



Website: www.nutengenoegencapelle.nl
Contact bestuur: vtv@nutengenoegencapelle.nl
Bouwaanvragen: vtv@nutengenoegencapelle.nl
Tuininspectieteam:
tuininspecteurs@nutengenoegencapelle.nl

Betalingen via rekening: NL92 Rabo 0141 9716 73
Contact over tuinbeurten via invulformulier op website.
Nieuwtjes nieuwsbrief: nutengenoegennieuws@outlook.com
Milieuvriendelijk tuinieren, brochures (liggen in de kantine)
www.avvn.nl info over natuurlijk tuinieren en meer...

Welkom nieuwe leden

Het bestuur wil graag een oude gewoonte in ere herstellen, namelijk de nieuwe leden welkom heten in de nieuwsbrief.

Met excuses aan die leden die niet genoemd zijn in het verleden.

2017

September:

-Tuin 57: mevrouw M. Kasanpawiro

December:

-Tuin 100: de heer en mevrouw R.A. Molenbroek

2018

Januari:

-Tuin 52: de heer en mevrouw E.J. van Lavieren

-Tuin 125: mevrouw M.N. van Dieren

April

-Tuin 122: mevrouw L.C. Moetwil

Mei

-Tuin 127: de heer en mevrouw N. Kalkman, zij hadden in de jaren negentig ook al een tuin op ons complex, welkom terug!

Wij wensen hen allen veel tuinplezier toe bij onze vereniging!

Elfje

Neergestreken op het elfenpad

Ze zit er al een tijdje, misschien blijft ze wel.....

Fred van der Laer



Foto's: Fred van der Laer

Warm maar slim!

Ons oudste??? lid (89 jaar). Zij heeft het warm, maar de oplossing is daar en haar plantjes zijn blij!



Foto: Evert Druiff

Groenzoem, de belevenissen van een biotuinier

Zoetzuur

Mag wel zeggen dat ik er een liefhebber van ben. Een augurkje of zure bom, gaat er altijd wel in. Niet dat je me er wakker voor hoeft te maken, maar als ik toch wakker ben, dan lust ik ze wel.

Even voor de puristen; een zure bom is gewoon een grote augurk. Dus even op zijn volkstuins, op tijd geplukt heb je augurken ben je te laat dan worden het zure bommen en ben je te laat voor de zure bommen noem ze dan gewoon courgettes. Want groeien doen ze! Ik had ze al in maart in een verwarmd bakje voorgezaaid, in bakjes verspeend en verpot. En tot en met ijsheiligen in de kas gehouden. Daarna in het zonnetje naast de kas lekker tegen een stuk betongaas aan in geweldige compost, met natuurlijk Eifelgold, buiten gepoot. Ze zijn toen verbrand door de zon en gingen zienderogen achteruit, maar daarna kwamen er nieuwe uitlopers aan en zijn ze vanaf die tijd niet



meer te stuiten.

Watergeven en plukken maar, ze gaan nog harder dan komkommers. Leuke getekende vruchten met harde stekeltjes zijn het. Ze zijn wel vers te eten in salades en zo. Maar de bedoeling is natuurlijk er zoetzure augurken van te maken. Wat overigens een leuk klusje is.

Als eerste boen je de stekeltjes met een nagelborsteltje van de augurken af. Je neemt een

diepe schaal en bestrooit daarin de augurken met een dikke laag zout en laat het geheel afgedekt een nachtje staan. Dat heeft twee redenen: het zout onttrekt heel veel water uit de gurken, het is werkelijk verbazingwekkend hoeveel water eruit komt, en ze worden wat pittiger. Spoel ze dan heel goed af, was het zout er goed af. Leg ze op een theedoek en dep ze droog.

Het zijn dan hele slappe, gerimpelde en gelijkende (maar dat zie je dan zelf wel) op hier niet nader te benoemen maar wel weer als gewoonlijk goedkomende dingen.

Nu zijn ze eigenlijk klaar om gepot te worden.

