



V. U.: Eddy Praet
Watermolenstraat 115
9500 GERAARDSBERGEN
Tel: 054415950

TUINIEREN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **juli 2018**
Postkantoor GERAARDSBERGEN I
P 508040

**KONINKLIJKE MAATSCHAPPIJ
WERK DER VOLKSTUINEN vzw
GERAARDSBERGEN**

Voorzitter: André Depelseneer
Zikastraat, 85 9500 Geraardsbergen
Tel.: 054411906
Rekeningnummer: BE29 0010 4554 0364
volkstuinten.gbergen@gmail.com
www.volkstuinten geraardsbergen.be

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Om nu alvast te noteren!

- **Vrijdag 14 september 2018** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen om 19u30, voordracht met als titel " **Achter glas (in de herfst- en wintermaanden)** " door de heer **Jos van Hoecke**.

Sinds weken is er op veel plaatsen niet of nauwelijks neerslag gevallen. De gevolgen van deze aanhoudende droogte in de moestuin laten zich raden. Gewassen raken niet meer gezaaid of niet op groei na het uitplanten: wortelen, boontjes, kervel, uitplanten van winterprei, bewaarkolen, om er maar enkele te noemen. En de gewassen die de hitte moeten trotseren lijden in deze tropische temperaturen, met als gevolg een (forse) terugloop van de opbrengst. Wat kunnen wij nog doen na een (half) mislukte zomeroogst? Even aan Jos vragen misschien...

En ja hoor, Jos weet raad! In zijn voordracht " Achter glas " legt hij uit welke groenten we kunnen telen in de serre of kas in de herfst- en wintermaanden (in de periode van begin oktober tot einde januari/begin februari). Komen aan bod:

- Welke groenten kunnen we zaaien en oogsten in deze periode?
- Het bewaren van groenten onder bescherming
- De teelt van witloof in volle grond, vanaf het rooien van de wortelen tot het oogsten

Ook is er aandacht voor bodemmoetheid in de serre, iets waar veel tuiniers problemen mee hebben. Immers, bij intensief gebruik van een serre, moet ook hier aandacht besteed worden aan o.m. de opvolging van de vruchten, het vernieuwen van de grond, ...

Groenbemesters worden hierbij niet vergeten: wat is het nut hiervan onder glas?, wat zijn de meest interessante?, ...

Iedereen is welkom, ingang gratis.

In memoriam

- Op 26 juni 2018 overleed in het WZC Sint-Franciscus te Brakel mevrouw Erna De Boe, weduwe van de heer Oscar Vandesande en moeder van Guy Vandesande, bestuurslid van onze vereniging.
In naam van alle leden biedt het bestuur aan de familie zijn innige deelneming aan.

Heuglijk nieuws

Gunter Krikilion vraagt ons om de geboorte te melden van zijn zoon Robbe op 2 mei 2018. Van harte proficiat aan de fiere ouders (Karolien en Gunter) en de grootouders!
Wie weet, een tuinhierdertje erbij?!



**Sint-Jozefsinstituut
" '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



Droog, droger, droogst...

Naargelang uw tuin, de voorbije weken, al dan niet gezegend werd met hemelvocht, zal er één van bovenstaande woorden voor u van toepassing zijn. De (soms felle) buien waren immers zeer plaatselijk. Om een recent voorbeeld aan te halen: enkele dagen vóór dit schrijven viel er regen in omliggende gemeenten, bij ons bleef het beperkt tot wat druppel.

• **Water geven**

Op zeer veel plaatsen is er sinds weken geen noemenswaardige neerslag meer gevallen. In deze periode van droogte vragen alle planten, en zeker deze die vorig najaar laat en in het voorjaar zijn geplant of verplant, onze aandacht. Deze recente aanplantingen zijn immers nog niet diep genoeg ingeworteld om gemakkelijk bij water te komen. Bij deze langdurige droogte zal water geven onvermijdelijk zijn om groeistilstand of zelfs het afsterven te voorkomen. Dit geldt des te meer voor planten in bakken of potten, maar ook voor bladgewassen zoals selder, bloemkolen, sla, andijvie, ... (deze laatste vooral om vroegtijdig doorschieten te voorkomen).

Hier horen enkele vaststellingen en tips bij (*bron: mijntuin.org - Eddy Geers*).

