



APRIL 2026

VTV LEIJPARK

nieuwsbrief van Volkstuindersvereniging Leijpark

Nieuwsbrief april 2026

Lieve leden,

Wat hebben we samen een fantastisch Pasen gevierd bij VTV 'Leijpark! Veel leden kwamen gezellig met hun familie, kinderen en kleinkinderen, wat zorgde voor een levendige en warme sfeer op het complex.

De paashaas en het paaskuiken waren natuurlijk ook van de partij en brachten veel vrolijkheid. Er werd gelachen, gezocht en genoten, en de heerlijke frietjes maakten het helemaal af!

Ondertussen is ook het water op de tuinen en in de huisjes weer aangesloten, wat betekent dat het tuinseizoen nu écht van start is gegaan. De eerste werkzaamheden zijn weer in volle gang en overal begint het groen weer tot leven te komen.

We kijken uit naar een mooi, gezellig en groen seizoen met elkaar!

In dit nummer:

Pagina 01
welkomswoord

Pagina 02/03/04/05
pasen

Pagina 06/07
april in de moestuin

Pagina 08
gerecht van een tuinder

Pagina 09
mededelingen

pagina 10/11/12/13/14
tuinder van de maand
Nel



Pasen bij VTV Leijpark

Wat een gezellige Paasmiddag!

Op tweede paasdag hebben we samen een fantastisch Pasen gevierd bij VTV 't Leijpark. Wat waren we blij met zo'n grote opkomst! Het was een dag vol verbinding, met familie, vrienden en vooral veel blije kinderen.

De kinderen gingen enthousiast op zoek naar eieren, en natuurlijk werden ook de gouden eieren gevonden! Daarnaast was er van alles te doen: paasmandjes maken, paastasjes kleuren, nep-tattoos zetten en er werden prachtige krijttekeningen gemaakt op het terras.

Ook aan de inwendige mens was gedacht. Er waren lekkere hapjes en drankjes, zoals versgebakken frietjes (die erg populair waren!) en pannenkoekjes voor de kinderen.

We kijken terug op een hele geslaagde en gezellige dag en hebben er samen enorm van genoten.

Samen
vieren we
pasen







Wat een GEZELLIGE PAASMIDDAG!

Pasen
vier je
samen!

TWEEDE PAASDAG OP VTV LEIJPARK

Een dag vol
VERBINDING
met familie,
vrienden en
kindjes!

ER WAS VAN ALLES
TE DOEN!

- ✓ EIEREN ZOEKEN
(EN GOUDEN EIEREN VINDEN!)
- ✓ PAASMANDJE MAKEN
- ✓ PAAS TASJE KLEUREN
- ✓ NEP TATTOOS ZETTEN
- ✓ PRACHTIG KRIJTEN
OP HET TERRAS

LEKKERE
HAPJES & DRANKJES
FRIETJES (HEEL POPULAIR!)
PANNENKOEKJES
VOOR DE KINDEREN

BEDANKT AAN
iederereen
DIE ERBIJ WAS!

WE HEBBEN GENOTEN EN MAKEN ER SAMEN
EEN MOOI SEIZOEN VAN!



APRIL IN DE MOESTUIN

Buiten zaaien in april

April is de perfecte maand om al veel groenten buiten zaaien. De dagen worden warmer en de nachten hebben steeds minder kans op vorst, al blijft het soms opletten bij lichte nachtvorst. In april kun je bijvoorbeeld zaaien: andijvie, bleekselderij, alle soorten kolen (zoals bloemkool), doperwten, koolrabi, rabarber, radijs, spinazie en waterkers. Ook pootgoed zoals aardappelen en plantuien kan deze maand nog de grond in. Zo geef je je moestuin een vliegende start!

