



**Konkelboek
Maart 2021.**

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 en Gerda Nooy.
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.

Terwijl ik dit schrijf hebben we al lenteweer. Het zonnetje komt door en de tuinders worden nerveus om weer aan de slag te gaan. Pascal gaat volgende week alweer zijn tomaten zaaien, maar ik wacht nog even.

Corona of niet, toch blijven we vergaderen, maar dan via WhatsApp, want de lopende zaken moeten ook worden besproken en beslissingen blijven nodig.

Terwijl het bestuur altijd wakker blijft zijn de leden nog in winterslaap. We hebben een ieder vriendelijk gevraagd per email om kopij in te leveren. Ben heeft vrijwel niets ontvangen! Op deze manier verdwijnt het Konkelboek en komt er een einde aan een lange traditie van onze vereniging. Dat zou jammer zijn. Zonder kopij geen krant.

Wat doen we met de ALV, welke we normaal in maart houden? Toch maar weer uitstellen tot het weer kan. Dat geldt ook voor de zaterdagbeurten. Als we weer beginnen horen jullie dat tijdig.

We hebben plannen voor een beschoeiing aan de spoorloot. Hopelijk kunnen we dat dit jaar voltooien. Hoe en wat horen de aangrenzende tuinders later. We proberen dit te realiseren tegen de minst mogelijke kosten.

De gemeente heeft voorstellen gedaan voor het verbeteren van de verkeersstructuur in Sint Pancras en tot onze verbazing hebben ze een pijl dwars over ons complex getrokken met als tekst: "zoekgebied mogelijke oostelijke ontsluiting". Het bestuur heeft per aangetekende brief bezwaar aangetekend tegen dit plan. Een antwoord laat al weken op zich wachten.

De opmerkelijke tuinder heeft gezien dat de Konkelboet nodig een verfje behoeft. Vrijwilligers met verfkwasten kunnen zich bij het bestuur melden.

Wegens ruimtegebrek gaan we het kruiwagenhok annex opslagplaats uitbreiden. Nu staan de terrasstoelen buiten en de winkel heeft meer opslagruimte nodig.

De tuincommissie meldde dat we inmiddels een lange wachtlijst hebben. Komt dat ook door Corona? Wie weet.

Aan de westzijde van ons complex komt herhaaldelijk stroomstoring voor. De ondergrondse contactdozen gaan lekken en zorgen voor kortsluiting. Het probleem is steeds waar die storing dan wel is. Besloten is om met een ploeg vrijwilligers alle kabels te vervangen en storingvrij aan te leggen. Dus nog even geduld en dan is dit euvel verholpen.

ProRail heeft opdracht gegeven om onze spoorloot te baggeren en dat zou binnenkort gaan gebeuren.

De krokussen, winterakonieten, boscyclamen en de sneeuwkllokken bloeien al volop en dat betekent bijna lente. Natuurlijk hopen we op een beetje zon en droog weer, zodat we weer snel aan het werk kunnen. Spitten, zaaien, timmeren, schoffelen enz. enz.

Allemaal alvast veel succes gewenst.

Jullie voorzitter

Wortelteelt

In elke volkstuin zie je wel wortels groeien.

Voor een optimaal resultaat geven we je een paar tips.

Als je de groeiplaats heel ondiep hebt gespit blijft de wortel ook kort, want een wortel groeit niet verder dan de ploegzool. Als je ziet dat de wortel bij de oogst zijtakjes heeft gemaakt heb je last van aaltjes (nematoden). Volgend jaar heb je dat dus weer of je tuin moet in de winter onder water hebben gestaan zoals onze tuinen aan de spoorsloot.

Bemesting:

Wortels vragen weinig stikstof maar veel fosfaat en nog meer kali en magnesium geeft de wortels een mooie kleur en een sterk gewas. Een slap gewas (teveel stikstof?) geeft meer risico op meeldauw.

Zaaien: Heel dun zaaien op de regel, want we willen niet meer dan 80 wortels op de strekkende meter. Bij uitdunnen dus 1,5 cm per plantje. Als je dikkere wortels wilt hebben doe je 2 cm per plantje. Het is aan te bevelen om het zaaisel af te dekken met vliesdoek. Het verhoogt de temperatuur iets, waardoor de zaden beter kiemen en ze zijn beschermd tegen de wortelvlieg (vuur). Zo laat mogelijk halen we het vlies eraf. Tuinders doen dat eind maart, maar later kan ook.

