



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

# TUINIEREN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **september 2020**  
Postkantoor GERAARDSBERGEN I  
P 508040

**KON. MIJ WERK DER VOLKSTUINEN  
vzw GERAARDSBERGEN**

**Voorzitter:** André Depelseneer  
Zikastraat, 85 9500 Geraardsbergen  
**Tel.:** 054411906  
Rekeningnummer: **BE86 9733 7216 1550**  
KBO: 0411.014.239  
RPR: afdeling Oudenaarde  
[volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com)  
[www.volkstuinengeraardsbergen.be](http://www.volkstuinengeraardsbergen.be)

bpost  
PB-PP  
BELGIE(N) - BELGIQUE

## Organisatie van voordrachten opnieuw toegelaten

We ontvingen van het provinciaal secretariaat van Tuinhier het bericht dat het departement Landbouw ons de toelating gegeven heeft om opnieuw erkende voordrachten te organiseren. Een door de overkoepelende vzw Tuinhier opgesteld veiligheidsplan werd goedgekeurd door een externe preventie-adviseur en voorziet in duidelijke richtlijnen, zowel voor de voordrachtgever als voor de aanwezige leden. Deze richtlijnen moeten toelaten dat voordrachten in veilige omstandigheden kunnen doorgaan.

Hierop inspeland hebben we een voordracht voorzien op **23 oktober 2020**, met als onderwerp **'Herfstgroenten uit de tuin'** (lesgever **Jos Van Hoecke**). Volgende groenten komen hierbij aan bod: veldsla, groenlof, roodlof, witloof, kervel. We informeren hierbij graag naar jullie interesse voor dit onderwerp, zodat wij een idee hebben of dit initiatief haalbaar is. Stuur ons een mailtje ([volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com)) of meld het aan een bestuurslid. Alvast bedankt hiervoor. Deze voordracht kan ook slechts doorgaan indien de toekomstige geldende maatregelen, opgelegd door de Nationale Veiligheidsraad, dit toelaten en na goedkeuring van de 'Dienst evenementen en uitbating infrastructuur' van het Lokaal bestuur Geraardsbergen.

Hierna vindt u de voornaamste momenteel geldende preventiemaatregelen, die nauwgezet moeten nageleefd worden door alle deelnemers aan een voordracht om de organisatie ervan in alle veiligheid te laten doorgaan en om het risico op besmetting te minimaliseren. Indien de komende dagen of weken de COVID-19-maatregelen wijzigen, zal de organisatie zich aanpassen.

- Het aantal deelnemers is beperkt en moet steeds in overeenstemming zijn met de richtlijnen van de Nationale Veiligheidsraad en het lokaal bestuur (op dit ogenblik maximaal 50) Wie wenst deel te nemen aan de activiteit moeten verplicht op voorhand inschrijven (naam, adres en telefoon).
- Het dragen van mondklappers is verplicht bij het binnenkomen en het verlaten van de zaal en bij iedere verplaatsing in de zaal (bv. voor toiletbezoek). Breng dus zeker zelf je eigen mondklapper mee en gebruik het correct (mond en neus bedekt). Afhankelijk van de op dat moment geldende aanbevelingen kunnen de mondklappers al dan niet worden afgezet eenmaal men op zijn plaats zit. Zij die dat wensen kunnen hun mondklapper uiteraard ophouden.
- Afstand houden: u moet een afstand respecteren van 1,5 m (op de parking, in de zaal). De stoelen zullen ook op de vereiste afstand opgesteld worden. Er worden geen dranken geserveerd en daarom zullen er ook geen tafels staan. Wie eigen (fris)drank wil meenemen kan. Er wordt geen pauze voorzien.
- Handhygiëne: de vereniging voorziet ontsmettingsgel aan de in- en uitgang, waarmee iedereen de handen ontsmet bij aankomst en vertrek. In de toiletten zijn ontsmettende zeep en papieren doekjes te beschikking.

***Bekijk moestuinieren als pure ontspanning en als bron van voldoening  
Tuinieren maakt een mens gelukkig!***

## In memoriam

- Op 4 september 2020 overleed de heer Rudi David, broer van bestuurslid Eric David en lid van onze vereniging. Hij onderhield ook het composteerparkje.



**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



### September: er is nog altijd werk in de tuin

De zogenaamde 'oogstmaand' mag dan wel voorbij zijn, toch is in september de oogst meestal nog overvloedig, waardoor een (groot) deel ervan moet verwerkt worden voor bewaring op (langere) termijn. Met één been in de tuin en met het andere in de keuken dus.

