

Nieuwsbrief oktober 2025

De herfst heeft zijn intrede gedaan op ons complex. Zo langzamerhand vervagen de kleuren in de moes- en bloementuinen. Het zomerpalet maakt plaats voor bruin, oranje en rood. Typische wintergroenten komen op, metershoge boerenkool, spruitjes, palmkool, wortel, prei, knolgewassen en zelfs winterpostelein, spinazie en sla heb ik kunnen ontdekken. Mijn overbuurman heeft in oktober allerlei soorten uien en knoflook gepoot. "Kan ook nog in november" zegt hij. Mohammed is een van mijn voorbeelden als het gaat om wanneer je wat poot. Elk jaar sta ik versteld dat zijn voorgetrokken tuinbonen nog aanslaan in november. Beter dan de mijne in het voorjaar. Het is een bijzonder ras: Syrisch.

De afgelopen weken hebben fikse regenbuien en wind de tuinders verstoord die zo graag hun tuin "winterklaar" wilden maken. Gelukkig is het dan goed toeven in het Praothuus. Vooral op de zaterdagochtend, waar Ria klaar staat met koffie en thee en wat lekkers! En komt er dan een mooie droge zonnige dag, dan kunnen we extra genieten en flink aan de slag.

Met deze nieuwsbrief wil het bestuur een aantal belangrijke en verheugende zaken mededelen.

Belangrijk nieuws:

Nieuw e-mailadres: volkstuin.middelwaert@gmail.com

Door onvoorziene omstandigheden is het oude mailadres niet meer te gebruiken. Onze webmaster heeft het bovenstaande nieuwe adres aangemaakt, dat vanaf nu te gebruiken is. De mail die hiernaar toegestuurd wordt, zal door een van de bestuursleden beantwoord worden totdat we een nieuwe secretaris hebben.

De statutencommissie

Wat hebben deze mensen hard gewerkt om de statuten aan te passen aan de wettelijke nieuwe normen. Het concept gaat eind november met het bestuur besproken worden.

AVG privacy policy

Aankomende weken wordt de AVG verder aangepast en t.z.t kan ieder lid, de daaruit vloeiende persoonlijke privacy verklaring ondertekenen.

Verheugend nieuws



De Tuintafel.

We hebben van Anneke en Thomas een prachtige houten tuintafel cadeau gekregen. Wat gaan we daar de aankomende tijd van genieten. We waren enigszins sprakeloos echter onze dank is groot.

De Poort.

Op 29 Oktober heeft Gelmo in alle vroegte de nieuwe poort geïnstalleerd. Als bestuur hebben we onze gedachten laten gaan over het volgende. Momenteel wordt eenieder verzocht om de poort te sluiten als je als laatste met je auto vertrekt. Afgelopen jaar zijn we echter geconfronteerd met diefstal van materiaal, groente, fruit en de nodige vernielingen. We stellen voor om vanaf nu meteen de poort te sluiten na aankomst op het terrein ongeacht of je nu met de fiets of auto komt of gaat. Dit vooral nu we de winter ingaan en er minder tuinders aanwezig zijn. Zeker als je op de fiets komt, je naar achter rijdt en er geen auto op de parkeerplaats staat, is het verleidelijk voor “derden” om ons terrein op te gaan. In deze denken wij ook aan jullie eigen veiligheid. Over een paar maanden zal er geëvalueerd worden over hoe haalbaar en werkzaam deze maatregel blijkt te zijn.



Tuintoewijzing.

Momenteel zijn alle vrijgekomen tuinen vergeven. Op de ALV zal er een voorstel gedaan worden inzake het beleid m.b.t. de toewijzing van tuinen en dan kan hierover gestemd worden.

Het water

Zolang er geen nachtvorst voorspeld wordt, kan het water op de tuinen aangesloten blijven. Als het water afgesloten gaat worden, krijgen jullie hierover bericht. In het Praothuus en op het toilet wordt de watertoevoer niet afgesloten. Dit is een minder vorstgevoelige leiding.

Van de voorzitter

In mijn tuin wordt het in november steeds rustiger. De kas is opgeruimd, mijn hoofd ook. De bakken waar geen vaste planten in staan zijn leeg. Ja, ik spit de champignonmest nog onder, schoffel het onkruid van mijn paden. In mijn doen en laten ontdek ik traditionele tuinmanieren. Maar hoe leuk is het om van elkaar te leren. Als bestuur willen we dan ook in 2026 gaan starten met een aantal nieuwe tuinactiviteiten.

