

# Doarpstún HALLUM

*ús griene ferbining*



# NIEUWSBRIEF

*Jaargang 1, nr. 1*

*juli 2024*

## Beste túnkers en freonen

Dit is de eerste nieuwsbrief van onze doarpstún. Met deze nieuwsbrief willen we jullie op de hoogte brengen van de ontwikkelingen en activiteiten in de tuin. Het is de bedoeling dat deze eens per maand verschijnt.

De nieuwsbrief valt onder de verantwoording van de wurkgroep Doarpstún Hallum. Maar het zou leuk zijn als jullie hier aan bij kunnen dragen met tips, ideeën en andere weetjes.

## Feestelijke opening doarpstún



Het is alweer een poosje geleden, maar op zaterdag 1 juni vond onder grote belangstelling de feestelijke opening van de doarpstún plaats. In de lokale media was hier vooraf al de nodige aandacht voor. Zo nam RTV NOF voor de opening deze video op:

<https://www.hallumonline.nl/actueel/dorpstuin-hallum-zorgt-voor-verbinding>

Na het openingswoord van de voorzitter van de werkgroep Knillis Brouwer, waarin hij terugkeek op de start van de doarpstún, begonnen diverse activiteiten voor jong en oud.

Vrijwilligers van de doarpstún verzorgden verschillende rondleidingen door de tuin. Er waren diverse kraampjes met streekproducten, zoals zelfgemaakte kaas en worst, honing en andere bijenproducten. De bibliotheek Hallum was er met een zadenmarkt. Kinderen konden een bijenhotel en een waskaars maken en mochten een plantje in de tuin zetten met hun naam erbij. Dit alles onder de sfeervolle muzikale omlijsting van het plaatselijke shantykoor 'De Koekefretters' en de accordeon van Jansje. De Fûgelwacht schonk een eendenkorf voor de tuinvijver. Ook was er gezorgd voor een 'welkomssmoothie' met spinazie uit eigen tuin, lekkere hapjes van het Doarpsmiel en natuurlijk een drankje.

De officiële opening was het hijsen van de nieuwe vlag met het logo en de naam van de doarpstún.

Zo'n 200 mensen hebben op een leuke manier kennis kunnen maken met onze doarpstún.



## Túnnijs

In deze rubriek informeren we jullie over de tuin. De tuin is nog volop in ontwikkeling en er komt steeds meer bij. Hiervan wordt een logboek bijgehouden.

Na de opening zijn er nog verschillende bedden ingezaaid en geplant (o.a. wortels, prei, rode biet, kool, boomspinazie) en is er een nieuwe plukstrook bloemen bijgemaakt.

De fruitbomen zijn gecontroleerd en waar nodig bijgesnoeid. De fruitbomen zien er niet allemaal 100% uit, maar zijn allemaal wel in een goede conditie.

Er is een cirkel voor eetbare bloemen met stenen in vakken uitgezet en gedeeltelijk al gevuld. De meeste paden zijn nu gemaaid.



*Het bijenhotel dat de kinderen hebben gemaakt tijdens de opening*



*Een cirkel voor eetbare bloemen*

## Doarpstúnkers



*Verbinding bij het theedrinken*

Vrijwilligers zijn de ambassadeurs van onze doarpstún. Het zijn enthousiaste mensen die met veel plezier allerlei verschillende werkzaamheden uitvoeren: zaaien, planten, poten, wieden, oogsten, gras maaien. Maar ook wordt er gewerkt aan het terras, de vijver en opslag. Kortom, voor elk wat wils!

Aan het einde van elk tuinmoment wordt gezamenlijk thee en koffie gedronken. Het is een moment van verbinding, een belangrijke doelstelling van de doarpstún.

In de komende nieuwsbrieven willen we steeds één van deze vrijwilligers aan het woord laten over wat het bezig zijn in de tuin zo leuk maakt.

We zoeken nog naar vrijwilligers die tijdens de tuinwerkzaamheden als **gastheer of gastvrouw** thee en koffie willen zetten en eventuele bezoekers willen verwelkomen. Misschien ken je nog iemand die dit wel wil doen.

