



Van het bestuur

Geen barbecue

Dit jaar zal er vanwege de coronacrisis geen barbecue voor de leden worden gepland. Het virus laait weer op en het lijkt ons erg verstandig de landelijke richtlijnen aan te houden.

Toekomst Eigen Oogst

Het bestuur van Tuinvereniging Eigen Oogst werkt zoals bekend aan een toekomstplan voor de langere termijn. Voor de korte termijn wordt gestreefd naar een bruikleenovereenkomst met eigenaar Stichting Altrecht, met een looptijd tot uiterlijk april 2023. Het overleg hierover is helaas nog niet afgerond. Een bruikleenperiode verschaft ons de tijd om een goed afgewogen plan voor te bereiden met een heldere financiële onderbouwing van de plannen, investeringen en exploitatie. We hopen in het najaar samen met deskundige leden voorstellen te ontwerpen die aan de ledenvergadering kunnen worden voorgelegd. Misschien zal dat een online ledenvergadering moeten worden of moeten we wegens corona andere vormen van ledenraadpleging en stemming overwegen. Dat weten we nog niet. We willen met ons plan tot een zo toekomstbestendig en haalbaar mogelijk voorstel komen, om dit ter goedkeuring voor te leggen aan alle leden. Tussentijds blijven we in gesprek met belanghebbende partijen, potentiële partners en vooral met u.



Procedure aanmelding nieuwe leden

In overleg met de tuincommissie wordt de laatste hand gelegd aan een nieuwe procedure voor aanmelding en inschrijving van nieuwe leden. Die procedure wordt wat formeler. Dit om te voldoen aan eisen van goed bestuur, heldere informatie, lidmaatschapsovereenkomst en privacy. Nieuwe kandidaten kunnen zich aanmelden via de website of het (email)adres van het bestuur. Na enige uitwisseling van informatie worden kandidaten op een wachtlijst geplaatst. Vervolgens wordt bij het vrijkomen van een tuin degene die bovenaan de wachtlijst staat welkom geheten. Dat gebeurt middels een welkomstbrief met een informatieve bijlage. Daarna wordt de kandidaat ook persoonlijk op de tuin verwelkomd door enkele leden van de tuincommissie en/of het bestuur en eventueel rondgeleid. Het lidmaatschap treedt in werking wanneer het nieuwe lid

schriftelijk heeft verklaard de sleutel te hebben ontvangen en kennis te hebben genomen van de stand van zaken en van het huishoudelijke reglement. Zo ongeveer ziet het er in hoofdlijnen uit. Natuurlijk wordt de nieuwe procedure getest en naar bevinding bijgesteld.

Privacyreglement

Uw nieuwe bestuur heeft het prima uitgangspunt van een zorgvuldige bescherming van uw gegevens (adressen e.d.) overgenomen van het vorige bestuur. Aanvullend hopen we na de zomer als bestuur een privacyverklaring te kunnen publiceren op onze website, waarmee we voldoen aan een van de belangrijkste vereisten van de wet. Bovendien gaan we na waar mogelijke risico's kunnen bestaan met als een vermoedelijke volgende stap dat we de website beter gaan beveiligen. Een klein deel van de communicatie zal daarom vooralsnog via de post of persoonlijke bezorging moeten geschieden.



Wachlijst

Het tuinieren blijkt in populariteit toe te nemen. Misschien wel als gevolg van de Corona-crisis. Hoe dan ook hebben wij als vereniging te maken met een groeiende wachlijst van kandidaten voor een tuin en ook enige onzekerheid over hoe lang kandidaten moeten wachten. Vanzelfsprekend bieden we geen grotere percelen aan dan standaard 50 m² aan. Conform in het verleden gemaakte afspraken zal er ook voor de huidige leden geen uitbreiding mogelijk zijn naar 100 m², laat staan 150 m². De tijd zal leren hoe we hiermee moeten omgaan.

Gesprekken

Als nieuw bestuur zijn we in het eerste half jaar best druk geweest met allerlei zaken. Daarom zijn we blij dat wij nu tijd vinden voor gesprekken met bijvoorbeeld de tuincommissie en groepen actieve leden in de tuin. En dat we af en toe een rondje kunnen maken en met individuele leden bijpraten. Wie er iets op zijn of haar hart heeft is natuurlijk welkom. Op ons volle bordje komen nu ook onderwerpen zoals de droogte, het waterverbruik, lekkende kranen, ratten en vraatlustige konijnen. Grote en kleinere onderwerpen dus. Ze hebben of krijgen onze aandacht.

