer 10 minuten. In de tussentijd doe je de noten en cranberry's in een keukenmachine en maal je het tot kleine stukjes (op de hand kan ook maar kost veel meer tijd). Prak de kleine banaan in een mengkom tot een papje. Voeg hierbij de noten, cranberry's, pitten, havermeel en havervlokken aan toe en mix het tot een mooi geheel en voeg op het laatst de uitgelekte rozijnen toe. Smelt de kokosolie in een pannetje en vet daar een cakevorm mee in. Bak de notenreep voor 15 minuten zodat hij een mooie lichtbruin kleurtje krijgt. Om te voorkomen dat stukjes gaan afbreken is het handig om de reep eerst even te laten afkoelen voordat je hem gaat snijden. Eet smakelijk!

Fruitvliegjes.

De vrouwtjesvlieg kan zo'n honderd eitjes per dag leggen en dat doet ze dan het liefst in rottend fruit of etensresten. De levensduur van de fruitvlieg is kort: van zo'n twee weken tot iets langer dan een maand, afhankelijk van de temperatuur. Hoewel het soms lijkt alsof de fruitvliegjes in de fruitschaal ontstaan, zijn ze toch echt gewoon van buiten naar binnen gevlogen. Het zijn altijd geuren waar fruitvliegen op afkomen.

Fruitvliegjes voorkomen

- Het bestrijden van de fruitvlieg begint heel simpel: zorg ervoor dat je geen etensresten laat liggen en gooi overrijp fruit meteen weg. Let ook op het vaatdoekje en de schuurspons: vervang deze minimaal een keer per dag, want ook dit zijn ideale broedplaatsen.
- Ruim de vuile vaat direct weg en laat de vaatwasser met vuile vaat niet open staan. Doe af en toe een scheutje soda in de vaatwasser om de machine en de afvoer goed te reinigen.
- Houd aanrecht en gootsteen goed schoon en zorg er ook voor dat de afvoer schoon is. Om de afvoer goed te reinigen, spoel je er een kopje soda met heet water doorheen.

- Bewaar fruit zo mogelijk in de koelkast of in een goed afgesloten plastic bak.
- Spoel lege bier- en wijnflessen goed om voor je ze wegzet: fruitvliegjes komen namelijk op alcohol af.
- Fruitvliegjes houden niet van sterk geurende kruiden zoals basilicum en lavendel. Een lavendel- of basilicumplant in de keuken maakt je huis dan ook heel wat minder aantrekkelijk voor de fruitvlieg. Een paar kruidnagels of wat teentjes knoflook tussen het fruit doet het ook goed.
- Vuilnisbakken zijn zeer aantrekkelijk voor fruitvliegjes. Houd deze daarom goed schoon: verwijder restjes van deksel en randen en verschoon de vuilniszak iedere dag.
- Wikkel fruitresten eerst in krantenpapier voor je het in de GFT-bak gooit.
- Laat je huis dagelijks lekker doortochten: fruitvliegjes hebben een hekel aan tocht en je houdt de boel ook meteen lekker fris.

Fruitvliegjes vangen

- Neem een glas, doe daar een scheutje rode of witte wijn en een stuk fruit in. Dek het glas af met plasticfolie, doe daar een elastiekje om en prik met een cocktailprikker gaatjes in het folie. De fruitvliegjes komen hierop af en eenmaal in het glas kunnen ze er niet meer uit en verdrinken ze.
- Neem een bakje of kom en doe daar wat fruitazijn en een paar druppels afwasmiddel in. De fruitvliegjes komen op de fruitazijn af en verdrinken door het afwasmiddel.
- Als je de fruitvliegjes met de stofzuiger te lijf wilt gaan, strooi dan eerst wat vlooienpoeder in de stofzuigerzak. Doe je dat niet, dan kruipen de vliegjes later weer uit de stofzuiger. Wat lavendel in de stofzuiger schijnt overigens ook goed te helpen.

Verschillende tuinen.

Een tuin zegt over de eigenaar véél;
meet hij zich naar zijn buurman?
Is hij zó weinig origineel...

