



Tuinpark Lissabon

Beste tuinder

Hierbij de Nieuwsbrief van februari. Veel leesplezier!

Mededelingen commissies

Groengroep

De potentilla haag, langs uw pad, voor april snoeien (niet wanneer het nog vriest). Tot ongeveer 20 cm. Hierdoor kan de haag weer mooi nieuw hout en bloemen geven dit seizoen. om kale stukken op te vullen kan je stekjes van de haag kweken in de aarde.



Klaverjascommissie

Op 5 April 2019 start het klaverjassen weer. Vanaf 19.30 uur is de kantine open en om 20.00 uur worden de kaarten weer geschud. U bent van harte welkom.



Tip van de tuinman

Stekken van heesters als vlinderstruik, liguster, Jasmijn e.d. Snoeien van de vlinderstruik (Buddleia) en de fruitbomen; als het niet vriest.

Voor de dieren:

Met snoeihout kan je een nuttige takkenhaag maken waarin vogels en insecten hun toevlucht kunnen zoeken.

Het is de maand om weer de nestkastjes op te hangen.

wanneer de sneeuw en het ijs voorbij is kan je stoppen met voeren.

Tuinportretten

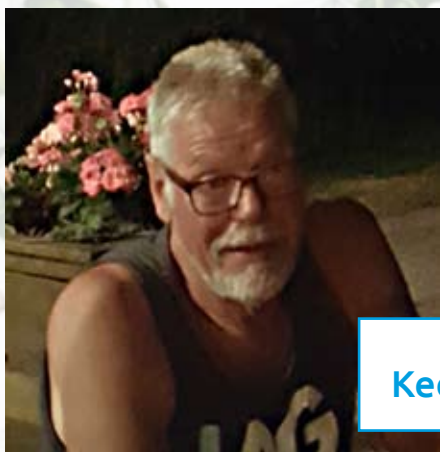
De klaverjascommissie stelt zich voor



Loes Konings



Suzy Bertelkamp



Kees Konings



Fred Henze

Dit jaar bestaat de klaverjascommissie precies 50 jaar.

Wij, Loes Konings, Suzy Bertelkamp, Kees Konings en Fred Henze organiseren iedere vrijdagavond van het tuinseizoen een klaverjasavond. Dit jaar zullen wij dit doen vanaf 5 april tot en met 31 augustus. Vanaf 19:30 uur is de kantine open voor een gezellige avond klaverjas.

Voor de inleg van € 2,50 speelt u op een gezellige avond om een aantal gevarieerde prijzen welke door ons zijn samengesteld.

Kunt U niet klaverjassen maar wilt u eens kennismaken met het spel, kom gerust langs, al is het alleen maar om de gezelligheid van onze kantine te ervaren.

Recept van de maand

Pittige wortel-kikkererwtentajine met kurkuma en koriander

Eet smakelijk!

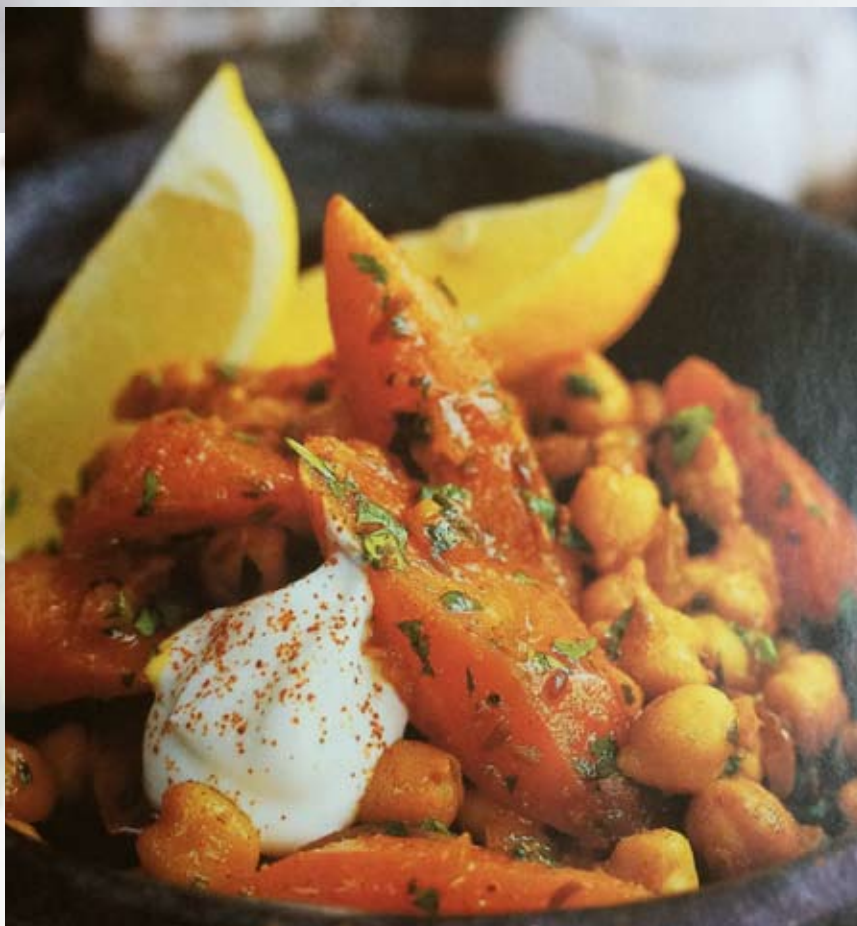
pittige wortel-kikkererwtentajine met kurkuma en koriander

3-4 eetlepels olijfolie
1 ui, fijngesnipperd
3-4 tenen knoflook, fijngehakt
2 theelepels gemalen kurkuma
1-2 theelepels komijnzaad
1 theelepel gemalen kaneel
½ theelepel cayennepeper
½ theelepel gemalen zwarte peper
1 eetlepel donkere, vloeibare honing
3-4 middelgrote wortels, in schuine plakjes
ca. 800 g kikkererwten uit blik, goed afgespoeld en uitgelekt
zeezout
1-2 eetlepels rozenwater
een bosje verse koriander, fijngehakt
1 citroen, in partjes, voor erbij

VOOR 4 PERSONEN

Verhit de olie in een tajine of braadpan met dikke bodem. Voeg de ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht zijn. Voeg de kurkuma, komijn, kaneel, cayennepeper, zwarte peper, honing en wortels toe. Giet er water bij tot de bodem van de tajine onderstaat en doe het deksel op de tajine of pan. Laat alles 10-15 minuten zachtjes stoven.

Schep de kikkererwten erdoor en controleer of de tajine nog genoeg water bevat. Dek de tajine af met een deksel en laat alles nog 5-10 minuten stoven. Breng de tajine op smaak met zout. Besprenkel hem met het rozenwater en bestrooi alles met de koriander. Geef de partjes citroen erbij.



Jeugdplek

Samen met je (klein)kinderen op de tuin juttten:
Kan jij dit allemaal vinden?

