

Obst- und Gartenbauverein Trasching, Perlbachstr. 11, 93426 Trasching

Bankverbindung: Raiffeisenbank Chamer Land eG - IBAN DE86742610240005111021 - BIC GENODEF1CHA

OGV Trasching, Perlbachstr. 11, 93426 Trasching

Alle
Mitglieder
des

Obst- und Gartenbauvereins
Trasching



Infobrief für den Monat Oktober

Trasching, 01.10.2020

Tel. 09468/721

e-mail: vorstand@ogv-trasching.de

Internet: www.ogv-trasching.de

Liebe Mitglieder,

in der letzten Vorstandssitzung wurde beschlossen, die eigentlich für Oktober vorgesehene Jahresversammlung mit Neuwahlen zu verschieben. Ein neuer Termin wird rechtzeitig mitgeteilt.

Durchführen wollen wir jedoch den

Pflanz- und Pfllegetag, am Samstag, 17.10.2020 **Treffpunkt ist um 13 Uhr beim St. Josefshaus**

Es wäre erfreulich, wenn sich einige freiwillige Helferinnen und Helfer einfinden. Dafür im Voraus ein herzliches Vergelt's Gott.

Weitere Infos:

Erdenverkauf:

In diesem Jahr findet im Herbst kein Erdenverkauf statt.

Aktion Hausbaum:

Die bestellten Bäume werden vom Kreisverband voraussichtlich erst im November ausgeliefert. Zur Ausgabe bzw. Abholung der Bäume gibt es rechtzeitig Hinweise (Infobrief o. Presse)

Quittenbäume beim St. Josefshaus:

Die beiden Bäume beim St. Josefshaus tragen heuer wieder reichlich Früchte, die derzeit reif werden. Wer Interesse hat, kann sich gerne selber bedienen - beim vorbeispaizieren links und rechts in die Hosentasche Quitten einfach einstecken. Rezepte zur Verarbeitung von Quitten haben wir auf der OGV Internetseite, www.ogv-trasching.de, unter Infos zum Herunterladen eingestellt.

Noch einmal der Hinweis auf gute Ratschläge zur Ernte und Verwertung auf den Internetseiten des Landesverbandes für Gartenbau- und Landespflege (<http://www.gartenbauvereine.org/> - Bereich Fachinformationen)

A guate Zeit wünscht

Heinrich Helmberger

Gartenspruch

*Blumen und Herzen haben etwas Gemeinsames.
Beide soll man nicht brechen, dann leben sie lange.*

Mit Kindern oder Enkel ein sahnige Kürbissuppe zubereiten

Dafür braucht ihr:

1 Hokkaido-Kürbis, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, 1 Prise Muskatnuss, 1 kleine Stück Ingwer, Saft einer Zitrone, 1 Becher Sahne.



Der gereinigte Kürbis muss erst einmal halbiert werden (Erwachsene/r). Dann schabt ihr mit einem großen Löffel das Kernhaus heraus. Die Kürbishälften werden dann in kleine Würfel geschnitten.



Die Würfel in einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen. Bis der Kürbis kocht schnippelt ihr die Zwiebel, Knoblauchzehe und den geschälten Ingwer klein. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnuss und Zitronensaft dazugeben und alles etwa 10 Minuten kochen. Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die Sahne dazugeben, umrühren und nochmals abschmecken. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dann die Suppe bei geringer Hitze etwa zehn Minuten nachziehen lassen. In die Teller geben und noch einen Klecks geschlagene Sahne darüber – fertig. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot!

Kartoffelpuffer mit Apfelmus für 4 Personen

Zutaten Kartoffelpuffer:

1,5kg große festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 4 Eier, Salz, 1EL Mehl, Öl oder Butterschmalz

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln schälen, in kaltes Wasser legen, damit sie nicht braun werden, und unmittelbar vor dem Ausbacken reiben. Zwiebel schälen und reiben, Eier, Salz, Mehl und die Zwiebel gut mit den Kartoffeln vermengen. In einer Pfanne Öl erhitzen, je nach Belieben kleine oder größere Puffer darin auf beiden Seiten knusprig und goldbraun backen.

Zutaten Apfelmus:

100ml Süßwein oder Apfelsaft, 1,5kg Äpfel, 2 TL Zitronensaft, 4 EL Zucker, 1 Vanillestange, ½ Zimtstange.

Zubereitung: Zeitgleich in einem großen Topf den Wein bzw. Apfelsaft und 200ml Wasser erhitzen. Äpfel vierteln und das Kernhaus entfernen. Apfelstücke in Scheiben schneiden und im Kochwasser mit Zitronensaft, Zucker, Vanille- und Zimtstange 15 Minuten kochen. Die Apfelmasse in einer Flotten Lotte pürieren, bis ein Apfelmus entsteht.



Der OGV im Jahr 2003



Ausflug in den Bayerischen Wald – Ringelai mit Obstlehrgarten und Keltendorf – das sind nicht alle Teilnehmer, insgesamt waren wir 70 Erwachsene und Kinder