



Beste tuinder,

Hierbij de Nieuwsbrief van september. Veel leesplezier!

Voor in de agenda

vanaf 4 september: Freubelclup gaat aan de slag met glas- en tegelmozaïk

8 september: Bestuurssprekkuur van 14.00 tot 15.00 uur in de Stake

14 september: Herfstborrel vanaf 16.00 uur in de kantine

12 oktober: Bingo

26 oktober: Oktoberfest, jaarlijkse grootste bierfestival ter wereld

Wintervergunningen

Let erop dat de wintervergunningen op tijd worden aangevraagd. Uiterlijk 14 september moeten de formulieren bij het bestuur zijn. De inschrijfformulieren en uitleg over winterbewoning kunt u vinden in de kantine en inleveren bij de bestuursbus van het Kroggetje.

Vanuit het bestuur

De vuilcontainers zijn bedoeld voor huisvuil in gesloten huisvuilzakken. Karton voor in de papierbak svp platvouwen.

Najaarsvergadering

De najaarsvergadering wordt dit jaar gehouden op **woensdag 20 november**, aanvang 20.00 uur in De Stake.

Zoals ieder jaar staat deze vergadering grotendeels in het teken van de begroting van 2020.

Reserveer deze datum vast in uw agenda.

Bondsklaverjassen

Op maandag 18 augustus j.l. 2019 heeft de klaverjascommissie ons tuinpark op een succesvolle manier vertegenwoordigd bij het jaarlijkse Bondsklaverjastoernooi.

In een deelnemersveld van 10 Tuinparken hebben Loes, Suzy, Kees en Fred een verdienstelijke 3e plaats behaald en dat tussen gerenommeerde klaverjassers.

Tijdens de prijsuitreiking refereerde Ralf Grevelink ook nog even aan het Bondsklaverjastoernooi van vorig jaar die op een sublieme manier door Tuinpark Lissabon is georganiseerd.

De Klaverjascommissie

Watermeterstanden

We verzoeken alle tuinders de watermeterstand zo snel mogelijk op te geven. In de komende maanden vormt zich veel condens, waardoor de juiste meterstand niet is af te lezen en we het verbruik moeten schatten. Opgeven kun je doen via een formulier op de website of per email naar tuinparklissabon@gmail.com

Een beetje aandacht voor de paden

Beste allemaal,

Graag willen wij even aandacht voor de paden. Zoals u allemaal kan zien, worden die nu wel erg groen. Daarom onze oproep aan u die zo'n groen pad voor zijn of haar tuinhek heeft: wilt u dat stuk weer eens flink aanpakken?

Het liefst hadden wij hierbij geholpendoor de paden te laten eggen. Na het eggen, is schoffelen namelijk een stuk makkelijker. Maar helaas is de tractor stuk en het duurt even voor hij is gerepareerd. Dus iedereen moet het dit keer doen op eigen kracht. Vast hartelijk dank voor uw medewerking. Samen houden we ons park het mooist.

Het bestuur

Oproep aan iedereen



What's in a name?

