

Beste tuinder,

Hierbij de Nieuwsbrief van januari. Veel leesplezier!

## Agenda

**31 december:** Oud en Nieuw op de tuin vanaf 21.00, kosten € 10,- pp.

**5 januari 2020:** Nieuwjaarsborrel, vanaf 14.00 uur.

## Helpende handen

En ja deze vraag blijven wij stellen: Helpende handen zijn zo welkom bij diverse projecten.

In één de volgende nieuwsbrieven zullen wij een lijstje maken waar u uit kan kiezen.



## Cursussen januari -juni 2020

### Cursus Bouw- en taxatiecommissies door het Bondsbureau

In februari/maart 2020 zal er een bijeenkomst worden georganiseerd voor alle bouwcommissieleden. Tijdens deze bijeenkomst zal de Bondsbouwcommissie het taxeren volgens het model van de Bond van Volkstuinders en de procedure van de bouwtekeningen en de bouwvoorschriften bespreken. Uiteraard is er ook gelegenheid voor het stellen van vragen. Meer informatie over deze bijeenkomst volgt nog.

### Reanimatie cursus

In april 2020 zal er weer een reanimatiecursus georganiseerd worden door het Bondsbureau. Daar kunnen tuinders zich voor opgeven bij het Bondsbureau. Meer informatie hierover komt in de komende Vroegop en zal via de mail worden gecommuniceerd naar de bestuursleden.

## Winter

In de winter is onze tuin ook bijzonder. Een wandeling over het park laat ineens hele andere plekjes zien.

Het is ook wenselijk dat we het park buiten het seizoen bezoeken.

Extra controle en aandacht voor de dieren op de tuin die wel wat extra voeding lusten.

Denkt u er aan dat uw waterleidingen en w.c. -pot leeg zijn.

Wanneer het gaat vriezen voorkomt u het stuk vriezen daarvan.



## **Tuinieren in januari**

Ook je tuin ziet af van de kou in de winter. Vergeet hem dus zeker niet te beschermen tegen de vriestemperaturen. Met wat plastic, touw en lakens kom je al een heel eind. Maar ook deze zaken kun je van je lijstje afvinken in januari:

### **IN DE SIERTUIN...**

- Gooi je kerstboom niet weg, maar plant hem ergens in de tuin
- Je mag bomen, struiken en rozen planten zolang de grond niet bevroren is
- Borstel boomstammen af die bedekt zijn met mos
- Ruim de laatste bladeren en takken op en smijt ze op de composthoop
- Je kan nog steeds alle grassoorten trimmen
- Bescherm de vaste planten met een dikke laag bodembescherming (mulch)
- Denk aan de vogels in de winter met een bakje water of vetbolletjes
- Reinig je terras en tegels als het weer het toelaat
- Loop niet op je bevroren gazon, dat zorgt voor schade

### **IN DE MOESTUIN...**

- Oogst pastinaak, aardperen en prei
- Plant knoflook, sjalotten en uien
- Verzamel as uit de kachel (als je over een houtkachel beschikt) en meng het onder de grond door
- Controleer de sterkte van de omheining of afbakening van je moestuin

### **IN DE BLOEMBAKKEN...**

- Wikkel potten die buiten blijven staan in met plastic of lakens om ze te beschermen tegen de kou
- Verwijder alles wat beschadigd is door de vorst en voeg wat extra potgrond toe

### **DE KAMERPLANTEN**

- Besproei je azalea's, cyclamen en hyacinten
- Voedt je orchideeën met een specifieke meststof
- Plaats de planten die licht nodig hebben, dicht bij een venster