- Begin september en ook nog deze week heb ik het merendeel van de pompoenen (Uchiki Kuri, Butternut) geoogst voor hopelijk opnieuw een lange bewaring. In volle ontwikkeling staan pompoenen zo weelderig dat je haast niet weet waar uw voet te zetten, als je het onkruid dat er toch in slaagt het bladerdek te doorboren wilt verwijderen. Dit jaar is het tapijt nooit dicht geweven geraakt, zodat ik zelfs enkele pompoenen met zonnebrand had. Het was dus gemakkelijker om uit te maken wat er al kon geoogst worden voor direct gebruik of korte bewaring. Volgroeide pompoenen zijn immers niet noodzakelijk voldoende rijp voor lange bewaring (maart-april). Maatgevend om pompoenen voor lange bewaring te gaan oogsten is dat de schil hard is, maar vooral dat de stelen kurkachtig zijn (ze vertonen dan kleine scheurtjes). Snij de steel zo lang mogelijk af (tot aan de rank). Bij een (te) korte steel zal de houdbaarheid sterk verminderen.  
Waar en hoe bewaren?
  - o Plaats, na de oogst, pompoenen zo snel mogelijk binnen in een droge geventileerde ruimte (ideaal bij 10-13°C), Bij ons worden ze ondergebracht in een goed verluchte keldergang waar ze jaar na jaar goed bewaren.
  - o Bewaar ze in open kisten en stapel ze niet op elkaar (er moet voldoende lucht bij kunnen). Leg ze eventueel op een zachte ondergrond (stro).
- Ik heb begin augustus nog enkele rijtjes bonen geplant, direct in volle grond en goed vochtig gehouden met jutezakken tot bij de opkomst. Ze bloeien nu rijkelijk, de opbrengst zal afhangen van wat het najaar brengt. Ook vroeger geplante boontjes, die ik had laten staan voor zaadwinning, zijn na een rustpauze opnieuw beginnen bloeien.
- Eind augustus heb ik op het perceel van de gerooide vroege aardappelen zelf gekweekt plantgoed van winterbloemkool uitgeplant: de variëteiten Miracle en Corella, verkrijgbaar bij zaadhandel Van der Wal. Door verschillende variëteiten te planten hoop ik de oogst in het voorjaar te spreiden. De variëteit 'Miracle' is al vanaf midden maart oogstbaar, terwijl dit voor Corella pas het geval is vanaf half april.
- Volgroeide andijvie kan je bleken door de plant af te sluiten van alle licht zonder dat de bladeren beschadigd worden. Na een drietal weken zal de bittere smaak dan weg zijn en de andijvie kan gebruikt worden in salades. De eenvoudigste manier is een bord of een grote bloempot (het drainagegat wel afdekken), over de te bleken andijvieplanten te plaatsen. Kies hiervoor een droge dag en controleer de planten op de aanwezigheid van slakken. Een andere methode is de buitenste bladeren 'rond het hart' samen te binden.
- Hagen worden al eeuwenlang toegepast omdat ze tijdloos, mooi en veelzijdig zijn en daardoor in elke tuin toepasbaar. Vroeger waren ze vooral functioneel en werden ze gebruikt bij boerderijen als erfafscheiding maar ook als windkering om gewassen bescherming te bieden. Men gebruikte hiervoor gemengde hagen, die bestonden uit vooral inheemse struiken en bomen die goed groeien zoals haagbeuk (*Carpinus betulus*), beuk (*Fagus sylvatica*), meidoorn (*Crataegus monogyna*), veldesdoorn of Spaanse aak (*Acer campestre*) en liguster (*Ligustrum vulgare*). Door een trend die uit Engeland is komen overwaaien maakt men nu ook gebruik van hagen om (grotere) tuinen in te delen in zogenaamde 'tuinkamers'. Met deze gesnoeide formele hagen doet ook de architectuur zijn intrede in de tuin. Deze ruimtelijke indeling in kamers is niet alleen esthetisch maar ook praktisch wanneer men de verschillende functies van een tuin wil begrenzen, bijvoorbeeld om de speeltuin te scheiden van de bloemen- of groentetuin. Een tuin die zo is opgebouwd geeft niet in één oogopslag zijn geheimen bloot en nodigt uit tot wandelen en ontdekken. Hagen die nog flink uitgelopen zijn krijgen best voor eind september nog een snoeibeurt. Zo gaan ze mooi in vorm de winter in. Zelf moet ik nog een klimophaagje onder handen nemen en wat taxus bijknippen.



## HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

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

[ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE](mailto:ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE)

[WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE](http://WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE)

- De vrijgekomen percelen lenen zich uitstekend voor de najaarsteelten. En wat je zaait of plant moet je nu eenmaal onderhouden. Zo kan je tot diep in het najaar verse groenten oogsten. Het is wel belangrijk om een ras te kiezen, aangepast aan het seizoen (het woord 'winter' duikt dan ook vaak op in de naam, bv. wintersla, winterpostelein, winterspinazie, ...).
- Je kunt dus nu nog winterspinazie, winterpostelein, kervel, veldsla, ... zaaien in volle grond om wellicht nog voor de winter te oogsten. Onder beschutting (serre, koude bak) zal het zeker lukken. Kervel vraagt weinig zorgen (eenmalig wieden volstaat meestal) en bij de herfst- en winterteelt kan je over een langere periode oogsten. Gieten zal vanaf nu wellicht niet meer nodig zijn. Ik heb eind augustus al een rijtje spinazie en veldsla gezaaid en ondertussen flink onderhouden door te wieden en enkele regelmatige gietbeurten. Van de spinazie kunnen we binnenkort plukken, veldsla is een traagkiemer en heeft dus meer tijd nodig voor ze oogstbaar is. Ik heb gekozen voor een klein- of rondbladige variëteit veldsla 'Gala'. Dit ras is 'dagneutraal', waardoor je het in principe het jaar rond kan telen. Het is ook goed resistent tegen valse meeldauw en kan onder glas tot midden december gezaaid worden. Later in het najaar zaai ik ook nog spinazie en veldsla in de serre, na het opruimen van enkele tomatenplanten. Dit doe ik ook met kervel: het resultaat is schitterend, zo kan je hem buiten niet kweken.
- Wie van radizzen houdt, kan ook nu nog een teelt opstarten met herfstsoorten. Dun ze wel goed uit om nog grote knolletjes te krijgen. De keukenrapen en rammenas zijn uitgedund. Voor wie denkt dat het nu te laat is om keukenraapjes te zaaien: ik zou het nog wel riskeren!
- Wie het voor bekeken houdt in de moestuin, kan best op de lege percelen een groenbemester zaaien. Deze zorgt ervoor dat de bodem bedekt de winter ingaat, waardoor er minder uitspoeling van voedingsstoffen is en onkruid onderdrukt wordt. In het voorjaar, bij het afsterven of het inspitten van de groenbemester, wordt de bodem verrijkt met extra organisch materiaal. Of, zoals ik het in het 'Mijn Tuin' katern van Het Laatste Nieuws las:  
'Boost je bodem tegen de droogte!'
  - ' Wat je uit je tuin haalt, moet je er op een of andere manier ook weer instoppen, bvb. onder de vorm van compost (de sleutel tot succes) of een ander voedend mechanisme. '
  - ' Mulch, mulch, mulch! Onder een 'dekentje' van mulch (compost, stro, houtsnippers, bladeren, ...) bescherm je de bodem tegen slagregens, verzengende hitte en uitdrogende wind. Mulch houdt de bodem vochtig en remt de groei van onkruid. 'Groenbemesters helpen ons ook bij die taak. Mits een goede keuze, zijn het ook goede teeltwisselaars. Enkele aanraders:
  - **Haver** (*Avena sativa*) is een eenjarige plant uit de Grassenfamilie (Poaceae). Graangewassen staan bekend als goede teeltwisselaars. In de bioteelt krijgt haver de voorkeur op rogge omdat de bladeren breder en de stengels dikker zijn en de plant vlugger composteert. Een bijkomend voordeel van haver is dat het bevroert in de winter. Als we de haver in november met compost of korte stalmest bedekken, zal ze ook vlugger verteren dan rogge. Net als de andere graangewassen kan haver tot (half) oktober gezaaid worden. Een goede combinatie voor uitzaai tot (half) september is haver met wikke in een 50/50 verhouding (200 g haver samen met 200 g wikke per are).
  - **Wikke** (*Vinca sativa*) is een vlinderbloemige klim- en hechtplant. Wikke kan afzonderlijk gezaaid worden maar zal vrijwel altijd gecombineerd worden met rechte gewassen als haver, phacelia, boekweit, zonnebloem, ... . In al deze combinaties helpt ze mee om het onkruid te onderdrukken en luchtstikstof in de bodem vast te leggen.
  - **Phacelia** (*Phacelia tanacetifolia*) is een zeer goede teeltwisselaar en tevens bodemontsmetter. Het gewas groeit vrij snel en is daardoor een goede onkruidonderdrukker. Phacelia bevat ook veel celstof waardoor het humusgehalte in de bodem toeneemt en het kan stikstof uit de diepere grondlagen opnemen.
  - **Boekweit** (*Fagopyrum esculentum*) behoort samen met de zuring en de rabarber tot de duizendknoopfamilie (Polygonaceae). Als groenbemester is het een bijzonder geschikte teeltwisselaar en bodemzuiveraar en het is net als phacelia een uitstekende bijenplant. Een goed mengsel, ook voor kleine tuinen, is een combinatie van boekweit, wikke en phacelia.

