

TUINIERN



België – Belgique
P.B. 9500 GERAARDSBERGEN
B.C. 10117

Rekeningnr BNP Fortis:
BE29 0010 4554 0364

Maand: juli 2016
Postkantoor GERAARDSBERGEN I
P 508040

KONINKLIJKE MAATSCHAPPIJ WERK DER VOLKSTUINEN vzw GERAARDSBERGEN

Voorzitter: André Depelseneer
Tel.: 054411906

Verantwoordelijke uitgever:

Eddy Praet
Watermolenstraat 115
9500 GERAARDSBERGEN
tel: 054415950

volkstuinten.gbergen@gmail.com
www.volkstuinengeraardsbergen.be

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Uitnodiging voor het gewestevenement

Hierna vindt u alle gegevens (programma, inschrijving) van de gewestactiviteit, die reeds aangekondigd was in ons vorig maandblad.

Ieder jaar organiseert het gewest (de overkoepeling van de 8 regionale volkstuinafdelingen van Aalst, Ninove en Geraardsbergen) een gezamenlijke activiteit. Dit jaar werd de organisatie ervan uitgewerkt door Andre Walraevens, ondervoorzitter van onze vereniging. Met als thema 'Natuurlijk Geraardsbergen' worden de natuurlijke, culturele en historische elementen van onze stad belicht.

Programma:

Op zondag **7 augustus** verzamelen wij omstreeks **13h15** (vertrek om 13h30 stipt) op de parking 'de Vesten' te **Geraardsbergen**. Het is de bedoeling om via een mooie wandeling kennis te maken met de cultuur en de natuur van deze mooie en oude stad. Onze gids voor deze namiddag is **Willem Boonen**, die ons als geen ander op deze tocht zal begeleiden.

We starten met z'n allen met een bezoek aan de 'Dierkost', de enige overgebleven vestingstoren, die we via een typisch oud straatje het 'Boerenhol' bereiken. Hierna wordt de groep in twee gesplitst: de wandelaars (Groep A) en de deelnemers die kiezen voor een verplaatsing met de wagen (Groep B). Groep A gaat met de gids via een heuse klimpartij naar de Oudenbergsite over de beruchte 'Muur', ondermeer bekend van de 'Ronde van Vlaanderen'. Groep B bezoekt ondertussen het 'Wilgenpark' (28 volkstuinperceeltjes), gelegen langs de Zonnebloemstraat, onder begeleiding van Andre Walraevens. Hierna komen de beide groepen terug samen aan de beroemde kapelmuur van Geraardsbergen, waar we een kleine rustpauze nemen in de taverne 'Het Hemelrijk'. Daarna gaan wij samen de Onze-Lieve-Vrouwekapel bezoeken. Groep A wandelt vervolgens verder naar het abdijpark waar zich ondermeer het 'Abtenhuis' en het 'Koetsenhuis' bevinden. Groep B verplaatst zich intussen met de wagen naar het abdijpark. Hierbij mag een bezoek aan de ijskelder - die tegenwoordig dienst doet als vleermuizenkelder - zeker niet ontbreken! Het einde van deze leerrijke wandeling wordt voorzien omstreeks 17.30u aan ons vertrekpunt, de Vesten van Geraardsbergen.

Rond 18u worden wij verwelkomd in de zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165, voor een lekkere en gezellige barbecue, inclusief gratis aperitief en hapje. Op het menu staan gemarineerd kippenfilet, spek en worst, vergezeld van een bordje gezonde rauwkost en aangepaste warme saus.

De kostprijs voor deze leerrijke en gezellige namiddag bedraagt slechts **15 EUR per persoon** (gids en wandeling inbegrepen, dranken in het Hemelrijk en tijdens de BBQ blijven voor eigen rekening). Inschrijven is mogelijk tot uiterlijk 24 juli 2016 door storting van het verschuldigde bedrag op rekening BE35000058417137 op naam van D'Hondt Willy, Gewestvoorzitter, met vermelding van het aantal personen (tel. voor bijkomende inlichtingen: 054/32 49 24). In voorkomend geval kunt u bij uw plaatselijke voorzitter terecht voor de betaling van uw inschrijving.

