

## Initiatief Ida Hoeve : Eetbare buurttuin



Het voorstel om een eetbare buurttuin te beginnen bij de Ida Hoeve is door de verschillende initiatiefnemers met een officiële aanvraag naar de gemeente op 5 november 2012 van start gegaan. Inmiddels hebben we 5 mensen die actief willen nadenken en deelnemen aan de wording van deze buurttuin. Een buurttuin waar gemeenschappelijke beheer, plezier en beleving centraal staat. Buurttuinen en -parken worden ook ontwikkeld met het doel een ontmoetingsplek voor de wijk te bieden. Die ontmoeting begint al bij het gezamenlijk nadenkende inrichting. De gemeente en ook het wijkteam staat positief tegen over het initiatief van de eetbare buurttuin. Inmiddels heeft Piet Streng van Cyclus polshoogte op de locatie genomen. Piet is nu aan zet om het aangepaste onderhoudscontract te ondertekenen, de grondmonsters te regelen en contact te leggen met de ecooloog Andre van Kleiwee van de gemeente Gouda. Andre zal adviseren om de biodiversiteit bij de inrichting te vergroten. Zodra er verdere informatie is ontvangen en het contact met de ecooloog is gemaakt, zullen de initiatiefnemers verder werken aan de ontwikkeling van de eetbare buurttuin.

## Samen grasmaaien



Even tussen twee buien door het grasmaaien.

`Dat wil ik ook` denkt Ismael die met zijn moeder langs fietst en helpt meteen mee.

Zwaar duwend door het natte gras gaat hij aan het werk samen met één van de initiatiefnemers Kees Ykema. Trots en blij huppelt hij ervandoor als hij zijn klusje heeft geklaard.

## Brandnetel oogst



Met enkele buurtbewoners hebben we voor het maaien de brandnetels van het veldje aan de Ida Hoeve geoogst om er uiteindelijk Heksensoep van te koken. Ook de kinderen vonden de soep heerlijk. Hier even wat weetjes op een rij en natuurlijk een heerlijk brandnetelsoep recept.

Plantfamilie	: Urticaceae /Brandnetelfamilie
Bloeitijd	: juni – oktober
Oogsttijd	: maart – november
Plantfuncties	: inheems, vlinderplant, geneeskrachtig, verwerkt eetbaar

Er bestaan mannelijke en vrouwelijke planten. Door de branderigheid bij aanraking is hij geschikt als barrière. Vooral jonge scheuten in het voorjaar zijn te gebruiken als groente of om soep en thee van te maken. Brandnetel reinigt het lichaam en versterkt de spijsvertering. Het bevat hoge gehalten aan vitamine A en C, ijzer, kalk en eiwit. Gezien het brandende karakter van deze plant is het wel belangrijk de plant eerst te koken. Brandnetelgier (brandnetels in een emmer water een paar dagen laten staan) kan gebruikt worden tegen bijvoorbeeld bladluizen, maar kan ook als meststof voor planten. Het is ook een waardplant voor meer dan 50 soorten vlinders waaronder zeer mooie als de Kleine Vos, Dagpauwoog en de Atalanta. Het wordt bij allerlei kwalen gebruikt, zoals jicht, reuma, artritis en haarroos.

## Recept voor Heksensoep / Brandnetelsoep

Voor klassieke brandnetelsoep heb je de volgende ingrediënten nodig

- 1 grote ui (fijn gesneden)
- 1 teentje look (uitgeperst)
- 2 aardappelen (in stukjes gesneden)
- 2 handen vol gesneden brandneteltoppen
- 1 liter groentebouillon
- 1 dl room
- Olijfolie
- Peper en zout



Verwarm de olijfolie in een pot doe er de uien en look in en laat enkele minuten fruiten. Voeg de brandneteltoppen, aardappelstukjes en de bouillon toe en laat 20 min. koken tot de aardappelen gaar zijn. Mix de soep fijn, breng op smaak met peper en zout. Roer er de room door en serveer.