

TUINIEREN

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



Rekeningnr BNP Fortis:
BE29 0010 4554 0364

Maand: december 2017
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.volkstuinten geraardsbergen.be

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Volgende activiteiten

- **Vrijdag 15 december 2017 om 19h30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht over **"Siergrassen in de kijker"** door **Ann Muyldermans**. Rond deze tijd van het jaar dragen vele vaste planten hun laatste bloemen. Met het aanplanten van siergrassen kunnen we onze tuin in de winter toch nog wat kleur en glans geven. Tuinarchitect **"Ann Muyldermans"** uit Lierde zal in deze voordracht verschillende soorten siergrassen behandelen: siergrassen met diverse groeiwijzen, wintergroen of niet, toepasbaar in zowel de moderne als de landelijke tuin, ...
Na de pauze volgt een korte fotopresentatie, samengesteld met een selectie uit ons archiefmateriaal van de voorbije jaren. Hopelijk roept dit nog heel wat mooie herinneringen op. We hebben er een korte gemakkelijke quiz aan verbonden om uw grijze cellen wat te prikkelen (voor wie wil meedoen, zorg dat je een schrijfstok bij hebt). Als afsluiter biedt het bestuur u een eindejaarsdessert aan. Zorg dat je er bij bent! Iedereen is van harte welkom, inkom gratis.
- **Vrijdag 26 januari 2018 om 19h30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht over **"Opstellen van een tuinplan"** door **Herman De Waele**. Is dit niet de eerste, meest belangrijke stap om ziekten en plagen in een tuin te ontlopen? Bovendien mag een goed plan niet ingewikkeld zijn. Onze lesgever zal het tuinplan bespreken zoals dat bij hem ontstaan is door en met jaren ondervinding. Planten groeperen en laten opvolgen in de tijd is noodzakelijk om de zeven plagen van Egypte te ontlopen. Het groeperen van de planten is bovendien ook nodig om gemakkelijk op de juiste wijze te kunnen bemesten of juist niet te bemesten. Een goed tuinplan is de basis van een succesvolle ecologische groentetuin en het is NOOIT te laat om hiermee te starten!

Verder op de agenda in 2018

Hierna een beknopt overzicht van de volgende geplande activiteiten:

- **Vrijdag 16 februari 2018:** voordracht over 'Tomaten' door Guy De Kinder.
- **Vrijdag 16 en zaterdag 17 februari 2018:** bedeling van de groepsbestellingen. Denk eraan om ons uw bestelling tijdig te bezorgen (uiterste datum: 17/12/2017), waarvoor dank.
- **Vrijdag 16 maart 2018:** voordracht over 'Darmflora' door Prof. De Looze Danny. Deze voordracht zal doorgaan in het Arjaantheater.
- **Vrijdag 13 april 2018:** voordracht over 'Kruiden' door Sabine De Coninck.
- **Zondag 20 mei 2018:** opentuin- en ruildag op het volkstuintenpark Sportkring.
- **Zaterdag 26 en zondag 27 mei/ 02 en 03 juni 2018:** clubreis (zie verder)
- **Zondag 24 juni 2018:** wandeling en barbecue.

In memoriam

Op 29 november 2017 overleed te Heikruis mevrouw Judith Clerebaut, echtgenote van de heer Richard Van Ongevalle, moeder van Monique en schoonmoeder van Hubert De Weerd, bestuurslid van onze vereniging.

In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.



Sint-Jozefinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

BuBaO De Mozaïek

Boelarestraat 3
9500 Geraardsbergen
tel: 054/41 83 50



CLUBREIS VOLKSTUINEN 2018: LANAKEN/ARCEN (NL)

Gelieve alvast volgende data te noteren:

- zaterdag 26 en zondag 27 mei
- zaterdag 2 en zondag 3 juni

Het wordt in 2018 dus een tweedaagse met de bedoeling wat meer mensen de kans te geven om mee te gaan. Gezien het succes van onze reis naar Hoog-Normandië in 2017, hebben we ook voor 2018 een dubbele organisatie voorzien.

