

België - Belgique
P 912329
8580 KLUISBERGEN
PB- BC11252

Tijdschrift: Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen.

Erkenningsnummer: P912329

Afzendadres: Marciane Vanhoecke,
Sluipestraat 3, 9690 Kluisbergen

Afgiftekantoor: 9690 Kluisbergen

PB nr. BC11252

"DE TUIN 1_2018"



Afzendadres: Marciane Vanhoecke, Sluipestraat3 969 Kluisbergen

Verantwoordelijke uitgever: Willy Verplancken, Rijerstraat 57 9690 Kluisbergen

Voorzitter: Pascal Hubau, Kapoenstraat 4, 9690 Kluisbergen pascal.hubau@skynet.be

Ondervoorzitter: Lucien Delmulle, Bruggestraat 14, 9690 Kluisbergen

Penningmeester: Pascal Eykerman, Sluipestraat. 3, 9690 Kl. - pascal.eykerman@telenet.be

Secretaris: Willy Verplancken, Rijerstraat 57 9690 Kluisbergen
willy.verplancken1@telenet.be - 055/389258

BD Kalenders: José Orins, Manillestraat 15, 9690 Kluisbergen
Katrien Martens Molenstraat 105a 9690 Kluisbergen.

Bestuursleden: Annie Vermeulen, Rita Cambron, Daniël Decraemer, Frans Van Welden,
Christiaan Houttekens, Marc Desmet.

Website : www.tuinhier-kluisbergen.be

Bankrekening Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen: IBAN: BE23 4447 5897 7191 KREDBEBB.

Een woordje vooraf:

Happy 2018

In onze eerste uitgave van de 'tuin 2018' willen we iedereen een gezond 2018 toewensen en mogen al je dromen uitkomen.

De dagen beginnen weer te lengen en de eerste kriebels om in de tuin te werken beginnen op te borrelen.

We kunnen reeds beginnen met als ons tuingerei in orde te zetten.

Onze planning maken wat dit jaar waar moet gezaaid of geplant worden.

Nakijken welk en hoeveel zaai of plant gerief we moeten aanschaffen.

Verenigingsnieuws "Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen" en mededelingen Lidgeld "Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen 2018"

Contributies - Lidgeld 2018! Het lidgeld is €14 per jaar/per gezin. U blijft lid of wordt nieuw lid door het storten van €14 of €20 voor leden uit het buitenland en zonder mail. met internationale overschrijving, op IBAN: BE23 4447 5897 7191 (BIC: KREDBEBB) van de Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen, met vermelding: lidgeld 2018, er kan ook nog altijd contant betaald worden bij bestuursleden.

Wie het lidgeld nog niet geregeld heeft kan nog altijd storten. Wanneer u geen lid meer wil zijn, laat het ons weten a.u.b.! Alvast bedankt.

Financieel steunende leden: Elk jaar zijn er heel wat leden die onze vereniging ook financieel steunen. Het bestuur wenst zijn bijzondere waardering hiervoor uit te drukken.

Wanneer u als lid van de volkstuinen het magazine "tuin hier" niet zou ontvangen hebben, gelieve het ons dan te laten weten, zodat we het nodige kunnen doen. Het maandblad, een ledenblad uitgegeven door vzw De Vlaamse Volkstuin, Het Werk v/de Akker. Het verschijnt vanaf februari, 11 maal per jaar.

Het tijdschrift "de tuin" van de Koninklijke volkstuinen Kluisbergen kunt u per mail ontvangen, op eenvoudig verzoek met mededeling van uw mailadres en zal ook op onze nieuwe website verschijnen.

Als u een tof artikel hebt geschreven of een mooie tekening hebt gemaakt, dan mogen jullie deze altijd doormailen, om in "de tuin" te plaatsen. Sturen naar willy.verplancken1@telenet.be

Wie weet komt je bijdrage dan wel in de volgende "de tuin" terecht.

De beste promotie voor onze vereniging, is de promotie die onze leden persoonlijk voor haar maken. Ieder jaar brengen onze leden regelmatig nieuwe leden bij. Een goed woord, een getuigenis van u, is het belangrijkste. Het bewijs van een goede werking. Vraag het aan uw vrienden om lid te worden. Alvast bedankt!