- Op een zandgrond moet men meer water geven dan op een kleigrond, wat ik zelf ondervind. Klei houdt namelijk veel meer water vast. Regelmatig compost onderwerken zorgt ervoor dat de grond beter vocht vasthoudt. Uitdroging van de grond kan je ook voorkomen door de bodem te bedekken met een mulchlaag. Hierbij denk ik dan onmiddellijk aan grasmaaisel (maar wie heeft dat nog?) of hakselmateriaal. Wie materiaal voor grondbedekking aankoopt kan kiezen voor sierschors of bijvoorbeeld cacaodoppen. Dit laatste is een 100 % natuurlijk product, afkomstig van de verwerkende industrie van cacao. Het verrijkt de bodem en oogt zeer mooi in de tuin, bloembakken of potten.
- Beter eenmaal in de week (of om de 3-4 dagen) flink water geven dan elke dag een beetje. Op die laatste manier kweek je planten met luie wortels. Geef best water 's morgens of 's avonds, aan de voet van de planten en niet op de bladeren. Water in de volle zon geven geeft kans op verbranding en er gaat ook veel water verloren door verdamping.

• **Toch is er oogst**

Normaal begint er in juli een lange periode van veel oogsten. Dit kan nu op sommige plaatsen wel tegenvallen. Een greep uit het uitgebreide aanbod.

- Tijdig geplante erwten, al dan niet voorgekweekt, hebben een mooie oogst gegeven. Ik heb zelf ervaren dat het met later geplante heel wat minder was: de groei kwam vroegtijdig tot stilstand, waardoor het loof maar half zo hoog werd en het gewas vroegtijdig droog viel.
- Met bonen, naar ik al vernomen heb, een gelijkaardig verhaal. Daar stelt zich meestal het probleem bij de opkomst na het planten, die erg onregelmatig was bij sommige tuinders. Vaak zijn dan ongunstige omstandigheden (erg nat en te koud) de boosdoener. Dit jaar was het wel anders, waarbij bonen, in al te droge grond geplant, niet tot kiemen kwamen. Ik kan niet klagen: zoals steeds vóór het planten voldoende water in het voortje en dan moeten ze bij warm weer op één week boven staan. Ik heb wél regelmatig water moeten geven (na iedere plukbeurt) om een goede continue oogst te bekomen.
- Begin juli heb ik ook de eerste vroege patatten (Frieslander, Annabelle, Anais) gerooid, drie maanden na aanplant (op paasmaandag 2 april). In het tuintje in de Sint-Martensstraat (zandgrond) was het loof toen al vrijwel volledig verdord. Gelukkig hebben ze na het planten en tijdens de beginfase van de groei voldoende regen gehad zodat de oogst al bij al toch meevalt (minder knollen, maar vrij groot tot groot).
- Voor de zonnekloppers, zoals tomaten, courgettes, pompoenen, komkommers, aubergines, ... is het wel een lekker weertje, waarbij schimmels nauwelijks een kans krijgen. Buitentomaten waren even vroeg rijp als die in de serre. Daar horen wel volgende toelichtingen bij:
 - de top werd uit de buitentomaten genomen na 3 trossen, waardoor de bladgroei afneemt en de tomaten vroeger afrijpen.



**Marc en Daniëlle
Van Ongeval-Coesens
Zavelstraat 42
9500 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**

- ik plant niet echt vroeg tomaten uit in de serre waardoor ik de eerste rijpe maar oogst begin juli. Bij normale Belgische zomers kunnen we ze dan de eerste paar weken gemakkelijk de baas; nu is het aanbod op één week zo groot dat we ze tijdelijk zullen moeten bewaren (in de kelder) of verwerken (de zachtere vleestomaten, bv. een Piro).
 - De eerste veldwortelen (type Nantes) waren haast even vroeg oogstbaar als deze in de serre. Ook deze hebben al een paar gietbeurten gekregen. Bladgewassen hebben het bij deze omstandigheden dan weer heel wat moeilijker. Zo waren de spitskolen en bloemkolen toch wel kleiner dan gewoonlijk. Broccoli viel nog best mee, maar de nagroei van trosjes in de okselscheuten blijft uit of stelt niets voor.

Oogstregeltjes

- Oogst op het moment dat je de groenten effectief gaat gebruiken.
- Oogst groenten voor (korte) bewaring bij voorkeur 's ochtends, zeker bij warm weer en leg ze zo snel mogelijk op een koele plek (frigo, kelder).