HET PROGRAMMA in een notendop:

- op zaterdag bezoeken we, na een gezellige koffiestop in Kasteel PIETERSHEIM (Lanaken), samen met een gids, de 'WATERBURCHT' op het domein ter plaatse. De lunch genieten we in de Hoeve Pietersheim. Na de middag maken we, terug met gids, kennis met OUD-REKEM 'een authentieke Maasparel'. In 2008 werd het tot mooiste dorp van Vlaanderen uitgeroepen. Vervolgens rijden we richting Nederland (Venlo) naar het mooie stadje ARCEN aan de Maas. We verblijven in het gezellige hotel 'DE MAASPAREL', gelegen in het pittoreske centrum, in halfpension voor één nacht.
- op zondag rijden we eerst naar het schilderachtige kloosterdorp 'STEYL', voor velen wellicht een grote onbekende. Na een korte rondwandeling, kwestie van de sfeer een beetje op te snuiven, schepen we in op de 'MAASHOPPER' voor een cruise richting Venlo-Arcen met lunch aan boord. Een aanrader! Verder op het programma: een bezoek aan Graanbranderij 'DE IJSVOGEL' met haar schenkerij van meer dan 60 soorten. De kroon op deze tweedaagse wordt het bezoek aan de 'KASTEELTUINEN van ARCEN', een beleving vol prachtige tuinen, kunst en cultuur...

Een meer gedetailleerd programma, met de prijs en de mogelijkheid tot inschrijving, wordt in het clubblad van januari 2018 opgenomen. Een goede raad alvast: beslis snel, want het hotel is kleinschalig (bewust gekozen) en beschikt maar over 22 kamers, waarvoor ons een optie is toegestaan tot 10 februari 2018.

Ziezo, zo zijn we eens te gast bij onze Noorderburen en wij hopen dat dit 'VRIJHEID-BLIJHEID' (op zijn Hollands) arrangement jullie mag inspireren tot deelname.

Groetjes van André en Yolande

Hernieuwing lidmaatschap (herinnering)

Hartelijk dank aan alle leden die hun lidmaatschap al in orde gebracht hebben.

Ter herinnering: u wordt lid van onze vereniging door contante betaling of storting van het vereiste bedrag op rekeningnummer BE29-0010-4554-0364.

- Het lidmaatschap voor particulieren bedraagt 11 €
- Voor een tuintje in de Sint-Martensstraat betaalt u 17 €
- Voor een tuintje op Sportkring betaalt u 15 €
- Voor een tuintje, waarop een tuinhuis van de vereniging staat, betaalt u jaarlijks 25 € huurgeld
- Voor een abonnement op het magazine "Tuinhier" (met lidkaart Tuinhier) betaalt u 14 €.

Belangrijke info voor bestellingen bij Van der Wal

Omdat dit (ook voor ons) nieuw is en onze bestelbon hiervoor niet duidelijk opgemaakt was, waarvoor onze excuses, volgende verduidelijking:

- bestellen kan enkel via het voorgedrukt bestelformulier (of een kopie ervan).
- op het assortiment zaden van groenten, bloemen en kruiden wordt een korting van 25% toegekend. U mag op dit totaalbedrag de korting in rekening brengen op onze bestellijst.
- op andere artikelen (gewasbechermingsmiddelen, bloembollen, tuinartikelen, ...) wordt geen korting gegeven; pootaardappelen kunnen niet besteld worden omdat die apart nageleverd worden wat de bedeling moeilijk maakt (zie verder voor alternatief).
- U kunt het totaalbedrag (netto zaden en eventuele andere bestellingen) invullen op blz. 2 van onze bestellijst in het lege vakje onder 'BESTELLIJST VT-ZADEN'



**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**

'Lees en weet wat je eet' door Tom Walraevens

Tom was zo vriendelijk om ons een zeer beknopt maar wel praktisch overzicht te bezorgen van zijn uitgebreide voordracht, waarvoor onze oprechte dank.



De focus lag op de verschillende categorieën van additieven die in onze voeding kunnen aanwezig zijn (de E-nummers). En om het POSITIEF te benaderen en nog steeds WELGEMUTST op te staan, zoals Tom het aangaf, starten we met WAT WEL MAG!