Met vriendelijke groet,
 Ger Tielen
 Gerard Rosinga
 Richard Versmissen



Van de tuincommissie

Tuinschouw

In vervolg op de tuinschouw in juni heeft een aantal tuinders laten weten hun tuin op te geven, of (weer) actief te worden. Fijn! We hopen dat laatstgenoemden ook weer plezier beleven aan het tuinieren.

Op 6 september gaan we de tuinen weer schouwen. We beoordelen dan of de tuinen conform de afspraken gebruikt en onderhouden worden. Dit betekent onder andere dat je actief in je tuin bezig bent, in ieder geval in het groeiseizoen, om je tuin te verzorgen. Als je verhinderd bent, of langer dan vier weken afwezig, word je geacht dit aan de tuincommissie te laten weten.

Dit keer nemen we ook de tussenliggende paden mee:

De paden vormen de essentiële structuur in de tuin. Waren vroeger alle paden, behalve de hoofdpaden, zwart, nu zijn er nogal wat varianten: zwart, met gras begroeid of zelfs hier en daar tegels. Dat is in het verleden gedoogd en op zich is het niet zo erg, zolang



de structuur maar duidelijk blijft en het pad vrij toegankelijk. En aan dat laatste ontbreekt het nogal eens. Sommige paden zijn nog nauwelijks zichtbaar of nauwelijks toegankelijk. Het verschil, ter illustratie zie de foto's.

Een ijzerdraad als tuinafbakening wordt dan iets waar je je nek over breekt.

Daarom vragen we jullie om de komende weken de paden rondom je tuin eens aan te pakken. Zorg dat ze open, vrij van onkruid en goed begaanbaar zijn: vlak, zwart of het gras kort gemaaid of geknipt. En breed genoeg: haal alle overhangende takken en andere hinderlijke rommel weg. De paden haaks op de hoofdpaden zouden 80cm breed moeten zijn: waar een kruiwagen door kan. De smalste paden 50 cm breed. Succes!

Wachlijst

De wachlijst groeit nog steeds en op dit moment zijn er acht mensen die wachten op toewijzing van een tuin.

Coloradokever

In april en mei schreven we er al over: de coloradokever. Helaas deze zomer in groten getale gesignaleerd in sommige tuinen.

Enkele tuinders hebben hun aardappelen eerder geruimd. We willen iedereen die aardappelen teelt op het hart drukken om:

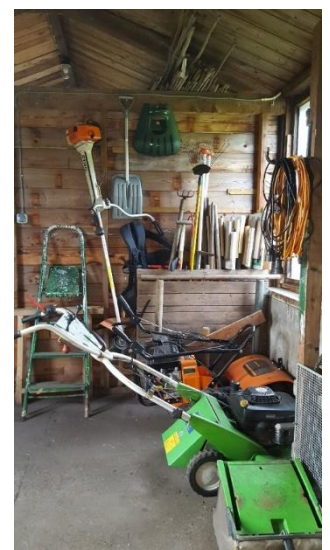
1. wisselteelt toe te passen, dus waar dit jaar de nachtschadefamilie heeft gestaan (aardappelen/tomaten/aubergines), de komende drie jaar op die plaats niets van die familie te kweken.
2. de plaag op tijd te bestrijden door eitjes weg te vegen, en (larven van) kevers te vernietigen. En misschien is dit ook een tip: een flink kleiner stukje te beplanten met aardappelen, want dan is bestrijding qua inspanning nog te doen. Wees er in ieder geval op voorbereid dat de kever terugkomt: hij graaft zich in en komt volgend voorjaar in maart, april weer tevoorschijn. Een paar jaar geen planten van de nachtschadefamilie is het beste, maar misschien te veel gevraagd.



Opslag-/berghok en oproep

In mei werd het al aangekondigd en intussen is het zover: het opberghok is opgeruimd.