De vorige website: www.koninklijkevolkstuinenkluisbergen.centerall.com. van de Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen is niet meer in gebruik.

We hebben sinds kort een nieuwe website opgestart nl. www.tuinhier-kluisbergen.be en deze bevat terug een schat aan informatie.

Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen agenda 2018.

Vrijdag 26 januari 2018

Bestuursvergadering: Voorstel Programma 2018. Om 19u in De Hotond.

Donderdag 05 april 2018

Bezoek tomatenkwekerij tomato Masters Deinze.

Bezoek Zandvlooi voor dubbele boterham met hesp/kaas/paté.

Latere info volgt, vooraf inschrijven a.u.b.

Maandag 23 april 2018

Bestellingen jaarlijkse aankoop bloemen.

Zaterdag 5 mei & zondag 6 mei 2018

Afhalen jaarlijkse aankoop bloemen.

Zaterdag en zondag 12 en 13 mei 2018

47 ste Omloop Kluisbergen

aanwezig met een stand en toelichting over de Volkstuin Kluisbergen.

Zaterdag 26 mei 2018.

Hotond jogging van De Koninklijke volkstuinten Kluisbergen.

Organisatie samen met jogging Kluisbergen. 10 km. Groepsstart 14:00

Barbecue van De Koninklijke volkstuinten Kluisbergen. Om 18:30 uur in de "Hotond"

Zandstraat 4, Kluisbergen. Vooraf in te schrijven a.u.b.

Woensdag, 22 augustus 2018.

Bestuursvergadering 19:00 uur in "Oud Gemeentehuis" Zulzeke. Organisatie tentoonstelling 109de Geitenkeurig, en voorbereidingen "B-D. kalender 2019."

Zaterdag 15 september 2018.

Prijsuitreiking siertuinen Kluisbergen "Oud Gemeentehuis" te Ruien. Organisatie dienst van toerisme Kluisbergen en Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen.

September- oktober

Samenstelling BD kalender 2019.

Zondag 30 september 2018.

Tentoonstelling Vanaf 14u op de 109ste "Geitenkeuring" " in Zulzeke.

Jogging Kluisbergen – Zulzeke 8-12km. Groepsstart om 10:00 uur.

Woensdag 10 oktober 2018.

Bestuursvergadering om 19:00 uur in De Panorama te Ruien.

Vorbereidingen voor 22ste Kaarting van 3 november 2018.

Zaterdag 20 oktober 2018

5de Eetfestijn Robin Orins – medewerking.

Vrijdag 3 november 2018.

20ste Kaarting voor conserven, Vanaf 15:30 uur in Oud Gemeentehuis Ruien.

- Varia : Aankoop van appels en peren bij Stef. Beck, Keuzelingstraat 26A Kluisbergen
ledere Zaterdag om de 14 dagen vanaf 15 september 2018 tot 22 mei 2019
openingsuren: 8:30-12 u. / 13:30 -16 u.

Aankoop witloof vanaf oktober ledere 2e zaterdag van de maand, aankoop witloofwortel in zakken van 50 wortels, roodloof in zakken van 20 wortels.

Vooraf bestellen: 055/385132 Tine en Nick, of muylaert.nick@aveve.be.

"Tuincentrum AVEVE" Molenstraat 116, 9600 Kluisbergen.

Verdwenen groenten

AARDPEER 'Fleuron d'Anjou'.

Ook wel genoemd: TOPINAMBOER
(*Helianthus tuberosus*)



Deze oersterke groente is winterhard, zet de knollen dus aan de rand van uw groentetuin.

De knollen planten van januari tot en met mei.

De plant wordt wel tot 2m hoog, gebruik ze dus als windscherm maar let ook op de schaduwwerking.

In het najaar oogst u de smakelijke knollen, die zelfs rauw goed smaken.

Plantafstand 75 x 30 cm benodigd 1,5 - 2 kg voor 10 m².

Rood schillig pootgoed, geeft gladde, dikke knollen.

Deze kwaliteit wordt in de horeca zeer gewaardeerd!

MELDE 'Rode' ook wel genoemd:

TUINMELDE (Eng: Orache, Mountain Spinach)
(*Atriplex hortensis*)



Oude bladgroente: wordt als spinazie gegeten.

Verliest niet zijn kleur, zeer goed in slaatjes.