***Fijne Feestdagen***  
*We wensen alle tuinders een schitterend*  
**2020**



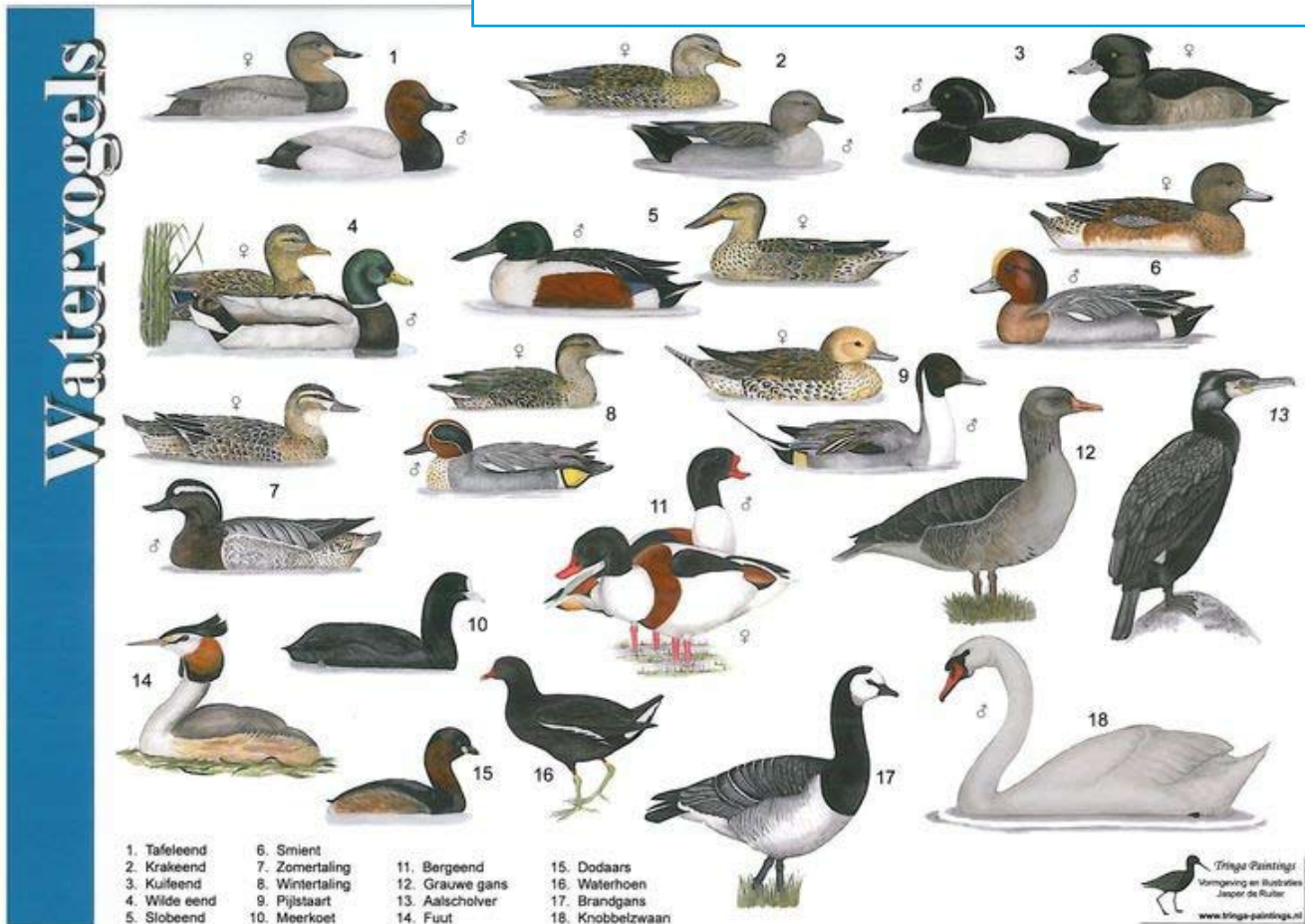
## Jeugdplek

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

### Originele kaart maken: afwasborstelkunst



### Watervogels spotten



## Tuinpasta

Dit recept is vooral makkelijk om op de tuin te maken op een gastel met twee pitten. Het is ook gemakkelijk te vermeerderen als er visite komt aanwaaien. Onderstaand recept is voor 2 personen.



### **Ingrediënten:**

- 200 gram penne of andere pasta
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 100 gram champignons
- 150 spekblokjes
- 1 pakje Mon Chou van 100 gram
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- Snufje zout en peper

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snipper de ui, snijd de paprika in blokjes, snijd de champignons in vieren. Doe de spekblokjes in een grote koekenpan en bak ze uit. Verwijder het overtollige vet uit de pan en voeg de uisnippers toe en fruit deze tot ze glazig zijn. Voeg de paprika en de champignons toe en roerbak het geheel ongeveer 3 minuten. Snijd de Mon Chou met een vochtig mes in blokjes. Giet de penne af en voeg deze toe aan het spek-mengsel. Breng het mengsel op smaak met zout en peper, voeg de Mon Chou toe en verhit deze totdat het gaat smelten. Schep voor het serveren de peterselie door de pasta.

Eet smakelijk! Annita Zeeger de Vroom, tuin 95

***.... en ik geef de pollepel door aan tuin 83***