



Nieuwsbrief Volkstuin Vereniging Middelwaert 2023-03-03

Het ontwerpbestemmingsplan "Volkstuinen Middelwaert" (aan de Startsedijk) ligt ter inzage per 3 maart 2023 gedurende 6 weken.

(Ter Sprake weeknummer 9-2023.pdf)

Als reactie op de oproep in de vorige nieuwsbrief om kookrecepten in te sturen kwam een recept binnen van Piet van Dam. Het rondsturen van dit recept hoort nog bij de taak van de huidige secretaris die in charge is tot de ALV van 14 maart aanstaande.

De winter is nog niet voorbij en het recept komt goed van pas in de komende gure dagen met hagel en sneeuw, terwijl u zich zit te verbijten dat er niet in de volkstuin gewerkt kan worden.

Kookbericht van Piet van Dam

Zuurkoolsoep (maaltijdsoep) voor vier personen.

Je haalt er ongeveer 8 koppen soep uit.

Benodigdheden:

- *Pan van 3 ½ liter inhoud voor de 400 gram zuurkool*
- *Maatbeker*
- *Houten roerlepel*
- *Snijplank*
- *Rasp*
- *Mesje*

- *400 gram zuurkoolspek (ligt speciaal in de supermarkt)*
- *1 Rookworst*
- *1 Grote pot witte bonen*
- *1 Bouillontablet voor 1 L*
- *3 Grote aardappelen*
- *3 Grote uien*
- *50 Gr boter of margarine*
- *Zout- peper*
- *Marne mosterd*
- *1 liter water*
- *Roggebrood met katenspek of stokbrood*

Werkwijze:

1. *Uien fijn snipperen en goudgeel bakken in een beetje boter*
2. *Aardappelen schillen en rasp en toevoegen aan de gebakken uien.*
3. *Zuurkoolsap weg laten lopen/ pakje uitknijpen en fijnsnijden*
4. *Zuurkoolspek bovenop de bovengenoemde ingrediënten leggen.*
5. *Bouillon (1 L water met bouillontablet) erop schenken en dit ongeveer 30 minuten zachtjes laten koken.
Deksel op de pan en af en toe de inhoud omscheppen.*
6. *Neem het zuurkoolspek uit de pan en snij het op de plank in kleine blokjes.
Eventueel te veel wit spek verwijderen om te veel vet tegen te gaan. Doe de stukjes weer terug in de pan.*
7. *Witten bonen met het kookvocht nu pas toevoegen en ongeveer 15 minuten zachtjes laten koken.*
8. *Verwarm de vacuümverpakte rookworst in heet water. Haal deze eruit als hij warm is en snijdt deze in kleine plakjes en voeg ze toe aan de soep.*
9. *Opdienen in een soepkom en voeg dan pas zonodig wat zout, peper of een theelepeltje mosterd toe.*

10. *Serveertip:*

Eet er roggebrood met katenspek bij of stokbrood.

Bereidingstijd: ongeveer 50 minuten.

Energie per portie: 3655 kJ (875 kcal)

Bewerkt door: P. van Dam

Oorspronkelijk recept uit de Gelderlander uit de rubriek:

Belterman kookt.

Filmtips van Karin van den Bosch voor de tuinleden

De film “Onder het maaiveld”.

De film gaat over een uiterst actueel thema en laat de fascinerende wereld direct onder onze voeten zien en toont het grote belang van een gezonde bodem. De film geeft inzicht in de bodem en maakt het ongeziene gezien! Een must voor ons allen...

Vanaf 02-03-2023 te zien in diverse bioscopen.

Aldus: Karin van den Bosch (tuin nr.19).

Herinnering 1

De penningmeester van de vereniging heeft een onrustige nacht gehad toen hij de financiën inspecteerde en ontdekte dat er nog **25** mensen vergeten zijn om de contributie en huur te betalen. Een dringende oproep aan de “vergeten” groep om met spoed de betalingsachterstand weg te werken. We zijn geen supermarkt en hebben de prijzen niet verhoogd. Onze voorzitter en penningmeester hebben geen jaarsalaris van 6,5 miljoen. En de vereniging heeft ook geen aandeelhouders.

Herinnering 2

Op 14 Maart 2023 houdt de Vereniging haar **Algemene Ledenvergadering (ALV)** in De Wieken in Molenhoek, 20.00 hr., Esdoornlaan 5, 6584 BD. Zeg uw wintersportvakantie af en kom naar deze vergadering zodat u bijgepraat wordt over

de voortgang van de plannen en uitvoering van de nieuwe volkstuin aan de Startse Dijk.

Moestuincursus.

Wist U dat er ook moestuincursussen gegeven worden?

Kijk op <https://moestuincursus.nl/> met zelfs een aanbieding van een workshop **teeltplan maken.**

En er zijn talrijke andere moestuincursussen zoals

<https://ecomoestuin.com/moestuincursus/>
Of

<https://velt.nu/activiteit/moestuincursus-nieuwlande-1>

Je kunt ook de website van de Vereniging raadplegen om moestuintips en kennis over plagen en ziekten op te doen

<https://www.middelwaert.nl/>

Maar minstens zo interessant is het om de professionele senioren en vaklui van onze vereniging te raadplegen, vaak te vinden in de koffie hoek bij het Praothuus.



Een laatste groet van uw huidige secretaris:
Een mooi moestuinjaar en een moedig pioniersschap toegewenst op Middelwaert-II in 2024

Namens het bestuur

Lambert G. Poels

Secretaris.middelwaert@gmail.com

065 51992285