What's in a name, verzucht Julia. Dit gevoel bekwam me ook toen ik in de nieuwsbrief van juli een kleine verwijzing vond betreffende de naam van ons clubhuis. Wat doet een naam ertoe? Ik vind dat de naam er wel degelijk toedoet. Je kunt je afvragen of de huidige naam van ons clubhuis de tuinders nog iets zegt. De Stake. In geen enkel woordenboek, ook niet in het entomologische woordenboek van Van Dale, zie je een verwijzing naar dit woord. Zelfs op Google zie je geen passende verwijzingen. Het schijnt dat er ooit een schuur met deze naam heeft gestaan waar nu ongeveer ons clubhuis staat. Dat de tuinders het niet meer zo vaak over "De Stake" hebben kan ik begrijpen. Waarschijnlijk is de naam Cantina Lisboa een verwijzing naar de naam van ons tuinpark. Lissabon. Maar deze naam heeft weer niets te maken met Lissabon en al helemaal niet met Portugal. Vergeet niet dat Portugal in 1968 nog een dictatuur was onder Caetano die Salazar in 1968 was opgevolgd. Pas in 1974 kwam er een einde aan ruim 40 jaar militair geweld. Wie zou er zijn tuinpark dan naar Lissabon willen vernoemen. Niemand dus. Ook hier geldt weer: Er was een boerderij met de naam Lissabon. Om deze naam is een heel romantisch verhaal ontstaan over een Joodse Portugese zee-man die in 1492 niet Amerika ontdekte maar heel hardlopend de benen moest nemen voor Isabelle de Verschrikkelijke. Hij kon kiezen of delen: Rooms worden of de inquisitie op je nek. Hij zou dus naar Amsterdam gevlucht zijn, in Sloten een huis gekocht hebben en uit heimwee deze state Lissabon genoemd hebben. Mooi verhaal maar net zo aanne-melijk is het verhaal van boer Bon. Een naam die in het tuindersgebied rond Amsterdam veelvuldig gehoord werd. Hoogstwaarschijnlijk van origine afkomstig uit Bonn. Vergelijk het maar met de namen: van Keulen, Dusseldorp, van Emden, Ruhe en Hamburger. Die boer met de mooie naam Bon had een dochter Lissa. De combinatie was gauw gemaakt. De hoeve heette voortaan Lissabon. Net zo acceptabel als dat mooie verhaal van de ka-pitein maar dan wel een verhaal dat met 2 benen in de Slotense klei staat. Ook taalkundig is Cantina Lisboa onjuist. In Portugal zouden ze het ontmoetingspunt "A cantina de Lisboa" genoemd hebben. Maar in een Portugese kantine zou je niet dood gevonden willen worden. Het staat voor: zeer eenvoudige eetgelegenheden. TL balken aan het plafond, niets aan de muur en papier op de tafels. Veel meer wordt de lading gedekt door het begrip: Club Social y deportivo parque Lisboa. In ieder Portugees dorp kom je de Clubs Social tegen. Dit komt veel meer in de buurt van onze KANTINE. Verder is er in onze Kantine helemaal niets te vinden dat op een band met Portugal zou duiden. Er wordt geen Fado gedraaid en aan de twee Hanen uit Barcelos is toch nauwelijks iets Portugees te ontdekken. We hebben in Amsterdam verschillende uitgaansgelegenheden en eetgelegenheden met de naam Kantine. De IJ-kantine, de Markt Kantine en de Kaskantine. Om het club-huis van Lissabon nu de Tuin Kantine te gaan noemen gaat me veel te ver maar kort en bondig DE KANTINE lijkt me veel aannemelijker dan Cantina Lisboa. Als u aan een tuin-der vraagt waar hij op vrijdagavond gaat kaarten of op zaterdag gaat bingoën zal u niets anders horen dan De Kantine of De Stake. Ik heb nog nooit iemand horen zeggen dat hij naar Cantina Lisboa gaat. Dus wat mij betreft veranderen we de naam in De Kantine. Ik hoop echter wel dat de naamswijziging nog even op zich laat wachten.

Hans Blom tuin 10

Tip van de tuinman voor september

- Heb je eerder dit jaar tweejarigen als stokroos, judaspenning en vingerhoeds kruid gezaaid? Plant deze dan nu op hun plek van bestemming.
- Zaai eenjarigen als ridderspoor (Consolida), Oost-Indische kers, juffertje-in-het-groen (Nigella), komkommerkruid, korenbloemen, slaapmutsjes en goudsbloemen.
- Plant groenblijvende struiken en bomen. Denk ook aan bessenstruiken waar de vogels blij mee zullen zijn, zoals dwergmispel, lijsterbes, kardinaalsmuts en vlier. Het is ook een goede tijd om wintergroene struiken te verplanten en pioenrozen te planten.
- Graszoden en graszaad gedijen nog goed. Gebruik deze om kale plekken in het gazon op te vullen of voor de aanleg van een heel nieuw gazon. Verticuteer het gras op een droge dag en verwijder mossen en onkruid.
- Scheur of deel kruiden en vaste planten die te groot zijn geworden of die aan een verjongingskuur toe zijn.
- Laat de camelia en rododendron niet uitdrogen, want ze vormen nu knoppen voor volgend jaar.
- Blijf de uitgebloeide bloemen van dahlia's, rozen en eenjarige bloeiers en potplanten als Pelargoniums verwijderen.
- Snoei groenblijvende struiken en hagen, zoals buxus en taxus, nog een keer in vorm.
- Maak vogelhuisjes schoon met een borstel, warm water en groene zeep of hang nieuwe vogel- (en vleermuis)kastjes op.
- Haal algen, kroos, blad en plantafval uit de vijver. Laat alles een nacht op de kant liggen voordat je het in de gft-bak of op de composthoop gooit, zodat waterdier-tjes eruit kunnen kruipen en weer de vijver in kunnen plonzen. Span een net over de vijver om vallende bladeren op te vangen.



