



Augustus 2015

## tuincafé Cronesteyn

### Pubquiz over tuinieren: nu al een blijvertje!

Voor het eerst in de Tuincafé avonden, werd donderdag 30 juli een PUBQUIZ georganiseerd.

Een leuke klus voor de "uitbaters" van het café om te doen en spannend of het wat zou worden, maar mede dankzij het flyeren en aankondiging op borden in diverse tuinen (waarvoor nog onze hartelijke dank) werd het een enorm succes!

De teams bleven binnenstromen, wat resulteerde in dertien meespelende teams van gemiddeld vier personen, waaronder ook een team van Tuinvereniging Ons Buiten en enkele toeschouwers, totaal zestig bezoekers.

De sfeer zat er al meteen goed in, al was het maar om de leuke namen die verzonnen waren voor de teams, zoals BZN ofwel bende zonder naam, de Wonderboy's, H&M en vele andere én zelfs een team van vijf, allen gekleed in roze shirts, het Gay team!

Na inschrijving, petjes uitzoeken, voorstellen van ons jurylid en gastvrouw Margreet en uitleg van het spel, ging de eerste ronde van start met tien bloemenvragen.

Er volgen nog twee rondes, waarna het vragenspel PETJE OP/PETJE AF werd gespeeld en de punten van de eerste rondes alvast konden worden geteld. De sfeer werd steeds beter en de drankjes vloeiden rijkelijk, zodat het ook voor de bar en goede avond werd. In de pauze volgde de verkoop van loten. Dank allen voor het gulle kopen en toen door met nog drie rondes en een laatste Petje op/Petje af.

Het was een super gezellige ontspannen avond, waarbij veel werd gelachen, wat





resulteerde in mooie eindscores. Natuurlijk kan er maar één winnaar zijn en dat werd, al doet de naam anders vermoeden, het stoere meidenteam DE MUURBLOEMPJES. Voor hen allen een beker, een certificaat en een fles bubbels, die meteen open ging en onder veel applaus werd genuttigd uit de bekens. Het team van Ons Buiten werd, met maar één punt verschil, dat is zuur, een heel goede tweede en kreeg om die reden een pot zuur aangeboden.

Met de verloting van de vele prijzen kwam deze avond tot een einde. Een avond om niet meer te vergeten en met de vraag van velen om dit zeker nog eens te doen, wat we ook zeker van plan zijn. We hopen de volgende tuincaféavond HET OOGSTFEEST op 25 augustus weer op zoveel respons te kunnen rekenen, want ook dat wordt weer een super-avond!

## 25 augustus: OOGSTFEEST

Als je één avond van Tuincafé Cronesteyn niet zou mogen missen, dan is 't het Oogstfeest op dinsdagavond 25 augustus. Kom in de kantine kijken naar wat andere tuinleden voor de presentatie aanleveren van hún tuin. Alles is goed!

Van aardappelen en wortelen tot fruit. Van eieren en jam tot honing. Van kruiden en rozen tot veldboeketten. Zelfs foto's, tekeningen, schilderijen of andere kunst- of nijverheid die je op of voor je tuin



maakte zijn welkom. Proef mee van de favoriete recepten van anderen. Deelname aan zowel de presentatie als de proeverij zijn natuurlijk weer gratis. En aan het einde van de avond kun je meebieden als de op de tafels gepresenteerde eetwaar tegen kleine prijsjes wordt geveild (dus niet helemaal, maar 'bijna' gratis).

Nog liever: DOE MEE aan de presentatie én de proeverij! Lever ook zelf een of meer producten aan van jouw tuin én laat anderen smullen van jouw zelfgemaakt recept (top als je er iets van eigen tuin in kunt verwerken).

Het Oogstfeest wordt georganiseerd door het Tuincafé. Vanaf 14.00 uur gaan de organisatoren aan de slag en kunnen spullen bij de kantine worden aangeleverd.

Hoe groter de groep deelnemers, hoe leuker de presentatie wordt. We hopen op een 'volle kantine'. De groenten en andere materialen worden (voor zover nodig) gewassen en op borden of schalen tentoongesteld. Uiteraard alles voorzien van namen, tuinnummers en

## Dinsdag 25 augustus!



## OOGSTFEEST

PRESENTATIE, PROEVERIJ EN  
VEILING OOGST VAN EIGEN TUIN

Iedereen is welkom! (ook zonder oogst)

Producten voor presentatie aanleveren vanaf 14.00 uur.  
Maak voor het avondbuffet ook een favoriet recept (max. 4 pers.)  
Liefst met iets van eigen oogst er in verwerkt.