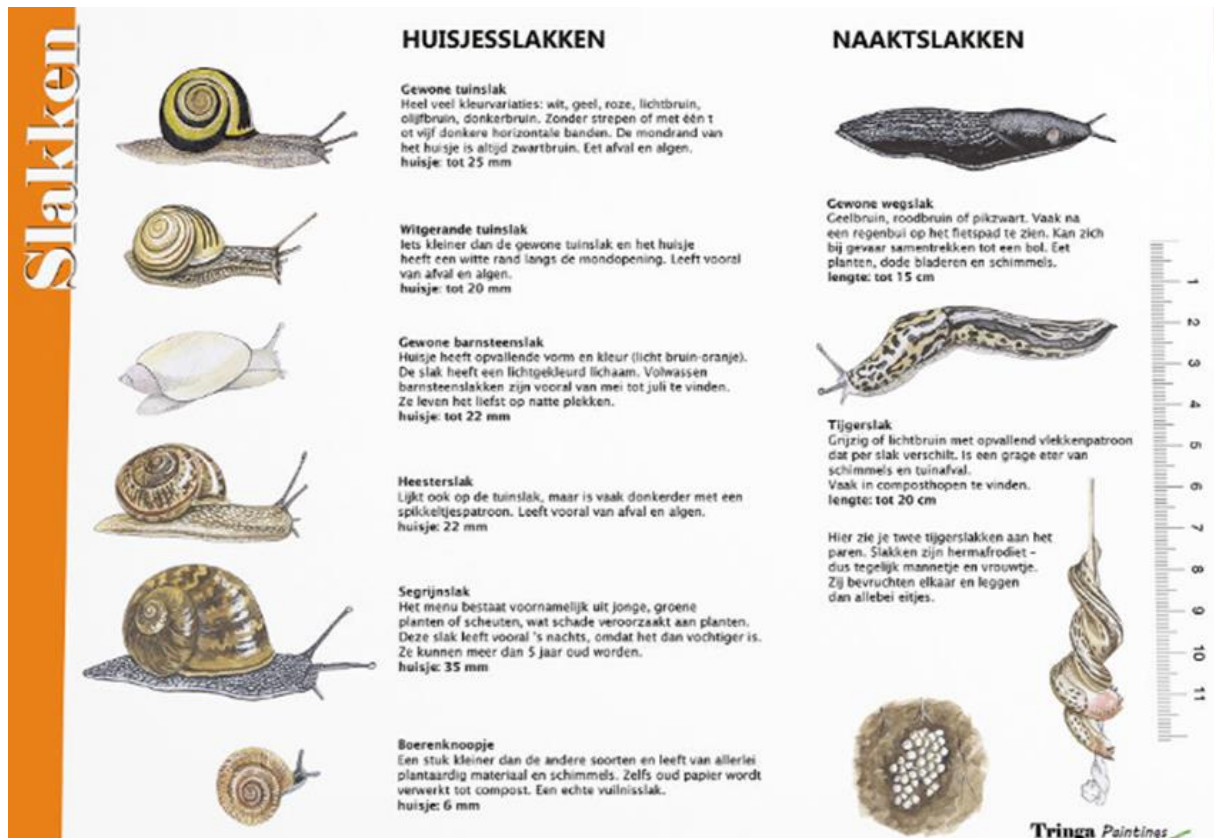
## Bio divers

*Mijn naam is Gepke van der Molen-van der Wal. Mij werd gevraagd een column te schrijven voor de nieuwsbrief van de doarpstún. Sinds dit voorjaar ben ik betrokken bij de doarpstún. Ik ben mem van twee kinderen, Anne Elke en Pytrick en getrouwd met Siep en woon sinds 2003 in Hallum op de Ondersmastate. Ik werk als docent biologie op het Dockingacollege.*

*Bij de doarpstún komen al deze facetten samen en ik neem jullie graag mee in mijn verbazing (en soms wat kennis) van de biologische opmerkelijkheden die we tegenkomen bij het werken in de doarpstún.*

Zoals we allemaal weten, was het dit voorjaar erg nat. En nat is een optimaal klimaat voor onze slijmerige vrienden de slakken. Er zijn verschillende soorten slakken, bijvoorbeeld naaktslakken in alle soorten en maten (dat zijn de exemplaren zonder huisje), maar ook huisjesslakken.

Hieronder een klein overzicht van de determinatie van deze weekdieren:



Er zijn slakken die afval eten (halfvergane plantenresten) en slakken die liever verse jonge bladeren van pas geplante kiemplantjes tot hun diner rekenen. Zie hier het tuinders dilemma: hoe behouden we de gunstige slakken en voorkomen we dat alle jonge aanplant na één nacht weer is verdwenen.

Veel slakken eten het liefst helemaal geen groene planten maar hebben voorkeur voor dode bladeren, schimmels en algen. Planten hebben van origine een chemische verdediging in hun blad om niet opgegeten te worden door insecten en slakken. Wij hebben onze groenten in de loop der jaren zo geteelt dat die natuurlijke verdediging eruit verdwenen is. Die planten smaken namelijk voor ons nu niet meer bitter. Maar hierdoor zijn ze nu heel aantrekkelijk voor slakken. Elk voordeel heb zijn nadeel.

Slakken hebben wel zeker nut, want ze helpen met het opruimen van organisch afval. Een beetje vies verhaal, maar loop 's ochtends maar door het dorp en zie hoe diverse slakken zich tegoed doen aan de hondendrollen van de dagen daarvoor. Je zou er toch niet aan moeten denken dat deze nog wekenlang in het zicht zouden liggen. Slakken zorgen ervoor dat organisch afval wordt afgebroken en schimmels en bacteriën deze weer om kunnen zetten in voedingsstoffen voor planten. Maar dan moet zo'n plantje er nog wel staan!

