



ATV Eigen Tuin

Jaargang 39

December 2017



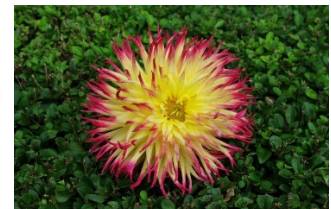
Nieuwjaarsreceptie
14 januari 2018

14.00 uur tot 17.00 uur



In dit nummer: In memoriam Wim Koeleveld Van de voorzitter Even een paar aandachtspuntjes Mededeling Jubileumcommissie Van de penningmeester Alle beestjes helpen Recept Tuin in de winter Compost maken Snoeien Colofon	Van de redactie: Het clubblad komt in tegenstelling tot andere jaren vanaf 2017 4x per jaar uit. Half maart Half juni Half september Half december Wanneer het nodig is zal er tussentijds een nieuwsbrief uitkomen. Beste mede tuinleden: het clubblad is voor en van jullie. Stuur nieuws en stukjes die je geplaatst wilt hebben in naar: clubblad.eigentuin@gmail.com of in één van de brievenbussen.
--	---

In memoriam



Op 30 november is ons erelid Wim Koeleveld overleden..

Heel veel jaren tuinierde Wim op tuin 43 en veel tuinders kennen hem als een heel open persoon en altijd voor een praatje in.

Vele jaren als bestuurslid van onze vereniging actief en daarbij het voortouw genomen op de dahliatuin.

Ondanks dat het de laatste jaren niet zo ging zoals hij verwachtte bleef hij het wel en wee van de vereniging volgen.

Wim heel veel dank voor je enorme inzet voor de vele jaren bij onze vereniging en we zullen je nooit vergeten.



Van de voorzitter

We hebben net de najaarsvergadering achter de rug en nu lijkt de winter definitief zijn intrede te doen. In de najaarsvergadering zijn een aantal besluiten genomen, waarvan u in dit ET Nieuws meer kunt lezen, maar het belangrijkste is wel dat het vernieuwde tuinreglement is aangenomen. Nu hebben wij als bestuur nog huiswerk gekregen om in het huishoudelijk reglement nog wat details te wijzigen en dan zullen die in de voorjaarsvergadering ter goedkeuring worden voorgelegd. De statutencommissie mag trots zijn op haar werk, want met deze gemoderniseerde statuten en reglementen kunnen we weer een aantal jaar vooruit.

Het is nog maar een paar weken tot het jubileumjaar begint en ik weet niet hoe het u vergaat, maar als ik zo het programma hoor (en lees, verderop in dit ET nieuws) heb ik de indruk dat we aardig verwend gaan worden door de jubileumcommissie. Het zal daarnaast een jaar worden van wat veranderingen waarmee we beogen alle tuinen en daarmee het complex weer op en top in orde te krijgen, maar ook van traditie in de vorm van een "ouderwetse" dahliatentoonstelling.

Nu gaan we ons eerst voorbereiden op de kerstdagen en de jaarwisseling en dan weer voorzichtig denken aan het begin van het nieuwe tuinseizoen.

Ik wens u en allen die u dierbaar zijn een fijne kerst en een heel voorspoedig, maar vooral een gezond 2018 toe.

Peter Bisschops.

Even een paar aandachtspuntjes.

In de ledenvergadering van 2 december jl. zijn een aantal belangrijke punten naar voren gekomen die we, ook aan de mensen die niet bij de vergadering aanwezig konden zijn, willen laten weten.

- Per **1 januari 2018 mag er geen groenafval meer gestort** worden op de parkeerplaats ! Dit heeft alles te maken met de nieuwbouw die plaats vindt en een weg die aangelegd gaat worden.

We zijn druk bezig om te kijken voor een andere oplossing.

- Het **toegangshek** van onze tuin mag dicht blijven in de winterperiode. Probeer er aan te denken als u het terrein op- of afgaat om het hek achter u dicht te trekken. Het is in de winterperiode altijd erg rustig op de tuin en we willen dat er geen ongenode gasten binnen komen en wellicht een warm onderkomen zoeken.

- We hebben iemand gevonden die onze **website** bij gaat houden ! Heel erg fijn Merel Smal dat je dit op je wilt nemen, we zijn hier erg blij mee. Dus in het nieuwe jaar is onze website weer actueel. Kijk voor nieuwtjes en werkbeurten op de site www.eigentuinhaarlem.nl

- Algemene **mededelingen** zullen (binnenkort) op de website, aan het raam van het clubhuis, maar ook op het mededelingenbord te zien zijn. Kijk zeker in de winter op het mededelingenbord, omdat de ramen van het clubgebouw nogal eens willen beslaan en de melding onleesbaar wordt.

- Als lid voor de **commissie van toezicht** heeft zich aangemeld de heer Topcinar. Dank daarvoor.

