

## Nieuwsbrief april 2025.

### Algemeen.

Het heeft een tijdje geduurd maar hier is weer een nieuwsbrief, de eerste in 2025.

In deze brief iets over de nieuwjaarsreceptie nieuwe stijl, de leden-vergadering en iets over tuinieren, we zijn tenslotte een tuinvereniging.

En een stuk over de kantine wat door Marij geschreven is. Los van het goede stuk hebben we maar een kleine kantine, ik moet het anders zeggen een schuilmogelijkheid. Jaren geleden waren er geen tuinhuisjes en serres of toch zeker niet zoveel als nu. Toen regende het ook en dan kon men met dezelfde sleutel als de poort in de kantine schuilen tegen de regen. Na jaren meer tuinhuisjes en serres hebben we de schuilmogelijkheid omgebouwd naar de kantine anno 2025.

Hoe dan ook is de ruimte niet groter geworden en van de gemeente mogen we niet iets anders zetten, althans nog niet. Wie weet dat er ooit iemand wel ja zegt. Dus daarom is het behelpen met alles.

Daarnaast denk ik dat we blij mogen zijn dat we vrijwilligers hebben die de kantine draaiend houden, maar ook de was van de theedoeken doen. Zij maken vele uren op jaarbasis en dan heb ik het nog niet over Marij en Ton die wekelijks de inkopen doen, zorgen dat het afval weggebracht en lege flesjes etc. ingeleverd worden.

We hebben de zaaikalender ook weer eens toegevoegd. Mogelijk hebben de nieuwe leden er wat aan als rugensteun.

### Kantine.

Nu de kantine weer open is, is het ook tijd weer een aantal dingen met jullie te delen.

Onze kantine opent om 09.30 uur. Voor die tijd kunnen vroege vogels niet bediend worden, omdat de kantinestaf veel dingen in gereedheid moet brengen.

Bij goed weer en voldoende klandizie is de kantine open tot max. 14 uur.

Bij slechte weer en daardoor weinig of geen klanten, sluit de kantine uiterlijk om 13 uur.

Indien men kort voor sluitingstijd een broodje, tosti, of andere etenswaar wil genieten, is het absoluut raadzaam, dit eerder te bestellen. Men kan daarbij een tijd van afhalen opgeven en hoeft dan normaal niet te wachten. De vrijwilligsters/ers van de kantine beginnen immers al voor sluitingstijd de apparatuur voor bereiding van etenswaren te reinigen en op te ruimen.

Bij de smalle deur wordt bij drukte een bestel- en afhaaloket gebruikt. Er staat dan een bel om zich aan te melden. Deze bel hoeft men niet vijf keer in twintig seconden te gebruiken!

Het kan zijn, dat de twee kantinemedewerkers/sters bezig zijn met bereiding van een bestelling en niet onmiddellijk aan komen rennen.

Aan dat loket kan men bestellen en zelf het bestelde afhalen, na contante betaling.

Probeer a.u.b. niet met € 50 te betalen, maar zorg voor wat kleinere betaalmiddelen. Er is in het begin maar € 25 muntgeld in kas.

Men kan van de vrijwilligsters/ers, die geen professionele horecamensen zijn, ook niet verwachten, dat alles op stel en sprong klaar is. We hebben slechts één airfryer, één tostiapparaat en twee gaspitten ter beschikking. Wij kunnen ook niet op voorraad veel broodjes afbakken, eieren koken, etc., omdat we dan het risico lopen, veel weg te moeten gooien.

Dat laatste kunnen we ons gezien de zeer bescheiden prijzen niet veroorloven.

Een broodje gezond bereiden duurt in totaal ca. 8 minuten. Een tosti duurt 5 minuten. Meer dan twee tosti's duren dubbel zo lang, omdat ons apparaat er maar twee tegelijk kan bakken.

Als veel speklapjes verkocht zijn, omdat men bij de VTV ontbeten heeft, kan het zijn, dat deze eerst ontdooid moeten worden. Dat kan ook wat langer duren.

Nadat we voor een aantal dingen begrip gevraagd hebben, willen we beslist positief eindigen:

Het kantineseizoen loopt als een tierelier, er wordt veel gegeten en we zien meer nieuwe leden. Dat is heel goed voor de onderlinge relaties van onze leden.

Marij Eussen

### **Nieuwjaarsreceptie.**

Marij en nog enkele vrijwilligers vonden dat de nieuwjaarsreceptie weer bij onze tuinvereniging gehouden zou worden. Maar dan wel in de stijl die bij een nieuwjaarsreceptie hoort nl. kerstsfeer en een beetje ski stijl.