Hiervoor hebben wij op marktplaats een gebruikte elektrische Westfalia Automatik inmaak ketel met toebehoren gekocht samen met wel honderd inmaakpotten van allerlei maten. Voor de zekerheid nieuwe rubber ringen aangeschaft. Na de potten afgewassen te hebben, zijn ze in de ketel geplaatst op de sterilisatiestand. Onderwijl hebben we de zoetzuurvulling gemaakt. Hiervoor nemen men een grote pan en mengen 1 op 1 appelazijn en water, brengen het tegen de kook en lossen er dan suiker in op. De kruiden zijn naar keuze, maar conservatief als wij zijn, hebben we er geel mosterdzaad, dille, peperkorrels, pimentbessen, karwijzaad en laurier eraan toegevoegd. Het geheel een kwartiertje laten sudderen. Onderwijl de gurken in de potjes gedaan. Voor de visuele aspecten en de kleurcontrasten nog wat Spaanse peperplakjes, knoflookteentjes. De bedoeling was verse dilletakjes toe te voegen, maar de slakken waren mij voor dus dat werd helaas gedroogde dille.

De potjes met gurken worden dan tot de rand met de zoetzurekruidenmix afgevuld.

Ondertussen de deksels en rubber ringen ook in een pannetje aan de kook en dus steriel gemaakt. Als laatste worden de deksels hierop geplaatst en komen de speciale weckpotklemmen erop om de deksels aangedrukt op de potten te houden.

In de ketel moeten ze onder water staan en twintig minuten op een graad of tachtig vertoeven.

Je ziet dan minuscuul kleine belletjes uit de potten ontsnappen want dat is eigenlijk de clou, door het uitzetten van de inhoud wordt de lucht uit de potjes geperst. Na het afkoelen krimpt de inhoud en wordt het deksel strak op de rubber ring getrokken en sluiten de potjes af. Na een maandje dienen ze op smaak te zijn en een jaar houdbaar.

Volgend jaar maar eens kijken of we een Nut en Genoegen Augurken Event kunnen organiseren.

Met uiteraard een mooie prijs voor de augurk van het jaar en weten we gelijk wie er met de Zure Bom Award 2019 aan de haal gaat. En zaaidames houden jullie rekening met een run op de dille volgend jaar?

Aad van Weel tuin 141



Foto's: Aad van Weel

Wat fladdert daar in mijn hof

Stadsreus

Op het complex lukte het mij om duidelijke foto's te maken van een imposant gevleugeld insect, terracottarood met eidooiergeel gekleurd. Het is de stadsreus (*Volucella zonaria*), of hoornaar zweefvlieg. Een zweefvliegsoort die wel tot 2,5 cm groot kan worden. Met zijn uiterlijk doet hij zich voor als een hoornaar (de grootste wespesoort in Nederland en België), zo wordt hij met rust gelaten. De stadsreus bezoekt o.a. schermbloemigen zoals de vlinderstruik, berenklauw en koninginnekruid. Zweefvliegen zijn net als de wilde bij, erg belangrijk voor de bestuiving van planten. We hebben er ongeveer 325! soorten van in Nederland. De stadsreus houdt de nectar en het stuifmeel van de bloemen voor zichzelf, in tegenstelling tot de bijen, die het aan hun broed geven.

De stadsreus legt haar eitjes in een bevolkt wespennest. Het vrouwtje wandelt doodleuk het wespennest in en legt daarin haar eitjes en wandelt daarna weer naar buiten. De wespen laten haar ongemoeid. Waarom de wespen haar dulden in het nest, is nog steeds een raadsel. De uitgekomen larven leven van het afval en de dode wespen op

de bodem van het nest. Ze overwinteren later in het inmiddels verlaten wespennest en vormen de nieuwe generatie stadsreuzen.
Bron: Wikipedia.

Nog meer lezen over zweefvliegen?

www.bestuivers.nl/zweefvliegen/een-zweefvliegenleven

Elly Margés tuin 77



Stadsreus

Foto: Elly Margés

Weerspreuk juli

Prijkt juli in hete gloed, dan zijn in het najaar de vruchten goed

Aanleveren kopij voor de nieuwsbrief

U kunt uw nieuwtjes en inbreng, voor de columns, doorgeven op:

nutengenoegennieuws@outlook.com

Voor de leden zonder e-mail: als u briefje in de brievenbus van de vereniging doet, komt het ook bij mij terecht.

Kopij voor de nieuwsbrief van augustus kunt u aanleveren tot 30 juli.