- Het jaar 2018 is ons **jubileumjaar**: we bestaan 100 jaar, u zult het overal tegenkomen in het blad. Laten we er een geweldig jaar van maken met z'n allen. De jubileumcommissie is druk bezig met de organisatie.

Mocht u nog leuke ideetjes hebben die we in de loop van het jaar kunnen organiseren en die natuurlijk ook (financieel) uitvoerbaar zijn, stuur even een berichtje naar ons mailadres: eigentuin@gmail.com

- Ook een oproep aan alle leden voor het **maken van lekkere hapjes** voor de data zaterdag 7 april (receptie jubileumjaar voor alle leden) en de open dagen 14 en 15 juli. Zie ook verder in dit blad.

Marie Klasing heeft al aangegeven te willen helpen en dat er spullen bij haar afgeleverd kunnen worden, zodat zij de hapjes maakt. Er kan contact met haar worden opgenomen via mail: marieklasing@hotmail.com

Uiteraard staat u vrij om zelf fraaie creaties te maken ! Een onkostenvergoeding kunnen we niet geven, maar wel natuurlijk eeuwige roem !

De **dahliacub** is weer compleet. Er komen voor het jubileumjaar 2 dahliatuinen. Dit omdat er anders voor het opmaken van stukjes voor de dahlia-jubileumtentoonstelling niet voldoende bloemen aanwezig zouden zijn.

De dahliacclub gaat zich inspannen om er iets moois van te maken. Dank daarvoor !
Het dahliaweekend zal zijn op 1 en 2 september.

Een belangrijke wijziging in verband met de werkbeurten.

Het is afgelopen jaar bedroevend gesteld geweest bij de opkomst voor de werkbeurten.

Regelmatig kwam het voor dat de werkbeurt-groep die uit 8 personen diende te bestaan, maar uit 2 of 3 personen bestond. Een paar hadden zich telefonisch of via mail afgemeld bij Gerda, maar ook een aantal die helemaal niets van zich lieten horen, ook niet na een herinnering die Gerda verstuurde. Dit kan natuurlijk niet ! Iedereen wil dat ons terrein er netjes en verzorgd uitziet en dat moeten we toch echt met z'n allen doen. Het kan uiteraard altijd een keer gebeuren dat iemand door omstandigheden op een bepaalde datum niet kan, maar laat dit weten, laat iets van u horen. Er kan dan in overleg een andere datum gekozen worden die wat beter voor u uitkomt.

Voor sommigen blijkt dit afmelden erg lastig.

We hebben dan ook besloten, met instemming van de leden die aanwezig waren tijdens de ledenvergadering, om weer met boetes te gaan werken. Dit blijkt helaas nodig te zijn.

Wanneer men 1 keer niet komt voor de werkbeurt, zonder afmelding, zal er een schriftelijke waarschuwing volgen om een volgende keer wel op de werkbeurt te verschijnen. Mocht men de 2de keer weer niet aanwezig zijn op de werkbeurt en dit niet ruim op tijd hebben aangegeven aan Gerda of aan het bestuur, zal er een boete opgelegd worden van € 50,-. Gebeurt dit voor een 3de keer, dan zal er een schorsing volgen.

We hopen dat iedereen er nu beter op gaat letten om, als men niet aanwezig kan zijn, zich af te melden en zijn of haar werkbeurten, eventueel op een later tijdstip, na gaan komen.

Deze boven genoemde maatregel vinden wij als bestuur ook verre van leuk, maar het is afgelopen jaar gebleken dat het blijkbaar niet anders kan.

Bestuur Eigen Tuin





Zaadhandel

Groenten-, Bloemen- en Kruidenzaden
Bloembollen - Klompen - Tuinapotheek

ROOZEN

Spekstraat 5 - 2011 HM Haarlem

T.: 023-5324961

info@janroozen.com

www.janroozen.nl

Het laatste nieuws van de jubileumcommissie.

Ieder lid weet toch wel dat 2018 het jubileumjaar is van onze vereniging ?

Jawel, we bestaan dan 100 jaar !

Je zegt het zo makkelijk, maar er zal toch in die 100 jaar veel zijn gebeurd.

Om dat in dit nummer allemaal op te noemen, dat gaan we zeker niet doen maar we willen zeker wel de leden informeren wat in 2018 op de rol staat.



We beginnen op 14 januari met de nieuwjaarsreceptie.

Is dit zo bijzonder?

Nee, dat doen we alle jaren zo, de tweede zondag van januari.

Maar deze dag willen we alle leden van de vereniging verrassen met een , naar ons idee, leuk aandenken aan het 100-jarig bestaan.

De leden die deze dag niet kunnen, krijgen de attentie later uitgereikt.

Dan gaan we verder naar de 4^{de} april. Ja, dit is de dag, maar dat valt op woensdag en om dan iets te gaan organiseren lijkt ons niet verstandig.

7 April

Dan houden wij een **receptie** voor alle leden van de vereniging in ons clubgebouw.