Alle leden, vrienden en kennissen zijn van harte welkom en wij hopen u daarom talrijk te mogen begroeten, zodat wij in een gezellige sfeer kunnen kennismaken met leden van andere afdelingen en interessante ervaringen met elkaar kunnen delen.

De voorzitter,
Willy D'Hondt

De secretaris,
Gunther De Boeck



Sint-Jozefinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

BuBaO De Mozaïek

Boelarestaat 3
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 83 50



Op het programma na de (school)vakantie ...

Zo ziet het programma van het najaar er uit:

- **Vrijdag 23 september 2016:** voordracht "De tomaat en haar toepassingen" (Sabine De Coninck)
- **Zaterdag 15 oktober 2016:** spaghettiavond
- **Vrijdag 25 november 2016:** voordracht " De serre in de winter" (Jos Van Hoecke)
- **Zaterdag 17 december 2016:** bloemschikken met kinderen

' Het oogstfeest is nu wel echt begonnen ...'

Dit was de titel van een artikel uit 'Tuinieren' van juli vorig jaar. Vanaf nu begint normaal een periode van lang en veel oogsten en pluk je letterlijk de vruchten van de vele inspanningen. Ik beseft dat het voor een aantal volkstuinders en wellicht ook particulieren met lagergelegen tuintjes momenteel allesbehalve een (oogst)feest is. Eerst het natte en koude voorjaar en op de koop toe een zeer natte juni (de echte 'groeidagen') hebben ons heel wat kopzorgen bezorgd. 'Het zal ook wel passeren' zei Guido me, en hij voegde er meteen aan toe: 'en het zal ons niet beletten om volgend jaar met opnieuw veel moed eraan te beginnen'. Hopelijk denkt u er ook zo over. U hoeft helemaal niet te wachten tot volgend jaar, ook nu kan er nog heel wat gezaaid en geplant worden.

Blijven zaaien!

Laat dus, op deze moment van het jaar, nog geen leeg plekje onbenut. Indien je dit niet meer vindt of de grond het nog niet toelaat, zaai dan voor in een bakje of potjes. Dit kan perfect voor diverse (late) slasoorten en typische najaarsgroenten zoals andijvie, groenlof (suikerbrood), radicchio (roodlof), Op het moment dat ze moeten uitgeplant worden heb je dan wellicht wel een plekje vrij. Zo staat er bij mij voorgezaaide rode biet en koolrabi klaar voor uitplant op het bed van de winteruien (vorig jaar waren die al geoogst). Dit jaar heb ik er trouwens heel wat doorschieters in. Een rijtje zomerwortelen zaaien kan nog tot half juli en zelfs later. Op vrijgekomen percelen waarop je dit jaar geen teelt meer plant zaai je best een groenbemester (Phacelia bv.), laat geen blote aarde liggen.

Wintergroenten planten

In het vorig nummer had ik het reeds over de aardappelplaag, die reeds begin juni mijn vroege aardappelen (Première) teisterde. Bij het rooien had ik reeds aangetaste knollen en bij latere controles vond ik er ook nog enkele. Maar al bij al bleef het verlies vrij beperkt: zowat een halve emmer op een zestigtal struiken. Geen idee of dit komt door de eenmalige bespuiting met Revus Garden (kapselt de ziekte in en beschermt de knol) dan wel met de variëteit. Immers onder de vroege aardappelen, die over het algemeen gevoelig zijn voor de aardappelplaag, worden o.m. de rassen Première, Prior, Fresco vermeld als zijnde minder vatbaar voor aardappelplaag, zeker wat betreft overzetting naar de knol. Hoe dan ook zo'n voorjaar, zoals we nu meegemaakt hebben, noopt ons tot nadenken over de keuze en het uitproberen van meer resistente rassen.

