



Nieuwsbrief 14

oktober 2014

Beste moestuiniers van BergbOss

# LET OP

**PAK JE AGENDA ERBIJ VOOR DE HERFSTACTIVITEITEN!!!**

**WORKSHOP ZADEN DROGEN EN BEWAREN OP 20 OKTOBER IN DE KEET.**



## **Maak je eigen zadenbank**

Van kropje sla tot walnotenboom; zaden zorgen voor de verspreiding en het duurzaam voortbestaan van de soort. Hier kun je in je eigen tuin ook aan bijdragen. NatuurSUPER leert ons graag hoe je zelf, met onze planten en zaden, een zadenbank kunt aanleggen. In de workshop leren we: rijpen, oogsten, drogen, verpakken en bewaren. Daarna kunnen we onze eigen zadenbank op te zetten.

## **Praktisch**

De workshop is gratis. Inclusief koffie / thee en een handige hand-out. De workshop wordt verzorgd door Mildred van NatuurSuper.nl Locatie: Buurttuin BergbOss aan de Gripper in Oss, **Doe je mee?** Stuur een mailtje naar [Tonoomen@dse.nl](mailto:Tonoomen@dse.nl) onder vermelding van je naam en telefoonnummer.



**STADSE BOEREN  
BOUWEN AAN  
LEEFBAARHEID**  
WWW.STADSEBOEREN.NL



## **BEGINNERSCURSUS ECOLOGISCH MOESTUINIEREN** op

**4 november, 18 november, 16 december en 13 januari**

van 19.30 tot 22.00 uur

### **Waar?**

NME De Elzenhoek Anna van Schuurmanstraat 602

En op 16 december in Buurttuin BergbOss, aan de Gripper in Oss.

### **Voor wie?**

- Voor de bakhuurders van buurttuin BergbOss,
- Voor deelnemers van andere buurttuin initiatieven in Oss zoals het Krinkeltje, buurttuin Ruwaard, Vivaan en Bizztopia en Velt-leden van de afdeling Oss

### **Wat heb je nodig?**

Belangstelling en leergierigheid. Ook als je (nog) geen groene vingers hebt ben je welkom.

### **Wat kost het?**

Dankzij steun van Velt en de Stadse boeren kunnen we de deelname kosten erg laag houden. De eigen bijdrage is 2,50 per lesavond, ofwel 10 euro voor de hele cursus.

### **Wat leer je?**

Na de cursus heb je genoeg kennis om meteen in het voorjaar met een eigen teeltplan in een ecologische tuin aan de slag te kunnen gaan.

**Les 1** De eerste les kijken we naar het hoe en waarom van ecologisch tuinieren. Een ecologische moestuin is meer dan het achterwege laten van bestrijdingsmiddelen!

**Les 2** In de tweede les gaan we in op het maken van een teeltplan en worden de voorwaarden voor een gezonde bodem behandeld, bemesting en compostering.

**Les 3** We behandelen blad-, vrucht- en wortelgewassen: rassen kiezen en bestellen, verzorging, bescherming etc.

**Les 4** Je leert over aardappels, peulvruchten en koolgewassen.

### **Wie geeft les?**

De lessen worden gegeven door Minke Greve, erkend lesgever van VELT, vereniging voor ecologisch leven en tuinieren. Minke heeft veel ervaring en een praktische instelling.

### **Doe je mee?**

Meld je dan aan bij Ton Oomen. [Tonoomen@dse.nl](mailto:Tonoomen@dse.nl) 0614919949

Wie het eerst komt wie het eerst maalt. Het aantal deelnemers is beperkt

## **JAARVERGADERING BERGBOSS IN NME DE ELZENHOEK OP 16 NOVEMBER**



Graag willen we samen met jullie, de bakhuurders terugkijken naar het eerste anderhalve halve jaar en vooral vooruitkijken naar 2015. Wat verwachten de tuinleden voor 2015? Wat kunnen we daarvan waarmaken? Wie heeft er interesse om binnen de tuin actiever mee te doen?

**Waar?** 13.30 uur ontvangst met koffie bij NME de Elzenhoek, Anna van Schuurmanstraat 602 in Oss

**Hoe ziet de middag eruit?** Het is een gecombineerde korte jaarvergadering van Buurttuin BergbOss en Afdeling Velt Oss. Daarna hebben we Anne Maria van den Berg bereid gevonden om een lezing/workshop te geven over gezonde natuurlijke voeding met praktische tips.

<http://www.nobb.nl/oss/activiteiten/evenement/3002-anne-maria-van-den-berg-vertelt-alles-over-puur-eten-in-de-praktijk>

En natuurlijk is het altijd leuk om in de Elzenhoek te zijn!

## WAT IS ER TE DOEN OP ZATERDAGEN?

Iedere week zijn er altijd klusjes te doen in de tuin. Alle hulp blijft welkom.

- Wieden van kruidentuin, groentenrotonde, fruitpad en gezamenlijke bakken
- Zwerfafval opruimen langs de randen van de tuin en het speelveld.
- Water tonnen vullen met water
- Zo nodig gezamenlijke bakken water geven

Als je wilt helpen maar je weet niet wat je kunt doen? Vraag het aan iemand van de kerngroep.

## JAARPLANNING

Nog even in de herhaling: de planning voor de rest van het jaar:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Iedere zaterdag</b>    | Samen werken in de tuin vanaf 10.00 uur, om 11.00 uur is er koffie of thee |
| <b>20 oktober</b>         | Zaden drogen en bewaren workshop   |
| <b>4 en 18 november</b>   | Basiscursus moestuinieren  |
| <b>Zondag 16 november</b> | Algemene ledenvergadering Velt/ BergbOss                                   |
| <b>16 december</b>        | Basiscursus moestuinieren  |
| <b>13 januari 2015</b>    | Basiscursus moestuinieren  |

## COURGETTESOEP

Wat heb je nodig?

- 2 uien
- 2 courgettes
- 12 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 tl gedroogde Provençaalse kruiden
- 1 liter groentebouillon (van tablet)
- 15 g munt (bakje)
- 250 ml slagroom (pak à 500 ml)



1. Snipper de ui en snijd de courgette in blokjes. Verhit 4 el olie in een soeppan en fruit de ui 5 min. op laag vuur. Voeg de courgette en Provençaalse kruiden toe en fruit nog 3 min. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 12 min. zacht koken.
2. Pluk de blaadjes van de munt. Breng ondertussen een pan water aan de kook. Dompel de muntblaadjes 10 sec. onder met een lepel. Spoel af met ijskoud water, zodat ze mooi groen blijven. Snijd heel fijn. Voeg de rest van de olie toe en mix de muntolie met de staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout en houd apart.
3. Pureer het courgettemengsel met de staafmixer tot een gladde soep. Roer 3/4 van de slagroom erdoor en verwarm nog 1 min. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over de borden, garneer met de rest van de slagroom en muntolie.

*Smakelijk en een gezonde groet van Simone*