

Moestuinkoerier

1 INHOUD

1	Tuindiensten	1
2	Een lekker cakerecept	1
	2.1DIT HEB JE NODIG:.....	1
	2.2ZO GA JE TE WERK:	1
3	wijsheden	2
	3.1Oude tuinmanieren natuurlijke samenwerking .	2
	3.2Romke van der Kaa over verplanten.....	2

Agenda

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/g
roups/VTHHouten](https://www.facebook.com/groups/VTHHouten)

1 TUINDIENSTEN

De laatste tuindienst zaterdag is geweest. Het onderhoud van het complex komt op een lager pitje, maar houdt nooit helemaal op. Een vaste ploeg van vrijwilligers is er elke zaterdag.

Ook daarom is er wel elke zaterdag gelegenheid tot koffie drinken. (behalve op 24-12 en 31-12).

De komende tijd zal er ook minder nieuws te melden zijn. Daarom verschijnt de moestuinkoerier alleen in uw mail als er wel iets te melden is.

2 EEN LEKKER CAKERECEPT

2.1 DIT HEB JE NODIG:

- 230 g fijne kristalsuiker
- 180 g roomboter, gesmolten en afgekoeld
- 5 eieren, dooiers en eiwitten apart
- 250 g bloem
- snuf zout
- 1 flinke tl bakpoeder
- 2 el amaretto
- 3 kleine appels, geschild en in dunne plakjes gesneden

2.2 ZO GA JE TE WERK:

1. Meng in een kom met een garde de suiker en de boter. Klop er een voor een de eidooiers door en vervolgens de bloem met het zout en het bakpoeder.
2. Klop in een brandschone kom met een mixer de eiwitten stijf. Ze zijn stijf genoeg als je de kom omgekeerd boven je hoofd durft te houden.
3. Roer het eiwitschuim voorzichtig met een spatel door het beslag zodat alle luchtigheid erin blijft. Roer tot slot de amaretto door het beslag. (Hou je niet van amaretto? Laat dit dan gewoon achterwege.)
4. Vet een bakvorm in en giet er het beslag in. Zet de appelstukjes mooi rechtop in het beslag.
5. Zet de bakvorm in een op 175 graden voorverwarmde oven en bak de cake een kwartier. Verlaag dan de temperatuur naar 150 graden en bak nog een half uur.
6. Test met een satéprikker of de taart ook van binnen goed gaar is. Zet de cake eventueel nog terug in de oven en test na tien minuten nog eens.

3 WIJSHEDEN

3.1 OUDE TUINMANIEREN NATUURLIJKE SAMENWERKING

Voor wie geen facebook heeft> dit [artikel](#) deelde ik omdat ik het zo mooi vond.



3.2 ROMKE VAN DER KAA OVER VERPLANTEN.

Heeft u afgelopen week deze man ook gezien bij [Binnenste](#) Buiten. Wat een inspirerend en nuchter tuinier. Op de site van Landleven staat een mooi [artikel](#) van hem over verplanten.