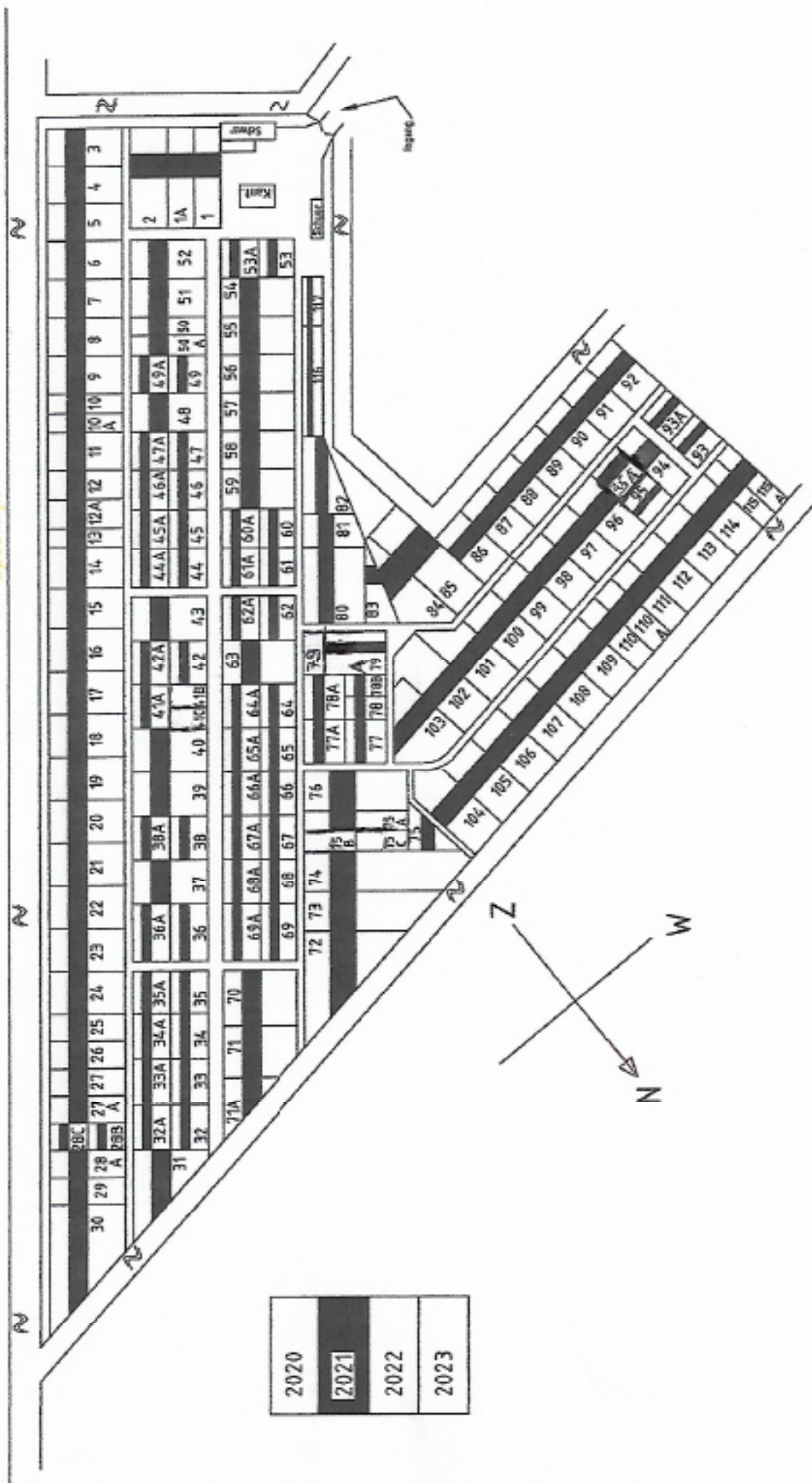
Onkruid wieden doe je heel vroeg in de ochtend, want werken in het wortelgewas verspreidt een geur die de wortelvlieg aantrekt. De vlieg wordt later in de morgen wakker en blijft de rest van dag actief.