We beginnen met een praktische fruitsnoeicursus die gegeven gaat worden op locatie. En wat te denken van een plantjes en zadenruil markt of weer heerlijke Nederlandse en buitenlandse hapjes bij de tuinborrel...

In de nieuwsbrief gaan we interessante landelijke groene evenementen vermelden en verrassende recepten uit binnen en buitenland. Deze keer zal Truut ons verrassen met een recept waar ze haar bak- en kookgeheimen prijsgeeft. Wie ooit het genoeg heeft gehad om deze overheerlijke gerechten te mogen proeven, krijgt nu de kans om ze zelf te maken.

Aankomende maanden buigt het bestuur zich verder met een frisse blik over de lopende en toekomstige zaken. We bloeien en groeien om maar in tuintermen te spreken. Geniet nog van de herfst, de mist over de weilanden en de overvliegende ganzen.

Titia en Marianne.

Hieronder volgen nog een oproep van Jeroen en recepten van Truut.

Oproep van Jeroen van den Hurk over snoeiafval:

Beste leden,

De herfst is weer in volle gang en dat betekent dat velen van ons druk bezig zijn met het snoeien van bomen, struiken en planten. Om het snoeiafval op een duurzame manier te verwerken, haal ik het graag op bij je in de volkstuin om het in mijn eigen volkstuin(en) te gebruiken.

Wat kun je doen? Als je snoeiafval hebt, stuur mij even kort een mailtje (pjjhurk@hotmail.com) met het nummer van de tuin én waarom het gaat (bijvoorbeeld tuin 402, takken), dan kom ik het zo snel mogelijk afhalen. Als het snoeiwerk vooraan de tuin ligt kan ik het in een kruiwagen meenemen indien je niet aanwezig bent.

Waarom? Ik ga dit snoeiafval hergebruiken om de lokale biodiversiteit te verbeteren. Door hiermee takkenrillen te maken ontstaan plekken voor de rovers van bepaalde plagen, bijvoorbeeld egels en vogels die zich aan de slakken en insecten in in de omgeving te goed doen.

Wat zoek ik? Ik zoek voornamelijk snoeihout, denk hierbij aan takken van bomen en struiken. Ook stengels van bloemen zijn welkom, bijvoorbeeld van de zonnebloem, aardpeer maar ook andere bloemen met lange stengels zijn geschikt. Alvast bedankt voor je medewerking!

Met hartelijke groet,
Jeroen van den Hurk, tuin 401.

Recept van Truut: Knolselderij in de schijnwerpers.

Nu de regen regelmatig met bakken uit de hemel valt, de hemel grijs kleurt van vermoeidheid, is het tijd voor een hartversterkend soepje.

Romige Knolselderij-bloemkoolsoep

Ingrediënten:

1 knolselderij	500 gram bloemkool
1 grote ui of 2 kleintjes	2 tenen knoflook
1 blokje kippenbouillon	1 tl komijnpoeder
1/2 tl cayennepeper	tijmblaadjes
200 gr kruidenkaas (bv. Paturain)	
peper en zout	zonnebloemolie

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil knolselderij en snij in blokjes. Verdeel de bloemkool in roosjes. Meng knolselderij en bloemkool met de tijmblaadjes, cayennepeper, komijnpoeder, peper, zout en zonnebloemolie.

Spreid het mengsel over het bakpapier uit. Zet het 20 minuten in de oven en hussel halverwege om.

Fruit de ui en knoflook in wat boter. Doe het samen met het knolselderij-mengsel in een grote soeppan. Voeg water en bouillonblokje toe, breng aan de kook en laat het vervolgens 25 minuten op zacht vuur pruttelen. Voeg dan kruidenkaas toe en pureer de soep. Proef of er extra bouillon, peper of zout bij moet.

Topping soep (extraatje):

Bak wat gerookte spekreepjes uit. Snij wat verse peterselie fijn. Strooi over de kommen soep. Eet de soep met wat geroosterd brood.

Van knolselderij kun je ook een heerlijke salade maken. Mijn vrienden zijn er dol op.

Knolselderijsalade

1/3 knolselderij in keukenmachine fijn raspen. Meng knolselderij met handvol rozijnen, 1 fijngesneden sjalotje en 1 appeltje in stukjes. Meng twee eetlepels Griekse yoghurt en 1 eetlepel mayonaise met wat zout en peper. Schep deze yoghurtmayonaise door de knolselderij. Geniet ze, Truut.