Hierna een lijstje waaruit we kunnen kiezen (bron PCA Kruishoutem, plantaardig.com): 'Fresco', 'Junior', 'Sarpò Mira', 'Toluca', 'Bionica', 'Biogold', 'Eden', 'Victoria' (een goeie vervanger voor het ziektegevoelige Bintje), 'Fontane', 'Agria', 'Nicola', 'Charlotte'.

Bijzonder resistent tegen aardappelplaag zijn : 'Ditta', 'Remarka', 'Disco', 'Surprise', 'Allure', 'Aziza' en 'Texla' (deze laatste heeft eigenlijk nooit last van aardappelplaag).

Op dit vrijgekomen perceeltje hebben ik ondertussen, tussen de vlagen door, savooien, spruiten en rode kool geplant. De winterprei is nu aan de beurt op een nog te rooien perceel vroege aardappelen (later geplant). Nog een aantal koolplanten (torentjes-, groene en witte bloemkool) zijn klaar om verspeend te worden. Nu wordt het stilaan tijd om ook winterbloemkolen te zaaien, die worden pas later geplant (eind augustus/ begin september). Broccoli kan je nog planten tot begin augustus.



**Marc en Danielle
Van Ongeval-Coesens
Zavelstraat 42
Geraardsbergen**

**054 41 41 41
0497 53 81 27**

Import van Zuid-Afrikaanse wijnen

- **Verkoop rechtstreeks aan particulieren.**
- **Wijnen voor elk budget en verkoop per fles mogelijk.**
- **Tot 10% korting op onze prijzen vermeld op de website!**
- **Afhalen na afspraak of gratis levering in de regio vanaf 12 flessen.**
- **Een prijslijst met het volledig overzicht en de klantprijzen, vraag info: marc@hetwijngoed.be www.hetwijngoed.be**

De teelt van koolrabi

Algemeen

Koolrabi (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*) is ontstaan uit mergkool, een veevoedergewas vergelijkbaar met boerenkool, maar met een dikkere stam. De oude Vlaamse naam voor deze groente is 'raapkool'. De verwarring met 'koolraap' waarvan de verdikte wortel half onder de grond zit, ligt voor de hand. Daarom gebruikt men nu algemeen de van het Duitse afgeleide naam ('Kohlrabi', een samenstelling van Kohl (kool) en Rübi (wortelgewas)).

De knol van de koolrabi, die boven de grond gevormd wordt, is het sterk verdikt onderste stengelgedeelte, platrond tot ovaal van vorm.

Het stukje onverdikte stengel onder de knol is de voet. De enkelvoudige bladeren staan verspreid op de bovenste helft van de knol. Blad en knol zijn ofwel bleekgroen, ofwel blauwviolet. De hele plant is overdekt met een zeer fijne, witachtige waslaag. Koolrabi bezit slechts een klein en niet diepgaand wortelgestel.



De knollen hebben een fijne milde smaak, die dicht bij die van bloemkool aanleunt. In de keuken hebben ze allerlei toepassingen: gestoofd, gevuld, in soep, rauw in salade of als cocktailhapje. Ook het jonge blad is niet te versmaden. Voor de liefhebber is koolrabi een interessante groente, als u tenminste de ziekten en plagen die koolgewassen kunnen treffen de baas blijft.

