

Nieuwsbrief Volkstuinvereniging Levenslust

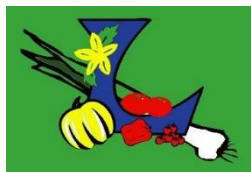
Volkstuinvereniging "Levenslust", Vlissingestraat 27, 4371RA Koudekerke

website: www.volkstuinlevenslust.nl

mail: redactielevenslust1960@gmail.com

tel. tuinhuis: 0118 578133

bank: NL18 INGB 00017754 75



Oktober - November 2026

Bericht van de redactie:

Wat hebben we verlangd naar regen....en wat hebben we dat gekregen. Maar al die regen heeft ook weer een nadeel: onkruid groeit enorm. Zo is er altijd wel wat te mopperen. Maar een tuin hebben en werkeloos zijn, bestaat niet....

In deze brief hebben we informatie vanuit de tuinwinkel, vanuit het bestuur over zonnepanelen, grondwaterputten en hebben we een recept voor het maken van heerlijke sambal (geschreven door een van de leden) en hebben we enkele bijzondere foto's.

Zonnepanelen op het tuinhuis:

Indien u overweegt om één of meerdere zonnepanelen op uw tuinhuis te installeren, laat u dan vooraf goed informeren over de wettelijke en technische eisen die aan een PV-installatie worden gesteld.

De relevante voorschriften zijn onder andere opgenomen in NEN 1010:2015 en hebben betrekking op:

- bescherming tegen brand;
- bescherming tegen overspanning;
- bliksembeveiliging;
- de eisen die aan het toegepaste materiaal worden gesteld;
- de vereiste aanduidingen en signaleringen;
- de toepassing van een aardlekschakelaar;
- inspectie en controle van de installatie vóór oplevering.



Let op:

Als eigenaar en/of installateur bent u zelf verantwoordelijk voor het voldoen aan alle geldende veiligheidsvoorschriften. U bent tevens verantwoordelijk voor eventuele schade en gevolgschade die kan ontstaan als gevolg van een ondeugdelijke, onveilige of niet-conforme installatie.

Laat u daarom vóór installatie adviseren door een deskundig en bevoegd installateur en zorg ervoor dat de installatie vóór ingebruikname op de juiste wijze wordt geïnspecteerd.

Aanleggen van een grondwaterput:

Als gevolg van droge zomers van de laatste jaren overwegen mogelijk meerdere tuinders op ons complex om een grondwaterput te laten aanleggen of deze zelf aan te leggen. Daarmee kan mogelijk zoet grondwater worden opgepompt voor het besproeien van de tuin.

Wij verzoeken tuinders die voornemens zijn een grondwaterput aan te leggen, **dit vooraf schriftelijk te melden bij het bestuur**.

De melding kan worden gestuurd naar: infolevenslust1960@gmail.com

Op 15 september 2023 heeft het bestuur van de VTV Levenslust een reactie hierover gevraagd aan waterschap Scheldestromen over de mogelijkheden en voorwaarden voor het onttrekken van grondwater op het complex van de Vlissingsestraat 27 in Vlissingen. Het waterschap heeft daarop het volgende aangegeven:

Voor de locatie Vlissingsestraat 27 in Vlissingen (complex Levenslust) geldt een vrijstelling voor het onttrekken van grondwater. Hierbij mag de pompcapaciteit niet groter zijn dan 5 m³ (5000 liter) per uur en mag de totale hoeveelheid onttrokken grondwater niet meer bedragen dan 1.200 m³ per jaar.

Levenslust ligt in een gebied met een beperkte hoeveelheid zoet water in de bodem. Het waterschap beschikt niet over exacte meetgegevens. Algemeen: de zoet-zoutscheiding ter hoogte van de Vlissingse Kleiweg bevindt zich op ongeveer 3,50 meter diepte. Onder deze diepte is het grondwater zout. Als er te veel grondwater wordt opgepompt kan er zogenaamde 'upconing' optreden: zout grondwater wordt als gevolg van de onttrekking naar boven getrokken.



Nabij de rotonde waar de Jacoba van Beierenstraat aansluit op de Bossenburghweg (N288) lijkt de situatie iets gunstiger. Daar bevindt de zoet-zoutscheiding zich op ongeveer 9,85 meter diepte.