Houdt hij soms meer van orde, zijn er
de perkjes keurig net? Of is hij meer
van de wanorde, een wíldte tuin natuurlijk
opgezet?

Die laatste vraagt meer onderhoud dan je
zo denkt en zeker dat je aan bloemen en
planten al je aandacht dan wel schenkt!

Soms heeft men een tuin slechts voor het
gemak. Men zit er dan wel in de zon,
maar geen cént die men graag erin stak!

Ach, gelukkig heeft ieder die vrijheid al
naar gelang de eigen aard
Super-de-luxetuinen voor de échte
liefhebber dan maar liefst bewaard.
Annie.

Fruit bewaren.

Al het fruit kun je het beste op de fruitschaal bewaren. Groente dat je niet in de groentelade bewaart, kun je er beter niet bij leggen op de fruitschaal, maar op een aparte schaal voor groente. Sommige fruitsoorten kun je ook beter niet bij al je andere fruit bewaren, omdat het het rijpingsproces van ander fruit versnelt. Denk bijvoorbeeld aan bananen, appels en peren.

Dit bewaar je **niet** in de koelkast:

1. Tomaten

Tomaten bewaar je buiten de koelkast, op een droge koele plek. Het komt de smaak niet ten goede als ze in de koelkast worden bewaard. Ook drogen ze uit.

2. Aubergines

Ook aubergines kun je het beste buiten de koelkast bewaren, maar niet bij de tomaten. Aubergines zijn gevoelig voor ethyleen, een gas dat bananen, peren, appels en dus ook tomaten uitscheiden. Door deze stof krijgen ze eerder plekken en gaan ze bitterder smaken.

3. Komkommers

Leg jij je komkommers altijd in de groentelade? Niet meer doen. Komkommers drogen namelijk ook uit in de koelkast. Het lijkt niet heel milieuvriendelijk om een komkommer in folie te kopen, maar het verlengt de houdbaarheid met ongeveer een week.

4. Citroenen

Op de fruitschaal kun je citroenen 1 à 2 weken goed houden. Heb je een stuk citroen over? Doe deze in huishoudfolie en bewaar deze wel in de koelkast.

5. Paprika's

Paprika's zijn zo'n week houdbaar buiten de koelkast. Een aangesneden paprika kun je het beste in de koelkast bewaren.

6. Perzikken, nectarines en kiwi's

Deze drie fruitsoorten zijn meestal nog niet volledig rijp als je ze koopt. Je kunt ze het beste bij kamertemperatuur bewaren. Dan wordt het zuur afgebroken en komt de zoete smaak naar boven. Als ze te koud zijn bewaard, rijpen ze niet goed.

Omanido (oud maar niet dood)

Als je jong bent wil je graag ouder worden. Als volwassene, zo tot je zestigste, wil je vooral jong blijven. Als je echt oud wordt heb je geen doel meer om naar te streven. Dat is de leegheid van het bestaan. Oud geworden heb je geen doelen meer. Je hoopt nog dat je het voorjaar haalt, want dan kan je weer zaaien en je hoopt dat je het najaar haalt, want dan kan je de tuin nog ruimen en omspitten voor de winter en daarna hoop je weer....

Nee, je hoeft geen examens meer te doen. Gelukkig niet. Je hoeft geen kinderen meer groot te brengen. Gelukkig niet! Je mag op je kleinkinderen passen. Het liefst één dagje maar. Maar als je echt oud wordt hoeft dat ook niet meer. En toch stelt ieder mens, jong of oud, zich een doel. Al is het maar voor morgen.

Dat is het voordeel van tuinieren. Elke dag heb je wat anders te doen en dat vraagt om een planning, dus een doel.

Misschien is dat de reden, dat volkstuinders zo weinig zeuren. Voor hen is elke dag de moeite waard.

Moestuintips.

Wilt u nog wat zaaien in de maand Mei, nou dat kan.

Bekijk en lees onderstaande tips.

Je kunt nu nog pompoen, courgettes, zomerworteltje, basilicum, radijsjes.

Bonen, zomerpostelijn, spinazie, sla, peterselie, rammenas en bietjes zaaien.