• **Natte jutezakken**

Vooraleer je nu gaat denken dat alles 'koek en ei' is bij mij, het volgende:

- In mijn tuintje op het volkstuintje heb ik 3 keer witloof gezaaid en ik denk niet dat ik wortels genoeg heb voor één inlegbeurt (25 à 30 stuks). Pastinaak heb ik ook 2 keer gezaaid, resultaat: nul wortels. Nochtans telkens voldoende water in het zaaivoortje gedaan zoals steeds, maar zonder succes deze keer. Eenzelfde verhaal met de bewaarwortelen, waar er ook grote lengtes ontbreken in de rijen. De zandgrond was toen al zo uitgedroogd dat je de dag voordien emmers water op het zaaiperceel zou moeten kunnen uitgieten, zodat het zaaivoortje niet onmiddellijk uitdroogt. Op mijn volkstuintje ontbreekt echter het water om dit te doen.
- In de tuin aan huis heb ik dit nu gedaan na het rooien van de vroege aardappelen en vooraleer de winterkolen (spruiten, savooikool), koolrabi, andijvie, sla, roodlof, winterprei en knolvenkel te planten. Idem voor nog een partijtje wortelen op het perceel van de gerooide (rode) plantui en plantsjalot. Toen de beloofde regen toch niet kwam na enkele dagen, heb ik het zekere voor het onzekere genomen door op het gezaaide perceel jutezakken te leggen en die goed nat te houden. Iets wat ik bij het zaaien van kervel (zaad wordt niet bedekt met grond) ook toepas. Met succes want de opkomst is regelmatig en voldoende.

• **Zomersnoei**

- Bessen zijn een bron van genot in de tuin: een gezond snoepje 'en passant' tijdens het werken in de tuin. Wanneer ik dit schrijf zijn trosbessen, cassisbessen, stekelbessen, jostabessen, zomerframbozen, ... al geplukt of hangen verdroogd aan de struik. De bramen en herfstframbozen nemen nu over. Tijd voor de zomersnoei: die 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 terug te snoeien (of in te nijpen). Dit kan u nu toepassen bij trosbessen, kiwibessen, kiwi's, vijgen, jostabessen, blauwe bessen, 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 op afgesneden takken. Ook zomerframbozen worden gesnoeid na de oogst: snoei hier de oude afgedragen takken weg. Zomersnoei kan je ook toepassen bij peren, appels en steenfruit (pruimen, kersen, krieken, ...). 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 kunt de jonge scheuten wel beperken tot 6 stuks per lopende meter en de overvloedige wegsnoeien.



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

• Blijven zaaien en planten!

Laat de moed niet zakken bij deze aanhoudend hoge temperaturen en droogte en blijf zaaien en planten. Zaai bij voorkeur op een vochthoudende en beschaduwde plaats en denk eraan: de zaaigreppels goed nat maken en de vochtige grond na het zaaien afdekken met jutezakken om uitdroging te voorkomen. Indien je geen leeg plekje meer vindt, zaai dan voor in een bakje of potjes. Kies voor aangepaste variëteiten voor volgend (voorbeeld)lijstje.

- Diverse (late) slasoorten en typische najaarsgroenten zoals andijvie, groenlof (suikerbrood) en radicchio (roodlof), knolvenkel, rode biet, peterselie, ... kunnen nu nog gezaaid en/of geplant worden.
- Zo ook nog winterbloemkool, om dan uit te planten eind augustus/ begin september en oogst volgend voorjaar. Om knolvoet te voorkomen kan je eventueel de koolplanten in grote potten plaatsen waaruit de bodem is gesneden.
- Misschien lukt ook nog een rijtje (snelgroeiende) zomerwortelen en nog een rijtje boontjes
- Indien u een nieuw aardbeienbed wilt aanleggen dan bereidt u de plaats best een paar weken op voorhand voor door meststoffen of goed verteerde kompost onder te werken. Zo kan de grond wat rusten vooraleer de aardbeien geplant worden (eventueel ondertussen afdekken met zwarte folie om het onkruid tegen te houden).
- Op percelen die niet meer beplant worden, kan een groenbemester worden ingezaaid. Tot eind september kunnen phacelia en vlinderbloemigen, die de grond verrijken met stikstof, (bv. lupine en Alexandrijnse klaver) worden gezaaid. Ook spinazie is een goede groenbemester die zuiverend werkt op de grond.

Om je slank te smullen

Courgette is een vruchtgroente die behoort tot de soort '*Cucurbita pepo*' uit de komkommerfamilie (Cucurbitaceae), waartoe ook de pompoen, augurk en meloen behoren.

Het woord *courgette* komt uit het Frans. Het is een verkleinwoord van '*courge*', wat 'merg' betekent, vandaar dat ze in Nederland ook wel 'mergpompoen' genoemd worden.