## Fruitbomen vermeerderen door oculeren of schildgriffelen

### Waarom oculeren?

Als je fruitboom veel bloemen maar toch weinig of geen vruchten geeft, dan is de oorzaak wellicht een slechte bestuiving. Dan is het een goed idee om een tweede gelijkbloeiende variëteit op die boom te enten. Een fruitboom waarop meerdere rassen geënt zijn geeft meer kans op vruchten. Ook als je maar plaats hebt voor 1 fruitboom in je tuin, dan is deze methode van vegetatief (ongeslachtelijk) vermeerderen een leuk idee om verschillende fruitrassen op die ene fruitboom te hebben.

### Wat is oculeren?

Oculeren of schildgriffelen is een vermeerderingsmethode voor houtachtige planten. Het is een vrij eenvoudige vorm van enten. Bij het oculeren plaatst men onder de bast van een onderstam (of een jonge tak van een bestaande fruitboom) een knop, het 'oog' of 'schildje'. De onderstam/tak wordt T-vormig aangesneden en het oog van de gewenste variëteit wordt er ingeschoven, tegen het cambium, en toegebonden. Dit deeltje van het ras wordt op die manier verenigd met een worteldragende plant. In het volgend jaar gaat de knop uitlopen en groeit uit tot een tak van het gewenste ras.

### Tijdstip van oculeren

Men oculeert hoofdzakelijk vanaf midden juli tot begin (half) september en dit afhankelijk van het soort fruit (steenfruit in het begin van deze periode, pitfruit naar het einde toe). Dit artikel was dus beter verschenen in het maandblad van juli. Toch ga ik het nu nog wagen om op een laagstam Notarisappel, waarvan ik de weinige vruchten die hij geeft, ook niet echt smakelijk vindt, een tweede variëteit (Elstar) te enten. Al is het maar eens om te oefenen, want nog nooit vroeger gedaan.

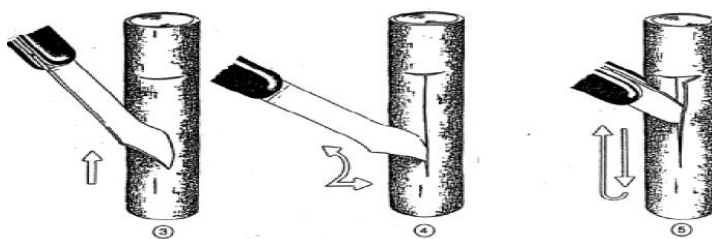
In de vermelde (zomer)periode is de cambiumactiviteit het hoogste, wat belangrijk is voor de vergroeiing van het oog met de onderstam/tak. De schors komt dan nog goed los omdat het cambium (deelweefsel onder de schors) nog gezwollen en actief is. Enten moet steeds gebeuren bij droog weer. Een periode van warm en zonnig weer is gunstig voor het goed lukken van de oculaties.

### Enthout voor het oculeren

Het oculatiehout moet met een scherp entmes gesneden worden van gezonde eenjarige scheuten, die goed belicht zijn door de zon. Bloemknoppen zijn meestal ongeschikt voor oculaties. Onmiddellijk na het knippen van de oculatiescheuten, moet men de bladschijven verwijderen om de verdamping grotendeels stil te leggen. Men laat de bladsteel zitten omdat het oculatieschildje dan gemakkelijker vast te houden is. Het afvallen van het bladsteeltje is ook een indicatie van een gelukte oculatie. Om de oculaties vlot te kunnen snijden moet men zorgen voor een vlijmscherp en schoon entmes. Voor beginners is het beter om eerst de "T" te snijden in de onderstam en daarna de oculatie.

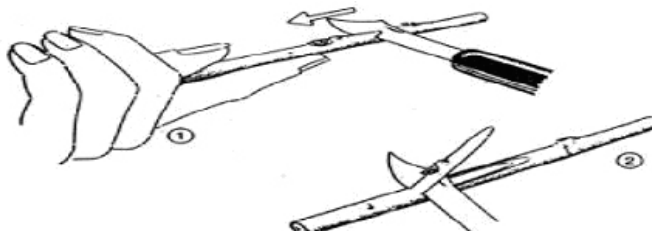
### Aansnijden van de onderstam

Maak op een goed bereikbare effen en propere plaats een T-vormige insnijding: een horizontale snede van ca 0,5 cm en een verticale snede van ca 2,5 cm. Met het spateltje aan het mes of met de snede van het mes, kan men vlot de schorslippen van de "T" losmaken.



