



Volkstuinvereniging Houten
VTHOUTEN.NL

1 INHOUD

1	Tomatenfestival.....	1
2	Recepten.....	1
	2.1Bramen.....	1
	2.1Lisdoddedip.....	2
	2.2courgettesoep.....	2
3	Tuindiensten.....	2

Agenda

Heeft u leuke tips voor de agenda? Mail het!
21-25/8 Landgoedfair,
Marienwaerd
1/9/24 Tomatenfestival

Afmelden/wijzigen tuindienst
 tuincomm.vth@gmail.com

Vragen aan bestuur
 info@vthouten.nl

Vragen over tuinverhuur
 verhuur.vth@gmail.com
 Website www.vthouten.nl

Heb je een wijziging in je adresgegevens, mail of huisadres? Graag mail naar het bestuur en de moestuinkoerier.

Facebook? Wordt ook lid van onze groep
<https://www.facebook.com/groups/VTHHouten>

Moestuinkoerier

1 TOMATENFESTIVAL

Alleen toegankelijk na aanmelding!

www.tomatenfestival.nl

Op dit festival komen mensen uit het hele land met bijzondere en lekkere tomatenrassen. Er kan naar hartenlust geproefd worden en zaden worden geruild. Ook zijn er workshops voor het maken van tomatencake, tomatenjam, tomatentapenade enz.

2 RECEPTEN

2.1 BRAMEN

In de landleven van augustus staan heerlijke bramenrecepten. Ik deel hier het recept voor bramen/appeljam.

750gr. Bramen

500 gr. Appels (moesappels bij voorkeur, maar andere rassen kunnen ook, als je ze maar kookt tot ze zacht zijn. En het gewicht is het schoon gewicht.)

500 gr. Geleisuiker speciaal

Verhit de bramen en de appels in de pan met een klein laagje water op matig vuur en laat het mengsel een tijdje pruttelen tot het fruit zacht is. (zelf vind ik het lekker om dan het geheel door een zeef te doen om de pitje van de bramen er uit te halen). Voeg de suiker al roerend toe tot het is opgelost en laat het dan 1 minuut goed doorkoken. Dan kan het heet in de potten geschept worden.

NB omdat ik een andere verhouding appels/bramen had heb ik er een theelepeltje kaneel en een vanillestokje aan toegevoegd. Dat heeft een heerlijke uitwerking. Daarnaast maak ik mijn jam met geleipoeder 1:3 (in Duitsland gekocht) en doe er 350 gr. Suiker op een kilo fruit bij).

Andere recepten met vlierbessen staan in [Landleven](#).

Kijk ook eens op de website: <https://www.landleven.nl/inspiratie/lekker-eten/2024/juli/bramenbrownies-met-vlierbessenyoghurt/>

2.1 LISDODDEDIP

Ook een deel van de lisdodde is eetbaar!

3 jonge lisdoddescheuten

½ sjalot

1tl azijn

2el kwark

1el majonaise

1tl mosterd

Start met het verwijderen van de buitenste bladlagen van de lisdodden door zachtjes in de lengte over de steel te snijden, waarna één á twee lagen verwijderd kunnen worden. Snijd de lisdodden vervolgens fijn en doe ze samen met de halve fijngesneden sjalot in een kommetje met de azijn. Laat dit even staan.

Meng in een andere kom de kwark, majo en mosterd. Voeg de lisdodde en de sjalot hier aan toe. Voeg evt. naar smaak peper en zout toe.

Meer van deze recepten?

www.paludiplants.com

2.2 COURGETTESOEP

Een zomers recept voor een heerlijk gezond soepje!

<https://www.landleven.nl/inspiratie/lekker-eten/2021/juli/zomerse-courgettesoep/>

Altijd fijn om een nieuw recept te hebben want meestal hebben we meer dan genoeg courgettes.

3 TUINDIENSTEN

Mocht u op de ingeplande datum niet kunnen; meld dit dan bij de tuincommissie. Het mailadres staat altijd in de zijbalk op de eerste bladzijde van de moestuinkoerier.



voornaam	naam	voortrs	tuin 1	Datum
Gerrit	Floor	G.A.	B-142A	3-8-2024
Ody en Joo	Hermens	O.	B-082A	3-8-2024
Hannekelin	Raaphorst-Lindeboc	J.H.	B-016A	3-8-2024
	Roubos	D.J.	B-117	3-8-2024
Arthur	Zantinge	A.	B-046	3-8-2024
Peter	Groot	P.	B-118A	10-8-2024
Josephine	Kuperus	J.H.	B-047A	10-8-2024
Michiel	Liere	M. van	B-082B	10-8-2024
Michael	Mast	M.	B-142B	10-8-2024
Paulien	Steenbeek	P.	B-016B	10-8-2024