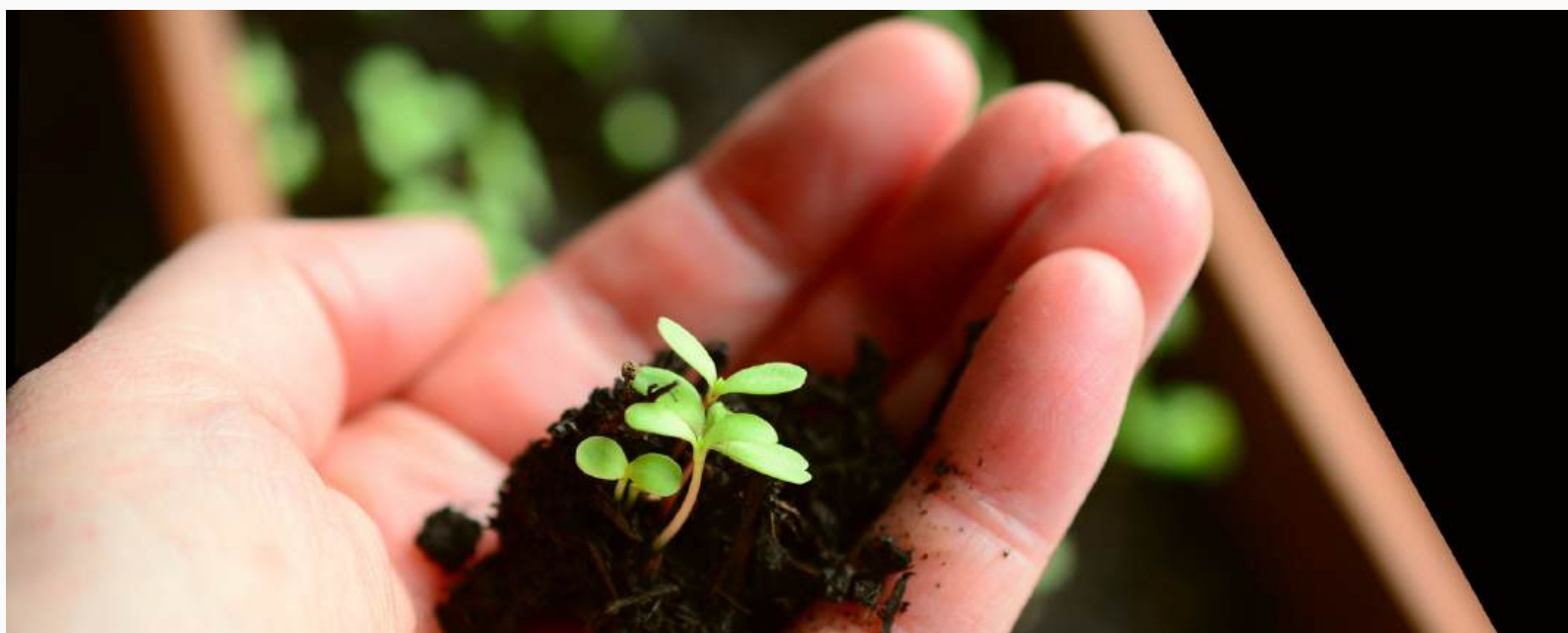
Zaaien onder glas in april

Ook in april kun je nog prima zaaien onder glas. De warmte onder een kas of afdekking helpt de zaden sneller te groeien en beschermt ze tegen late vorstnachten.

Laat de planten in de kas groeien tot ze groot genoeg zijn om te verplanten naar de moestuin. In april kun je onder glas bijvoorbeeld zaaien: artisjok, courgette, pompoen, prei, witlof en spruitjes. Zo krijgt je moestuin een vliegende start!

In april binnen voorzaaien

Voor sommige moestuinzaaden is het buiten nog te koud, maar binnenshuis kun je ze alvast zaaien. Zodra de zaailingen sterk genoeg zijn, kunnen ze in de tuin worden uitgeplant. In april kun je bijvoorbeeld: aubergine, Chinese kool, paprika, pepers, tomaat en watermeloen voorzaaien.







recept van een tuinder

Deze keer hebben we niet één, maar zelfs twee heerlijke recepten ontvangen! Van niemand minder dan Wendy van huisje H15 en tuin nr. 13 A en 13B

Wendy heeft een prachtig tuintje op VTV Leijpark waar met veel liefde en aandacht wordt gewerkt. Wat haar extra bijzonder maakt, is haar talent voor het inmaken van groenten, daar is ze echt een kei in!

