



## Nieuws brief Bestuur

Filatelistenvereniging PhilaHanze  
nr. 013 inclusief special 31 dec. 2022

### Beste leden, donateurs en andere belangstellenden

#### December ledenbijeenkomst

De veiling en de ledenbijeenkomst van 13 december kunnen gerust een succes worden genoemd. De totale opbrengst bedroeg 347,45 euro. Op een paar kaveltjes na zijn alle eurozegels naar een andere eigenaar overgegaan (87%). De euro-FDC's, scoorden een verkooppercentage van 57%, de (oude) FDC's uit de guldentijd 75%. Van de poststukken is 100% verkocht en van de diversen 50%. Blijkbaar zaten er geen muntenverzamelaars in de zaal, want voor de munten- en penningenkavels bestond geen enkele belangstelling. In totaal hebben 15 personen aan de veiling deelgenomen waaronder een schriftelijke bidder.

De hele middag was overigens een geslaagde bijeenkomst. Het jaar is afgesloten met een drankje en diverse hapjes aangeboden door de vereniging. En wat zeker zo plezierig is, er zijn twee personen lid geworden van PhilaHanze. Op naar het nieuwe jaar!

#### Ledenbijeenkomst januari 2023



Het nieuwe kalenderjaar gaat van start op de ledenbijeenkomst van 17 januari, zoals te doen gebruikelijk te houden in het restaurant van Grotenhuys, Coehoorsingel 9 in Doesburg, aanvang 14.00 uur. Op het programma staat een (niet al te moeilijke) filatelistische quiz (met de mogelijkheid een



prijze te winnen) en een veiling. Daarvoor kunnen de leden kaveltjes inbrengen, Als de beschrijvingen daarvan tijdig bij de secretaris binnen zijn (voor 10 januari) dan kunnen die op de veilinglijst, die tijdig wordt toegestuurd, worden meegenomen. Maar spontaan kaveltjes meebrengen mag uiteraard ook. Als de tijd het toelaat komen ook de stuiverboeken op tafel.

#### In the spotlight:

### Tomaten



(1)

*Tomaten zijn plantkundig / biologisch gezien fruit. Het is immers een rijp geworden vruchtbeginsel van een bloem. Anderen (vooral in de culinaire wereld) zijn van mening dat tomaten (1) onder de groenten moeten worden geschaard. In 1893 vond iemand in de VS het nodig om het touwtrekken hierover te stoppen en vroeg aan het Hooggerechtshof een oordeel te vellen over de status van het gewas. Sindsdien worden tomaten onder de groenten geschaard. Niet zo logisch: in de tuinbouwkunde wordt alles wat aan een kruidachtige plant groeit als groente en aan een houtachtige fruit genoemd. Dus komkommers, avocado's en paprika's (2) zijn biologisch gezien een vrucht maar zijn eveneens onder de groenten gerangschikt. Kan verkeren.*



(2)

#### Gezond

De tomaat is erg gezond, tenminste wanneer hij rijp is, want verkeert de vrucht nog in groene staat hij (licht) net als overige van de Ze bevat vitamine belangrijk is (3) voor de bescherming van de lichaamscellen en gezonde botten en tanden. Bij het eten (3) van een tomaat krijg je bovendien diverse mineralen



(3)

binnen, zoals ijzer, zink, kalium, fosfor en calcium. Maar de belangrijkste stof die tomaten leveren is de antioxidant lycopeen. Daarvan wordt verondersteld dat het een rol speelt tegen het krijgen van kanker, vooral prostaatkanker. Onderzoek heeft bovendien aangetoond dat tomaat in de vorm van puree rimpels en huidveroudering tegengaat. Maar dan moet je wel 10 eetlepels per dag ervan eten, aangelengd met 10 gram olijfolie (4). Het vet daarvan zorgt voor een betere opname. Ook hebben tomaten een gunstig effect op de bloeddruk. (4)



Tomaten staan bovenaan de lijst van de meest gegeten groenten in Nederland. Na Mexico exporteren de Nederlandse kwekers de meeste tomaten.

#### Soorten

Er bestaan ruim 60 commerciële soorten tomaten waarvan de tomaat de bekendste korte afstand gedoor de tros- (5), en snoeptomaten.



tomaatvlees is, opvolgt cherry- en snoeptomaten.

(5) De wetenschappelijke naam is *Solanum lycopersicum* (gerelateerd aan het lycopeen in de schil van de vrucht). De tomaat behoort tot het geslacht van de nachtschadeachtigen (waarin ook aardappels, tabak (6), paprika en pepers (7) zijn ondergebracht) en komt van origine uit

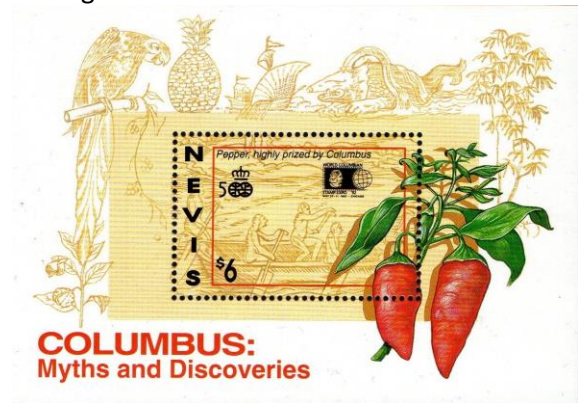


Zuid/Midden Amerika. De Spanjaarden hebben hem rond 1520 uit het veroverde Mexico naar Europa gebracht. Ze werden Peruaanse appels genoemd. Het Italiaanse woord voor tomaat is pomodoro, wat een (6) verbastering is van pomod'oro, gouden appel. Het is een echte zonzonbidder: hoe meer zon, hoe roder en hoe lekkerder de vrucht (en hoe meer lycopeen). Het is overigens een erg gevoelig gewas aangezien het niet tegen kou kan en vaak wordt aangetast door allerlei ziekten en dierlijke belagers.

#### Kweek

De meeste tomaten komen (in de zomer) uit Zuid Europa waar ze in het algemeen in de

volle grond worden gekweekt. In Nederland, zoals gezegd een belangrijke exporteur van tomaten, gebeurt dat in een kas. Wil je zelf tomaten kweken dan kan dat ook het beste onder glas. Vooral in de tweede helft van het seizoen hebben de planten/vruchten dan veel minder last van ongewenste weersomstandigheden en (daardoor) van meeldauw e.d. Je kunt de tomaten (vooral de kleinere rassen) ook binnen in een plantenbak zaaien (half maart) en de jonge planten als het niet meer vriest buiten op een zonnige plaats in de (moes)tuin uitplanten of in een pot op het balkon of terras plaatsen. Bindt ze tijdig op als ze lang worden.



(7)

Vergeet niet de planten regelmatig te 'dieven' (= ongewenste zijstelen uit de bladoksels wegnemen). Geef de plant onderaan water; sproeien is uit den boze.

#### Toekomst?



(8)

Gezien de te verwachten verdere klimaatveranderingen kan het zo maar gebeuren dat tomaten in de toekomst op de Noordpool gekweekt gaan worden (8). We zullen zien.

**HET BESTUUR WENST  
ONS ALLEN VOOR 2023  
EEN GOEDE GEZOND-  
HEID EN VEEL POSTZE-  
GELPLEZIER!**