

Mededelingen van het bestuur

Het bestuur heeft op 16 januari, 14 februari, 14 maart en 17 april vergaderd:

- De verdeling van de bestuurstaken is dit jaar als volgt
Esther: voorzitter; Marian: secretaris; Anna: penningmeester;
Julia: algemeen bestuurslid, lief en leed; Paul: algemeen
bestuurslid, schouwcommissie
- De **ALV van 20 februari** werd voorbereid en nabesproken.
- **NLdoet** op 16 maart werd voorbereid. Ondanks het
regenachtige weer was de opkomst heel goed en hebben we
veel werk verzet.
- Er is met de directie van **Beukenhorst** gesproken over de
begrenzing van hun en ons perceel. Inmiddels is er aan de
oostkant voor een groot deel paal en draad gezet.
- Er is een groep leden bezig om een **feest** te plannen om de
aankoop te vieren. In de agenda hiernaast vind je de datum!
Zie ook pagina 5 van de nieuwsbrief.
- Er is een groep gevormd die zich buigt over een
meerjarenplan voor de houtwallen.
- Er is gesproken over hoe het bestuur in het kader van de
privacywet om moet gaan met gegevens. Daar worden de
leden binnenkort nog over ingelicht.

Nieuwe leden

Een hartelijk welkom aan de nieuwe leden van dit jaar!

Helga Twijnstra, tuin 3

Huseyin Dudukcu, tuin 9

Barney Dubbeldam, tuin 24B

Beatrijs van de Lisdonk (en
Patrick), tuin 30

Renate de Bruijn, tuin 33A

Maarten Mulder, tuin 40B

Jan Ensing, tuin 45A

Marloes Stellaard, tuin 49A

Silvia Fiorini (en Aart), tuin 49B

Ton Bonekamp, tuin 53B

Ahmed zou gaan tuinieren op tuin 45A, maar heeft er toch van
afgezien. Verder is tuin 33 op verzoek gesplitst en daardoor is er nog
een tuin extra verhuurd.

Nieuwsbrief

nummer 8

mei 2019

Agenda

za 11 mei 2019

Werkochtend 10.00-13.00u

do 23 mei 2019

Naschouw 10.00u

do 13 jun 2019

Werkavond 19.30-21.30u

za 29 jun 2019

Werkochtend 10.00-13.00u

za 6 jul 2019

Moesakker feest 15.30-20.00u

do 11 jul 2019

Werkavond 19.00-21.30u

Stukje schrijven?

Wilt u ook meehelpen om de
nieuwsbrief te vullen? Of wilt u
juist graag over een bepaald
onderwerp lezen? Mail dan naar
de redactie:

[nieuwsbriefdemosakker@gmail
.com](mailto:nieuwsbriefdemosakker@gmail.com)

Contact met bestuur

Mail naar:

[moestuin.de.moesakker@gmail.
com](mailto:moestuin.de.moesakker@gmail.com)

Of bel de voorzitter, Esther

Moors: 06-20034520

Elke druppel telt!

De afgelopen weken was het droog en zonnig op de moestuin. Zelfs stoffig met de schrale oostenwind. Zo droog dat zaailingen en plantgoed al nodig begietend moesten worden.

Hoe de komende zomer er uit gaat zien weten we natuurlijk niet maar dat er meer droge periodes zijn afgewisseld met heftige buien dat zien we allemaal. Daarom deze keer in de nieuwsbrief extra aandacht voor water.



Het water waarmee we onze tuinen begieten is **kraanwater**, een belangrijke reden om er zuinig mee om te springen. Sproeien mag niet op de Moesakker, watergeven met de gieter natuurlijk wel.

Hieronder een aantal tips om water te besparen en niet te verspillen.

- Probeer regenwater op te vangen, als je een kasje of ander bouwwerk hebt met een dak kijk dan of je het regenwater naar een ton kunt leiden.
- Zorg dat de grond zo min mogelijk uitdroogt. Breng mulch aan tussen de planten. Dit kan van alles zijn, houtsnippers, stro, hennepstrooisel, etc.
- Geef liever een keer per week flink water i.p.v. iedere dag een beetje.
- Vul je de ton op je tuin met een waterslang, controleer dan regelmatig de koppelingen en ook de slang zelf. Lekt de koppeling, vervang hem dan. En de slang natuurlijk ook hij lekt.
- Heb je zelf goede ervaringen om water te besparen deel die met andere tuiniers, samen weten we altijd meer!

Wil je nog meer weten? Kijk dan hier: <https://www.velt.be/vraag-antwoord/moestuinvragen/hoeveel-water-geef-je-de-moestuin>

Groenten voor de Voedselbank

Ook dit jaar is er weer gelegenheid om groenten te doneren aan de Voedselbank. Natuurlijk gaat het om groenten die je weg wil geven. Het is geen verplichting, absoluut niet. Alleen als je op deze manier de Voedselbank wil steunen. De Voedselbank deelt in de Utrechtse Heuvelrug wekelijks aan 85 gezinnen voedselpakketten uit. Verse groenten ontbreken vaak.

Beatrijs van de Lisdonk van tuin 30 neemt dit jaar de coördinatie op zich. Binnenkort, wanneer precies laat zij jullie nog weten, staat er op donderdagavond een krat klaar in het 'schuilhok' ter hoogte van tuin 34. Daar kun je de groenten in leggen. Vrijdagochtend vroeg worden ze dan opgehaald.

Om ervoor te zorgen dat de groenten zo vers mogelijk zijn graag alleen op donderdag groenten in de krat leggen.