Vanaf **14.00** uur tot ongeveer **17.00** uur zijn alle leden van harte welkom.

We beginnen de middag met koffie en cake en in de loop van de middag bier, wijn of fris.

Wat ons zo leuk lijkt is dat een ieder zijn steentje aan de gezellige middag bijdraagt om zo de catering in eigen hand te houden en te nemen. De leden die bereid zijn daaraan mee te werken vragen wij om zelf voor wat hapjes te zorgen.

De één maakt dit en de ander maakt weer wat anders. Wel met een minimum van ongeveer 12 hapjes. Geen warme gerechten. Een vergoeding staat er niet tegenover, maar wel natuurlijk eeuwige roem !

Wilt u aan ons doorgeven wat u graag wilt maken ?



8 april



Gaan we **brunchen** bij van der Valk. Tijd 13.00 uur tot 16.00 uur

We hebben getracht om het voor een ieder naar de zin te maken. De brunch is alleen toegankelijk voor de leden die gespaard hebben van 2010 t/m 2018.

Mochten er leden zijn die alsnog mee willen, u bent van harte welkom, maar geef u dan eerst op vóór half januari en met betaling van 80 Euro voor twee personen.

Wat kunt u verwachten met deze brunch:

Het buffet zal bestaan uit 2 of meerdere buffettafels.

We krijgen een aparte zaal of aan elkaar gekoppelde ruimtes, waar we met zijn allen kunnen zitten. We kunnen plaatsnemen aan ronde, feestelijk gedekte tafels voor elk 8 personen.

Mochten er vegetariërs zijn of mensen met een dieet, notenallergie, of mensen die alleen Halal vlees eten, dan wordt daar rekening mee gehouden. Bij inkoop van Halal vlees komen er wel extra kosten bij maar er wordt meer dan voldoende vis geserveerd, dus we kunnen ons afvragen of het echt nodig is.

Dus: mocht u toch nog meewillen maar nog niet betaald hebben, of heeft u een dieet of allergie of iets anders dat belangrijk is om te weten, wilt u dit dan zeker vóór half januari doorgeven.

Dranken die er genuttigd kunnen worden zijn: koffie, thee, alle soorten melk, fris, bier, jonge jenever en wijn.(=het **Hollands assortiment**)

Voor overige sterke dranken moet bijbetaald worden.

Aansluitend aan het buffet kunnen we nog een uurtje na-borrelen tot 17.00 uur.

Omdat waarschijnlijk niet iedereen na het 3 uur durende buffet ook nog een borrel zal willen, hebben we deze vooralsnog gereserveerd voor 60 personen.

Tijdens dit borreluurtje zal geen worst of kaas geserveerd worden. Leek ons niet nodig aangezien iedereen toch wel voldoende gegeten zal hebben.

Ook hier geldt het Hollands assortiment.

Nog even wat punten op een rij:

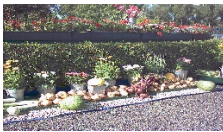
- Gaat u mee op zondag 8 april ?
- Zo ja, komt u met 1 of 2 personen
- Heeft u een dieet waar rekening mee moet worden gehouden

- Blijft u ook bij het borreluurtje
- Wilt u na afloop van de brunch ook nog in het clubgebouw iets nuttigen.
- Ook leden die zich nog niet hebben opgegeven kunnen zich alsnog aanmelden met betaling van de kosten.

Vergeet dan niet om dit zo vroeg mogelijk door te geven bij de jubileum commissie, maar wel vóór half januari !

Daarna krijgt u nog een herinnering, maar als u dan ook niet reageert nemen we aan dat u niet meegaat.

We gaan er zeker vanuit dat heel veel leden meegaan.



Weekend 14-15 juli Open Dagen



14 Juli zal er aan de dag een officieel tintje worden gegeven en dan zullen, naast alle tuinleden, ook andere gasten uitgenodigd worden. We denken aan de AVVN, andere tuinverenigingen, donateurs, oud-bestuursleden, adverteerders enz.

Ook zal op deze dag een erepenning worden uitgereikt door (waarschijnlijk) de burgemeester van Haarlem. Met de opening van deze leuke dag zullen de nodige woorden gesproken worden als de voorzitter de penning in ontvangst gaat nemen. We zullen de burgemeester ook uitnodigen om een rondje met ons te lopen om al onze fraaie tuinen te bewonderen. Zo'n feestelijk rondje wil niemand missen natuurlijk, dus: ben daarbij aanwezig !!

Hoe het weekend er verder uit gaat zien ?????

We denken er hard over na.

Ook tijdens deze dagen willen we de leden vragen om de catering te verzorgen zoals wij op 7 april hebben voorgesteld.



Weekend 1 en 2 september



De dahliacub lijkt weer compleet te zijn. Dit in ieder geval voor het jubileumjaar.

Heino en ook andere oud dahliacub leden gaan voor een goed geheel zorgen, waarbij Heino en Carla de tentoonstelling in het clubgebouw voor hun rekening zullen nemen.