Vragen? Stuur een sms of whatsapp naar [06-26354696](tel:06-26354696)

DEELNAME = GRATIS | AANVANG: 20.00 uur | KANTINE TV CRONESTEYN



Meer info: De Nieuwe Croniek (aug) en Facebookpagina <Tuincafé Cronesteyn>



andere informatie. De mooiste producten krijgen een oorkonde als beloning. Om 20.00 uur gaat de kantine open en kunnen de producten worden bekeken. Vanaf hetzelfde moment kun je ook terecht bij de proeverij (bij mooi weer op het terras. Bij slecht weer in de Commissiekamer). Hou rekening met het buffet en eet thuis niet teveel! Om 22.00 uur sluiten de presentatie en proeverij en start de veiling. Heb je een andere verplichting op dezelfde dag? Misschien kun je dan op een ander moment jouw product(en) aanleveren?

Neem in dat geval contact op met de organisatoren.

Wie helpt ons bij het Oogstfeest? Dames: er moet worden gekookt en tafels moeten gedekt! Heren: er moet worden gesjouwd en gebouwd!

Meer informatie vind je op Facebook [Tuincafé Cronesteyn] en op de posters die bij een aantal tuinleden langs het tuinpad zijn geplaatst. Bij de meldingsborden aan het begin van de paden vind je ook flyers. Neem er één mee voor in je agenda.

## Waterverbruik verder afgenomen in juli

Het waterverbruik van alle leden samen wordt sinds de vorige editie per maand in De Nieuwe Croniek bijgehouden. Vorige maand (juli) lijkt het verbruik niet afgenomen ten opzichte van vorig jaar, maar in werkelijkheid gebeurde dat wel, want juli 2014 was gemiddeld 4,8 graden warmer in vergelijking met juni 2015. Zo'n warmteverschil heeft flinke invloed op waterverbruik en de grafiek geeft dus een beetje een vertekend beeld. Bovendien zaten er vorig jaar meer dagen tussen de juni- en de julimeting (we controleren niet exact op de laatste of eerste dag van de maand). Ook dat zie je in de grafiek niet terug.

Hou je met beide nuancerings wel rekening, dan is de conclusie dat de daling in werkelijk waterverbruik – net als in voorgaande maanden - ook in juli doorzette. Eind augustus wordt dat hopelijk zichtbaar in de grafiek.

Daarmee mogen we onszelf niet in slaap sussen. Ondanks de afname zitten we nog altijd ruim boven het gemiddelde bij andere tuinverenigingen.

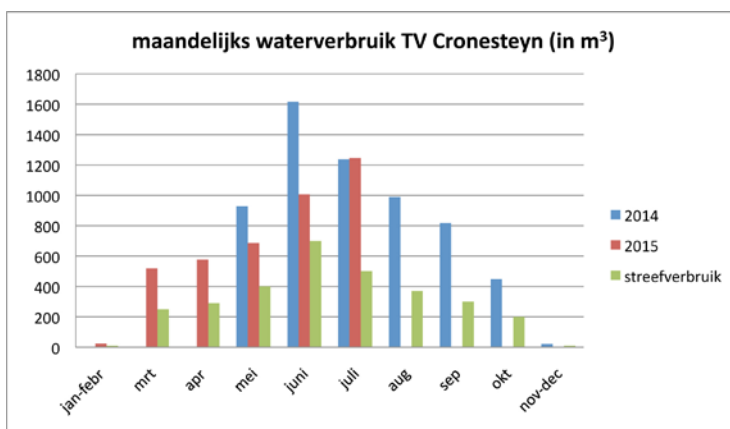
Voor degenen die denken dat een verborgen lekkage de logische verklaring is voor dat 'overgebruik: de Watercommissie controleerde dit op verzoek van het bestuur.

Bij een lekkages van 2 à 3000 kuub water per jaar zou de meter ook 's nachts moeten doorlopen en dat is niet het geval. 's Nachts staat de meter keurig stil.

Lekkage is dus geen factor. Voor wie rekenen leuk vindt: met de volgende informatie kun je nagaan hoeveel water we gemiddeld gebruiken op de tuin in vergelijking met verbruik in normale gezinssituaties: Van onze 308 tuinen maken er 60 via een tapkraan bij begin en eind van het (L- en M-)pad uiterst beperkt gebruik van leidingwater. De andere tuinen maken dus in feite de hele 7000 m<sup>3</sup> op, in acht maanden (het verbruik van oktober t/m februari is nihil; zie de grafiek).