- **Wat mogen we dan nog eten?**
 - Zo natuurlijk & gevarieerd mogelijk! bio-groenten (uit eigen tuin, biomarkten, ...)
 - Geen of zo weinig mogelijk geraffineerde/bewerkte, kant & klare industriële voeding
 - Vermijd 'suikervrije' en 'light' producten
 - Vermijd hoog suiker-, vet- en zoutgehalte
 - Zo weinig mogelijk additieven (E's of onleesbare stoffen)
 - Bepaalde & onuitsprekbare ingrediëntenlijst (max 10)
 - Op maat van jezelf! **LUISTER** naar je lichaam!
 - **Vermijd zeker**
 - **E950/E951/E952** (aspartaamfamilie)
 - **E621**(MSG-glutamaat)
 - **E900** (antischuimmiddel)
 - De AZO kleurstoffen: **E102, E122, E124, E129 + benzoëzuur**
 - **E210, E211, E212, E213** (benzoaten en parabenen)
 - **E249, E252** (Nitriet)
 - **E471, E472a** (Di- & monoglyceriden)
 - **E420** (sorbitol) & **E421** (Mannitol)
 - **E1520** (antivries)
 - **PFTE, PFAS, PFOA, cadmium, lood, PBA, phtalaten, weekmakers, ...** (potten, pannen, drinkflessen, brood- en of vershouddozen, kinderspeelgoed, ...)
 - **formaldehyden, epoxylijmen, ...**(o.a. in bouwmaterialen)
 - **aluminiumzouten & parabenen** (deo's, cosmetica, mascara, huidlotions, tandpasta, zonnecrème, waspoeders & medicijnen)
- Info: www.Greenjump.be/ www.Amanvida.nl/ www.kleankanteen.com/
- **Interessante bronnen**
 - **Boeken:**
 - 'Wat zit er in uw eten' van Corinne Gouget
 - 'Eet wat bij je past' van Christine Tobbacq
 - 'Over zinnenprikkende oesters en verslavende chocolade' van Dr. ir. Eric De Maerteleire
 - 'Voedsel als medicijn' van Readers Digest
 - 'The truth about food – eerlijk over eten' van Jill Fullerton-Smith
 - 'Eten tegen kanker' van Dr. Richard Béliveau en Dr. Denis Gingras
 - '100 jaar medische leugens' van Randall Fitzgerald
 - 'Wat artsen je niet vertellen' van Lynne McTaggart
 - 'Vrolijk gezond' van Hilde Demurie
 - 'Super buikgevoel' van Anntje Peeters
 - 'Genees de oorzaak niet het gevolg' van Michael Dawson



- **Films:** Our Daily Bread, We Feed The World, Food.inc, Zeitgeist, Supersize me, The truth about food, Unity, Vaxxed, What the Health?, 'How it's made', Forks over Knives, Cowspiracy, Vegucated, Live and let live
- **Websites:** www.Efiow.be, www.slaaptgijnog.nl, www.healthwatch.nu, www.foodwatch.nl, www.wijwordenwakker.nl, www.NuGezond.com
- **(Web)winkels:** www.Greenjump.be, www.Amanvida.nl, www.kleankanteen.com, www.martera.com, www.eco-tandenborstels.nl, www.kwiekleven.nl (de gezondheidswinkel), www.natuurwinkelmordan.be, www.pit-pit.com, www.hempmade.be, www.bioplanet.be

• **Lijst met de 10 meest gevaarlijke E-additieven voor kinderen (volgens Dr. Feingold)**