De oorsprong van het telen van courgettes en andere pompoenachtige groenten ligt in Mexico en het noordelijk deel van Zuid-Amerika. Er zijn aanwijzingen dat deze groenten er al duizenden jaren voor onze tijdrekening geteeld werden. Pompoenen en courgettes zijn trouwens nog altijd belangrijk voor de familielandbouw van Zuid- en Midden-Amerika. Vaak worden ze tussen andere gewassen geteeld. Al eeuwen geleden gebruikten de Indianen pompoenen en courgettes als hoofdgerecht bij hun dagelijkse voeding. Via blanke kolonisten werd deze eetgewoonte van de Indianen in de westerse voeding opgenomen.

Vruchtbare plant

Courgettes kunnen in vele klimaatomstandigheden worden geteeld, dus ook in een gematigd klimaat, maar ze kunnen niet tegen vorst. Ze hebben een weelderige groei met een omvangrijke bladmassa zodat je best minstens 1 m² per plant voorziet. Het is een gemakkelijk te telen groente, die op alle grondsoorten gedijt, op voorwaarde dat het gewas maar over voldoende water kan beschikken. Omwille van de weelderige groei wordt best vooraf een flinke gift organische mest ondergewerkt.

Courgettes kun je best zo jong mogelijk oogsten, als ze maximaal een drietal cm dik zijn en een 15 à 20 cm lang. Daardoor bevordert je ook de groei van nieuwe vruchten. Regelmatig oogsten is dus de boodschap want de vruchten groeien zeer snel en kunnen wel een halve meter lang en 4-5 kg zwaar worden. Courgettes bestaan in vele variëteiten: de langwerpige (donker)groene zijn de best bekende maar courgettes kunnen ook oranje, geelrond, witgeel gestipt of gelijnd zijn. Aangezien bij ons de zomers niet altijd even fraai zijn moet er voor gewaarschuwd worden dat ze neigen tot rotten in natte zomers.

Courgettes moet je met een scherp mes oogsten en in een koele kelder bewaren. Laat er altijd een stukje steel aan, anders verwelken ze te vlug. Let er bij aankoop op dat de courgette stevig aanvoelt, dat de schil gaaf is en dat er nog een stukje van de steel aan de vrucht vastzit.

Gezonde delicatessengroente

Courgette is een gezonde groente, ze levert slechts 28 kcal per 100 g en bevat de mineralen fosfor en ijzer en de vitamines A en C. De heel jonge vruchten van de courgette dragen nog de bloemblaadjes, die algemeen bekend staan als "courgettefleur". Courgettebloemen zijn een echte delicatess, die u, net als de vruchten, kunt opvullen met gehakt en stoven in de oven, een lekkernij uit een onverwachte hoek!

Het gebruik van courgettes is veelzijdig: ze kunnen worden gekookt, gestoofd, gebakken, geroosterd, gestoomd, gegratineerd, gefrituurd of worden gevuld met bijvoorbeeld gehakt. Rauwe courgette smaakt erg flauw. Als ratatouille zijn ze onmisbaar in talloze schotels. Courgettes worden nooit geschild omdat anders het vruchtvlees bij het bakken of stoven uit elkaar valt. De Grieken doen er kaneel op en de Fransen veel kruiden.

Recepten

Omwille van hun laag caloriegehalte komen courgettes in aanmerking voor een vermageringsdieet. Ze mogen dan echter niet gebakken worden. Hierna een paar al dan niet caloriearme recepten (*bron: mijntuin.org, artikel over courgettes verzorgd door Eddy Geers*), maar experimenteren is toegelaten.

SPAANSE COURGETTESALADE

Ingrediënten:

- o 1 kleine courgette, een snuifje zout, 2 tomaten, 1 paprika (rood of groen), 1 eetlepel (el.) fijngehakte groene kruiden, olie, geurige azijn, peper

Bereiding:

- o Was de courgette en snijd ze ongeschild in blokjes. Kook ze een kwartiertje in water met een snuifje zout en laat ze goed uitlekken
- o Ontvel de tomaten, hol ze uit, snijd ze fijn en laat ze in een scheutje olie smelten tot moes
- o Was de paprika, doe er de zaadlijsten en de pitjes uit en snijd er flinterdunne ringen van
- o Meng de courgetteblokjes met de paprika en de tomatenmoes en maak dit alles aan met olie, azijn, peper uit de molen en wat zout
- o Laat de salade goed koud worden, proef of de smaak pittig genoeg is en strooi er ten slotte nog wat vers gehakte groene kruiden overheen