Het Hoogheemraadschap gaat bij een normaal huishouden (woning/12 maanden) uit van een gemiddeld verbruik van ongeveer 50 m<sup>3</sup> per persoon. Reken nu maar uit wat we gemiddeld per tuin aan water opmaken.

We zijn benieuwd of je uitkomst klopt met de inschatting van jouw werkelijk verbruik ten opzichte van je thuisverbruik.



Het bestuur wil door bewustwording zorgen dat het verbruik normaliseert ten opzichte van andere tuincomplexen. Als dat lukt, worden jaarrekeningen van Dunea en Hoogheemraadschap ongeveer gehalveerd.



## Blauwe krieltjes, met dank aan de familie slak

Op de Plantenmarkt van de Hortus kocht ik dit voorjaar voor iets meer dan een euro een bijzonder aardappelplantje bij Leo Breman (Tuincafé juni jl.).

Het ras: 'Blauwe Sankt Galler'. Leuk om uit te proberen ... dacht ik terwijl ik het plantje op m'n tuin overzette in een grote pot. Ruimte genoeg voor kilo's Blauwe.

Maar ik was niet de enige met interesse.

Familie naaktslak liet haar oog ook op de bijzondere plant vallen. Enkele keren sloop ik tegen de schemer naar de plant, nadat ik die tevoren had besproeid (met slootwater uiteraard!) en maakte ik als een Jack the Ripper een einde aan het leven van alle concurrenten die ik betrapte bij het

wegvreten van alle bladgroen. Maar ik verloor de strijd. De overmacht was te groot.

In juli staken er nog enkel kale stengels boven de pot uit. Niet zo gek dus dat ik eigenlijk niets meer verwachtte, toen ik – om de boel op te ruimen – de restanten begin augustus uit de grond trok. En toch, wonder, had 'die Blauwe' mij nog 200 gram krieltjes te bieden. Het was wel even tasten in het duister; diepdonkerblauwe krieltjes in zwarte grond. Ik heb ze veilig gesteld. Koel en slakkenvrij.

Na het Oogstfeest ga ik ze nuttigen. Als voorgerecht en zeldzaam product.

Gekookt in de schil, gedoopt in gesmolten (echte) boter met een klein beetje peper en zout. Mmmm!

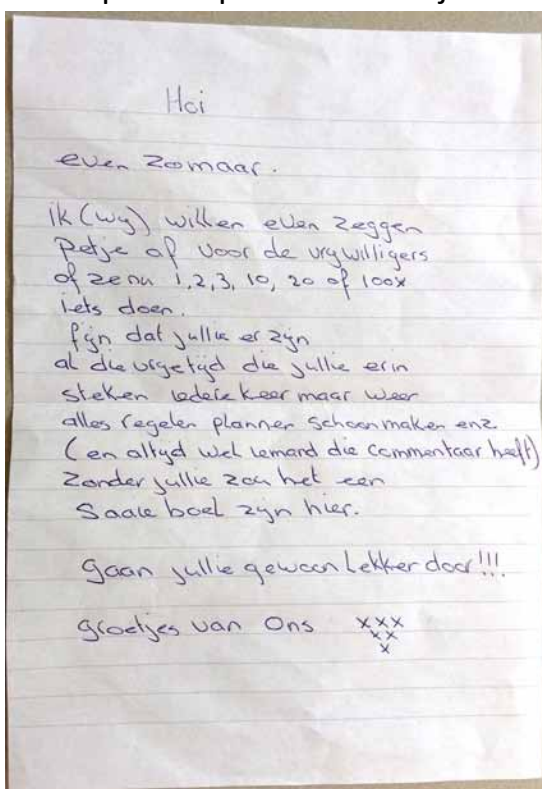
## Dankbriefje voor alle vrijwilligers

Veel activiteiten binnen de vereniging worden door vrijwilligers uitgevoerd.

De kindermiddag op de foto is daar een voorbeeld van. Andere voorbeelden zijn de klussen die commissieleden uitvoeren en soms zijn er persoonlijke initiatieven.

Denk daarbij aan de Opruimploeg, die regelmatig het kleinvuil langs de paden en op de parkeerplaatsen verwijderd. Vaak blijft dit vele werk onzichtbaar voor de buitenwacht.