Er wordt voor dit bijzondere jaar een tuin beschikbaar gesteld met voor een gedeelte dahlia's en ook andere bloemen. Er zullen dan voldoende bloemen voorradig zijn voor het opmaken van stukjes.

Een het ander zal verder nog uitgewerkt worden.

Zoals u ziet zijn wij als commissie al druk met de voorbereidingen voor ons feestjaar.

Zeker willen wij als commissie een beroep doen op de leden die ons steun willen en kunnen geven.

Laten wij er met zijn allen voor zorgen dat het een jaar is om nooit meer te vergeten.

De jubileum commissie

H.J. Slierings dakdekkersbedrijf in Noord Holland

Met 25 jaar ervaring.

Is een betrouwbaar en professioneel dakdekkersbedrijf in Noord Holland, Haarlem en omstreken.

H.J. Slierings werkt met gecertificeerde dakdekkers, met zeer veel kennis van zaken.

Ons adres:
Kuppersweg 1
2013 EA Haarlem
0235320895
Info: slierings@xs4all.nl





Beste mede-tuinleden,

De feestdagen zijn weer in aantocht, Sint is de deur weer uit, de Kerstman is in aantocht, een nieuw jaar staat te trappelen om binnen te komen en niet te vergeten natuurlijk onze tuin die 100 jaar wordt.

Over het 100 jarig bestaan van onze tuin is al het een en ander verteld in de najaarsvergadering. DE belangrijke datums vindt u ook terug, elders in dit blad. Wat ik wel nog wil benadrukken is het volgende: de brunch is alleen voor de leden die betaald hebben voor het jubileumjaar tot en met 2018. Mochten er nog leden mee willen gaan met de brunch bij Van der Valk in Haarlem, maar daar afgelopen jaren over getwijfeld hebben of een andere reden hadden om nog even niet te betalen, u kunt alsnog beslissen om mee te gaan. Dit kan heel simpel door € 80,- over te maken op de rekening van Eigen Tuin onder vermelding van brunch 2018. U en uw partner, vriend of familielid bent dan van harte welkom. Doe dit dan wel voor half januari 2018, want we zitten met de reservering bij Van der Valk. Voor de leden die al betalen: 2018 is het laatste jaar dat de € 10,- betaald dient te worden voor het jubileumfonds.

Op 20 december verwacht ik de afrekening voor de elektra. Voor die tijd gaan we de meters opnemen en de elektrastanden noteren. U ontvangt na het opnemen van de meterstanden een factuur om de door u verbruikte stroom te voldoen. Op de factuur zult u ook uw meterstand terugvinden. Het zal over het algemeen gaan om kleine bedragen, dus graag deze rekening zo snel mogelijk betalen. Het bedrag van de elektra en van de tuinhuur graag apart overmaken.

De factuur voor de te betalen nieuwe tuinhuur ontvangt u begin januari 2018. Uiteraard zie ik graag dat er zo snel mogelijk betaald wordt, maar uiterlijk vrijdag 30 maart moet de tuinhuur binnen zijn. Is de tuinhuur dan nog niet binnen, dan ontvangt u automatisch een herinnering.

Hieronder de nieuwe tuinhuur voor 2018.

LET OP !! Het eerste overzichtje is exclusief het jubileumfonds, de tweede is inclusief. Dus voor de leden die alle jaren hebben betaald, geldt het tweede overzicht.

Ik hoop dat alles zo voldoende duidelijk voor u is. Mochten er nog vragen zijn, laat het dan even weten. Dat kan via mail of kom even binnenlopen tijdens een van de inloopsprekken.

Ik wens u, ook namens de andere bestuursleden, heel gezellige feestdagen en een geweldig tuinjaar in 2018 !

Reineke Mooijekind
Penningmeester

	Bijdrage	Bijdrage	Bijdrage	18 tuinen	3 tuinen	63 tuinen	
Vaststelling bijdrage 2018 BEDRAGEN EXCLUSIEF JUBILEUMFONDS	per jaar	per jaar	per jaar	jaaropbr.	jaaropbr.	jaaropbr.	Totaal
	400 m2.	300 m2.	200 m2	400 m2.	300 m2.	200 m2	
Bijdrage tuin	€ 136,00	€ 102,00	€ 68,00	€ 2.448,00	€ 306,00	€ 4.216,00	€ 6.970,00
res.rioolaansluiting	€ 4,54	€ 4,54	€ 4,54	€ 81,72	€ 13,62	€ 286,02	€ 381,36
verenigingscontributie	€ 23,37	€ 23,37	€ 23,37	€ 420,66	€ 70,11	€ 1.472,31	€ 1.963,08
Bijdrage AVVN	€ 25,40	€ 25,40	€ 25,40	€ 457,20	€ 76,20	€ 1.600,20	€ 2.133,60
	€ 189,31	€ 155,31	€ 121,31				€ 11.448,04