Inmiddels richtten we onze verzameldrift op de Gewone wegslak en de Segrijnslak. Wij maakten gebruik van verschillende tactieken om de vermenigvuldiging van deze vraatzuchtige exemplaren in de doarpstún wat te beperken. We verzamelden de slakken handmatig en zetten ze in een bakje in de vriezer. Na het bevroren werden ze weer in de tuin uitgezet, zodat de voedingsstoffen niet verloren zouden gaan. Door het planten van Goudsbloemen, Afrikaantjes en Oostindische kers probeerden we om de slakken te ontmoedigen. Een verzamelde hoeveelheid koffiedik en eierschalen werden royaal uitgestrooid om de slakken te demotiveren.

Dankzij de schapen van de familie Spoelstra werden er nog andere hindernissen opgeworpen. We plaatsten ringen van schapenwol om de jonge courgetteplanten en daar blijken slakken ook enige aversie tegen te hebben en deze planten slaan goed aan.

Het hele dorp denkt inmiddels mee en op een zekere zaterdagochtend komt Wibe Terpstra fan it bisteparkje aanrijden met een emmer en een cadeautje.

Het is een egel, een natuurlijke vijand van de slakken. En dan zijn naaktslakken ook nog eens het lievelingshapje. Dit is natuurlijk een geweldige aanwinst voor de tuin. U begrijpt dat wij hiermee in onze nopjes zijn.

En nu maar hopen dat dit diertje zich thuis voelt en misschien een partner kan vinden om nog meer slakken-verslindende zoogdiertjes te maken.

Enfin, deze strijd is gezien de natte zomer nog niet ten einde. Hopen maar dat het gauw beter wordt: op naar de zomer!



*Ús nije bewenner fan de tún.*

## Útwikkelings

Wil je wat kwijt, iets onder de aandacht brengen, anderen ergens op attenderen, tips, een lekker recept? Alles waarvan je denkt dat het bij de doarpstún past kun je insturen.

We zullen niet alles in deze nieuwsbrief kunnen plaatsen, maar we beloven je wel contact met je op te nemen.

In de app van de Doarpstúnkers werd dit *snijbietrecept* door Abdullah gedeeld:



- 3 eetlepels olie
- 1 eetlepel boter
- 1 ui (gehakt)
- 3 tenen knoflook (gehakt)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- ½ theeglas heet water of bouillon
- zout, zwarte peper, chilipeper
- bos snijbiet
- bulgur
- 1 glas heet water

Doe de olie en de boter in de pan en verwarm deze. Bruin de gehakte ui en knoflook en voeg de tomatenpuree toe. Voeg een half theeglas heet water toe en roer tot een dikke saus. Voeg vervolgens de kruiden toe, roer een minuut of twee, voeg dan de fijngehakte snijbiet en bulgur toe. Voeg nog 1 glas heet water toe, sluit het deksel en kook gedurende 15 minuten, controleer tussendoor. Serveer het naar smaak met citroen. Geniet ervan!

<https://youtu.be/2PYe1bMjQLc> het recept is in het Turks, maar begrijpelijk.

Er zijn hierop veel variaties mogelijk, zo bleek uit de reacties.

## Agenda

In de agenda zullen we jullie informeren over diverse activiteiten die we in of namens de doarpstún willen gaan organiseren. Het kan gaan over workshops, lezingen, excursies, enz.

**A.s. zaterdag 20 juli** organiseert de Doarpstún op initiatief van Wietske van der Woude een excursie langs de Vlasroute "Follow the Blue Line". Dit is een route van ongeveer 30 kilometer in Noardeast Fryslan die het hele verhaal vertelt van vlas.

We bezoeken verschillende locaties met diverse activiteiten en demonstraties.

Vertrek is **om 10.00 uur vanaf de Doarpstún**.

Als je mee wilt gaan kun je je aanmelden bij Wietske via Whatsapp 06-22638704. Geef ook aan of je met de auto gaat en hoeveel mensen je mee kunt nemen.



Meer informatie vind je op: <https://vlasroute.nl/>

In september willen we een presentatie organiseren over de noodzaak om te composteren (eventueel te bemesten) en te mulchen om te komen tot een goede kwaliteit grond. Informatie hierover volgt binnenkort.

Hebben jullie zelf ideeën of voorstellen, laat het dan weten.

### Contact

Ons contactadres is: [info\\_doarpstunhallum@kpnmail.com](mailto:info_doarpstunhallum@kpnmail.com)

Hier kun je al je vragen en opmerkingen over de doarpstún en de nieuwsbrief kwijt. Zoals gezegd zijn ook tips en ideeën van harte welkom.

Via dit e-mailadres kun je je ook aanmelden als 'freon fan de doarpstún'.

Dit kost € 10,- per jaar. Je maakt dit (of een ander) bedrag over naar:

NL55 RABO 0340 8014 84 ten name van Doarpsbelang Hallum, ovv: Freon fan de doarpstun.