Maar er zijn ook leden die het wél zien en zo af en toe laten ze dat ook merken. Dat is leuk, dat is aardig en dat is goed. Schouderklopjes hebben altijd positief effect. Normaliter plaatst de redactie geen anonieme brieven, maar voor het positieve dankbriefje wat in de kantine werd afgeleverd maken we graag een uitzondering!



## In memoriam Annemarie Nieuwenhuizen

Zoals ongetwijfeld inmiddels algemeen bekend is Annemarie, de voortrekster van de kantinecommissie, overleden. Veel zullen zich haar herinneren als een “bezige bij”, altijd vol zorg om de kantine netjes en bij de tijd te houden.

Ervoor zorgend dat de voorraad op peil bleef door te bestellen maar ook door zelf regelmatig naar de groothandel toe te gaan. Naast de zorg over Het reilen en zeilen van de kantine kwam ze ook op voor de medewerkers daarvan getuige de shirts die nog kort geleden aangeschaft zijn en nu gedragen worden.

Wij zullen haar missen. Wij denken ook aan Ton die Annemarie de laatste maanden steeds gesteund heeft en die nu alleen verder moet. Sterkte Ton en wij hopen je nog vaak in ons midden te mogen begroeten!

Namens het bestuur,  
Jaap van Riet



## Storm zonder grote schade

Zaterdag 25 juli kreeg heel Nederland met een uitzonderlijke én een uitzonderlijk sterke zomerstorm te maken. In Leiden konden een aantal bomen windkracht 11 niet aan. Ook in Polderpark Cronesteyn braken flink wat takken en toppen af. Het gemeentelijk parkeerterrein voor ons complex lag na afloop bezaaid met –soms polsdik- hout. Voor zover bekend is er op onze tuinen geen grote schade geleden.

Gelukkig maar.

Hoewel het parkeerterrein officieel niet bij ons complex hoort, zorgden leden tijdens de tuinwerkbeurt van zaterdag 8 augustus dat het parkeerterrein weer werd geschoond, zodat het aanzicht op onze entree er weer netjes uit kwam te zien en zowel leden als bezoekers hun auto weer fatsoenlijk kwijt konden. De rekening voor de klus gaat naar de gemeente (geintje).



## Introductiebijeenkomst nieuwe leden

Donderdag 10 september is er in de Commissiekamer (naast het Winkeltje) weer een introductiebijeenkomst voor nieuwe leden. De avond duurt ongeveer 1,5 uur en je krijgt uitleg over de organisatie van de vereniging, het bestuursbeleid en een aantal plichten voor leden. Heb jij de laatste 12 maanden een tuin in gebruik gekregen, nog geen introductieavond bezocht en geen uitnodiging gekregen voor september? Neem dan contact op met Fred Kluit (06-22399129).

## Nieuwe leden

De afgelopen weken zijn geen nieuwe leden ingeschreven. Logisch, want het is vakantietijd, dus heeft iedereen andere zaken aan het hoofd.



Interessant is te melden dat er sinds januari negen tuinen van gebruiker wisselden. Afgelopen jaren boekten we ruim twintig leden per jaar in, dus ligt het aantal dit jaar iets lager.

## LBA reikt prijzen uit bij Cronesteyn

Namens de Leidse Bond van Amateurs tuinders (LBA) hebben keurmeesters, waaronder twee leden van onze eigen vereniging, in juni enkele tientallen tuinen bij alle zes verenigingen bekeken, beoordeeld en vergeleken. Er waren drie categorieën: moestuin, gemengde tuin en recreatietuin. Binnen elke categorie worden drie prijzen verdeeld. De moestuin is voor de LBA de belangrijkste categorie. Inmiddels zijn de winnaars in alle categorieën bekend. Ook binnen Cronesteyn zijn enkele prijswinnaars. De namen zijn nog niet door het LBA bekend gemaakt, maar wél bekend is dat de prijsuitreiking binnenkort per vereniging plaatsvindt. Zodra de datum bekend is, laten wij het weten.

## Publieksdag vakbeurs Plantarium

Jaarlijks in augustus organiseren de Nederlandse boomkwekers in Boskoop hun internationale vakbeurs.

Dit jaar wordt de beurs gehouden van 26 tot 29 augustus a.s.