De foto's spreken voor zich. Dank aan het groepje (en met name Henk!) dat zich daar sterk voor heeft gemaakt! Het berghok is nu zo ruim dat er in gewerkt zou kunnen worden.



De ideeën zijn er al: gezamenlijk gereedschap herstellen, gereedschap (uit-)lenen, een klusmiddag. Overigens is er al in gewerkt: Henk heeft de beide maaiers weer aan de praat gekregen en de messen geslepen.



We zoeken nu nog mensen die affiniteit hebben met techniek en die zouden willen meehelpen die ideeën te realiseren (tuincom@tveo.nl).

In de aanbieding uit het berghok (zie foto):
 Elektriciteitsbuizen, ongebruikte gele blikjes (ong. 50 stuks), zwarte kweekbakjes, vier wandplanken en een stapel gekleurde plastic bloempotten (ong. 30 stuks).
 Heb je belangstelling? Neem even contact op met de Tuincommissie (tuincom@tveo.nl)



De Tuincommissie
 (tuincom@tveo.nl)
 Fieke den Hollander
 Caroline van der Hoeven
 Bes van Pinxteren



Mededelingen

Nieuw in de tuin: Bali El (per 1-6-2020)

Opzegging lidmaatschap:

Clemens Vos

Marc Barkmeijer (Is vertrokken als tuinier, maar blijft lid van de vereniging met het oog op terugkeer)

Hoe is het met Clemens Vos?

Verschillende keren ben ik benaderd hoe het met Clemens Vos gaat. Regelmatig heb ik contact met zijn vrouw Ans Vos, die mij op de hoogte houdt.

Na zijn heupoperatie speelde plots zijn suikerziekte op doordat hij te weinig mocht bewegen. Hierdoor moest een grote teen worden geamputeerd. En later is een ader via zijn knie gedotterd om de bloedtoevoer te verbeteren. Door de slechte doorbloeding geneest de wond slecht. Zo het zich laat aanzien gaat dit heel lang duren.

Clemens wordt op dit moment verpleegd in de Wijngaard waar alleen familie hem mag opzoeken.

Hij mist de tuin heel erg en een kaartje zal hem hopelijk wat opvrolijken.

Graag naar zijn huisadres: Clemens Vos, A.Foxlaan 49, 3734 GA den Dolder

Groet,

Bes van Pinxteren

Tuinplantenasiel

Heel hartelijk bedankt allen voor de potten die de afgelopen periode gebracht zijn.

Voor de komende tijd hebben we weer genoeg.

Groeten Greet





Het kruidenhoekje

BASILICUM

Denk je bij Basilicum misschien eerst aan Italië en de zomer, dit heerlijk geurende kruid komt oorspronkelijk uit India en Zuid – Oost Azië. In India is het een zeer heilige plant Holy Basil "Tulsi". Ze drinken er thee van en gebruiken het op alle mogelijke manieren; crèmes, olie, kompressen of in het eten. Ook dragen ze kralen van deze heilige plant.

Niet alleen verrukkelijk in een salade Caprese (mozzarella en tomaat en goede olijfolie), maar ook een zeer geneeskrachtig kruid met vele eigenschappen. En al duizenden jaren ingezet voor een goede gezondheid.

"Ocimum Basilicum" is familie van de Lip bloemigen (net als Munt die in de vorige nieuwsbrief stond).

Het woord Basileus betekent o.a. Koning. Er zijn dan ook veel oude verhalen over het gebruik en de kracht van Basilicum.

De geur kan zeer verschillen en de een noemt het kruidig, anijsachtig, Citroenig of kruidnagel en mintachtig.



Er zijn zo'n 60 soorten verkrijgbaar. De meest bekende is Basilicum Genovese. Maar er zijn variaties in kleur, geur en smaak, groot- en kleinbladig, gevlekt..... En ook voor kas-teelt als buiten-teelt.

Pittig of zacht, zoals Citroenbasilicum, lekker bij ijs en in curry's . Of Kaneel basilicum (zoet) voor het dessert. Ook de bloemetjes kan je gewoon lekker op eten.

De Basilicumplant houdt van warmte (kas) en van zon. En vooral van een goede voedingsbodem die nooit uitdroogt maar vochtig is.

Zaaien kan al in het voorjaar en dan pas naar buiten na de IJsheiligen.