Alles werd de zaterdag vooraf samen met mensen voor verenigingswerk opgetuigd. Het zag er mooi en gezellig uit.

Helaas viel het weer wat tegen, geen sneeuw maar regen en veel wind.

Maar dit mocht de pret niet drukken het was gezellig druk en er werd voor de liefhebbers gezorgd dat er voldoende drank en spijs was.

Voor komend jaar is er mogelijk weer zo een thema maar dan met de sneeuw erbij hopen we.

### **Ledenvergadering.**

Half maart staat zoals gebruikelijk en wat ook verplicht is volgens ons reglement de jaarlijkse ledenvergadering op de agenda.

Dit jaar hebben we voor het eerst na 2013 weer eens een verhoging van pacht of contributie moeten doen. In dit geval de contributie. Dit heeft te maken met de kosten van ons beveiligingssysteem die dusdanig hoog zijn dat we dit niet uit de reserve kunnen laten komen. Dit kan wel maar dan zal het bestuur na ons met de problemen opgezadeld worden en dat is iets wat niet correct is.

Nu gaat die contributie verhoging pas in voor 2026 dus we kunnen nog even sparen.

Het was voor VTV de Heeg een normaal bezochte vergadering iets meer dan 40% van onze leden waren aanwezig.

En zoals een goede vergadering moet zijn na 100 minuten was hij afgelopen en daar zat de pauze ook bij in.

### **Compost, snoeihout en mest.**

Het heeft even geduurd maar in maart zijn een 5-tal tuinen door twee bedrijven gespit en opgeschoond voor nieuwe tuinders.

Ook bij deze bedrijven spelen personeels-perikelen op. Geen of te weinig personeel en daarbij veel eerder was het veel te nat om met een machine over de paden te rijden.

Daarbij hebben we ook de mesthopen opgeschoond en weggewerkt onder de compost.

Tevens heeft u gezien dat de composthoop voor een deel in een tuin terecht is gekomen en het andere deel is verplaatst op de rechter achterpad gekeken vanaf de kantine.

Vroeger was daar de composthoop maar die is afgegraven en nu is er weer een berg compost gebracht.

Normaal wilden we die laten afvoeren maar dan is er een schoon grondverklaring nodig.

Die kost redelijk wat geld en dan is er nog geen zekerheid dat die grond goed genoeg is om te mogen afvoeren. Het gaat dan niet over de kwaliteit van de grond want die is goed

maar alle troep die we vergeten uit onze groenafval te halen als we die naar de composthoop brengen. Plastic, draad, stukken geverfd hout, glas, etc.

Er is op de ledenvergadering afgesproken dat we duidelijk moeten minderen met groenafval naar achter te brengen. We kunnen het op termijn niet meer kwijt. Daarom is afgesproken dat er een workshop komt; d.z.v. Bram de Volder die ons gaat vertellen hoe er gecomposteerd moet worden. U moet er rekening mee houden dat u zelf een plek maakt in uw tuin waar u een compostbak maakt.

### **Pompoenen.**

Dit stukje gaat over pompoenen. In de voorgaande nieuwsbrieven is er niets over de soorten en de teeltwijze geschreven. Wel zijn er foto's te vinden en een wedstrijd wie de grootste kweekte (nieuwsbrief september 2014).

Pompoenen komen oorspronkelijk uit Noord Amerika. Daar zijn de vruchten populair en komen ook de meeste variëteiten vandaan. De laatste 15 jaar is de pompoen ook bij ons populair geworden. En terecht want het is een gemakkelijke plant en levert smakelijke vruchten. Ideaal om soep te maken, of puree (op internet zijn veel recepten vindbaar). Het is nu voorjaar en de ideale tijd om zelf pompoenen te zaaien of later in mei kant en klare planten te kopen. Gaat u de grens over naar Duitsland dan heet de pompoen Kürbis, in het Frans heet het dan Potiron (soms ook Citrouille).

### **Soorten.**

Niet elke pompoensoort is eetbaar. Er zijn eetbare pompoenen, maar ook niet-eetbare soorten. De niet-eetbare zijn de kalebassen en de sierpompoenen. Van de eetbare pompoenen zijn de Hokkaido en de flespompoen (Butternut) de bekendste.

- Hokkaido pompoen: Dit is een Japanse pompoensoort. Het vruchtvlees is donkeroranje van kleur. De schil van een Hokkaido pompoen kun je eten en mee verwerken.
- Flespompoen (Butternut). Deze pompoen heeft stevig vruchtvlees, weinig zaden en een zachte smaak. De schil is vrij hard en niet geschikt om te verwerken.