De dieprode bladen in rauwkost mengen.

Na de bloei zaait de plant zich gemakkelijk uit.

Een sieraad voor de tuin!

PASTINAAK (witte Wortel)



Pinksternakel of witte peen is een inheemse groente die al heel oud is en wordt de laatste tijd opnieuw in ons land verbouwd. De witte wortel is minder zoet dan de gewone wortel, de smaak heeft iets weg van knolselderij. Na de oogst wordt de wortel gauw slap. Bewaar pastinaak daarom niet langer dan 3 à 4 dagen en liefst in een met geperforeerde, plasticen zak.

De zaden zijn groot en plat in vergelijking met andere schermbloemigen. Je mag dan ook ongeveer 1 cm diep zaaien. **Pastinaak** vraagt heel wat ruimte, zowel ondergronds als bovengronds. Een grote rij afstand van 40 cm heeft zo zijn voordelen. Tussen de plantjes laat je zo'n 15 cm. Hou het sterkste plantje over. De kieming verloopt vrij traag. Onder gunstige omstandigheden duurt dit toch al vlug twee weken.

Daarom moet je vermijden dat tussen de kieming en de eigenlijke opkomst van het zaad er korstvorming optreedt. Strooi wat zand over de pas gezaaide rijen en vermijd te zaaien in te natte grond. Steeds nieuw zaad gebruiken is de boodschap om ontgoochelingen te voorkomen. Na één jaar bewaring is de kiemkracht al zeer sterk verminderd.

Pastinaak heeft een groeiduur van vijf maanden. Ideaal is als de wortelen oogstrijp zijn net voor de winter. Een goede zaaiperiode is dan ook half mei. Wil je ook in de zomerperiode al **pastinaak** oogsten dan kan je al begin maart of begin april zaaien. Deze vroege teelt is echter niet geschikt om tijdens de winter over te houden. Te grote pastinaakwortelen worden op de duur te vezelig. Ook begin juli kan nog wat gezaaid worden. Afhankelijk van de weersomstandigheden in het najaar kan je dan vanaf de jaarwisseling oogsten.

Bereidingen:

Pastinaken smaken heerlijk in soepen, hutsepot en stoofschotels, maar kunnen ook in rauwkost salades verwerkt worden. Pastinaak is gebakken ook erg lekker.

Voor u pastinaak bakt, kookt u ze best even voor. Pastinaak heeft een zoete smaak die u gemakkelijk kan combineren met aardappelen en andere wortelsoorten. De harde kern verwijdert u best.

Gezondheid

Pastinaak is rijk aan mineralen en is erg geschikt voor diabetici.

Ze bevatten veel koolhydraten.

Pastinaken gaan maagkramp tegen en hebben een vochtafdrijvende werking.

Voedingswaarde per 100 g	
Energie	64 kcal
Voedingsvezels	4 g
Koolhydraten	19 g
Eiwit	1,3 g

Roomse" KERVEL



Wat zaai je nu nog voor de winter?

Een goede oplossing: roomse kervel is een typische " overall - groeier ".

Tot eind augustus gezaaid is kervel de hele winter groen, de plant groeit in de zon of in de schaduw en heeft ook geen last van boomconcurrentie.

Gooi regelmatig wat blaadjes in de soep... heerlijk!

Mispelgelei:



Reinigt de mispels, ontdoet ze van het steeltje, snij ze dan in twee en haal de pitten eruit. Leg 2kg van deze vruchten in 1 liter water en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken. Giet de gaar gekookte mispels door een zeefdoek, laten uitdruppen. Niet uitknijppen want op deze manier blijft het een mooi heldere roze kleur behouden. Voeg aan het uitgelekte, doorgezeefde mispelsap 750gram griessuiker toe. Laat deze samenstelling gedurende een half uur zachtjes tot een gelei inkoken. Vanwege het hoge pectinegehalte is het niet nodig een dikmiddel toe te voegen.