	Bijdrage	Bijdrage	Bijdrage	18 tuinen	3 tuinen	63 tuinen	
Vaststelling bijdrage 2018 BEDRAGEN INCLUSIEF JUBILEUMFONDS	per jaar	per jaar	per jaar	jaaropbr.	jaaropbr.	jaaropbr.	Totaal
	400 m2.	300 m2.	200 m2	400 m2.	300 m2.	200 m2	
Bijdrage tuin	€ 136,00	€ 102,00	€ 68,00	€ 2.448,00	€ 306,00	€ 4.216,00	€ 6.970,00
res.rioolaansluiting	€ 4,54	€ 4,54	€ 4,54	€ 81,72	€ 13,62	€ 286,02	€ 381,36
verenigingscontributie	€ 23,37	€ 23,37	€ 23,37	€ 420,66	€ 70,11	€ 1.472,31	€ 1.963,08
Bijdrage AVVN	€ 25,40	€ 25,40	€ 25,40	€ 457,20	€ 76,20	€ 1.600,20	€ 2.133,60
Jubileumfonds	€ 10,00	€ 10,00	€ 10,00				
	€ 199,31	€ 165,31	€ 131,31				€ 11.448,04
Bijdrage 2018	€ 199,31	€ 165,31	€ 131,31				
Bijdrage 2017	€ 195,31	€ 162,31	€ 129,31				
verhoging	€ 4,00	€ 3,00	€ 2,00				

Verstand van lekker eten

Keurslagerij van der Geest
Rivièradreef46 Winkelcentrum Schalkwijk
2037 AH Haarlem
Tel. 023 5333313



Dinsdag 09 januari - Presentatie, met titel 'Alle kleine beestjes helpen'
Spreker: MARC SIEPMAN, humist, zelf benoemd ambassadeur van het bodemleven.

'We weten tegenwoordig meer over de beweging van de hemellichamen dan over onze eigen bodem'.

Marc geeft sinds 2013 door heel Nederland en Vlaanderen zijn cursus humisme. Humisme is leven met inachtneming van alles wat ondergronds leeft.

In de bodem leven talloze organismen zoals bacteriën, schimmels, protozoa, nematoden, mijten, slakken en wormen. En allemaal in verbijsterende aantallen en een onvoorstelbare diversiteit. Een kwart van alle biodiversiteit leeft ondergronds en al die kleine beestjes helpen om plagen en ziektes de kop in te drukken en de planten veel gezonder te maken.

Marc leert ons over het belang van de bodem, want de bodem wordt wereldwijd op grote schaal mishandeld en uitgeput. Dit heeft niet alleen zijn weerslag op de gewassen die geteeld worden, maar ook op de gezondheid van mens en dier. Daarnaast lijdt het klimaat eronder (en lijdt de bodem weer onder het veranderende klimaat) en hebben we steeds meer last van milieuvervuiling en ondervinden we overlast van water - soms is er teveel, soms is er te weinig. Al deze problemen hebben een gemene deler: **de bodem**. Als we beter met onze bodem om leren gaan, zullen de problemen ofwel verminderen, ofwel geheel verdwijnen...

Locatie: wzc De Blinkert, zaal De Duinpan, Rockaertshof 66 te Haarlem

Aanvang presentatie: 19:30 uur, zaal open vanaf 19:00 uur

Info: humisme.nl

Toegang gratis

Recept:

'Vegducken' is het vegetarische antwoord op een 'turducken', een gevulde kalkoen. De benaming 'turducken' is dan weer een samenvoeging van turkey (kalkoen), duck (eend) en chicken (kip), waarbij de kalkoen wordt gevuld met een mengsel van eend, kip, broodkruim, kruiden en specerijen. Er bestaat ook een 'gooducken', waarbij dan een gans wordt gebruikt om te vullen.

Een 'vegducken' wordt gemaakt met een pompoen als basis - ik heb ze eigenlijk niet anders gezien. De pompoen geeft de broodnodige stevigheid, want deze pompoen ga je namelijk vullen met allerlei andere lekkerheden. Daarna bindt je de twee helften stevig aan elkaar vast, rol je de gevulde pompoen in aluminiumfolie en zet je hem een aantal uren in de oven. In Nederland heeft dit gerecht dankzij foodstyliste, receptenschrijfster, columniste en kok Yvette van Boven bekendheid gekregen en is het omgedoopt naar 'pompoenrollade' met een kleine aanpassing hier en daar. Het originele recept is blijkbaar uitgevonden door vegetariër Katherine Sacks en gepubliceerd op de website Epicurious.

Lees hier haar verhaal.