Met veel enthousiasme heeft ze twee overheerlijke recepten met ons gedeeld, zodat ook wij thuis kunnen genieten van al dat lekkers uit de tuin.

Wendy, ontzettend bedankt voor het delen van jouw kennis en smaakvolle inspiratie!

Inmaken uit eigen tuin
Een heerlijk recept om van te genieten

De oogst is overvloedig! Heeft u veel courgettes uit eigen tuin? Maak er dan deze smakelijke klassiker van: courgette zoet/zuur. Heerlijk bij de barbecue, op een boterham met kaas of gewoon als fris bijgerecht.

Courgette Zoet/Zuur
Zoet-zure courgette, perfect voor bij de barbecue!

Inmaakkruiden:

- 50 tl korianderzaad
- 2 tl geel mosterdzaad
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 1 tl jeneverbes
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl dillezaad
- 1 tl marjaraan
- ½ tl salie
- ½ tl dragon
- 1 tl piment
- 4 gedroogde laurierbladen
- 4 knusdruppels
- 4 kleine gedroogde peperjes
- ½ tl zout

Ingrediënten:

- 2,5 kg courgette
- 3 middelgrote uien
- 50 g zout
- ½ liter azijn (of naar behoefte)
- 400 g rietsuiker
- 1 tl mosterdpoeder
- 1 tl kurkuma
- 6 inmaakkruiden
- 1 à 2 rode paprika's
- 1 handje rozijnen

Bereidingswijze:

1. Snijd de uien klein. Snijd de courgettes doormidden, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in stukjes.
2. Doe de ui en courgette in een schaal, bestrooi met zout en laat dit 2 uur staan.
3. Laat daarna uittrekken in een vergiet en spoel goed af met water. Doe alles terug in de schaal en laat opnieuw 2 uur staan. Spoel vervolgens nogmaals af.
4. Laat de inmaakkruiden, rozijnen en kleingesneden paprika 2 minuten koken in de azijn.
5. Voeg daarna alle ingrediënten samen in een pan en laat het geheel nog 5 minuten koken.
6. Verdeel de warme courgette over schone, uitgekookte potten en sluit de deksels direct.

Tip:
Zet de potten niet op hun kop. Hierdoor kunnen de deksels worden aangetast. Wanneer de potten goed vacuüm zijn, is de courgette zoet/zuur ongeveer 2 jaar houdbaar.

Lekker lang genieten!
Met dit recept bewaart u de smaak van de zomer in een pot. Een fijne manier om uw courgetteoogst te verwerken én er later nog van te genieten.

Inmaken uit eigen tuin
Een heerlijk recept om van te genieten

De oogst is overvloedig! Heeft u veel groenten uit eigen tuin? Maak er dan deze smakelijke klassiker van: piccalilly. Fris, kruidig en heerlijk als bijgerecht bij allerlei hartige gerechten.

Piccalilly
Lekker pittig bij kaas en vlees!

Ingrediënten:

- Ongeveer 1 kg groenten (bijvoorbeeld een mengsel van bloemkool, ui, broccoli, komkommer, courgette, wortel, boontjes, paprika en bleekselderij)
- 1 tot 1,3 liter natuursuizen

Voor het papje:

- ½ liter water
- 500 gram lichtbruine basterdsuiker
- 200 gram bloem
- 1½ afgestroken el zout
- 1 volle tl gemberpoeder
- 2 volle tl kerriepoeder
- 4 volle tl kurkuma
- 6 volle tl mosterdpoeder

Bereidingswijze:

1. Maak alle groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes van ongeveer ½ tot 1 cm.
2. Kook de groenten in een grote pan met deksel erop, ongeveer 15 minuten in de azijn.
3. Maak intussen de potten en deksels goed schoon door ze 10 minuten uit te koken in kokend water.
4. Maak van de ingrediënten voor het papje een glad mengsel.
5. Voeg het papje toe aan de gekookte groenten en laat het geheel zachterjes indikken.
6. Schep de piccalilly heet in de schone potten en sluit de deksels direct.