Volgens het waterschap staat Vlissingen niet bekend als een gebied waar op succesvolle wijze zoet grondwater kan worden onttrokken voor de beregening van gewassen en tuinplanten. Wanneer meerdere pompen worden geplaatst, bestaat het risico dat de toegestane gezamenlijke pompcapaciteit van 5 m³ per uur wordt overschreden.

Afhankelijk van de gezamenlijke pompcapaciteit en de totale hoeveelheid onttrokken grondwater kan in dat geval een melding gelden. Het bestuur heeft de taak aan deze meldingsplicht te voldoen en te inventariseren of de gezamenlijke pompcapaciteit van 5 m³ per uur niet wordt overschreden. Om die reden dient te alle tijden vooraf een verzoek aan het bestuur te worden voorgelegd. Op die manier kan worden beoordeeld of de voorgenomen grondwateronttrekking binnen de toegestane capaciteit blijft en of een melding bij het waterschap noodzakelijk is. Op basis van deze informatie van het waterschap is het daarom niet vanzelfsprekend dat het onttrekken van grondwater op het complex een geschikte of duurzame oplossing is voor de beregening van de tuinen.

Van peperplant tot sambal (door Rene Coldenhoff)

Wie bij mij in de kas kijkt, ziet al snel dat ik iets met pepers heb. Niet één soort, want dat zou natuurlijk te overzichtelijk zijn. Er staan verschillende soorten naast elkaar, van redelijk mild tot pepers waarbij je vooraf beter even nadenkt hoeveel je ervan gebruikt.

Wat ik leuk vind aan pepers is dat het niet alleen om heet gaat. Iedere soort heeft zijn eigen smaak. De Sugar Rush Peach is bijvoorbeeld fruitig en wat zoeter, terwijl een Naga Morich Chocolate duidelijk uit een andere gewichtsklasse komt.

De meeste pepers zaai ik vroeg in het jaar. Daarna is het een kwestie van warmte, licht, water, voeding en geduld. Vooral dat laatste kun je niet in een fles kopen. Uiteindelijk gaan de planten de kas in of naar buiten en begint het wachten op de eerste rijpe pepers. Bij het oogsten kijk ik goed naar kleur en rijpheid. Een peper die er klaar uit ziet, hoeft dat namelijk nog niet helemaal te zijn. Tijdens het rijpen verandert niet alleen de kleur, maar vaak ook de smaak.



En dan begint voor mij eigenlijk het leukste deel: wat ga ik ermee doen?

Een deel gebruik ik vers in gerechten, vooral in de Indonesische keuken. Daarnaast maak ik sambal, chilisaus en

hotsauce. Daarbij probeer ik niet om alles zo heet mogelijk te krijgen. Alleen maar heet maken is namelijk niet zo moeilijk. Zorgen dat het ook nog lekker smaakt, is interessanter.

Ik maak daarom zowel hete als mildere varianten. Niet iedereen vindt het namelijk prettig als bij de eerste hap meteen het zweet op het voorhoofd staat.

Pepers die ik niet direct gebruik, droog ik. Daarna kunnen ze heel worden bewaard, verwerkt worden tot chilivlokken of fijn gemalen worden tot poeder. Ook roken vind ik interessant. Daarmee geef je pepers weer een heel andere smaak, die goed werkt in bijvoorbeeld sambal of bij gerechten van de barbecue.

Ik probeer regelmatig iets nieuws uit en verander recepten als ik denk dat het beter kan. Soms werkt dat precies zoals bedacht en soms weet je daarna vooral hoe je het de volgende keer níét moet doen. Dat hoort er ook bij. Het leuke van pepers kweken zit voor mij daarom in het hele proces: van zaadje tot plant, van plant tot peper en van peper uiteindelijk tot iets wat in een potje of op het bord belandt.

En omdat alleen vertellen natuurlijk ook maar vertellen is, staat bij dit stukje ook mijn recept voor sambal badjak.

Waarschuwing vooraf: als je eenmaal begint met verschillende pepersoorten kweken, blijft het zelden bij één plant.



Sambal Bajak Jawa Timur

Pittig basisrecept + eenvoudige aanpassing naar mild

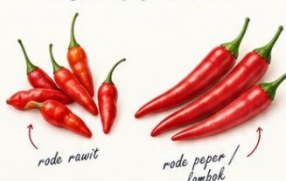
Een gebakken Oost-Javaanse sambal met rode peper, rawit, sjalot, knoflook, tomaat, terasi en gula jawa. Hartig, licht zoet, diep gebakken en kruidig.