Er is een klein bladig soort wat het buiten in de volle grond met wind en regen ook goed doet.

Koop je de plant in de winkel zet 'm dan direct in een stenen pot en laat m drinken vanaf een schotel.

Wist je dat je basilicum makkelijk kan stekken?

Knip stelen van 5 a 10 cm. Verwijder de onderste bladeren. Zet de steeltjes in een glas en ververs elke! dag het water. Wacht tot er worteltjes verschijnen en plaats per 3 stuks in een potje en later de grond.

De Etherische Olie van Basilicum kan ondersteunen bij spijsvertering en darmkramp. Er zit veel Linalool in. Dit stofje geeft de bloemige en kruidige geur en wordt o.a. veel gebruikt in zepen, crèmes, parfums en schoonmaakmiddelen

Basilicumolie verlicht hoofdpijn (maakt helder) helpt bij studeren en is opwekkend.

Gebruik het voor een goede nachtrust. Basilicum kalmeert en ontspant de zenuwen wat fijn is bij angst en stress. Ook bij chronische vermoeidheid is dit een goede kruid. Samen met bijv. wat druppels Marjolijn Eth. Olie



en een basisolie maak je een fijne massage olie voor de spieren.
 Samen met Tea tree olie een beproefd middel bij oorpijn (verdunnen en achter het oor smeren).
 Vermijden bij zwangerschap.

Verse Basilicum werkt in de keuken het best als je het zo laat mogelijk aan de warme gerechten toevoegt.
 En als je de bladeren scheurt ipv knipt blijft aroma en smaak het best behouden.

Tips:

Pasta - In Italië voegen ze tijdens het koken van de pasta een blaadje basilicum en scheutje olijfolie aan het water toe.

EI - Omelet met verse basilicum, knoflook en kerrie.
 Roerei met zalm en basilicum en wat citroenrasp , evt. knoflook/ Pepertje.

Smoothie pittig - 6 of meer aardbeien, 6 takjes basilicum, half rood pepertje en halve kop melk of vegan bv havermelk.

Smoothie Green – 1 rijpe banaan, yoghurt, takjes basilicum en een scheut water .

Ijs - Schijnt verrukkelijk te combineren met een of twee blaadjes van de citroenbasilicum .

Boter – 100 gr. Roomboter, 1 bos Basilicum klein maken, 2 tenen knoflook gehakt en 1 eetl. ciderazijn, peper en zout. In een mooi schaaltje mengen en opstijven of in een rol folie draaien en later plakjes van snijden.



Geurige Salade: Groene sla als basis (mix van meerdere zachte en knapperige sla soorten).
 Snij 20 aardbeien in de helft of in kwarten. Maak een dressing met olijfolie, azijn, peper, mosterd en honing.
 Knip een heel bakje vol met kruiden, munt , basilicum, bieslook. Strooi dit vlak voor het opdienen over de sla of mix door de dressing tot een dikke lobbige saus.

Groet,
 Sandrien Lammers



Tuintips

Workshop 'maak je eigen wormenhotel'

Leer van Angelique Martis van de Vereniging voor ecologisch leven hoe je met een wormencompostbak op een simpele manier je groenafval in supercompost kunt veranderen. De workshop is een initiatief van Samen Duurzaam Zeist en vindt op woensdagmiddag 14 oktober plaats bij De Boswerf. Meer informatie en aanmelden kan via de De Boswerf: tel. 030 6922393 of stuur een mail naar boswerf@odru.nl





Foto's uit de tuin

Ja, ik heb er enorm van genoten en de insecten ook. Het was een zoemconcert zo nu en dan. En veel mensen vonden het een schitterend plaatje: de klaprozen in mijn tuin.

Tussen al die complimenten door hoorde ik ook een ander geluid: tot enkele jaren geleden werd het laten groeien van klaprozen in de moestuin zo niet verboden, dan wel sterk afgeraden. Ik kon het me niet voorstellen.