Succes.

Aardappelareaal

2021

Spoortlijn



Babygroenten

Deze zie je steeds vaker in de winkel liggen. Mini-bloemkool wit of groen, mini worteltjes als snacks. Kleine slablaadjes in een zakje.

Mini dit of baby dat. En natuurlijk tegen een absurd hoge prijs, want het is een specialiteit.

Bij deze geef ik jullie tips om zelf babygroenten te kweken. Denk erom dat je altijd vroege rassen kiest voor dit doel.

Baby-bloemkool

Als je ze 2 tot 3x dikker plant krijg je vanzelf kleine kooltjes. Met een plantafstand van 25 x 25 cm kom je op 16 planten per m².

Voor Baby rode kolen, baby broccoli geldt hetzelfde.

Baby Wortels

Hiervoor bestaan speciale rassen zoals de rassen Adelaide en Mignon. 8 cm lang.

150 plantjes per strekkende meter aanhouden.

Als je gewone wortels dik zaait krijg je puntige, bleke worteltjes en ongelijk van grootte. Onge-schikt voor dit doel.

Baby rode bieten

Kies het juiste ras. Een vroege kleine biet zoals Pablo . Geen Detroit, want die zijn grof en laat en vormen hele tapse lelijke bietjes.

We telen 120-150 planten per vierkante meter.

Baby prei

40 planten per strekkende meter met een vroeg ras.

Baby spinazie en baby slablaadjes

Dik zaaien en vroeg oogsten.

Zo simpel is het dus. Succes!

Hoe kan ik de allergrootste ui telen?

In Januari zijn alle Beverkoger tuinders uitgenodigd door de firma Groot en Slot om de grootste ui te telen.

Van de firma krijg je een pakje zaadjes. Wees ervan overtuigd dat het gaat om het ras Exhibition. Alleen dit ras maakt een hele grote, zachte, waterige ui. Geschikt voor niks, maar wel leuk want hij wordt erg groot. Het gaat ons om de afmeting en niet om de smaak ofzo.

Een ui wordt het liefst geteeld in zware grond. Vandaar dat er veel uien geteeld wordt in de Noord Oostpolder en in Zeeland. Ook al hebben we die zware grond niet voor handen, kunnen we de ui wel een beetje helpen. Alleen op zand en zavelgrond wordt het wel moeilijk. Diep spitten bevordert de wortelgroei. Een ui heeft een hekel aan natte en zure grond.

Met de plant helpen bedoel ik kunstmest. Koemest bevat te weinig voeding voor dit doel.

Een ui vraagt weinig stikstof, maar veel kali. 1 kg stikstof (N) per 100 m², 1 kg Fosfaat (P) per 100 m² en 2 kg Kalium (K) op hetzelfde stukje. Bloedmeel en/of beendermeel zorgen voor de kleine mineralen. Je mag de ui opjagen en vooral de nitraat wat verhogen. Vergeet de Magnesium niet voor een gezond gewas. Begin een maand voor het planten al met bemesten en elke maand herhalen tijdens de groei.

Je gaan voor bollen van 20 cm doorsnee, dus kunnen we maar 5 planten per strekkende meter zetten. Maar waarom geen 4 per meter? We zaaien eind maart/begin april voor een oogst in september.

Een paar keer een grondtest laten doen is aan te raden om te zien of je de planten genoeg hebt verwend. Een EC van 2 komt in de goede richting. Als je lager zit moet je extra bemesten. Ook een mens wordt niet dik van water en lucht. Goed en veel te veel eten is een voorwaarde. Hopelijk gaat het je zo lukken. Als je vragen hebt, zie ik je wel op mijn tuin (16).

Succes,
Gerrit Struik.

AOW

Thuisgekomen van een dag hard werken op mijn tuin, zat mijn dagtaak er nog steeds niet op. De dag dat ik van Drees mag trekken nadert en dat vraagt zo de nodige werkzaamheden, opdat het ambtenarencorps mijn uitkering kan gaan verzorgen.

Dat moet gebeuren in aanwezigheid van mijn vrouw, want er mag geen vraag met een onwaarheid beantwoord worden anders blokkeren de pennenlikkers mijn recht op een welverdiende AOW-uitkering.