Rassen

Er zijn witte en blauwe rassen. Met wit wordt een bleekgroene knol met groen blad bedoeld; met blauw een violetkleurige knol met groenviolet blad. Binnenin zijn beide soorten wit. De groene koolrabi is veel meer in trek dan de blauwe. Nochtans wordt de blauwe door insiders lekkerder en productiever bevonden. De teeltduur van de blauwe is verder ietsje langer en hij vormt iets meer blad. In de beroepsteelt blijkt de blauwe niet gewenst. Veel koolrabi wordt namelijk geschild, gesneden en diepgevroren uitgevoerd naar Duitsland, waar er veel koolrabi gegeten wordt. Kleine stukjes achtergebleven blauwe schil vallen dan onmiddellijk op en bederven het uitzicht. Lichtgroene stukjes schil zie je haast niet. Voor amateurtuiniers is dat natuurlijk geen argument om de blauwe rassen opzij te schuiven.

De oude rassen 'Wener Witte' en 'Wener Blauwe' vind je overal. Ze worden snel houtachtig en barsten ook gemakkelijk. Superschmelz is een reuzenkoolrabi, die zeer zwaar kan worden zonder erg vezelachtig te worden. Mogelijke alternatieven zijn:

- Trero F1 en Kossak F1 (wit, vroeg en zomer)
- Lanro (wit, herfst)
- Delicatess (wit en blauw, geschikt voor vroege, zomer- en herfstteelt)
- Kolibri F1 (paars, alle teelten)

De zaaadjes van koolrabi zijn opvallend kleiner dan die van andere koolgewassen (1 g zaad bevat ongeveer 150 zaaadjes).

Standplaats

De meeste tuingronden zijn goed geschikt voor de teelt van koolrabi. Alleen zware en zure gronden zijn minder geschikt. Omdat koolrabi zeer oppervlakkig wortelt is ze gevoelig aan structuurbederf en wateroverlast of -tekort. Een goede vochtvoorziening is daarom van belang, wat in gronden met een goed humusgehalte normaal geen probleem is.

	<p style="text-align: center;">HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN</p> <p style="text-align: center;">WATERMOLENSTRAAT 17, 9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE) 054/42.35.27 0499/42.26.51</p> <p style="text-align: center;">ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE</p>
---	---

Bemesting

Een gewone, goede compostgift voldoet. Twee voedingselementen zijn zeker belangrijk bij de teelt van koolrabi. In de eerste plaats is dit stikstof. Bij gebrek aan compost kan u voor het planten een organische of scheikundig samengestelde meststof (bv. 12+12+17) inwerken (50 g per m²). Wanneer de knollen 3 cm doormeter hebben kan u wat extra stikstof, maar vooral kalium toedienen onder de vorm van bv. patentkali of kaliumnitraat (30 g per m²). Koolrabi is ook dankbaar voor magnesium. Dit kan samen met de voorraadbemesting voor het planten in de grond worden ingewerkt, bv. kieseriet of magnesiurnsulfaat (30 g per m²). Gebrekverschijnselen, te wijten aan een tekort van magnesium, komt bij deze teelt nogal vaak voor.

Teeltwijzen

Een vroege (zomer)teelt is mogelijk maar koolrabi lukt het best als najaarsteelt. De minimumtemperatuur waarbij je kan zaaien is 15° C. In maart (vroege teelt) kan dat alleen binnenshuis of onder verwarmd glas in een zaaitray of in (pers)potjes. Te lage temperaturen tijdens de opkweek veroorzaken later doorgeschoten planten. Na een weekje afharderen kan je dan planten in april. Een tijdelijke bedekking met geperforeerde plastic of vliesdoek is bij vroeg uitplanten aangeraden. Van half april tot half juni (zomerteelt) zaai je best onder plat glas, alweer om doorschieten te vermijden. Drie tot vier weken na het zaaien kan je buiten uitplanten. De droogte kan deze teelt veel parten spelen. De oogst valt in juli en augustus. Wat na half juni gezaaid wordt, noemen we herfstteelt. Je kan ter plaatse zaaien tot eind juli om ten laatste half augustus uit te planten, elke 5 cm een zaadje en uitdunnen tot op 25-30 cm (30-40 cm tussen de rijen). Onder koud glas kan je nog planten tot eind augustus. Oogsten in september en oktober.

