



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

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

van de bestuurstafel

Laatste ronde Buxusheggen;

Mocht u een buxusheg op uw tuin hebben die is aangetast door de Buxusmot of al dood is of u bent voornemens preventief te ruimen. Ziet u zelf tegen de werkzaamheden op? Wij zijn voornemens dat centraal te regelen. Na inventarisatie van het aantal meters gaan wij bij een aannemer prijs opvragen omdat machinaal te laten uitvoeren.

Meedoen? Geef naam tuinnummer en aantal meters op aan

secretariaat@nutengenoegencapelle.nl

Wij geven u dan na inventarisatie een nog onbekende meterprijs op. Na akkoord geven we de opdracht uit.

Snipperplaats;

Beste mensen op de snipperplaats is onlangs puin gestort. Dat is echt niet de bedoeling. Puin voer je zelf af of houd het op je eigen tuin tot de jaarlijkse puinophaaldag. Tegels die er opgestapeld liggen mag u gebruiken. Heeft u tegels over, dan mag u ze ook neerleggen voor andere leden. Ook hier geldt uitsluitend en alleen goede hele bruikbare tegels.

Gasflessen;

Voor gasflessen op de tuin hebben we regels ook voor onze veiligheid. Gasflessen houden we in een gasflessenkist. Dus niet buiten en zeker niet in de kas met de kans op extreme opwarming. Zie ons HR-artikel 22.

Handoekensyndroom;

Je kent dat wel van de beelden uit Spanje morgens vroeg je handdoek over een strandstoel leggen om hem alvast te claimen. Op de tuin hebben we dat nu ook, steeds vroeger voor de snoeiafval ophaaldag verdwijnen de kruiwagens naar de tuinen om hem alvast zeker gesteld te hebben. De afgelopen keer waren op dinsdagavond al alle kruiwagens weg. Laten we dat toch niet doen. Je dupeert er echt andere leden mee. Denk aan de mensen die zand willen hebben of iets van of naar de auto willen brengen.

Riek;

Cees Blom van tuin 2 heeft met de laatste snoeiafvalophaaldag zijn riek laten staan, wellicht tegen het oudijzerhok. Waarschijnlijk heeft iemand niet geheel ten onrechte gedacht dat de riek werd weggegooid en hem dankbaar meegenomen. Cees zou hem heel graag terug hebben. Volgens Cees was de riek in de afgelopen jaren naar zijn hand gaan staan. Gezien de emotionele band verzoeken wij u de riek terug te plaatsen op tuin 2. Alvast onze dank.

We heten de volgende leden welkom op ons complex:

15-5 Mevrouw M.J.E. Herfkens, tuin 91
18-5 Dhr. R.J. Soerahi, tuin 139b
1-6 De heer J. Nijkamp tuin 121

We wensen hen veel tuinierplezier!

Namens het bestuur,
Aad van Weel,
Secretaris



We hebben een **nieuw mededelingenbord** bij de ingang. In dezelfde stijl gemaakt als het bord bij de kruidentuin.

Een hele verbetering vind ik. De flyers verdringen elkaar niet meer, alles is goed te lezen.

Het bordje van de aanwezige EHBO-ers is nu ook hierheen verplaatst. Een logischer plaats, is mijn mening. Ik mis alleen nog de plattegrond van het complex. Maar mogelijk komt die weer terug in ook zo'n mooi bord bij de weggeefhoek.

Tekst en foto: Elly Margés

Weerspreuk juli

In juli moet gebraden, wat in september moet geladen



'Slangenkomkommer'

Groenzoem; De belevenissen van een biotuinier

Rijkdom

Vandaag op tafel van eigen kweek heerlijke Rosevalletjes aardappeltjes, met eigen kweek tuinbonen, het is weer een super oogst, met eigen kweek bonenkruid. Toetje vla met eigen kweek Lambada en Elvira aardbeien. Heerlijk, heerlijk en heerlijk.

Gisteren de Rosevalletjes, broccoli uiteraard eigen kweek, stukje vlees erbij en toetje met aalbessen, ja ja eigen kweek. Roodneus is de variëteit met prachtige lange trossen.

En eergisteren Ratjes een heerlijk aardappeltje. Heet eigenlijk Ratte d`A, zal wel Frans zijn maar bij ons heten ze gewoon ratjes. Echt ook een aanradertje. Daarbij

hadden we onze eerste peentjes, Amsterdamse bak heerlijk zoet, dat oogsten is gelijk een soort van dunnen. Peterselie erover natuurlijk uit de tuin. Aangemaakt komkommertje erbij uit de kas. Dit jaar heb ik op aanraden van iemand op de Groenmoesmarkt Chinese slangenkomkommers gezaaid. Dat was een prima advies. Beetje rare komkommer met stekels maar een heerlijke beet en een mooie volle wat romige komkommersmaak. Aardappelen heb ik dit jaar in zeven soorten. Van vorig jaar heb ik dit jaar ook weer de Santé gezet, noem het maar een succesvol blijvertje. Heb ik ook nog een Duitse aardappel de naam ben ik kwijt, voorlopig noemen we ze gewoon Hitlertjes. Saillante bijkomstigheid is dat de bladeren een beetje stijfjes schuin uit te stengel naar boven groeien. In zeg maar de Hitlertjes begroetingshoek.