Naam en nummer E-additief	Voedingsbronnen
E102-Tartrazine (Synthetische gele kleurstof)	Pickles, desserts, ijs, snoep, frisdrank
E104-Chinolinegeel (Synthetische kleurstof)	Snoep, glazuur, ijs, gerookte makreel maar ook in medicatie (verboden in NW, Japan, US en Austr.)
E129-Azorubine (Synthetische rode kleurstof)	Snoep, frisdrank, vruchtenconserven, pudding, ijs
E129-Allurarood AC (Synthetische gele kleurstof)	Snoep, hamburgers (verboden in Scandinavische landen, Oostenrijk en Japan.)
E133-Brijlantblauw FCF (Synthetische blauwe kleurstof)	Groenten in blik, ijs (verboden in meeste EU landen maar niet in Nederland)
E151-Brijlantzwart BN (Synthetische zwarte kleurstof)	Snoep, fruit, sauzen, waslaag van kaas (verboden in Noorwegen, Finland, VS, Canada en Japan)
E211-Natriumbenzoaat E213-Calciumbenzoaat Synthetische conserveermiddelen	In bijna alle voedingsmiddelen: snoep, confituur, fruitproducten, sauzen, salades
E621-monosodiumglutamaat (MSG) Smaakversterker (ook onder de naam gistextract en eiwithydrolysaat)	Vleesproducten, Chinese voeding, chips, bouillonblokjes
E951-Aspartaam & E950-Ascesulfaam K Kunstmatige zoetstoffen	Frisdrank, snoep, ... ter vervanging van suiker maar ook in medicijnen!

Voor wie het interesseert: groepsaankoop bio-pootaardappelen

In het voorjaar van 2017 hebben we een eerste keer een gezamenlijke aankoop van bio-aardappelen gelanceerd. Dit naar aanleiding van een voordracht van Ilse Eeckhout (PCA-Kruishoutem) in december 2016 (zie 'Tuinieren' 2017), waarin onze voordrachtgeefster veel aandacht schonk aan variëteiten met zeer hoge resistentie tegen 'de plaag'. Omdat onze oproep toen vrij laat en enkel via mail kwam hebben maar een beperkt aantal leden hierop kunnen ingaan, toch goed voor meer dan 50 kg plantgoed. Deze keer willen we de vraag eerder lanceren. Dus als u hiervoor interesse heeft laat mij dit alvast weten (graag variëteit en aantal gewenste kg vermelden aub).

Dit zijn de voorgestelde variëteiten met een beknopte beschrijving van hun eigenschappen:

- **'Alouette'**: Maat 28-35, rood, midden laat, tamelijk vastkokend, uitstekende resistentie in het loof en de knol.
- **'Carolus'**: Maat 28-35, geel, midden vroeg, bloemig, goede tafelaardappel, geschikt voor friet, uitstekende resistentie tegen de plaag.
- **'Connect'**: Maat 28-35, geel, rond ovaal, midden laat, goede opbrengst, bloemige aardappel, plaagresistentie is zeer goed.
- **'Sarmo Mira'**: Maat 28-35, licht rood, laat, tamelijk vastkokend, zeer hoog loof, aardappelen niet te laat oogsten. Ze hebben de neiging om hol te worden (onder voorbehoud van beschikbaarheid, afhankelijk van leverancier).
- **'Vitabella'**: Maat 28-35, geel, vroeg, vastkokend, ovale aardappel met lange bewaartijd, uitstekende resistentie in blad en knol.

Een 'zeer vroeg' ras met zeer hoge resistentie ontbreekt helaas in dit lijstje. Gelukkig zijn die meestal geroid vóór de plaagdruk toeneemt.

Ter info: In het voorjaar van 2017 hebben we onze bestelling geplaatst bij de boerderij 'De Loods' aan een gemiddelde prijs van 4 € / kilo (levering half februari). Bovenstaande variëteiten zijn daar nu ook beschikbaar, echter nog zonder correcte prijszetting. Verder hebben ze nog een aantal andere 'biogeteelde' rassen, zoals Frieslander, Agria, Charlotte, ... in de aanbieding. Deze laatste zijn echter ook hier, al dan niet bio, courant in de tuincentra verkrijgbaar. Raja is dit jaar niet leverbaar.

Neem alvast een kijkje op volgende websites:

- <http://www.deloodsvzw.be/boerderij>: zie plantencatalogus
- <https://www.biologischpootgoed.nl/prijsoverzicht-aardappels-grootverbruik/>: Carel Bouma biologisch poot- en plantgoed, een interessante leverancier met speciale (groothandels)prijzen voor groepsbestelling van volkstuinverenigingen (offerte op basis van gezamenlijke bestelling).



HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

WATERMOLENSTRAAT 17,
9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE)
054/42.35.27 0499/42.26.51

ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE

WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE

Oca: een klein, kleurrijk en smakelijk knolletje

Herkomst:

Oca (*Oxalis tuberosa*) of klaverzuring is, zoals vele knolgewassen, afkomstig uit de Andes (Ecuador en Peru (vandaar de naam 'Oca du Pérou' in het Frans). Bij ons misschien onbekend, maar in het Andesgebied werd het oorspronkelijk als vervanging van de aardappel gebruikt. Nu is het daar nog steeds een belangrijke voedselbron. Ze groeien tot een hoogte van 3000 m! Ze maken lange uitlopers, waaraan bolronde langwerpige knolletjes met dwarsliggende inkepingen komen. De kleur van de knollen varieert naargelang de variëteit van wit tot geel over oranje naar rood. Het klaverblad en de oranjegele bloemen zijn heel decoratief.

Teelt: in maart de knolletjes aan de groei brengen op een warm licht plekje. Op mooie dagen de planten buiten zetten om ze af te harden en eens het vorstgevaar geweken is (vanaf half mei) definitief buiten planten.

Laat in de herfst eventueel een bescherming aanbrengen om een zo lang mogelijke teeltduur te krijgen (het blad vervriest bij de eerste vorst). De knolletjes moeten vorstvrij bewaard worden.

In de marge: in juni had ik bij 'Vreeken's Zaden' (NL, Dordrecht) een opruimingspakket besteld, waarin een aantal variëteiten van deze knolletjes zaten. Ik heb ze pas kunnen oppotten eind juni en ze na een paar weken uitgeplant met toch nog een aanvaardbare knolvorming (zie foto).

Als je ze dan 2 maanden eerder zou kunnen planten, dan zullen de planten ongetwijfeld tot bloei komen, wat nu niet het geval was. En dat wil ik uiteraard toch eens zien, dus volgend jaar nog eens proberen...



Toepassing:

Jonge scheutjes en blaadjes van de oca zijn sierlijk en lekker pittig in salades. Maar ook gekookt zijn ze overheerlijk: in Zuid-Amerika worden ze in soepen en puree gebruikt. Inleggen in zoetzuur of frituren is ook mogelijk.

De verschillend gevormde knolletjes hebben een aparte 'fruitgroente' smaak. Ze zijn knapperig en kunnen zowel zoet als bitter zijn. De bittere smaak komt voor als er een teveel aan zogenaamd oxaalzuur wordt opgebouwd. Om dit te voorkomen kan je de knolletjes enkele dagen in de zon leggen, waardoor het oxaalzuur wordt omgezet in suikers. Door koken verdwijnt het oxaalzuur ook.

Barbarakruid

Verleden zaterdag 2 december zijn we langs geweest op de boerderij De Loods in Aalst naar aanleiding van hun winterverkoopdag en kwestie van de goede contacten te onderhouden (de bio-aardappelen, weet u nog). En omdat je van de markt toch niet met lege handen weer naar huis gaat, hebben we ons van daar natuurlijk ook wat meegebracht. Zo onder meer 'olijfkruid' (hierover later wel iets meer) en 'barbarakruid'. Die kluitjes zijn ondertussen opgepot om na Nieuwjaar een plaatsje in de serre te krijgen.

Het gewoon barbarakruid (*Barbarea vulgaris*) of ook wel wintertuinkers genoemd is een plant uit de kruisbloemenfamilie (Cruciferae of Brassicaceae). Zowel in de Nederlandse naam van het kruid, als in de Duitse (*Barbarakraut*, *Barbenkraut*), de Franse (*herbe de Sainte-Barbe*) en in de wetenschappelijke naam vinden we 'Barbara' terug. Dit zou verwijzen naar de Heilige Barbara, een martelares uit de 4e eeuw, maar over de precieze reden voor deze naamgeving lopen de meningen uiteen.

Net als winterpostelein vormt barbarakruid een wortelrozet. De gesteelde wortelbladeren hebben aan beide kanten twee tot vijf eironde tot langwerpige blaadjes en een groot, rondachtig topblaadje. De bovenste stengelbladeren zijn ongesteeld. Deze zijn bochtig ingesneden en hebben geen of een paar zijslippen. De tweejarige plant bloeit in april, mei en juni met trossen, ze kan dan tot 80 cm hoog worden. De gele kroonbladen zijn 5-7 mm lang, tweemaal zo lang als de kelkbladen. De schuin tot rechtafstaande vrucht is een 1,5-3 cm lange hauw met een 2-3 mm lange, spitse snavel.