Sla (ingepakt in natte kranten), boontjes, bietjes, wortels, uien, courgettes, pompoenen, pastinaken, kolen, tomaten, paprika's, knoflook, pepers, alles wat zich een nacht lang goed houdt in de buitenlucht is welkom. Ook aardbeien of ander fruit.

Heb je nog vragen spreek dan Beatrijs even aan. Wil je haar bellen of mailen? Neem dan contact op via moestuin.de.moesakker@gmail.com

Namens de Voedselbank hartelijk dank!

Compostperikelen

Door de compostgroep

Sinds een paar jaar beheert een groep enthousiaste leden de compostplaats. Het resultaat van vorig jaar, enkele kuubs bruikbare compost van door leden van de vereniging aangedragen materiaal.

Zoals op de compostplaats is aangegeven kunnen we zogenoemd groen materiaal van de tuinen gebruiken en bruin materiaal.

Groen materiaal is bijvoorbeeld onkruid, resten van op de tuin verbouwde groenten (**geen koolplanten, aardappelen en tomaten!**) en gemaaid gras.

Bruin materiaal is bijvoorbeeld takken van bessen- en frambozenstruiken en snoeihout uit de houtwallen.

Hiervoor zijn aparte “bakken” gemaakt op de compostplaats en dit wordt ook duidelijk aangegeven.

MAAR: van **tuinaarde/zand** kan geen compost gemaakt worden en helaas is er de afgelopen weken wel 3 kruiwagens aan aarde aangeleverd. Dat verstoort het composteringsproces (de hopen worden niet warm genoeg) en levert heel veel extra werk op voor de compostgroep.

Daarom nogmaals het verzoek: hou je tuinaarde op je eigen tuin. Heb je gewied terwijl de grond vochtig was, laat het dan bijvoorbeeld eerst drogen op je eigen tuin en breng de groenresten later naar de compostplaats.

En nog een ander ding: Koolplanten, aardappelen en tomaten willen we ook niet steeds eruit moeten vissen, dat vergroot namelijk de kans op de verspreiding van ziektes over de tuinen. Graag zelf afvoeren.



Groen, groener, groenst

Het is je vast al opgevallen, de nieuwsbrief is wat groener geworden! Het nieuwe logo prijkt nu bovenaan de eerste pagina en de kleurstelling van de nieuwsbrief is daarop aangepast. Met deze frisse moestuinkleuren kunnen we weer wat jaartjes vooruit!

Wie schrijft er mee?

Aangezien er nog geen reacties zijn geweest op de oproep in de vorige nieuwsbrief bij dezen nogmaals. Wie vindt het leuk om mee te helpen met het vullen van de nieuwsbrief met leuke artikelen, foto's e.d.? Een of twee artikeltjes per jaar zou bijvoorbeeld al leuk zijn!

Kijktip

Het tuinprogramma Gardeners' World is alweer een tijdje bezig, maar voor wie het nog niet kent: elke vrijdagavond om 21.30u op BBC2, de herhaling is op zondagochtend om 9.00u.

Eten uit de Moesakker

Rabarberfool

naar Jamie Oliver uit thuis bij jamie – voor 4 personen

Ingrediënten

Rabarbercompote

500g rabarber in stukken

100g (vanille)suiker

Sap van een halve sinaasappel

Wafels

3 eetlepels poedersuiker

1 theelepel kaneel

4 plakjes bladerdeeg

Yoghurt

5 dl yoghurt

Geraspte schil van een sinaasappel

1 eetlepel honing



Maak eerst de rabarbercompote. Doe alle benodigde ingrediënten in een kleine pan met deksel. Breng aan de kook en laat een paar minuten koken. De rabarberstukken moeten wel zachter worden, maar niet uit elkaar vallen. Haal het deksel van de pan en kook nog een paar minuten in tot je een dikke compoteachtige moes hebt.

Terwijl de rabarbercompote kookt kunnen de wafels gemaakt worden. Meng poedersuiker en kaneel en strooi wat op een schoon werkvlak. Leg er een plak bladerdeeg op en bestrooi de bovenkant met kaneelsuiker. Rol wat uit met een deegroller en keer het bladerdeeg een keer om zodat er aan

beide kanten een laagje suiker komt. Snijd de plak diagonaal doormidden. Herhaal voor de overige plakjes bladerdeeg.

Verhit een koekenpan en bak het deeg (in meerdere ladingen) aan beide kanten goudbruin. Laat op een rooster afkoelen.

Meng yoghurt, sinaasappelschil en honing. Schep om te serveren om en om yoghurt en rabarbercompote in een dessertglas of op een bord en prik er op het laatst twee 'bladerdeegdriehoekjes' in.

Broodje voorjaar

van Marianne van der Heijden

Ingrediënten

1 bruin of wit pistoletje

beetje halvanaise

bieslooksprietten

aantal blaadjes verse spinazie

plakjes gerookte

kipfilet

geraspte wortel

geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

Snij het broodje open en bestrijk het met halvanaise. Strooi er royaal gehakte bieslook over. Leg op de onderste helft blaadjes gewassen spinazie en een paar plakjes gerookte kip. Leg daarop de geraspte wortel en strooi er wat geroosterde sesamzaadjes over. Bovenste helft op het broodje leggen.



GROOT MOESAKKERFEEST

SAVE THE DATE!

6 JULI 2019

15.30-20.00uur



Meer informatie over het programma volgt spoedig.

De feestcommissie: Sjani, Nathalie, Kim, Esther