

### Woordje van de nieuwe voorzitter Tuinhier Koersel.

In de vorige publicatie las je dat War als voorzitter de fakkel wilde doorgeven. In het bestuur werd gekozen dat ik, Etienne Vanhees, deze taak zal overnemen.

Het is een eer om de spreekbuis te mogen zijn van deze mooie, bloeiende vereniging.

Het is nu al vele jaren dat ik lid ben van "De Volkstuin". Enkele jaren terug begon ik bij Tuinhier in het bestuur mee te draaien bij de organisatie van allerlei activiteiten, verdelingen bij groepsaankopen, uitstappen en reizen, recepties en feesten. De laatste jaren was ik vaak bezig met het aanwerven van nieuwe leden. Het is inderdaad een realiteit dat ons ledenbestand een groot aantal "ervaren" mensen bevat, maar ook merken we dat er een sterk groeiend aantal jongere leden zich aanmeldt. Deze mix van kennis en interesse voor alles wat met tuinieren, voeding, gezondheid, natuur, ... te maken heeft, zorgt bij contactmomenten steeds weer voor gezelligheid, vriendschappelijkheid, (tuin-)vreugde en veel aangename gesprekken over allerlei onderwerpen.

Het spreekt voor zich dat niet alleen een voorzitter verantwoordelijk is voor het welslagen van onze vereniging. De bestuursleden zijn stuk voor stuk gedreven mensen die er voor zorgen dat al die activiteiten van Tuinhier Koersel voor de leden waardevol zijn. SAMEN maken zij dit alles mogelijk, waarvoor mijn oprechte dank.

Op naar de toekomst! Samen vooruit met Tuinhier Koersel.



**Zondag 20 november**  
**Om 9.30 uur**  
**In Brigidahuis Koersel**  
**DEMONSTRATIE**  
**WITLOOFKOOKLES**

Heb je ook een liefde voor witloof? Kweek je het al zelf via onze groepsaankoop van de wortelen of kweek je het zelf in je tuin? Koken, bakken, grillen, stomen, stoven, ... Weet je niet (of juist wel) goed hoe je het lekker kan klaarmaken? Of wil je eens wat goeie tips en adviezen? Kom naar onze kookles! Breng je man/vrouw/buur/vriend(-in) eventueel ook mee.

Op **zondag 20 november** hebben we onze gekende Tuinhierkok Maurice Schreurs weer uitgenodigd om in zijn kookles wat ideeën op te doen rond bereidingen met witloof.

Goed op tijd aanwezig zijn a.u.b.: **Om 9.30 uur starten we** met de les in het Brigidahuis en al het bereide zal geproefd kunnen worden. Einde tussen 11.30u en 12.00u.

Je betaalt 3 euro deelname per persoon bij aankomst in de zaal.

**Inschrijven is nodig** om de ingrediënten te kunnen bestellen.



Laten we deze dagen  
een kaarsje branden  
voor alle dierbare mensen  
die niet meer onder ons zijn.  
Hun herinneringen blijven  
altijd in ons hart.

### LIDGELD 2023 (herinnering)

LEDEN ZIJN DE MOTOR VAN EEN VERENIGING.

Het lidgeld van Tuinhier Koersel blijft opnieuw ongewijzigd:

- €23 voor leden die ook het gekleurde maandblad van De Vlaamse Tuinhier VZW ontvangen.

- €13 voor plaatselijke leden (zonder het maandblad).

Betaling in orde maken voor 15 november 2022 bij voorkeur via overschrijving: BE90 7351 1911 0732 met mededeling

**LIDGELD 2023** en **JE NAAM**, of betaling bij je bestuurslid.

We danken je voor het vertrouwen in Tuinhier Koersel.

## Tuingereedschap winterklaar maken.

Veel tuingereedschappen gebruik je in september voor het laatst. Voordat ze voor een aantal maanden de schuur in gaan, heb je mooi de gelegenheid om ze alvast in optimale conditie te brengen voor het nieuwe tuinseizoen. Dat betekent controleren, waar nodig repareren, slijpen en beschermen tegen roest. Maar alles begint met een grondige schoonmaakbeurt..