Jeugdplek

Samen met je (klein)kinderen originele en spannende dingen doen op de tuin:

Vetbol maken

Voor de (klein)kinderen (o)pa's en oma(s) Wat heb je nodig?

- ongezouten frituurvet (Ossewit)
- vogelzaad voor tuinvogels of je eigen samengestelde menu
- optioneel: theedoek en hamer (fijn stampen zaden)
- pan
- vorm waarin je het wil gieten
- stuk stevig touw of lint
- aluminiumfolie of bakpapier
- bakplaat/snijplank
- rietjes of satéprikkers



Hoe maak je het?

Stap 1. Gebruik ongeveer 1 deel frituurvet op 1 deel vogelzaad. Hiermee krijg je een lekker gevulde bol/figuur.

Stap 2. Eerst ga je het vet smelten in een pannetje. Doe dit op een laag vuur. Het mag zeker niet gaan koken.

Stap 3. Wanneer je je eigen vogelzaad menu hebt samengesteld kun je tijdens het smelten de pinda's fijn stampen. Doe dit door de pinda's in een doek te leggen en erop te slaan met een hamer. Zet je vormpjes klaar waarin je het mengsel wil gieten. Leg onder uitsteekvormpjes bakpapier of aluminiumfolie. Zo blijven ze niet plakken aan de ondergrond. Zet alles op een bakplaat/snijplank zodat je een stevige ondergrond hebt. Straks kun je het geheel dan gemakkelijk in de koelkast zetten.

Stap 4. Wanneer het vet is gesmolten kun je alle ingrediënten toevoegen. Roer ze goed door het vet heen. Zet het vuur uit en laat het mengsel een beetje afkoelen.

Stap 5. Giet nu het mengsel in de vorm die je hebt klaar gelegd.

Stap 6. Maak met een afgeknipt rietje/satéprikker een gaatje in het figuur. Doe dit voordat het vet gaat stollen. Hier kan dan een touw of lint doorheen waar je figuur aan kan hangen! Creatip! Nog een idee! Steek een klein takje in je vorm! Zo heeft de vogel gelijk een zitplekje om te eten!

Stap 7. Laat nu het vet goed hard worden. Zet ze in de koelkast zodat ze goed stollen. Na ongeveer anderhalf of twee uur kunnen ze eruit. Laat ze vervolgens nog een dag drogen.

Eenvoudige Roti-kip voor 4 -6 personen Eet smakelijk!

Het meest eenvoudige is een warung te bellen en een roti kip of lam bestellen, maar ik ga een poging ondernemen om het door jullie zelf te laten maken. Allereerst de ingrediënten. Het luidt heel nauw dus als je iets anders koopt is het heel goed mogelijk dat je maaltijd niet te eten is. Ik schrijf het recept zoals mijn Surinaamse ex buurvrouw van tuin 2 het aan mij heeft geleerd. Ik heb ruim 25 jaar bijna naast haar gewoond en we hebben samen heel wat Surinaamse maaltijden gemaakt. Celestine Essajas was een geweldige kokkin.