FRANSE COURGETTESALADE

Ingrediënten:

- o 4 courgettes, 3 el. olijfolie, 1 el. geurige azijn, verse dragon, kervel, peper en zout

Bereiding:

- o Snijd elke schoongewassen courgette overlans in 4 plakken
- o De Fransen laten ze hooguit 8 minuten in kokend water met een tikje zout
- o De uitgelekte plakken droog betten met een doek, daarna worden ze aangemaakt met een geurige azijn en (3 maal zoveel) olie, zout, peper uit de molen
- o Tot slot worden ze nog bedekt met een dikke laag gehakte verse dragon en kervel

ROMIGE SPAGHETTI MET COURGETTE

Ingrediënten:

- o 2 courgettes, 100 g bacon, 500 g spaghetti, 1 rode paprika, 1 ui, 1 el. olijfolie, 80 g verse roomkaas met look, 1 1/2 dl room, 25 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

- o Snijd de bacon in lange reepjes
- o Pel en snipper de ui
- o Maak de paprika schoon en snijd hem in kleine blokjes
- o Was de courgettes en rasp ze grof
- o Kook de spaghetti in ruim water met zout naar smaak beetgaar (volgens de aanwijzingen op de verpakking)
- o Verhit intussen de olie in een ruime pan en bak de bacon knapperig uit. Neem de reepjes uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken
- o Voeg de ui aan het bakvet toe en fruit hem op een matig vuur goudgeel en glazig. Schep de paprika erdoor en bak alles op laag vuur nog ongeveer 2 minuten
- o Giet de spaghetti af, maar vang 1 dl van het kookwater op. Voeg het opgevangen kookwater met de geraspte courgettes, de roomkaas en de room aan het paprikamengsel toe en laat de kaas al roerend smelten en de saus heet worden
- o Spatel de saus met de bacon voorzichtig door de spaghetti
- o Strooi er 2 el van de Parmezaanse kaas over en serveer de rest er apart bij

COURGETTEKOEKJES (recept van Carine)

Ingrediënten:

- 2 courgettes, 1 ui, ½ rode peper, 2 teentjes look, 150 g zelfrijzende bloem, 1 ei, 200 ml melk, zout

Bereiding:

- Maak de courgettes, ui, peper en look fijn in de keukenrobot of blender. Laat dit uitlekken op keukenpapier
- Voor het beslag: meng de bloem, het ei, de melk en een mespunt zout door elkaar
- Doe de uitgelekte groenten erbij en meng er 100 g geraspte kaas of 150 g fetakaas onder
- Maak van het mengsel plakjes van een achttal cm en bak in een pan met olie (3 min per kant)
- Serveer met een yoghurt dip (gemaakt met 1 el. mayonaise, 2 el. Griekse yoghurt en een handvol fijngesneden kruiden)

Voor u gelezen

In de nieuwsbrief van Intergrow van deze maand staat o.m. het volgende te lezen.

De gewasbeschermingsmiddelen met werkzame stoffen van de familie van de **neonicotinoïden** kwamen in opspraak wegens hun giftigheid voor bijen. Met als gevolg dat de toelatingen van o.m. volgende producten zullen ingetrokken worden op 19/09/2018: Confidor, Merit turf, Actara. Deze producten mogen nog tot 19 december 2018 gebruikt worden.

Vervlogen 'Volkstuin' genoegens

In deze voor velen heuglijke (vakantie)dagen nog even terugblikken op de vervlogen (maar nog niet vergeten) 'geneugten' van de clubreis en de afsluitende wandeling en barbecue.

In naam van alle deelnemende leden wens ik Yolande en André oprecht te bedanken voor de geslaagde organisatie van de (dubbele) tweedaagse clubreis (einde mei/begin juni). Het heeft opnieuw heel wat mooie plaatjes opgeleverd, waarvan we hopen een compositie te maken en bij gelegenheid te presenteren. Proficiat, om fier op te zijn!



Ook een woord van dank aan Willem en André voor de voorbereiding en organisatie van de wandeling en barbecue op 24 juni. De alweer talrijke aanwezigheid van onze leden voor deze afsluiter zijn eens te meer een blijk van waardering voor deze activiteit. Tot slot, in naam van het voltallige bestuur, onze oprechte dank aan alle bereidwillige medewerkers die van deze dag een succes gemaakt hebben!

 <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>
--	--