Kijk of je knip- en snoeigereedschap, spade, zagen en grasmaaier aan een slijpbeurt toe zijn. Voor de messen van de maaier is dat zeker het geval aan het eind van het seizoen. Het slijpen van een grasmaaier en een gemotoriseerde heggenschaar laat je misschien liever aan een vakman over, maar handgereedschap kun je eenvoudig zelf aanscherpen met een slijpsteen of een vijl.

Roest is de grootste vijand van je tuingereedschap tijdens de winteropslag. Insmeren met olie is een goede manier om metalen delen tegen corrosie te beschermen.

Je kunt hiervoor speciale gereedschapsolie gebruiken, maar met vaseline of huishoudolie gaat het net zo goed.

Ook houten stelen van gereedschappen gaan bij voorkeur ingevet de winterstop in. Schuur ze lichtjes op met fijn schuurpapier en smeer ze in met lijnzaadolie. Dit beschermt zowel tegen uitdroging als tegen vocht en voorkomt dat het hout gaat rotten.

Berg je tuingereedschap op in een droge, goed geventileerde ruimte.

Bewaars gereedschap niet op de grond, waar er vocht in kan kruipen en het metaal aantasten. Beter is het zoveel mogelijk aan de muur te hangen met behulp van gereedschapsklemmen. In het voorjaar sta je waarschijnlijk te popelen om in de tuin te beginnen. Prettig als je gereedschap dan gebruiksklaar voor het grijpen is. Zitten de stelen van je schop en hark nog goed vast, of hebben ze een spijker of wig nodig? Kunnen de wiellagers van de kruitwagen een druppeltje olie gebruiken? Verkeren de snoeren van je elektrische machines in goede staat, zonder scheurtjes of breuken? Nu is het moment om alles na te kijken en waar nodig kleine reparaties te verrichten.

## Mededeling i.v.m. samenaankoop stookolie.

Stookoliepremie van de overheid. Ga naar de website:  
Stookoliecheque: hoe krijg ik de toelage van 225 euro?  
Belgium.be

Wij (Tuinhier samen met KWB) verdelen de stookolie zoals steeds in januari 2023. Wil je de stookoliecheque ontvangen voor deze datum, dan kan je de factuur van een vorige levering indienen (tussen 15 november 2021 en 31 december 2022). De hoeveelheid speelt geen rol. Duplicaat van een oude factuur kan je eventueel zelf bij de leverancier aanvragen.

!!! Er is ook een extra tegemoetkoming "mogelijk" via OCMW Beringen voor inwoners van Beringen met lage inkomens.

Indien je denkt hiervoor in aanmerking te komen, neem dan zeker contact met hen op:

STADHUIS BERINGEN, Collegestraat 1,  
Tel. 011 43 02 11 **E-mail:** [info@beringen.be](mailto:info@beringen.be).

## Wat wil je weten over pompoenen?

Pompoenen zijn er in uiteenlopende vormen en maten. De kleinere exemplaren hebben meer smaak en worden meestal in stukken verkocht. Het vruchtvlees van de meeste pompoenen heeft geen uitgesproken smaak en is daarom goed in gerechten te gebruiken waar veel kruiden aan te pas komen.

### Bewaren

Na het snijden is een pompoen in de koelkast maximaal een week houdbaar. Zorg dat hij verpakt is in aluminium- of vershoudfolie. Je kunt pompoen ook invriezen. Blancheer de rauwe pompoen eerst 2 tot 3 minuten. Bij minimaal -18° is de pompoen dan tot 12 maanden houdbaar.

### Smaak

De smaak van oranje pompoenen doet denken aan wortel, maar is wat meliger. Groene soorten hebben een notensmaak. Je kunt pompoen eten als groente, maar je kunt er ook soep of zelfs nagerechten of gebak van maken.