Echter, ik heb over Katherine's recept diverse reviews gelezen van ontevreden thuishouers die zeggen dat het er prachtig uit ziet, maar dat of de handel uitelkaar valt wanneer je hem aansnijdt, of dat de groenten niet helemaal gaar zijn. Daarnaast vinden ze het de tijd niet helemaal waard dat het kost om dat ding in elkaar te zetten. Ik denk dat twee van deze klachten redelijk goed op te lossen zijn. Zo zou je de courgette en aubergine eerst in zijn geheel kunnen blancheren om daarna te halveren en uit te hollen (opgenomen in het recept hieronder). Of verleng de baktijd in de oven. Voor wat betreft het uitelkaar vallen, is het denk ik zaak dat de pompoen niet te vol wordt, de massa en de lagen zelf heel goed worden aangedrukt - want dat is namelijk je cement - en dat het opbinden van de twee helften pompoen met keukentouw ook flink stevig moet gebeuren (je zou daar wat extra handen kunnen gebruiken om de pompoenhelften op elkaar te houden terwijl jij het touw eromheen bindt). De tijd die het kost om dit gerecht te maken is ook niet helemaal zuiver. Je hebt inderdaad veel snij- en hakwerk, en dan met name voor de rauwe pompoen die je moet zien uit te hollen, maar wanneer dat ding eenmaal in de oven zit, is de rest een fluitje van een cent want de oven doet de rest. Wat mij betreft is dit gerecht wel degelijk de moeite waard om te proberen en om mee te variëren qua ingrediënten.

Let er wel op dat, wanneer je de aubergine en courgette koopt, zij ongeveer dezelfde vorm hebben als de pompoen en in elkaar kunnen passen.

Wat heb je nodig? Voor 1 vegducken:

125 g pecannoten | 1 courgette, geblancheerd, gehalveerd, vruchtvlees verwijderd en bewaard | 1 aubergine, geblancheerd, gehalveerd, vruchtvlees verwijderd en bewaard | 1 flespompoen, vruchtvlees verwijderd en bewaard | 2 bosuien, schoongemaakt

Voor de vulling:

courgettevlees | auberginevlees | pompoenvlees | 1 teentje knoflook, gepeld en grof gehakt | 1 sjalotje, grof gehakt | 125 g shiitake of portobello's, grof gehakt | 1 el olijfolie | 3 takjes tijm | 2 grote eieren | 225 g Parmezaanse kaas, geraspt | 115 g broodkruim of paneermeel | 3 el platte peterselie, grof gehakt | 1 tl zout

Voor de maple syrup-boter:

225 g ongezouten roomboter | 0.5 el chili-vlokken | 1 teentje knoflook, gekneusd en gepeld | 2 el maple syrup | 6 takjes tijm

Voor de kruidenboter:

resterende maple syrup-boter | 2 el munt | 1 el citroensap | 1 tl zout | 3 el platte peterselie, fijn gehakt

Hoe maak je het? Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rooster de pecannoten in 10 à 15 minuten tot licht goudbruin en hak daarna grof. Verhoog de temperatuur naar 200 graden Celsius.

Prik met een vork gaatjes in de binnenkant van de pompoen en courgette en maak met een mes een ruitpatroon aan de binnenkant van de aubergine. Snijd de bosuien zo bij dat ze de lengte hebben van de pompoen.

Doe voor de vulling de knoflook, sjalot, paddenstoelen, courgettevlees, auberginevlees en pompoenvlees in een grote schaal en maal beetje voor beetje fijn in een keukenmachine. Verhit de olijfolie, voeg de groentepuree en tijm toe en bak in ongeveer 5 minuten goudbruin. Schep uit de pan en laat afkoelen. Haal de takjes tijm uit de groentepuree, voeg eieren, Parmezaanse kaas, broodkruim, 3 eetlepels peterselie en 1 theelepel zout toe.

Laat voor de maple syrup-boter, de boter, chili-vlokken, knoflook en tijm in een pan smelten en voeg de maple syrup toe.

Bouw de vegducken: bestrijk de pompoenhelften met wat maple syrup-boter en bestrooi met 0.5 theelepel zout. Schep 6 eetlepels van de groentepuree in elk van de pompoenhelften, spreid goed uit over de hele binnenkant en druk goed aan.

Bestrooi met eenderde van de pecannoten. Leg de auberginehelften in de pompoen, bestrijk ze met maple syrup-boter en bestrooi met 0.5 theelepel zout.

Verdeel 5 eetlepels en 1 theelepel van de groentepuree over de helften, spreid goed uit over de hele binnenkant en druk goed aan. Bestrooi met een derde van de pecannoten. Leg de courgettehelften in de aubergine, bestrijk ze met maple syrup-boter en bestrooi met een snufje zout. Verdeel de rest van de groentepuree over de courgettehelften, spreid goed uit over de hele binnenkant en druk goed aan. Bestrooi met de helft van de resterende pecannoten (hou de rest apart) en leg de bosui in de lengte in het midden. Leg nu de twee pompoenhelften snel, maar voorzichtig op elkaar, druk goed aan tot volledig gesloten en bind ze met keukentouw stevig vast (hier komen de extra paar handjes goed van pas). Bestrijk de bovenkant van de pompoen met maple syrup-

boter (hou de rest apart) en bestrooi met 0.5 theelepel zout. Wikkel de pompoen in aluminiumfolie en sluit goed af. Zet het pakketje op de bakplaat en gebruik twee ovenvaste steunen om de pompoen op zijn plek te houden. Bak het pakketje minimaal 2 uur in de oven totdat de pompoen aan de buitenkant zacht is.

