

Interview van Anna met Monique op tuin 17b:

“De oogst is goed dit jaar: de tomaatjes van Floor Anne, sierpompoeën met bloemen, kievitsbonen: meer dan 2 meter hoog, pastinaak, de vlinderstruik is toch teruggekomen na de zeer koude winter, courgette, melde, frambozen (witte!) zijn zeer mooi uitgelopen.”

Monique verteld dat haar tante haar inspireerde, vroeger toen ze nog op de lagere school zat. Op gebied van beplanten bijvoorbeeld: letten op seizoen en kleur. In de vijfde klas al begon ze een schooltuintje. Ze heeft nu een serre aan haar huis en kan daar zaadjes inzaaien in het vroege voorjaar. Behoeftte aan meer tuin ontstond, vandaar dat ze zich meldde voor de wachtlijst.

Monique vertelt over haar tuin en de zeer stille ochtenden daar. Ze geniet er van. “De tuin ligt erg in de luwte, juist als het waait. De dijk met haar bomen en struiken aan de ene kant, het ziekenhuis met de hoge populieren er voor en de andere kant de bomen van de stadskweker. Onze tuin ligt in een kom. Ron deed in het begin het zware werk: alles ompspitten. Zoon Jeroen is bij het starten aan het boetseren gegaan met de aarde en water: torens ontstonden aan de voorkant van hun tuin. Dochter Floor Anne zette tomaatplantjes en hielp Monique mee in de tuin met zaaien, ze had er zichtbaar lol in.”



Oogsten en eten: quiche met pompoen, boerenbrie, walnoten, vijgen en honing

Ingrediënten en benodigdheden

- 1 pompoen van ongeveer 0,5 kg
- 3 eetlepels honing
- 10 plakken boerenbrie
- 0,5 kg zoete aardappel
- 150 gr gebroken walnoten
- 1 pakje bladerdeeg
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 4 st eieren
- 150 gram crème fraîche
- 1 teentje knoflook
- Zout/peper
- Springvorm van 35cm



Bereidingswijze

- 1) Leg het bladerdeeg op een licht bebloemde werkbank en laat ontdooien, bekleed daarna de springvorm met het deeg tot aan de rand.
- 2) Snijd de pompoen en de zoete aardappel in plakjes van 0,5 cm en doe hetzelfde met de gedroogde vijgen.
- 3) Meng de eieren met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper en het gehakte knoflookteentje.
- 4) Rangschik netjes om en om de plakjes pompoen, zoete aardappel en vijgen in de springvorm maar er een mooi patroon van. Doe de honing eroverheen.
- 5) Leg de gebroken walnoten hierop, giet het ei-creme fraîche mengsel er over en dek af met de plakjes brie.
- 7) Zet de quiche in oven, 40 minuten op 160°C af. De laatste 10 min op 180 zodat de brie gaat caraméliseren.
- 8) Serveer met een lekkere salade van witlof en appel of een groene salade.

Jazz in Moestuin: 31 augustus 2013

Het versieren door de kinderen was al een feest, het samendoen, onze poort, de ingang. Het bloemen verzamelen in onze tuinen vooraf. Wat een goed samenzijn was het met heerlijke eten, de muziek, de zang en... Een goede voorbereiding was er gedaan door verschillende mensen onderons. Met name Peggy, Riet, Hans, Theo, Edwin en Anna... Bedankt!



De salades, het brood en geroosterd vlees waar Edwin en Hakob al geruime tijd mee bezig waren, tuinders en genodigden raakten met elkaar in gesprek, de kinderen deden spontaan mee, de zanggroep met Franse chansons een verrassing... ook voor de kinderen, net als wij zaten ze ademloos te luisteren, de saxofoon musici groep van Hans, met als klap op de vuurpijl de solo-zang van Riet! Een lied van Nina Simone, waar bij de groep van Hans haar begeleidde. Groot applaus voor Riet.

Naderhand schaarden we ons rondom het vuur, met een sapje of wijntje in de hand. Werkelijk zeer geslaagd!



Op www.de100morgen.nl staan nog meer foto's.

Tien tuintips voor september

1. Graaf bieslook, peterselie en andere vorstgevoelige kruiden uit en zet ze in een pot, in de keuken. Zo heb je de hele winter toch heerlijke verse kruiden onder handbereik.
2. Gebruik pot- en zaaigrond niet opnieuw, de voedingsstoffen zijn uitgeput en er kunnen ziekten in zitten.
3. Appels en peren zijn rijp als u het steeltje kunt draaien en dit loslaat. Raap al het gevallen fruit zo snel mogelijk op, het voorkomt schimmelziekten. Bewaar het gave fruit op een wat donkere, koele plaats. Nu is het ook de tijd om nieuwe fruitbomen te planten.
4. Haal zoveel mogelijk bladeren rondom de druiventrossen weg, door de volle zon zullen de trossen voller en lekkerder worden.
5. Snijd bramen- en frambozentakken die vrucht hebben gedragen af en spreidt de jonge takken uit en bind ze aan een steun.
6. Zet stolpen over de laatste buitentomaten om de laatste vruchten te laten rijpen.
7. Zaaien onder bedekking: raketsla, mosterd, snijandijvie, wintersla, veldsla, cichorei.
8. Zaaien in de volle grond: veldsla, winterpostelein, vroege uien en knoflook.
9. Vaste planten deze maand scheuren en zo nodig verplaatsen.
10. En blijf onkruid verwijderen!



Poëzie

Als slot nu een gedicht van Paul van Ostaïjen voor onze klein/kinderen (een opmaat voor de komende herfst?
In ieder geval de komende nacht):

Slaap als een reus
slaap als een roos
slaap als een reus van een roos

reuzeke
rozeke
zoetekoekdozeke
doe de deur dicht van de doos
ik slaap



Uit : ER IS HIER, Kunst en poëzie, over tuin en tijd

