

# Moestuinkoerier

Hierbij het bericht over de zaadbestellingen in de herhaling.

Op de laatste pagina nog een recept van het oogstfeest. Dit recept is op herhaling. Heeft al eerder in de moestuinkoerier gestaan. Het komt van deze website: <https://www.deboonindetuin.nl/2017/08/recept-indiase-chutney-met-courgette.html>

## 1 INHOUD

1	zaadbestellingen .....	1
1.1	Garant Zaden .....	1
1.2	De Moestuinwinkel .....	1
2	groencontainer .....	2
3	Tuindiensten Binnenweg ...	2
4	Indiase Chutney .....	3
4.1	Bereiding van de Chutney	3

## 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](http://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>

## 1 ZAADBESTELLINGEN

### 1.1 GARANT ZADEN

Leden van VTHouten kunnen elk jaar hun zaden, aardappelen, meststoffen en tuinspullen met korting bestellen bij Garant Zaden. Dat zal ook dit jaar weer het geval zijn. De zaadcatalogi worden deze week besteld en medio november verspreid.

### 1.2 DE MOESTUINWINKEL

Dit jaar kunnen we echter ook met korting zaden bestellen bij "De moestuinwinkel". Zij hebben een groot assortiment biologische zaden van o.a. Sluis, De Bolster en Buzzy Organic.

Via de volgende link kom je op de site:

[https://www.demoestuinwinkel.nl/vtv\\_orderformulier](https://www.demoestuinwinkel.nl/vtv_orderformulier)

De belangrijkste zaken voor het plaatsen van een bestelling op een rijtje:

1. De inkoopactie loopt tot **15 November**. Plaats voor deze datum dus je bestelling.
2. Er geldt een korting van 15% korting voor bestellingen tot € 60,- en 20% korting voor bestellingen vanaf € 60,-. Je bent zelf verantwoordelijk voor het invullen van de juiste kortingscode die hoort bij jouw aankoopbedrag.
3. Je bent vrij om andere producten, die niet op deze lijst staan, toe te voegen aan je winkelmandje. Let op, deze producten vallen niet onder de VTV-kortingen.
4. Vermeld bij de bestelling onder bedrijfsnaam "VTHouten" en selecteer 'afhalen'; als verzendmethode.
5. Jouw bestelling wordt geleverd samen met andere bestellingen van leden van VTHouten. De levering vindt plaats op een nader te bepalen moment in februari.
6. Na de levering kunnen de bestellingen worden opgehaald in het winkeltje aan de Binnenweg.

Als je vragen hebt dan kun je contact opnemen met De moestuinwinkel. Zij zijn te bereiken op telefoonnummer 055 20 32 190 of stuur een mail naar [info@demoestuinwinkel.nl](mailto:info@demoestuinwinkel.nl)

## 2 GROENCONTAINER

---

Vanaf donderdag 21 oktober 2021, staat op het parkeerterreintje aan de Binnenweg een groencontainer voor groenafval wat niet te composteren is. Er mag alleen bladafval en bv maisplanten zonder wortels in.

Absoluut geen grond en ander afval. Takken etc kunnen naast de groenwal voor verhakselen.

Hij blijft drie weken staan en wordt dan weer opgehaald.

## 3 TUINDIENSTEN BINNENWEG

---

Overzicht van de komende tuindiensten.

De laatste werkzaterdag komen in zicht. Een mooie gelegenheid om in te halen als je je eerder ingepland tuindienst niet kon nakomen.

naam	voortrs	Datum tuindienst
Colnot	S.K.A.	23-10-21
Schaik	M.C.L. van	23-10-21
Wiggerts	M.J.W.	23-10-21
Barendsma	N.	30-10-21
Bullens	O.B.P.	30-10-21
Sontag	Y.	30-10-21
Boon	W.J. van der	06-11-21
Hitipeuw	S.F.	06-11-21
Impelen	W.T.M. van	06-11-21

## 4 INDIASE CHUTNEY

Een deel van de ingrediënten

Dit is wat je nodig hebt om deze chutney te maken. Uiteraard kun je naar smaak een beetje variëren met de kruiden en hoeveelheden. Deze hoeveelheden geven een indruk en hebben tot nu toe altijd tot een smakelijk resultaat geleid.

### Groenten

- Uien 750 gram
- Courgette 1 kilo
- Knoflook 3 tenen
- Verse gember 2 cm

### Kruiden

Twee eetlepels Garam Masala (komt niet heel exact). Óf je maakt je eigen Indiase mix bijvoorbeeld met onderstaande kruidenmix. Beide mogelijkheden zijn bijzonder smakelijk (kan ik zeggen uit ervaring).

- Kruidnagels 6 stuks
- Kardemomzaadjes 1 theelepel
- Zwarte peperkorrels 1 theelepel
- Zeezout 2 theelepels
- Komijnzaadjes 2 theelepels
- Rode peperzaadjes 1 theelepel
- Mosterdzaadjes 1 eetlepel
- Steranijs 2 stuks
- Kaneelstokje een halve

### Overige

- Azijn 750 ml (precies 1 flesje Tromp & Rueb), kleur of smaak maakt niet echt uit, alles is goed
- Suiker 500 gram, mag ook fijne bruine basterdsuiker zijn
- Abrikozen 250 gram
- Plantaardige olie, scheutje

### 4.1 BEREIDING VAN DE CHUTNEY

Verzamel de kruiden (dat is eigenlijk nog het meeste werk) en maal ze fijn in een vijzel of koffiemolen. Ik heb zo'n elektrische molen. Die gebruik ik ook om gedroogde kruiden fijn te malen. Werkt prima.



Alle kruiden gemalen in een koffiemolen

Snijd de uien en knoflook als eerste. Bak de uien en knoflook in een beetje olie. Snijd vervolgens de courgette in kleine stukjes en bak dit mee met het mengsel tot de courgette iets zachter is geworden.



Een deel reeds in de pan en nu de suiker, kruiden, azijn en abrikozen nog toevoegen

Voeg daarna het kruidenmengsel, suiker, azijn, gember en de abrikozen toe. Verwarm het mengsel op een laag vuur tot het kookt en roer regelmatig even door. Zo lost de suiker goed op. Zet na ongeveer 15 minuten doorkoken de pan op een laag pitje en laat het nog zo'n 2,5 á 3 uur doorstoven zonder deksel. Zo dikt het mengsel mooi in. Blijf regelmatig even roeren om aancoeken te voorkomen.





© De Boon in de Tuin

Alles even goed aan de kook laten komen

De chutney is klaar als het rijk is aan kleur en glans en er niet te veel vocht meer aanwezig is.

Doe de chutney met behulp van een vultrechter in schone potten (kunnen gewoon Hak-potten zijn) en laat rustig afkoelen net als bij het maken van jam. Na een half uurtje hoor je een harde 'plop' en dan zijn de potten luchtdicht afgesloten. Laat ze nog een maandje staan zodat de smaak zich goed kan ontwikkelen. Je kunt de potten rustig een jaar bewaren. Na opening bewaar je de pot met Chutney in de koelkast en kun je hem nog zo'n 6 weken bewaren.

Tip: met dit recept kun je zo'n 5 Hak-potten van 350 gram vullen (dat is het middelmaatje).



Het eindproduct: een heerlijk potje huisgemaakte Chutney!