Hokkaido pompoen



Flespompoen of Butternut

Daarnaast zijn er nog:

- Muskaatpompoen, zoals de naam doet vermoeden smaakt deze kruidig die wat doet denken aan nootmuskaat.
- Blue Ballet, deze heeft een kastanjeachtige smaak en dankt zijn naam aan zijn grijsblauwe kleur.
- Halloweenpompoen (Jack o'Lantern), net als de Hokkaido een feloranje pompoensoort en wordt traditioneel gebruikt voor Halloween.

- Sweet Dumpling, een kleine pompoensoort met oranje vruchtvlees.
- Kabocha pompoen, een soort met kleine vruchten maar met een intensieve smaak. Deze soort blijft vrij compact en is misschien daarom ideaal voor onze tuintjes.
- Reuzenpompoen, de naam zegt het al, ze kunnen heel groot en ook zwaar worden.
- het lijstje is allesbehalve compleet, er zijn er nog veel meer.

### **Zaaien en uitplanten.**

In april of begin mei kunnen de zaadjes 2 cm diep in potjes met potgrond gelegd worden. Zorg voor voldoende warmte, minimaal 18 °C want in koude grond ontkiemen ze niet. Wacht tot na de ijsheiligen met uitplanten want dan is de kans op nachtvorst minimaal. Plant ze in een goed gedraineerde grond die verrijkt is met goed verteerde stalmest en de standplaats moet beslist zonnig zijn. Pompoenen zijn flinke groeiers en hebben ruimte nodig. Plant ze 2 à 3 meter uit elkaar, een plant heeft ongeveer 6 m² nodig. Ze kruipen over de grond maar ook tegen schuttingen of afrasteringen. Een ideale plant voor een 'rommelhoekje'.

### **Verzorging.**

Let op dat slakken de jonge planten niet kaalvreten, ze zijn er verzot op. (zie de nieuwsbrief van juni 2024 over slakkenbestrijding).

Knijs de groeipunten af als ze 4 of 5 bladeren hebben. Elke plant zal dan nog 3 of 4 zijscheuten maken. Een plant met een paar zijscheuten is beter geschikt voor een kleine tuin dan eentje met 1 lange kruipende rank en zal daardoor ook meer vruchten dragen. Geef bij langdurige droogte water, de wortels van de pompoen gaan niet diep. Ziekten zijn er nauwelijks, wel kunnen de bladeren last krijgen van meeldauw.

Controleer de rijpende vruchten regelmatig want muizen en ratten kunnen ze helemaal leeg vreten.

### **Oogsten.**

Vanaf september, tot aan de eerste nachtvorst kunnen de vruchten geoogst worden. Doe dat een voor een, de overige groeien nog door en rijpen na.

Als het steeltje er droog en kurkachtig uit ziet, is dat een goede indicatie dat de pompoen rijp is. Laat de steel er altijd in zijn geheel aanzitten.

De laatste pompoenen kunt u dan enkele weken en misschien wel tot in januari bewaren. Doe dat op een goed geventileerde koele plaats, temperatuur +/- 10 °C.

Veel succes met het telen van deze gemakkelijke vrucht en laat u de zelfgemaakte pompoensoep goed smaken.



### **Politie optreden op ons terrein.**

Dinsdag ochtend 15 april 2025 was er een alert tuinlid die zag dat er twee mensen tussen 20 en 30 jaar in zijn tuin liepen. Toen dit tuinlid de mensen aansprak vertrokken ze. Ik werd gebeld en er werd mij verteld wat gaande was.

Ik zei kijk waar ze zijn en loop eventueel met een paar man erop af en begeleid ze naar buiten.

Even later zag ik ze op de camera. Kort er na liepen ze weer in de tuin, de poort was niet geopend, dus ze konden er niet uit.

De politie kwam ook in grote getale en ons alerte tuinlid opende de poort en er werd jacht gemaakt op deze twee personen.

Even later waren ze letterlijk in de kraag gevat en zijn afgevoerd door de politie.

Hoe ze binnen gekomen zijn is onduidelijk, dit kan via de kinderboerderij of politiehonden vereniging.

Dat dit geen gewone boeven waren moge duidelijk zijn anders was er niet zoveel politie bij aanwezig.

Ik denk dat ze op de vlucht waren voor een ander misdrijf wat ergens plaatsgevonden heeft.

Het betreffende tuinlid wil ik danken voor het alerte optreden en zijn naam ga ik niet vermelden omdat de nieuwsbrief ook te lezen is via onze site.

## ZAAL-, PLANT- EN OOGSTPLANNER GROEITUIN

[illegible]