Let er bij het planten op de plantjes op de juiste diepte te zetten. Als je ze iets te diep zet, ontwikkelt de knol zich gedeeltelijk in de grond, waardoor hij vatbaarder wordt voor ziekten en onderaan vlugger een ruwe schil krijgt.

Teeltzorgen

Door haar pover wortelgestel komt koolrabi in droge perioden in de problemen als je niet gaat gieten. Vooral als het knolletje zo'n 3-4 cm dik is, heeft de plant veel water nodig. Bij watertekort gaat zij dan vezels vormen waardoor zij later barst en opensplijt. Geef vlak voor de oogst zeer voorzichtig water om het scheuren van de knol te vermijden. Schoffelen en daarna de bodem bedekken helpt de grond fris te houden.

Oogsten en bewaren

De knollen worden boven de grond met een mes afgesneden of met een snoeischaar afgeknipt. Je mag ze niet te dik laten worden. Vooral de Wenerrassen worden dan houtachtig en droog. Een normale diameter bij de oogst is tussen 6 en 10 cm, bij benadering de grootte van een appel. In de koelkast bewaren koolrabi's redelijk goed, als je het blad er eerst afhaalt en de knollen in een plastic zak stopt. Voor langdurige bewaring kan je ze inkuilen volgens de systemen die ook bij sluitkolen gebruikt worden. Gescheurde, misvormde, opengespleten knollen zijn niet echt ziek maar hebben een onregelmatige groei gekend. Maak er ook weer geen te groot probleem van: een gebarsten koolrabi is nog prima te eten, alleen wat lastiger te verwerken.

Voedingswaarde

Per 100 gram:

calorieën	erg laag: 86 kcal
water	90,3 gram
voedingsvezel	6,6 gram
mineralen	kalium: 372 mg; kalk 90 mg; fosfor: 51 mg;
vitamine A	20 mg
vitamine B	1,2 mg
vitamine C	66 mg

Komkommertijd

Je kan nog een komkommerteelt starten als het voor tomaat of paprika al te laat is, las ik een paar weken terug. Komkommers groeien snel en de oogst laat niet zo lang op zich wachten. Als je gespreid plant, bijvoorbeeld half mei en begin juli, heb je gezonde planten en kwaliteitsvruchten tot laat in het najaar. Ik heb dan ook de daad bij het woord gevoegd en nog een (buiten)komkommer in de serre geplaatst. Het voordeel bij een aanplant na midden juni is dat de grond goed opgewarmd is en de plant zeer snel 'aanslaat'. Ondertussen is hij stilaan klaar voor de eerste vrucht. Als je het eerste bloempje laat uitgroeien tot een eerste komkommer, dan zou het ook wel eens de laatste van die plant kunnen zijn. De plant moet eerst voldoende bladmassa kunnen vormen vooraleer met blijvend succes vruchten te dragen. Zowel zijscheuten als bloemen worden dan ook weggenomen bij de eerste zes à zeven bladoksels. Nadien is het een kwestie van uitproberen. Maar het kan eigenlijk niet dat je in iedere bladoksel de vrucht laat uitgroeien. Als je de vruchten niet te groot laat worden, (maximaal 400 g), kan je het erop wagen om de vruchten uit te dunnen volgens het schema 'twee laten' staan en 'één weg'. Wil je grotere komkommers en toch een goed doorgroeiende plant dan zal je 'één laten' staan en 'één weg' moeten hanteren. Verdwijnt de groeikracht wat uit de plant dan kan het wonderen doen wat extra vruchten te verwijderen.

Ruim planten is de boodschap, komkommers hebben nu eenmaal grote bladeren. Een luchtig geplaatste plant wordt minder snel ziek. Zorg er bij het uitplanten voor dat er geen teelaarde in contact komt met de stam van de plant. Giet de plant aan met lauw water. Wortelbeschadiging moet je vermijden, dan heb je minder kans op wortel- en voetziekten.