Ik ben geneigd tot een leugentje om bestwil, maar mijn vrouw is meer rechtschape. Vandaar. De SVB had mij de nodige papieren toegezonden.

Daar hoef je niet om te vragen, want je zit in een computer en dan rol je er automatisch uit. Dat gebeurt opnieuw als je uiteindelijk het moede hoofd neerlegt.

In die tussentijd krijg je AOW. Een uitkering voor de reserveperiode. De verlenging noemen ze dat bij het voetbal.

De SVB stelde mij vele vragen. Over mijn verleden en dat van mijn vrouw.

Ze willen alles van je weten. Zelfs zaken, die ik aan mijn intieme vrienden niet vertellen zou.

Vraag 5 bijvoorbeeld: "Bent u al eerder getrouwd geweest en zo ja, wat zijn de namen van uw vroegere echtgenotes?" De beschikbare ruimte voor het antwoord was berekend op een succesvolle acteur of een profvoetballer, maar ik hoefde alleen maar nee te antwoorden.

Ze vroegen gelukkig niet wat ik had uitgespookt voor ik mijn vrouw trouwde.

Zelfs mijn eigen vrouw heeft daar nooit naar gevraagd.

Vraag 7 was: "Hebt u sinds uw huwelijk onafgebroken in Nederland gewoond of ook tijdelijk in het buitenland en hoe lang en in welke landen? Ook weer veel regels voor een antwoord op meerdere vragen in een vraag. Nu krijg ik een misverstand met mijn vrouw, want zo gezegd is zij veel eerlijker dan ik en zij wilde dus alle vakanties in gaan vullen, die wij samen in 45 jaren hebben doorgebracht in het buitenland. Dat kwam door het woord onafgebroken. Zij had gelijk, maar ik vulde nee in. Vraag 9 luidde: "Bent u voornemens in het buitenland te gaan wonen?" Mijn vrouw antwoordde spontaan: "Nee" en dat verwonderde mij, maar stelde mij zeer tevreden. Zij zeurt al jaren over een huisje in Frankrijk, in een levenloos dorpje op het platteland, met een grote tuin die ik mag verzorgen en zij gaat dan naar de toeristische markten voor de gezonde biologisch geteelde groenten.

Er volgde nog veel meer onzinnige en tactloze vragen, die ik met een streepje beantwoordde.

Ik stopte het formulier in de retour envelop. Mijn vrouw merkte op: "Waarom kijk je nou zo treurig?" Nou ja, het is net een lijst van gemiste kansen, antwoordde ik. Eigenlijk realiseer ik me pas na al die vragen, dat we een heel saai leven achter de rug hebben. Maar ja, daar is het nu te laat voor.

Ik plakte de envelop dicht.

Een postzegel plakken was niet nodig.

Een klein voorschotje op mijn uitkering.

Ab Seurt

Wat sneeuwfoto's van februari 2021.



Moestuin beginnen ?

Begin bij het begin

De basis van een succesvolle moestuin is een goede bodemconditie. Daar kun je zelf, afhankelijk van je bodemtype, het een en ander aan doen. Wie een kleibodem heeft, kan de grond luchtiger maken door fijn grind, of meel erdoorheen te verwerken. Klei is van zichzelf heel vruchtbaar en houdt goed vocht vast, zo'n beetje de droom dus. Die compacte, vochtige structuur vind je vaak in de westelijke provincies. Een zandbodem houdt van zichzelf minder goed vocht vast, dus voeg dan wat organische mest toe. Chemische kunstmest draagt niet tot nauwelijks bij aan de verbetering van je bodem."

Wees niet zuinig met moestuinmix

Bij een moestuin in een bak zul je moeten investeren in een moestuinmix. Vaak zie je dat beginners van alles het beste aanschaffen: een mooie schep en goede zaden, maar dan voor 1 euro een mix halen. Zonde. Je hebt geen dure schep nodig, maar wel goede grond. Dat is de basis.

Denk overigens niet dat een moestuinmix minder goed is dan het echte werk.

Zaai dun

Iedereen, maar dan ook iedereen die begint met zaaien, doet dat te dik. Denk maar zo: ieder zaadje wordt een plant. Dus als de zaadjes zich één cm uit elkaar bevinden, gaan de planten elkaar verdringen. De truc? Vermeng je zaad met scherp zand, dan zaai je standaard dunner.