Verwijder het folie en laat 20 minuten rusten.

Haal ondertussen de tijm uit de resterende maple syrup-boter en verwarm op laag vuur. Voeg munt, citroensap, zout en peterselie toe.

Hoe serveer je het? Snijd de pompoen voorzichtig in plakken en serveer met de kruidenboter en resterende pecannoten.



Laat het mij weten of het lekker heeft gesmaakt
Floor Hooft

Tuin in de winter.

Als beginnend tuinder, nou ja, nu toch al weer anderhalf jaar, speur ik het internet nogal eens af over wat ik aan mijn tuintje in de winter kan doen.

Zo hadden we het laatst over onze Hortensia's die al weer knoppen aan het vormen zijn. Die malle planten hebben de lente al in hun bol ! Niet zo handig als er nog een flinke vorst kan komen.

Nu vallen de meeste winters hier in Nederland wel mee, maar vorige winter hebben de planten toch schade opgelopen. Nou, dachten we, we gaan ze wel voorzichtig afdekken met wat noppenfolie als we horen dat het streng gaat vriezen.

Wat lees ik nu: nee, absoluut niet doen, dit is uit den boze ! Oeps... sorry, dacht ik bij mezelf...De bloemknoppen worden dan te nat en gaan rotten, lees ik verder. Eventjes afdekken mag, maar dan ook maar heel eventjes.

Nu zijn we in ons kasje toch weer aan het zaaien geslagen. We konden het niet laten. Slazaadjes en verschillende kruiden. Leek me gewoon leuk, toch wat fris groen.

Nu las ik dat Kropsla niet zo snel bevriest in de winter. In de koude bak schijn je nog makkelijk sla te kunnen kweken. Wel een beetje afdekken met een glasplaat tegen de ergste regen, maar misschien toch in de winter een mals kropje sla. Het valt te proberen, dus toch niet zo gek.

Verder zag ik dat je nu de druif kan gaan stekken. Het schijnt nu de goede periode te zijn...Toch nog maar eens gaan zoeken hoe je dat het beste aanpakt.... Dat zeggen ze er helaas niet bij...

Ook het weghalen van onkruid bijhouden, maar dat groeit gelukkig niet meer zo hard. Dat was in de zomer toch een aardig klusje elke keer..

Kortom, toch nog wel wat te doen op de tuin, maar wel in een wat rustiger tempo. Ik ga alvast plannen maken voor het voorjaar !



Compost maken

Compost is een waardevolle meststof en een fantastische grondverbeteraar. U kunt compost kant-en-klaar kopen, maar ook zelf maken van uw groenten- en tuinafval. Het composteren gaat vanzelf, al kunt u wel een handje helpen. Met deze tips heeft u snel resultaat van uw composthoop.

Opzetten

Compostering is een natuurlijk proces, dat afhankelijk van het materiaal en de omstandigheden, korter of langer duurt. Door het gebruik van speciale compostbakken die u bij uw tuincentrum kunt kopen, blijft het overzichtelijk in de tuin en wordt het proces van compostering versneld. Maar ook een losse composthoop werkt snel, als u de volgende regels in acht neemt.

Kies een plaats waar redelijk wat zon komt, want warmte versnelt het proces. Begin met een laag luchtig afval en maak grote stukken klein. Werk er wat tuingrond door en strooi er, als de laag zo'n 20 cm dik is, wat compostmaker over.

Dan weer een laag van 20 cm, compostmaker erover enz. tot de composthoop een meter hoog is.

Nu kunt u hem afdekken met gras of gatenfolie en de natuur zijn werk laten doen.

Wat kan er op de composthoop?

Bijna al het tuin- en keukenafval zijn geschikt om te composteren. Hoe kleiner u het afval maakt, des te sneller zal het proces verlopen. Takken dienen eerst versnipperd te worden. Hiervoor zijn hakselaars te koop. Coniferenafval verteert heel langzaam, dus dat kunt u beter niet op de hoop gooien. Vermijd ook sinaasappelschillen en grote hoeveelheden gras. Een algemene richtlijn: gooi nooit teveel van één materiaal op de composthoop, maar gebruik verschillende soorten afval door elkaar.

Compostversneller en kalk

Bij uw tuincentrum vindt u verschillende compostversnellers. Dit zijn middelen die actieve micro-organismen bevatten die het composteringsproces aanzienlijk vlugger laten verlopen. Ook een laagje kalk tussen de verschillende lagen afval heeft een gunstige invloed op de compostering. Op deze manier geholpen, zal uw composthoop na zo'n week of acht mooie, zwarte grond leveren.