De ijsheiligen zijn voorbij: alle vorstgevoelige planten kunnen naar buiten!

Bescherm vroege aardbeien met een net. Vogels zijn er dol op.

Blijf onkruid wieden. Elke dag een kwartiertje werk in een kleine of middelgrote tuin.

Plant bonen in de tuin vanaf half tot eind mei, vroeger starten heeft geen zin.

Kies voor een droge periode ,dat voorkomt rot.

Nu pas begonnen met een moestuin?

Geen nood, je kunt nog aan de slag met courgettes, pompoenen, radijsjes, bonen, basilicum en peterselie.

Je kunt nog alle kanten op zoals je ziet

Alle zomergroenten worden nu geplant. In de kas vanaf 1 mei als het weer meezit, buiten na 15 mei.

Tomaten groeien nu hard.

Haal alvast wat basaltmeel (een lavagesteentemeel) in huis.

Vanaf volgende maand begin je te dieven, waarbij je het natuurlijk product als wondbescherming gaat gebruiken.

Zomerworteltjes gezaaid, maar nog niet afgedekt met insectengaas? Doe het snel, een nieuwe generatie wortelvlieg wordt actief.

Gerard 24 mei 2019

Overgenomen uit de Moestuin van mrt. 2019

Paardenbloemen

Zo om me heen kijkend, ontwaar ik ze metéén:
die blij-gele paardenbloemen met hun kopjes
die er zo léuk bloeien...

Aan het eind van dit proces hun pluizenbol.

Je blaast er zachtjes op en vol vermaak zie je
hoe de wind hen ráákt, meeneemt naar waar
dan ook. Nimmer staakt!

Een volgend jaar tref je ze dan hier en dáár.

Zij nestelden zich ook in mijn tuin en niet alleen
tussen voegen, óók elders, op puin.

Ik moet er wel aan de slag nu gaan; anders krijg
ik ze daar niet meer vandaan!

Ze dienen er óók wel in sla; je kunt hun blaadjes
eten. Niet te na in de buurt van het verkeer.

Teveel gifstoffen nuttig je meer...

Ook paarden zijn er dól op, daarom heten ze zo.

Kortom: een bloem om te koesteren.

Daarom spijt verwijderen me, ik kreeg ze immers
zomaar cadeau!

Doe ik níets aan die tuin, het wordt me een
wildernis. Maar tóch: dat vrolijke geel, dat ik er
stráks dan wel mis.....

Een open dag van een moestuin

Ik kon wel wat rust gebruiken,
maar begaf me toch maar op pad.
Ik ging naar een voor mij nieuwe
happening: een moestuin met wat
aangeboden biologische lekkernijen.

Zij smaakten me wonderlijk wél.
De producten netjes op rij en zelf-
gemaakte soep begeleidde het snel.

De zon scheen zo heerlijk en ik keek
eens om me heen; talloze fraaie
bloemen en groente die voor je oog
verscheen.

Het was mijn eerste kennismaking en
het is me heel goed bevallen.
Moestuinvrijwilligers die je hartelijk
welkom heten en zelfs een drankje niet
vergeten!

Het geheel zag er noest en nijver uit,
dit zo bescheiden stukje grond.
Producten, onbespoten, vers en zo
erg gezond.

Já, een leuk initiatief dat er is genomen
en bezoekers kwamen steeds af en aan,
zij bléven er maar toestromen.

Annie.

Tuin.

Men ziet het gras en bloemen groeien.
Soms moet je het wel even sproeien.

Maar het is goed.
Om er tussen te vertoeven.

Het is fijn.
Er vaak te zijn.

Met je handen tussen de aarde.
Dat is van onschatbare waarde.

Annie.

Bonenstoofpotje met gehakt:

Porties: 4 personen Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- 1 pot bonemix (kidney, bruine en witte bonen)
- 1 blik tomatenblokjes in sap (400 g)
- 200 g gehakt, in kleine balletjes
- 50 g ui, in blokjes
- 100 g champignons, in plakjes
- 100 g courgette, in blokjes
- 2 el peterselie, gehakt
- 100 g krieltjes, lichtaangebakken
- olijfolie
- peper en zout

Bak de gehaktballetje goudbruin in olijfolie. Voeg de groentes toe en bak deze kort mee. Voeg de tomatenblokjes met sap en de krieltjes toe. Laat het geheel op zacht vuur garen en laat de bonenmix 2 minuten mee sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de gehakte peterselie toe.