Sambal membuat segalanya lebih enak

1. Ingrediënten – pittige versie

Pepers – totaal 250 g

- 150 g rode rawit
- 100 g rode peper / lombok



rode rawit rode peper / lombok

Overige ingrediënten

- 150 g sjalot
- 35 g knoflook
- 200 g rijpe tomaat
- 8 g terasi
- 35 g gula jawa
- 12 g zout
- 12 g tamarindepasta
- 2 daun salam
- 15 g laos, gekneusd
- 1 stengel sereh, gekneusd
- 150 ml neutrale olie



sjalot knoflook tomaat
terasi gula jawa
daun salam laos sereh

2. Van pittig naar mild

ALLEEN DE PEPERS VERANDEREN

Pittig	Mild
60% rawit 40% rode peper = 150 g rawit + 100 g rode peper	10% rawit 90% rode peper = 25 g rawit + 225 g rode peper

Alle andere ingrediënten blijven hetzelfde.

3. Wat verandert er in de smaak?



Meer rawit: heter, scherper en aromatischer.



Meer rode peper: milder, ronder, iets fruitiger en licht zoeter.

De milde versie blijft duidelijk dezelfde Sambal Bajak.

4. Korte bereiding

- 1 Rooster de terasi kort.
- 2 Maal pepers, sjalot, knoflook, tomaat en terasi grof.
- 3 Verhit de olie en bak het mengsel rustig.
- 4 Voeg daun salam, laos en sereh toe.
- 5 Voeg gula jawa, zout en tamarinde toe.
- 6 Bak tot donkerder rood en de olie zich begint af te scheiden.
- 7 Verwijder sereh, laos en daun salam.



Dari dapur untuk rasa yang lebih baik

Let op: de milde versie kan iets langer bakken, omdat rode pepers meer vocht bevatten.

SAMBAL PERSATU KITA

Verrassing!!!!!!!:

Een van onze leden zag tot zijn grote verrassing een rode biet tussen de stoeptegels opkomen. Gewoon laten staan heeft hij ongetwijfeld gedacht en zie hier het resultaat.....



Enkele medewerkers van Amarijn zagen onlangs deze “paddenstoel” in het plantsoentje voor de kantine.



Google vertelde ons dat het om de **reuzenbovist** (*Calvatia gigantea*), gaat.

Nieuws uit de tuinwinkel:

Ook dit jaar konden de leden van de vereniging nieuwe **aardbeienplanten** bestellen via de tuinwinkel.

Deze keer zijn er iets meer dan 1000 plantjes besteld en uitgegeven.

Een heel karwei om alle rassen te sorteren en verdelen onder de leden.

Wat een luxe en dikke complimenten voor Ruud en Rienus die dit allemaal voor de leden regelen!!!

Zoals u ongetwijfeld al opgemerkt zult hebben: en is weer **compost** geleverd.

Deze winter zal er ook weer getracht worden om houtsnippers en paardenmest te leveren.

Een kruiwagen compost kost € 1, een kruiwagen houtsnippers zal € 1,75 gaan kosten.

Het verschuldigde bedrag kunt u verrekenen op zaterdag in de tuinwinkel of overmaken op rekeningnummer NL58 RABO 0389360406 ten name van Tuinwinkel Levenslust, met vermelding van uw naam en tuinnummer en aantal kruiwagens compost of snippers.



Contact met het bestuur:

U kunt het bestuur via de mail bereiken: infolevenslust1960@gmail.com om een afspraak voor een contactmoment te bespreken.

Kopij:

Heeft u zelf een leuk item om in de nieuwsbrief te vermelden??? Stuur dit dan naar:

redactielevenslust1960@gmail.com

Prikbord:

Heeft u iets waar u uw medetuinder blij mee kan maken, stuur de informatie dan op naar

infolevenslust1960@gmail.com met vermelding van uw naam, uw tuinnummer, omschrijving van het item en uw e-mailadres.

Deze “advertentie” wordt dan door de redactie in de volgende nieuwsbrief vermeld. Belangstellenden kunnen met u contact opnemen voor verdere afhandeling.