Omzetten

Als u de composthoop een paar keer omzet - de bovenste lagen naar onderen werkt - versnelt u het composteringsproces. Is de hoop te droog, dan kunt u wat water toevoegen.

Bronvermelding:

Oosteinde. Zie advertentie achterzijde.

Snoeien

Snoeien is belangrijk voor de groei en ontwikkeling van uw planten en struiken, maar komt vaak ook nogal precies. Wanneer u de juiste informatie heeft kunt u het snoeien prima zelf en hoeft u daar geen professional voor in te schakelen. Snoeien heeft altijd een doel. En u heeft altijd een bepaald resultaat voor ogen wanneer u gaat snoeien. Snoeien is voornamelijk belangrijk voor het versnellen van de groei van planten. In sommige gevallen kunt u met snoeien de lichtinval verbeteren, zodat de groei wordt gestimuleerd. Maar u kunt ook snoeien om een bepaalde vorm te krijgen in een haag of buxus. Bovendien moeten oude takken wel eens plaatsmaken voor nieuwe takken, omdat dit ten goede komt aan de plant. Kortom: redenen genoeg om uw planten, struiken en bomen regelmatig te snoeien.

Snoeiseizoen

Snoeitijd is niet per definitie gebonden aan een bepaald seizoen. Wanneer u moet snoeien hangt af van het doel, het soort gewas en de bepaalde gevoeligheden van sommige gewassen. Het is dus niet zo dat de winter en het vroege voorjaar de momenten zijn om eens lekker te snoeien. Het is wel een feit dat het meeste snoeiwerk in die periode kan worden gedaan. Maar let op: bij 5 tot 10 graden vorst kunnen uw gewassen niet worden gesnoeid vanwege het bevriezen van de wond.

Snoeien in de zomer

In de zomermaanden kunt u ook enkele planten en struiken snoeien. Zo kunt u in juli aan de slag met uitgebloeide lavendel en rozen. Alle hagen en gesnoeide heesters kunnen het beste worden gesnoeid na de langste dag. Dan is de sterkste groei geweest en meestal is dan één snoeibeurt per jaar voldoende. Wanneer u vaker wilt snoeien kunt u naar uw eigen voorkeur snoeien van mei tot september.

Tips

De belangrijkste tip die we u kunnen geven is dat u een goede snoeischaar moet aanschaffen bij een specialist. De schaar moet altijd scherp zijn, want alleen een scherpe snede heelt snel en mooi. In rafelige en vuile sneden kunnen zich ziektekiemen en schimmels nestelen waardoor het gewas wordt verzwakt. Ook de plaats van de snede is belangrijk. Kies altijd een plaats boven een gezond, naar buiten gericht oog. Wanneer u hele takken verwijdert dient u altijd zo dicht mogelijk bij de aanzet op de stam te snoeien.

Meer weten?

Komt u er niet helemaal uit met snoeien? Geen probleem, onze tuinadviseurs staan voor u klaar. Vraag hen gerust alles wat u wilt weten over het snoeien van gewassen, de seizoenen en de beste gereedschappen. Zij helpen u graag met handige tips.

Bronvermelding: Oosteinde. Zie advertentie achterzijde.

Bestuur: Voorzitter: Peter Bisschops Secretaris: Carien Bolsebroek Laura Kemp Penningmeester: Reineke Mooijekind Onderhoud: Martin Linthorst Commissie van toezicht: Ugur Topcinar Jan van Amsterdam Jan Agterhof Tuincommissie: Martin Linthorst Harry Crama Ed Mulder	Taxatiecommissie: Martin Linthorst Lid van Verdiensten: Wim Koeleveld * Dhr. H. van der Worp * Erelid: Piet Rodenburg * Theo Huisman E.H.B.O Maaïke Spee tuin 12 Rob Bank tuin 33 Bert Schrijers tuin 37b
---	--

Redactie Eigen Tuin Nieuws

Heino Bulthuis E-mail clubblad.eigentuin@gmail.com

Daan van Zanten ontvangst kopij of in de betreffende brievenbussen

Correspondentieadres " Eigen Tuin "

Boerhaavelaan 41 2035 RB Haarlem

Het banknummer van Amateur Tuinvereniging Eigen Tuin is:

NL 45 INGB 000**4367508**

Website: www.eigentuinhaarlem.nl

Mailadres secretariaat: eigentuin@gmail.com

Entreebedrag € 25,= Geen restitutie

Waarborgsom tuin:

Contributie per jaar: 2018

Hele tuin (200 m2) € 150,=

Anderhalve tuin (300 m2) € 200,=

Dubbele tuin (400 m2) € 300,=

Hele tuin (200 m2) € 121,31

Anderhalve tuin (300 m2) € 155,31

Dubbele tuin (400 m2) € 189,31



De redactie wenst alle leden en adverteerders een



en een

Gelukkig nieuwjaar!