Dat is toch wel opvallend dat al die rassen aardappelen ook zo'n evenveel verschillend loof hebben met rode, paarse en witte bloemen. Nog zo'n leuk lekker Duits aardappeltje Das Bock Horne inderdaad met grote gelijkenis gedraaide gebogen van dik naar dun lopende hoorns. Persoonlijk vind ik aardappelen één van de leukste gewassen. Wellicht omdat de oogst door zijn ondergrondse bestaan steeds weer een verrassing blijft.

Dit jaar lukt het ook beter om aan te sluiten en te overlappen met groente zodat we meer variatie hebben. Ook de soort en variëteit keuze wordt jaarlijks beter. De aardbeensoorten sluiten beter aan en zo is het seizoen aanzienlijk verlengd.

Onvoorstelbaar, in maart miezer plantjes uit de koeling gekocht en nu al volop aardbeien. O ja, vorig jaar kwamen we om in de courgettes dus maar eens uitgezocht wat er allemaal mee kan. Onlangs er spaghetti van gemaakt was gewoon top. Tomatensaus met paprika en pepertjes weliswaar uit de vriezer maar toch alles eigen ..., u snapt hem wel. Mijn tomatenplanten vind ik dit jaar minder, niet in aantal tomaten maar meer de planten zelf. Ze maken veel dubbele koppen en het blad draait raar. Misschien was ik met het vroege mooie weer iets te snel met de kas geheel wit maken. Volgend jaar ga ik dat

eerst al spetterend doen. Zodat de zon toch meer en langer directe instraling heeft. Tegenwoordig zaai ik ook meer radijs, daar is altijd een plekje voor te vinden. Lekker voor in de sla maar in het buitenland wordt het ook als groente gegeten; gekookt of roerbakken de hele scherpe smaak gaat er dan af is gewoon heerlijk eten.

En zo kan ik wel even doorgaan want we eten voornamelijk eigen kweek uit eigen tuin. En als je ziet wat er nog aan komt de komende weken onvoorstelbaar. Kijk, dat is gewoon rijkdom.

Aad van Weel
Tuin 141



Aalbes 'Roodneus'

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 5 augustus.

Insectenhotel

Nu alle beestjes heerlijk in de natuur bezig zijn heb ik het insectenhotel weer eens gereorganiseerd. Hopelijk hebben ze er allemaal weer veel nut en genoeg van.

Greet Boving



Groenafval wordt maandag 29 juli opgehaald

Wilde bloemenperk

Het is een mooi perk, daar bij de kastanjeboom voor het hek. Een perk met allerlei wilde bloemen. Ook op een sombere dag knallen de kleuren.





UIT DE KRUIDENHOEK

Foelie

Foelie (ook: *folie*) is een in de keuken gebruikte specerij met een vrij zachte smaak. Het woord foelie stamt af van het Latijnse woord *folium*, voor "blad" of "vlies" (vergelijk folie).



Geschiedenis

Foelie is de gedroogde zaadmantel van de muskaatnoot, afkomstig van de muskaatboom (*Myristica fragrans*). Vanaf de middeleeuwen behoort het in Europa tot de geliefde kruiden. Na 1600 had de Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC) gedurende lange tijd het monopolie op de productie en handel in foelie en nootmuskaat. De organisatie dwong af dat muskaatbomen alleen op de Molukken groeiden, in het bijzonder op de Banda-eilanden. De Engelsen slaagden er uiteindelijk in muskaatbomen te verbouwen op Grenada en braken zo het monopolie. Toen ook de Fransman Pierre Poivre het zaad meesmokkelde en het begon te kweken, verloren ook de Engelsen hun positie.

Productie

De zaadmantel van de muskaatnoot is niet volledig gesloten maar bestaat uit onregelmatig gevormde sliertjes, rondom het zaad. Dit is de foelie. De productie ervan is dus onlosmakelijk verbonden met die van nootmuskaat. Bij de oogst is de foelie karmozijnrood, maar na het drogen is de kleur oranjeachtig. Foelie uit Grenada droogt oranjegeel op. Tijdens het drogen wordt het met zout water besproeid. Een volledig stuk foelie is ongeveer drie centimeter lang en een millimeter dik.

Gebruik

Foelie wordt in de Nederlandse keuken vooral gebruikt bij het stoven van vlees (runderlappen) en in soepen. Ook van speculaaskruiden maakt foelie deel uit. Het is een onmisbaar bestanddeel van de Oost-Vlaamse donkere vlaaien zoals Aalsterse vlaai. In de Beierse keuken wordt foelie gebruikt bij de bereiding van Weißwurst, een met kalfsvlees bereide worstsoort. In Frankrijk gebruikt men het kruid ook bij vis.

Foelie wordt verder toegepast in parfum en likeur, bijvoorbeeld in chartreuse. Het wordt ook gebruikt in het Franse aperitief Hypocras, gebaseerd op de middeleeuwse drank Hipocras.

Mutageen

Foelie bevat de stoffen safrol en methyleugenol. Uit dierproeven en ander onderzoek blijkt dat deze stoffen gentoxisch en daarmee mogelijk kankerverwekkend zijn.

Bron: Wikipedia en Handboek Kruiden van Lesley Bremnes

Marinus Zwijnenburg
Tuinnummer 43



Vruchten (rijp en onrijp) en zaden van de muskaatboom. Het rijpe zaad bestaat uit (van binnen naar buiten) het bruine kiemwit (de muskaatnoot), een zwarte zaadhuid (de dop), en een rode zaadmantel.