Maar...intussen ben ik wel wat gematigder in mijn enthousiasme voor klaprozen in mijn tuin. Omdat ik ook ruimte voor andere planten wilde houden, verwijderde ik ze her en der en zag dat ze forse wortels kunnen hebben. Het zijn ook veelvraten dus de concurrentie is groot. En toch: wat een mooie plaatjes!! Mij bewust van het feit dat ze veel zaad aanmaken en zich daardoor flink kunnen verspreiden - ook bij de burens - begon ik eind juni met het rooien van steeds meer klaprozen. En wat ik eerder als een pluspunt zag, werd nu een minpunt: de plant vormt zaad en bloeit intussen door. Tsja.... Ik wil geen zaad in mijn compostbak. Dus voordat ik de plantenresten in de compostbak kon doen, moest ik bij het rooien eerst zowel zaaddozen als bloemen en knoppen wegnippen (en afvoeren). Wat een werk! Ik heb mijn les geleerd en volgend jaarach, ik laat er een paar groeien. Voor het mooie en voor de hommels en bijtjes.



Groet, Fieke den Hollander



Een felle, lokale onweersbui trof onze tuin op 11 augustus jongstleden. De schade viel mee: hier en daar ging een zonnebloem of een bonenstaak om.



Deze prachtige foto kregen we toegestuurd van tuinlid Daphne Maitland:



Recepten uit de tuin

Courgette

De courgetteplant is vaak enorm gul als het gaat om het geven van vruchten. Soms weet je er zelfs geen raad mee. Je kunt ze te allen tijde via Sieb meegeven aan de Voedselbank. Maar je kunt er ook zelf van alles mee maken. Onderstaand vind je een paar recepten.

Courgette bevat verschillende antioxidanten. Deze antioxidanten brengen verschillende gezondheidsvoordelen met zich mee. De hoogste niveaus zijn te vinden in de schil van de vrucht[[bron](#)].



Via Harmonycenter.nl: Makkelijk in de tuin, prachtige bloemen en een hele dankbare oogst - de hele zomer door. Zelfs al van één plant.

Ik maak er graag soep van, verwerk ze in ovenschotels, maak courgettekoekjes en vind ze heerlijk op de grill.

Een recept dat ook een blijvertje is: Courgette-Crème. Echt superlekker! Een aanrader wat mij betreft. Snel te maken en heerlijk voor op brood of toast.

Zo maak je het: kleine ui, knoflookteentje en kleine gesnipperde courgette 5 minuten licht bakken. Even laten afkoelen en in de blender samen met een blokje gorgonzola of roquefort. Peper, zout en wat olijfolie erbij en smullen maar.



Courgette ovenschotel met geraspte kaas

Ingrediënten (Voor 4 porties)

- 2 courgettes
- 3 eieren (maat L)
- 1 ui
- 25 g geraspte Parmezaanse kaas
- snufje chilipoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 30 g boter
- 50 ml slagroom
- 170 g pittige geraspte kaas
- 1 bosje bosui



Bereidingswijze:

1. De oven verwarm je alvast voor op 180 graden.
2. Snijd de courgette in stukken en ook de bosui.
3. Breng een grote pan met water aan de kook en kook hierin de courgettes (3 minuten).
4. Snijd de ui in stukjes en vet een middelgrote ovenschaal in met olijfolie.
5. Giet de courgettes af zodat al het vocht uit de pan is.
6. Doe de courgette in de ovenschotel en doe hier stukken boter tussen.
7. In een kom meng je de eieren en slagroom door elkaar.
8. Voeg hier nu de ui, chilipoeder, knoflookpoeder en 85 g geraspte kaas aan toe en meng goed door elkaar.
9. Het mengsel van ei giet je over de courgette in de ovenschotel.
10. bestrooi de ovenschotel met geraspte kaas en de Parmezaanse kaas.
11. Bak 30 min in de oven en geniet ervan!





Volgende nieuwsbrief

De volgende nieuwsbrief verschijnt 17 september.
Heb je een oproep, een leuke (tuin)foto, een mededeling of iets anders, stuur het dan uiterlijk 14 september naar nieuwsbrief@tveo.nl.



Contactgegevens

Algemene informatie: : info@tveo.nl
Bestuur : bestuur@tveo.nl
Ger Tielen
Gerard Rosinga
Richard Versmissen
Tuincommissie : tuincom@tveo.nl
Bes van Pinxteren
Caroline van der Hoeven
Fieke den Hollander (06-12421362)
Nieuwsbrief : nieuwsbrief@tveo.nl
Kirsten Vonk