Teelt:

Zaaien kan vanaf mei tot in september. Hoe vroeger u zaait, hoe hoger het gewas. Het zaad niet of slechts zeer dun afdekken, maar wel licht aandrukken. Gelijkmatic vochtig houden (niet nat), dan kiemt het zaad snel. Om het plantje in de tuin te kweken, is het belangrijk te weten dat de plant een vochthoudende voedselrijke bodem vraagt en een plekje in de zon of de halfschaduw. Oogstbaar tot in het daaropvolgende voorjaar.

Toepassing:

Het blad is zeer geschikt om in de winter te eten (vandaar de naam 'winterkers'), als toevoeging aan een slaatje voor een beetje extra smaak. Je kunt de blaadjes ook fijngehakt mengen door wat verse kaas, samen met het eerste bieslook. Als je een voldoende grote hoeveelheid hebt, kan je het blad ook stoven zoals spinazie. Zorg bij het oogsten dat je het groeipunt van de wortelrozet niet wegsnijdt, want dan sterft de plant af. Wanneer de plant in bloei komt, wordt de smaak van het blad eerder onaangenaam. De bloemknoppen kunnen wel, net als broccoli, gekookt worden.

Behalve een hoog gehalte aan vitamine C bevat het kruid ook nog: karotenoiden, calcium, behoorlijk wat ijzer, magnesium, mangaan, mosterdolie (vandaar de scherpe smaak), Vitamine B1 en B2.

In het verleden paste men het verse kruid ook wel toe als een pleister op kleine verwondingen, en de gekneusde verse zaden werden als diuretisch middel aan wijn toegevoegd.

Vorstscheuren bij (fruit)bomen beter voorkomen (dan genezen)!

Door de opeenvolging van sterke zonnestraling en koude (vorst)nachten, kunnen er in de stam en dikke takken van sommige (fruit)boomsoorten sterke spanningen ontstaan waardoor ze over een bepaalde lengte openbarsten. De oorzaak hiervan is dat het spinhout veel sneller krimpt dan het kernhout. Vooral jonge appelbomen, perenbomen, steenfruit (kersen & pruimen) en walnoten zijn erg gevoelig voor vorstscheuren. Fruitbomen op zwakgroeiende onderstammen (bv. M9) zouden hiervoor meer gevoelig zijn.

Ter info: spinhout is het 'niet-verkernde' hout, dat zich tussen het kernhout en de schors van de boom bevindt. Het verzorgt de opwaartse sapstroom en dient als opslagplaats voor voedingsstoffen. Het heeft exact dezelfde structuur als het kernhout, maar mist de afzetting van stoffen die het kernhout beschermen.

Omdat voorkomen beter is dan genezen is het raadzaam de stam en de harttak preventief hiertegen te beschermen door deze af te witten. De witte kleur weerkaatst de winterzon, zodat de temperatuur overal gelijk blijft. De behandeling kan al in oktober of november gedaan worden. Desnoods herhalen in februari, omdat er dan veel zon kan zijn overdag.

Voor het aanbrengen van het stamafwitmiddel best eerst de schors afschuren met een harde (stalen) borstel. Zo worden de schuilplaatsen voor schadelijke insecten en mijten ook opgeruimd. Naast een bescherming tegen zonnebrand & vorstscheuren versterkt het afwitmiddel ook de schors. Stamafwitmiddel is uiteraard beschikbaar in de handel (bv. 'Weissanstrich' bij het Vlaams Zaadhuis). Maar je kunt het ook zelf aanmaken door gedroogde koemest (125 g) of verse koemest (750 g), leem of klei (250 g), zeevierkalk (1,25 kg) en water te mengen.

Tip! Breng, na het afwitten van de stam, een lijmband aan rond de boomstam om de wintervlinder te vangen.

Het bestuur wenst u prettige eindejaarsfeesten en een gezond en gelukkig 2018 toe!

En dat het een goed boerenjaar mag worden!



 <p>ALU-JO</p>	<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>	