Zaai bovendien niet te diep. Een diepe geul graven is een absolute beginnersfout. Dan zie je bijv. je sla nooit meer terug. Hanteer daarom de volgende vuistregel: zaai net zo diep, als het zaadje dik is. Tuinbonen van bijvoorbeeld 1,5 centimeter steek je niet dieper dan 2 centimeter de grond in.

Maak een plan

Lukraak zaadjes in het rond strooien is ook geen goed idee. Meestal is een moestuin vierkant. Dus deel die ruimte in vieren en maak een plan. Zorg dat je in één deel de wortelgewassen doet, een ander deel de bonen, het volgende deel gebruik je voor bladgewassen en de resterende ruimte is bijvoorbeeld voor aardappelen. Heel belangrijk: die verdeling moet je ieder jaar weer roteren. Hou niet iets te lang op dezelfde plek, want dan ontstaan allerlei akelige ziektes, waar je planten aan dood gaan. In een moestuinbak doe je dat door de ruimte in vakken te verdelen. Zo'n vakverdeling maak je eenvoudig met wat houten latjes of strips. Je hebt trouwens ook kant-en-klare bakken die al in vakken verdeeld zijn'

Zonder zon, kansloos

Tot slot: een tuin op het noorden? Vergeet het dan maar. Dan zie je zo'n plant zielig hangen, puur omdat die op zoek is naar zonlicht. Heb je een balkon op het noorden, dan wordt het hem niet. Voor een moestuin heb je wel een paar uur per dag zon nodig.

De vrijwilligers, onmisbaar!

Elk mens weet wel dat vrijwilligers onmisbaar zijn binnen een vereniging. We hebben te maken binnen de vereniging met onderhoud van gebouwen, paden, perken en nog veel meer. Te veel om op te noemen eigenlijk.

Een groot aantal van de leden weet uitstekend te vertellen hoe er dingen moeten gebeuren. Alleen blijft het vaak bij woorden en of ideeën.

Het is dan ook jammer dat we de problemen niet kunnen ruilen onderling. Een aantal mensen weet altijd wel hoe iemand anders iets op kan lossen.

In onze vereniging springen er toch bepaalde mensen enorm uit.

Zij vertellen niet wat anderen moeten doen. Nou ja soms, omdat het niet anders kan. Maar nemen het initiatief om zelf de daden te verrichten, die op het complex moeten gebeuren.

Helaas in het kader van de wet op de privacy kan ik geen namen noemen.

Een heel aardig voorbeeld is als er tuinders zijn die besluiten om te stoppen met tuinieren en niet in staat zijn om de tuin schoon op te leveren, dan staat er altijd iemand op die de boel gaat regelen.

De kosten worden wel in rekening gebracht maar met de uren, soms dagen waar men mee bezig is om alle zoi van een verwaarloosde tuin te halen is eigenlijk onbetaalbaar en onbetaald.

Het verbaast je soms wat mensen naar de tuin slepen.

Die vrijwilligers zoeken vaak ook naar de goedkoopste oplossing om dingen op het complex te vervangen of goedkoop te repareren.

Benzine wordt niet of nauwelijks gedeclareerd, want deze mensen hebben hart voor onze vereniging.

De kachel in ons clubhuis wordt in de winter regelmatig gestookt om te zorgen dat onze Boet niet achteruit gaat door vocht of andere narigheid.

Als het slot van de poort niet meer open of dicht kan, komt diegene aangesneld en lost het op.

Er is nog veeeeel meer wat ik op kan noemen. maar dat zou te veel tekst gaan worden.

Deze vrijwilliger wil ik dan ook eigenlijk een hart onder de riem steken.

En als u denkt de vereniging kan wel wat extra handjes gebruiken bij dit soort dingen, dan zien we u graag verschijnen!

Het zijn vaak de kleine dingen, die het doen en vele handen maken licht werk.

Gespot.

(Afzender bekend bij de redactie).

Andijvie.

Het is een van de populairste (winter)groenten: andijvie. Lekker in de stampot, maar ook smaakvol als sla. U kunt het koken, smoren en roerbakken. Hoe gezond is deze ruig ogende, en licht bitter smakende bladgroente?