Tip:
Niet op z'n kop zetten. Goed vacuüm blijven de potten tot wel 2 jaar houdbaar.

Zomerse smaak in een pot
Met zelfgemaakte piccalilly bewaart u de smaak van de zomer. Heerlijk bij de barbecue, friet of op de borrelplank. Probeer het en geniet het hele jaar door!

Recepten van Wendy van Diezen - huisje H15



Medelingen

Samen houden we VTV Leijpark fijn, netjes en gezellig voor iedereen. Daarom een paar kleine aandachtspuntjes:

- De wachtlijst groeit hard! Daarom komt er voorlopig een stop op de wachtlijst (er staan al 26 mensen op).
- Bied je iets aan via de app (spulletjes of plantjes)? Super leuk! We vragen je om deze op je eigen tuin te laten staan en niet bij de kantine te plaatsen.
- Laten we samen zorgen voor een opgeruimd terrein: graag geen ijzer of ander afval op de parkeerplaats neerleggen.
- En als laatste: een beetje extra liefde voor de paden.
- Houd ze netjes en ongeveer 50 cm vrij, zodat iedereen er makkelijk langs kan.

Dank jullie wel voor het meedenken en meedoen!

Samen maken we er een mooie plek van.



Tuin van de maand: Nel Donders, tuin 35B



Naast nieuwe energie in de tuin zetten we deze keer ook graag iemand in het zonnetje die al jaren een vertrouwd gezicht is op ons complex: Nel.

Nel is al lange tijd lid van de vereniging en heeft in de loop der jaren een schat aan kennis opgebouwd. Of het nu gaat om zaaien, planten, oogsten of het verzorgen van de tuin, Nel weet er alles van en deelt haar ervaring ook graag met anderen.

Haar tuin straalt liefde voor het vak uit. Je ziet dat er met aandacht en plezier wordt getuinierd. Voor veel tuinders is Nel dan ook een inspirerend voorbeeld én een fijn aanspreekpunt. We zijn blij dat Nel al zo lang deel uitmaakt van VTV Leijpark.



Even kennismaken met Nel

De vragen zijn gesteld door de redactie. De antwoorden hieronder zijn letterlijk van tuinder Nel en niet inhoudelijk aangepast

In gesprek met Nel

Hoe lang ben je al tuinder op VTV 't Leijpark?

Ik tuin al wel 20 jaar denk ik.

Hoe ben je hier terecht gekomen?

Ik liep in het Leijpark vaker aan die poort voorbij. Toen ik in de gaten kreeg dat daar volkstuinen waren, werd ik getriggerd. Ook omdat ik alleen twee balkons heb en geen tuin bij mijn huis.

Wat sprak je toen het meeste aan in het tuincomplex?

Het spreekt me aan dat ik er op mijn fiets heen kan. Nu ookweer door het park omdat de brug weer is gemaakt. Zonder stoplicht. Lekker dichtbij.

Hoe zag het tuincomplex eruit toen je begon, vergeleken met nu?

Zo'n twintig jaar terug waren er nog veel traditioneel werkende tuinders. Die gingen voor de oogsten volgens plan, erwten, tuinbonen, aardappels, aardbeien, bonen, snijbonen. Heel traditioneel, zonder veel houtskool of bakken. Er stond weinig of geen fruit.

Heb je favoriete planten, bloemen of gewassen?