- 1 kip van circa 1 kilo, in stukken gehakt. Doet iedere marktpoelier voor je. Als je hier geen zin in hebt of misschien geen tijd hebt, neem dan 750 gram kippendijen-filet en snij dat in forse stukken.
- Bakmiddel. Wij gebruiken altijd maiskiemolie. Surinaamse keuken kent geen olijfolie.
- 500 gram sperziebonen. Celestine vond kousenband vaak te duur.
- 4 aardappelen vastkokend.
- Zakje kerrie masala (geen Silvo kerrie maar echte Kerrie Masala: verkoopt iedere Turk of Marrokaan)
- 1 forse lepel tomatenpuree
- 1 grote, harde ui
- 1 theelepel Indonesische sambal of 2 theelepels Surinaamse.
- ½ liter kippenbouillon.
- 4 eieren
- Droge rijst bijvoorbeeld Uncle Benn's of 4 rotiplaten.
- Bloem en zout
- 1 theezeefje. Heel belangrijk. Reden volgt in het recept.

Doe de stukken kip in een schone plastic zak. Zout de kip maar niet te veel. Bestrooi de kipstukken met minimaal twee theezeefjes kerrie. Je krijgt kerrie slecht van je handen en met een theezeefje strooien is eenvoudig. Strooi als laatste 1 theezeefje bloem over de kip. Doe de zak dicht en ga husselen. Goed schudden totdat alles mooi om de kip zit. Braad de kipstukken mooi bruin in een grote braadpan. Goed van de bodem loshouden. Snijdt ondertussen de ui in stukjes. Niet snipperen maar mooie kleine stukken. Doe dit in dezelfde plastic zak. Er zit meestal nog voldoende kerrie in. Haal de kip eruit en houd warm. Braad in de kerriejus de uien glazig. Dus niet te lang anders verbranden ze. Indien nodig nog een beetje olie op de uien. Doe de kip terug en roer alles lekker door. In een steelpannetje de halve liter bouillon, schep sambal en een eetlepel tomatenpuree. Roer het mengsel en doe over de kip en uien. Mag een beetje onder staan maar niet te ver. Door de bloem bindt het enigszins. Ondertussen heb je de aardappels en sperziebonen gekookt. Aardappelen gaar en sperziebonen beetgaar. Afgieten en bij de kip doen. Voorzichtig roeren en zorg dat de aardappelen onder staan. Nu eerst even proeven. Misschien wil je de roti heter of zouter. Niets houdt je tegen. Zet de oven op 90°C en zet de pan erin. Klein uurtje. Smaken hoeven alleen maar aan elkaar te wennen.

Nu weer iets heel leuks. Kook de eieren hard. Je weet zelf het beste hoe je een ei hard kan laten worden. Spoelen met koud water en pellen. Met een vork of satéstokje kleine gaatjes in het ei prikken. Niet dieper dan halve centimeter.

Doe een beetje olie in de koekenpan. Strooi wat kerrie over de eieren en bak ze rollend heel zacht bruin. Als je ze mooi vindt doe je ze in de pan bij het vlees en uien. Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing en zet na het afgieten nog even in bed. De rijst blijft dan warm en de korrel wordt droog. Als je de roti liever op een Surinaamse pannenkoek eet kan dat natuurlijk ook. Rotiplaten zijn bij iedere toko of warung te koop. Op iedere markt staan trouwens Surinaamse kramen. Een tiental seconden in een plastic zakje in de magnetron en dan leg je de plaat op je bord. In het midden 2 stukken aardappel, het kerrie ei en de groenten en natuurlijk die heerlijke kip. Eet met je handen. Van de plaat scheur je stukken af en gebruikt dit als bestek. Als je rijst lekkerder vindt is dat ook prima. Heel veel succes met de roti kip. Zelf vind ik hem lekkerder met lamsvlees maar het is vrij moeilijk goed doorregen lamspoellet te kopen. Bij de Keurslager hoef je het zeker niet te proberen.

Als je er nu echt helemaal niets van bakt mag je dit aan mij doorgeven. J.blom88@upc-mail.nl

Onder de gelukkigen verloot ik voor 2 personen een kant en klaar door mij gemaakte roti-kip aan. Nog veel liever zou ik een workshop roti-kip geven. Wie weet??



.... en ik geef de pollepel door aan tuin 11