Andijvie (*cichorium endivia*) is een robuuste plant en familie van de witlof. Krulandijvie en frisee zijn een variatie met meer gekrulde en gedeelde bladeren. De gewone andijvie heeft een ongeheel blad (geen insnijdingen). Omdat andijvie voor een groot deel uit water bestaat, verlept de groente snel. Koop dus alleen frisse en stevige kroppen. De onderkant van de stronk mag ook niet bruin of vochtig zijn.

Door hetzelfde water kunt u andijvie het beste zo snel mogelijk na aankoop eten. In de koelkast is het ongeveer twee dagen houdbaar. Als u de andijvie blancheert en goed verpakt, kunt u het ook in diepvries bewaren. Reken per persoon ongeveer 370 à 450 gram rauwe andijvie om na bereiding aan de benodigde 250 gram te komen. Andijvie slinkt namelijk behoorlijk!

Gezond

Gemiddeld bevat andijvie meer mineralen dan andere groenten. Vooral het buitenste groene blad is rijk aan vitamine A, vitamine C en mineralen. Hierdoor is de groente gezond voor hart, maag en lever. Verder wordt gezegd dat andijvie vochtafdrijvend werkt en de lever ontgift. Ook zou het een positief effect hebben op de nieren en hersenen.

Nitraat

Net als spinazie en sla is andijvie een nitraatrijke groente. Voorheen werd geadviseerd om niet vaker dan twee keer per week van deze groenten te eten. Daarbij mocht u nitraatrijke groente niet voor een tweede keer opwarmen. Het onschadelijke nitraat wordt dan namelijk omgezet in het schadelijke nitriet en uit nitriet kunnen kankerverwekkende nitrosamines ontstaan.

Recent onderzoek heeft echter aangetoond dat de risico's voor de gezondheid heel klein zijn. De beperkende adviezen voor het eten de consumptie van nitraatrijke groente zijn daarom opgeheven. Het Voedingscentrum raadt alleen aan om op te passen met nitraatrijke sportsupplementen.

Wanneer?

Andijvie is het hele jaar door verkrijgbaar. Alleen de Nederlandse variant kunt u in januari en februari meestal niet krijgen.

BOERENKOOLSCHOTEL

Aantal: 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten:

- 350 gram Boerenkool
- 200 gram Spekjes
- 200 gram Katenspek
- 1 zakje Aardappelpuree
- 1 Rookworst
- Boter om de schaal in te vetten
- Paneermeel

Benodigheden:

- 2 Pannen
- 1 Koekenpan
- Schaal
- Spatel
- Garde
- Mes
- Schaar
- Ovenschaal

Bereidingswijze:

1. Doe de boerenkool in de pan en voeg water toe. Zet het aan de kook.
 2. Doe de rookworst in de pan en onder water. Laat het op een laag pitje garen.
 3. Kook de boerenkool 15 minuten gaar. Laat de rookworst ook voor 15 minuten in het water (tenzij de verpakking anders aangeeft).
 4. Doe de spekjes in de koekenpan en zet het vuur op middelhoog en bak ze lekker aan.
 5. Verwarm de oven voor op 180 graden.
 6. Vet de ovenschaal in met een beetje boter.
 7. Bereidt de aardappelpuree volgens de verpakking.
 8. Wanneer de rookworst klaar is snij je deze in plakjes.
 9. Nu kan je beginnen met het opbouwen van je schotel. Als eerst doe je een laagje aardappelpuree. Hierna volgt een laag boerenkool, 2 plakken katenspek en de spekjes.
 10. Weer volgt een laag aardappelpuree, dan de boerenkool, 2 plakjes katenspek en nu kan je de rookworst er bovenop leggen.
 11. De laatste laag is een laagje aardappelpuree en de resterende katenspek. Deze draai je een beetje zodat ze, als een soort kokertjes, op je aardappelpuree komen te liggen.
 12. Strooi wat paneer meel over de bovenste laag en eventueel wat boter zodat de katenspek knapperig wordt.
 13. Zet de ovenschotel voor 25 minuten in de oven.
- Nu moet ik wel zeggen dat het een machtig en vol gerecht is en , wanneer je dit wilt, je altijd de hoeveelheid van de ingrediënten kan verhogen of verlagen.

Tip: Lekker wat jus er over heen is heerlijk!