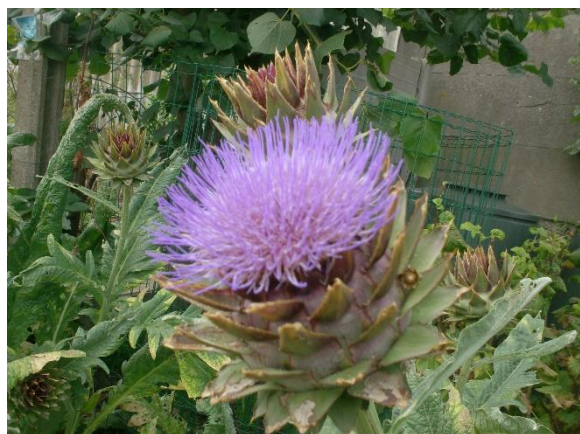
De mispelgelei afschuimen, overgieten in kleine potjes, een klein geutje jenever op gieten, Lucht dicht afsluiten en op een koele plaats bewaren tot het uiteindelijke gebruik. Mede door zijn frisse smaak past deze mispelgelei uitstekend bij wildbereidingen.

Smeerwortel.

Als je op zoek bent naar smeerwortel, ga dan eens kijken in vochtige bermen of langs beken. Je zal daar grote bladeren zien die een beetje op zuringbladeren lijken. Voel eens aan zo een blad. Als het ruw behaard is, heb je met smeerwortel te doen. Vanaf mei tot augustus komen er beige, purperen of roze bloemen op. De stengel staat 40 tot 80 cm boven de grond met zijn dikke, ruwe, langwerpige bladeren. De wortels zitten tamelijk diep in de grond. Ze zijn zwart aan de buitenkant en wit vanbinnen. Als je ze opensnijdt, komt er een witte waterachtige vloeistof uit. Daarom heet de plant ook "smeer" wortel. Smeerwortel staat al lang bekend voor zijn helende werking bij kneuzingen, verstuingen en breuken. Wetenschappelijk onderzoek heeft aangetoond dat de stof "allantoïne" het weefsel rond de wonde aanzet tot nieuwe groei. De bladeren werken dus samentrekkend en helen wonden. Smeerwortelblad aftreksel: zo kan je arme, getergde rug, eens extra verwennen met een afkooksel van smeerwortelbladeren. Doe die bladeren in een emmer en giet er kokend heet water op. Na 20 minuten is het aftreksel klaar. De bladeren haal je eruit, want die wriemelen zo als je in je bad zit. Voeg dit aftreksel toe aan je badwater. Altijd uitwendig gebruiken.



KARDOEN en/of ARTISJOK



Deze bladgroente, lid van de familie van de samen gesteld bloemige wordt in de Zuiderse landen als tweejarig en bij ons als éénjarig geteeld. Het oogstbaar gedeelte van de kardoen is de hoofdnerf van de gebleekte bladstelen. Uitwendige verschillen kardoen en artisjok zeer weinig en meermaals worden beide planten door niet-vakkundige personen verward. De kardoen wordt wel eens als sieraadplant in het gazon gebruikt. Zij draagt inderdaad zeer grote, iets langwerpige bladeren, die in gunstige zomers 2 meter lang kunnen worden. Haar bladeren zijn aan de onderkant wit - grijs, aan de bovenkant groen - grijsachtig; haar bloemhoofdjes zijn niet zo groot als deze van de artisjok en haar schutblaadjes zijn meer van

stekels voorzien. De bladeren van sommige rassen zijn zelfs stekelachtig.

BLADPETERSELIE: (*Apium graveolens*)



Deze oersterke groente is winterhard.

Maakt deel uit van het bekende mengsel "bouquet garni".

Bevat veel ijzer.

Goed voor de eetlust.

Het sap helpt bij blauwe plekken en insectenbeten.

Zaaien in volle grond op lijnen met 25 cm tussenruimte, of op boorden' van maart – september, veel begieten.

Voor wintergebruik onder glas of in bakken zaaien in augustus – september.

Deze kruidplant groeit weelderig in rijke, frisse en regelmatig begoten grond.

Peterselie kiemt langzaam, daarom de zaden 24 uur voor het zaaien in water weken.

Last van een stinkende adem? Knabbel op peterselie!

Gebruiken: Wordt veel gebruikt in de keuken: sausen, soepen,

bereide gerechten, boter, kazen, fruit dranken. Best niet meekoken.

Zelfs gedroogd of ingevroren gaan geur en smaak niet verloren.

Deze kwaliteit wordt in de horeca zeer gewaardeerd!