Net als voorgaande jaren houdt de organisatie de laatste beursdag (zaterdag 29 augustus) weer een open dag voor particulieren. Aan het einde van die dag gaan alle gedemonstreerde materialen voor dumprijzen weg. Misschien een tip?

Als je lid bent van Groei&Bloei kun je die dag gratis naar binnen.



### Peperduur - De Saffraan Krokus

Het onderscheid tussen kruiden en specerijen is een beetje zoals eb en vloed. Verschil is er, maar er is geen potloodstreepje in het zand te vinden dat precies aangeeft wat en hoe. Over het algemeen komen kruiden uit een gematigd klimaat en ze bestaan vooral uit groene planten waarvan je de bladeren, en soms ook stengels, gebruikt. Denk hierbij aan oregano, bieslook, peterselie.

Specerijen komen vaak uit landen met een subtropisch- of tropisch klimaat en je kunt andere plantdelen tot je nemen. Kruidnagel is bijvoorbeeld een specerij, waarbij het vooral om de bloemknoppen gaat en bij kaneel om de bast.

Bij de saffraan krokus is het 'm om de stampers te doen, hier verbergt zich het 'rode goud'. In dit rood-oranje zit de kleurstof crocine, de smaakstof picrocrocine en het aroma safranal, en om die combinatie gaat het. Deze stampers kunnen alleen handmatig geoogst worden, en elke krokus produceert er maar drie per jaar. Voordat je een ons bij elkaar hebt weeg je het zelf al. Vandaar de prijs.

Gelukkig heb je niet veel nodig om je gerechten met saffraan te verrijken. De geur, kleur en smaak zijn voor de echte fan onvervangbaar. Liefhebbers omschrijven de smaak als 'exotisch honingachtig met een bittertje'. Men probeert je weleens te flessen met de goedkopere geelwortel, maar dat is toch echt iets anders. Ook de meeldraden, die geel zijn, worden ten onrechte weleens als saffraan aangeboden.

In Nederland is de saffraan krokus vaak alleen verkrijgbaar in augustus, dus als je belangstelling hebt, zorg dat je er snel bij bent! Vreeken in Dordrecht heeft ze, maar Koeman uit Noord-Holland ook.

Heb je de knolletjes in huis, geef ze dan direct een warme, beschutte plaats in tuin of pot. Je kunt ze in de volle grond zetten, ze fleuren als herfstbloeier je tuin op, maar bij een beetje wind kun je je oogst vergeten. Zet je ze toch in de volle grond, bedek de knollen in de winter dan met een laagje compost en duim dat er geen Elfstedentocht georganiseerd wordt.

In potten werkt het beter. De knolpuntjes moeten nog net boven de aarde uitkomen. In een pot van 25 centimeter passen zes knolletjes. Als ze gaan rotten kun je ze weggooien, dus meng de aarde met zand en zorg dat ze geen natte voeten krijgen. Ze kunnen tegen kou, maar niet tegen vorst.

In de zomer verschijnen de blaadjes, dan geef je ze zuinig water. Vanaf september begint de plant te bloeien en geef je meer water. Tot november ongeveer komen, samen met de grasachtige bladeren, de paarsblauwe bloemen tevoorschijn.

Vervolgens zie je de in verhouding grote oranjerode stampers; ze steken meestal boven de bloem uit en ze hangen een beetje naar één kant. Dan volgt de oogst!

De plant laat slechts een paar dagen zijn kunstje zien, dus je moet wel even opletten.

En, zorgen dat het niet tocht, anders vliegt je flinterdunne oogst alsnog weg.

Je kunt ze drogen en bewaren, maar direct de pan in is ook erg verleidelijk.

Traditioneel in de paella, kip en deegwaren, maar een gewone aardappelpuree krijgt er ook een gouden randje van.

Naast gebruik in de keuken zijn er door de eeuwen heen ook heilzame kwaliteiten op medisch en cosmetisch gebied

aan saffraan toegeschreven. Zo wordt verteld dat Cleopatra saffraan in haar bad deed zodat ze heerlijk rook en haar huid een gouden glans kreeg.

Meer informatie en veel recepten bijvoorbeeld op:

[www.saffron-store.com](http://www.saffron-store.com)

Vreeken: [www.vreeken.nl](http://www.vreeken.nl)

Koeman: [www.tuincentrumkoeman.nl](http://www.tuincentrumkoeman.nl)



Rooseveltstraat 78

ALLES VOOR SLIMMER BOUWEN