Komkommers zijn gulzige planten en houden van organisch materiaal, een bemesting met goed verteerde stalmest of verrijking met compost zal zeker beloond worden. Verder mag je gerust wat stikstof en kalium onder minerale vorm voorzien. Stikstof houdt de weelderige bladgroei op gang en kalium zorgt voor stevige, donkere vruchten. Strooi bijvoorbeeld 60 g ammoniumnitraat per m² en 90 g patentkali per m² en werk dit goed door de grond voor het planten. Tijdens de teelt is het ideaal om altijd meststoffen op te lossen in het gietwater, bv. 1,5 g/l van een samengestelde meststof. Let wel op dat je er niet meer in oplost want dan is er kans op wortelverbranding

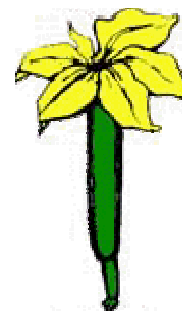
Parthenocarpie:

Komkommers behoren net zoals augurken, courgettes, pompoenen, sierfruit, patisson, ... tot de familie van de komkommerachtigen (Cucurbitaceae).

De moderne komkommer (*Cucumis sativus*) is een veredeling van de oorspronkelijke augurken en plantkundig gezien zijn ze dan ook volledig identiek. Alleen heeft men bij de moderne kaskomkommer de veredeling zodanig doorgedreven dat er geen mannelijke bloemen meer aanwezig zijn. Enkel vrouwelijke bloemen (zie tekening) zorgen voor mooie glanzende vruchten zonder vervelende stekels of beharing.

De komkommer groeit uit zonder dat enige vorm van bestuiving of bevruchting noodzakelijk is, dit verschijnsel noemt men parthenocarpie. De vruchten bevatten enkel wat dunne, loze zaden die niet hoeven verwijderd te worden.

Bestuiving door bijen of hommels die net op bezoek geweest zijn bij aangeplante augurken is zelfs nadelig. Dan ontstaan er komkommers die zaad bevatten en zijn de vruchten niet zo slank, eerder bol zelfs, en gevuld met zaad. Dat is geen goed nieuws voor mij want er staan in dezelfde serre ook een paar augurkenplanten en aan hommels daar geen gebrek. Afwachten maar wat het wordt...



Zomersnoei

De junidragers onder de aardbeien hebben veel geleden onder de zeer natte junimaand met heel wat waardeloze vruchten tot gevolg. Gelukkig zijn er nu de trosbessen, cassisbessen, stekelbessen, jostabessen, blauwe bessen, ... om van te smullen. En binnenkort komen de frambozen en bramen eraan.

Zomersnoei is erg nuttig bij fruitsoorten die bessen of vruchten geven op kort vruchthout. Je bekomt er ook een luchtiger gewas mee, dat na regen sneller opdroogt en minder vatbaar is voor schimmels! Kort vruchthout bekom je door jonge scheuten tot op 5-6 bladeren in te nijpen (of in te snoeien). De nieuwe zijscheuten die ontstaan worden opnieuw op 5-6 bladeren ingesnoeid. Dit kan u doen bij kiwibessen, kiwi's, vijgen, kersen, trosbessen, perenbomen, jostabessen, blauwe bessen, Probeer de zomersnoei te spreiden over ca 3 weken, zodat de groei niet volledig stilvalt.

Bij bramen en tayberry met jonge uitlopers kan u de jonge, sterk groeiende scheuten beter NIET verwijderen! Deze scheuten geven volgend jaar bloemen en bessen. U kan de jonge scheuten wel beperken tot 6 stuks per lopende meter en de overtollige wegsnoeien. Bij zwarte trosbessen (cassisbessen) kan u de oude takken met rijpe bessen afknippen. De jonge scheuten blijven staan om volgend jaar bloemen & bessen te dragen. Het plukken van zwarte bessen gaat veel gemakkelijker als de takken afgesnoeid zijn.