Omdat ik voor mezelf 200 vierkante meter had, ging ik fruitbomen zetten. Als kind was ik al dol op fruit. Ik at de pruimen bij wijze van spreken al groen op om mijn broers en zussen voor te zijn. Later heb ik 100 vierkante meter moeten opgeven en toen koos ik ervoor om de fruitbomen te behouden. Het vraagt ook veel geduld voordat je rijpe vruchten kunt oogsten. Dus vind ik fruit wel het leukste. Ook rode en zwarte bessen heb ik altijd om er jam van te maken. En dan deel ik die uit. Zelfs mijn tandarts wil jam van mij.



Wat is de grootste verandering geweest in je tuin door de jaren heen?

De veranderingen in de tuin zijn groot. Allereerst het klimaat. Als die traditionele tuinders er nu nog waren en op dezelfde manier hadden blijven tuinen, dan waren hun oogsten toch kleiner en veel moeizamer geworden. Het klimaat is enorm veranderd. En de vrucht is erger geworden. Ik hoefde in het begin de tuimbomen pas af te dekken als je de bonen onderaan de stengel zich zag vormen.

Wat is het mooiste dat je hebt zien groeien in je tuin?

Ik had een artikel over artisjokken gelezen en ben ze zelf gaan kweken. Dat is weer het positieve aan de verandering van het klimaat. Zo heb ik ook al heel wat jaren een goede vijgenboom die me als het ware naar de tuin trekt. Lekker snoepen van de vijgen.

Wat was een tuinders uitdaging waar je trots op bent dat je die hebt overwonnen?

Ik denk dat mijn grootste uitdaging toch wel is de tuin onkruidvrij houden. Want wat is onkruid. Als het de groei van je gewas hindert vind ik een goede omschrijving. En ik kan moeilijk het gewas echt helemaal onkruidvrij zetten. Mijn tuin ligt de hele dag in de zon. En dat is genadeloos voor jonge aanplant. Nu heb ik alleen mijn boomgaard nog en kan ik ook zelf uit de zon blijven op mijn tuin.

Wat betekent tuinieren voor jou?

Ik ben op een boerderij opgegroeid. Dan ben je ruimte en het buitenleven van kinds af aan gewend. Dat is een voorrecht vind ik. Zo'n volkstuin doet dat gevoel van ruimte en buitenleven in me herleven. Dat ervaart elke tuinder he. En zodoende zijn er al leden die tientallen jaren de tuin hebben. Het is een manier van leven geworden.

Welke gouden tip heb je voor onze leden?

Op tijd je bessenstruiken afdekken. Gelukkig heb ik ooit een 40 meter gaas van een bouwplaats kunnen bemachtigen. Dat zijn echt ideale netten. Je kunt ze alleen hanteren. Ze haken niet zo enorm. De konijnen kunnen ze niet kapotbijten. En toch kunnen de vogels er het hele jaar bij als je ze niet hoeft af te dekken. Ik vermoed weleens dat dat een voordeel is op een kooi met gaas. De struiken moeten gezond blijven he, dus goed snoeien is ook nodig.





BELANGRIJKE MAILADRESSEN
BESTUUR VTV LEIJPARK

VOOR VRAGEN OF OPMERKINGEN:

JACK
VOLKSTUINDERSLEIJPARK@GMAIL.COM

AD
BASTIAANSEN.AD@GMAIL.COM

LUDWIG
LUDWIG.GEERS@GMAIL.COM

ERICA
ERICA.HOES@KPNMAIL.NL

WIM
WIM.DL@ZIGGO.NL

Openingstijden Kantine

Zoals jullie weten hebben we een supergezellige kantine bij VTV 't Leijpark. Kom gerust eens langs voor een kopje koffie, een praatje of gewoon om te genieten van de sfeer! De openingstijden zijn: dinsdag en woensdag van 13:30 - 15:30 en zaterdag van 10:00 - 13:00.

We kijken ernaar uit jullie te zien!



Openingstijden winkel

Openingstijden winkel

- Woensdag: 13:30 – 15:30
- Zaterdag: 10:00 – 12:00