Risotto met kapucijners :

Porties: 4 personen Bereidingstijd: 30-45 minuten

Ingrediënten:

- 1 pot kapucijners (360 g)
- 250 g risottorijst
- 4 el olie
- 1/2 bouillonblokje
- 70 g rozijnen
- 100 g kipfilet
- parmezaanse kaas,

geraspt

- peterselie, gehakt
- klontje boter

Bak de rijst glazig in de olie. Maak bouillon van een half blokje. Voeg de bouillon en de rozijnen toe aan de rijst en laat dit mengsel gaar koken in een gesloten pan. Snijd de kipfilet in stukjes en bak deze goudbruin. Roer de kapucijners door de kip en voeg het rijst mengsel toe. Breng het op smaak met Parmezaanse kaas, de peterselie en een klontje boter.

Werkbeurten West Beverkoog 2019

Beste tuinders,

Op de volgende pagina treft u het werkbeurten schema aan voor 2019.

Wij verzoeken u nadrukkelijk op de aangegeven datum om 09.00 uur zich te melden voor uw werkbeurt bij de kantine "de Konkelboet".

*Mocht u onverhoopt toch op de aangegeven datum absoluut niet kunnen, dan alleen telefonisch contact opnemen met **Piet Vos 06-22967915**.*

Hij plant dan een nieuwe datum voor uw werkbeurt in.

De tuincommissie.

Schema Werkbeurten West Beverkoog 2019

23 februari

R Agterberg
J v Baar
C. Bakker
W. Balder
M. Bemelman
A. Braams

9 maart

R Beukers
J Borst
W. Bos
R. Brouwer
G. Brakkee
P. den Boer

23 maart

B Buccheri
T. Alkmema
W.v. Doorn
M. Dijcks
A. Brink
G. Dijcks

6 april

S.v.d. Akker
M. Frens
G. Geerlings
H. Gerdes
K. Duif
A. Zoon

20 april

Harren-Wever
J.v.d. Ham
J.v. Hardeveld
J. Hendriks
N. Glas
M.v.d. Graaf

4 mei

J. de Jager
P. Jongenburger
B. Jongkind
F. Dziurka
M. Hemels
A. Hiddinga-Schipper

18 mei

G. Kerste
T. Klaasen-Hendriks
A.Knol
R. Kok
IJ Kuiper
H. Kuipers

1 juni

J.v. Aalst
J. Leegwater
W. Leijen
R.v.d.Linde
E. de Palm
B. Loffler

15 juni

L.R. v. Tussenbroek
H. Marner
R. Menist
L. Monster
A.v.d.Neut
G. Nooij

29 juni

G. Mooibroek
J. Mooij
S. Mosch
C O'flynn
N. Peters
J. Petersen

13 juli

Y. Schrijver
G. Oppedijk
G. de Pijper
E. Potter
A. Ranzijn
H. Romein

27 juli

Th. Pouw
R. de Vos
R. Schmitz
G. Slort
R. Ruygrok
M. Ouwerkerk

10 augustus

H. Strating
G.Struik
R. Tanke
A. Taws
S. Schuitemaker
W. Slaghuis

24 augustus

J. Terkoolt
R. Termaat
R. Tros
M.v.d.Valk
A. Slotboom
R. Stam

7 september

J. Valkering
G.v.d. Velde
M. Koopman
P. Visser
G.v.d. Swaluw
S.v. Tussenbroek

21 september

P Weijer
J. de Wit
J. Vlaming
C. Verkerk-Figaro
J. Vlaar
A. Giling

5 oktober

S Zeeman
W.v.d. Ziel
T. Zijlstra
D. Zonneveld
M. de Vries
G. Hutschemaekers

19 oktober

D. Zuurbier
G. Wigbout
M. de Wit-Kamphuys
A.v.d. Woude
D.v.d. Vorm
O. Weergang