Brandnetels, voedingsbron voor dier, plant en mens

Brandnetels (*Urtica dioica*) hebben een slechte reputatie omdat ze al snel gaan woekeren. Trouwe lezers weten dat ik ze ook in de tuin 'gecontroleerd' toelaat. Dan botst je er wel eens onvermijdelijk tegen aan en echt leuk is dat niet. Nog erger is het indien (klein)kinderen ook de tuin intrekken op zoek naar wat lekkers. Het is dus zaak om netels enkel daar toe te laten waar ze niet (al te veel) storen.

Verschillende eigenschappen maken evenwel van dit 'onkruid' een positieve plant, dit zowel in de tuin als in de keuken! De plant zit boordevol ijzer, calcium, magnesium en stikstof waardoor ze een onwaarschijnlijke voedingsbron vormen voor zowel dier, plant als mens.

Ze zijn een magneet voor belangrijke levende wezens in de tuin:

- Brandnetels als bladluizenval: hoewel bladluizen plantensappen zuigen en groeistoornissen veroorzaken zijn ze ook een belangrijke maaltijd voor vele nuttige insecten en vogels in onze tuin. Hun voorliefde voor brandnetels maakt dat deze ideale 'offerplanten' zijn om bladluizen weg te houden van waardevolle sierplanten.
- Brandnetels als waardplant voor lieveheersbeestjes en vlinders: een favoriete waardplant van het lieveheersbeestje is de brandnetel. Ze zetten hun eieren maar al te graag af op brandnetels en dat hangt uiteraard samen met het voorgaande: larven houden van bladluizen en bladluizen houden van brandnetels. Het ene is dus een logisch gevolg van het andere. Netels zijn ook een belangrijke voedselplant voor de rupsen van verschillende vlindersoorten, zoals de 'vos', 'aurelia' en 'dagpauwoog'.

Ze kunnen worden omgezet tot een natuurlijke meststof voor de planten:

- Van brandnetels kan je gratis stikstofrijke meststof maken, al dan niet gecombineerd met smeewortel (rijk aan kalium). Verzamel ze in een grote kuip, weg van de woning omwille van de geurhinder, en vul die met water. Hou de netels onder water met een zware steen. In de zon heb je al na 2 à 3 dagen bruikbare gier, die ik onverdund gebruik in de serre of in de tuin. Als de netels voor langere tijd in de kuip blijven verdun ik het goedje wel alvorens aan te gieten.
- Brandnetels zijn een natuurlijke activator van de composthoop en versnellen dus het composteringsproces. Om een efficiënte werking te bekomen moet je het afval van de brandnetels goed met ander te composteren materiaal mengen.

Brandnetels zijn ook een veelzijdig ingrediënt in de keuken.

- Jonge brandneteltoppen kunnen aan soepen toegevoegd worden en zijn een heerlijke aanvulling of vervanger voor spinazie in de lente.
- Brandnetelthee als bron van vitaliteit: brandnetelthee is niet alleen heerlijk maar heeft ook een belangrijke homeopathische werking: het zou helpen tegen vormen van eczeem, astma, spierpijn en hooikoorts. Drenk enkele verse toppen in kokend water tot het lichtgroen kleurt, haal ze weg alvorens de thee te bitter wordt.

Brandnetels groeien niet eender waar. Ze hebben redelijke hoge bodemeisen en groeien het best op een bodem die rijk is aan fosfaten en stikstof. In de buurt van een groep brandnetels weet je dus dat je met een rijk bodemtype te maken hebt.

	<p>ALUMINIUM EN PVC RAMEN EN DEUREN - VERANDA'S</p> <p>Edingseweg 110 9500 Moerbeke (Geraardsbergen) Tel. & Fax 054 41 91 97 BTW BE 864.426.089</p> <p>GSM 0496 76 58 16</p>
---	--