### Snijden van de schildgriffel

De oculatiescheut waarvan de schildjes moeten gesneden worden, wordt eerst ontbladerd, waarbij men een stukje bladsteel behoudt. Verwijder de top van de oculatiescheut, want deze is te kruidachtig en de ogen zijn minder goed ontwikkeld. De beste bladknoppen zitten in het middendeel. Het ontbladeren en aansnijden van de

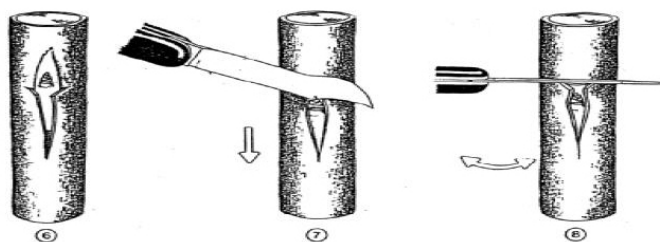


oculatie gaat het gemakkelijkst als de scheut omgekeerd wordt vastgehouden. Men snijdt dan onderaan de twijg een schorsreepje af van ongeveer 3 cm lang, voorzien van een goed ontwikkelde bladknop (oogje). Zorg ervoor dat het oogje zich ongeveer in het midden van het 'schildje' bevindt (vandaar de naam schildgriffel). Dit schorsreepje moet over de gehele lengte de cambiumlaag vrij hebben. Het mag slechts weinig of geen hout bevatten. Men bekomt dit laatste door het schildje zeer dun te snijden ofwel door het schildje iets dikker te snijden en dan het hout eruit te pellen.



### Plaatsen oculatieschildje op de onderstam

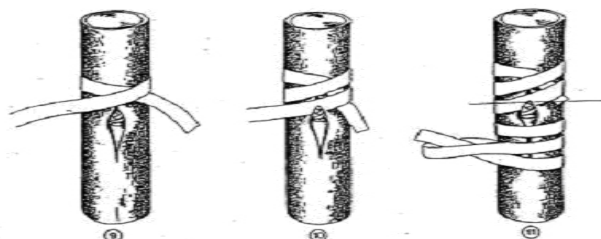
Neem het schildje bij de bladsteel vast en schuif het in de T-vormige wonde. Heeft men geen bladsteeltje dan gebruikt men het bovenste uiteinde van de schors om het schildje op zijn plaats te zetten. Men let erop dat het oogje steeds naar boven zit. Indien nodig, kan het schildje met het mes of de vinger zoveel mogelijk naar beneden geschoven worden. Snij vervolgens bovenaan de overtollige schors van het schildje af. De schors van het schildje mag niet hoger dan het bovenste van de "T" komen. Let er op dat het schildje niet op de grond valt, want dan worden de snijwonden vuil.



### Aanbinden van de oculatie

De oculatie wordt aangebonden met (speciale) flexiband of elastieke rubber, zodat het schildje goed aansluit op de onderstam. Zorg dat er geen snijwonden meer zichtbaar zijn (het oogje wel vrijlaten) en dat alles waterdicht afgesloten is.

Bij gebrek aan professioneel bindmateriaal, heb ik gele (schilders)afplakband gebruikt. Die kan je ook strak aanspannen en, om die te beschermen tegen regen, dek ik die af met wondafdekmiddel. Ik heb hetzelfde principe met succes al toegepast voor plak- of griffelentingen.



### Nazorg

Na drie tot vier weken kan men zien of de oculatie gelukt is. De enting is gelukt als de bladsteel geel van kleur is en bij aanraking afvalt. Blijft het steeltje stevig zitten dan is de oculatie mislukt. Men kan dit ook controleren aan de schors van het schildje dat nog mooi groen is. Indien raffia gebruikt werd voor het toebinden, dan moet deze na 14 dagen losgesneden worden, zodat insnoeren voorkomen wordt. Bij het gebruik van andere materialen is dat doorsnijden niet nodig. De rubberachtige flexiband komt na enkele weken vanzelf los. Als de knop in het volgend voorjaar uitloopt, wordt de nieuwe loot verticaal aan het onderstammetje vastgebonden, zodat een mooi recht boompje ontstaat. Boven de bindplaats wordt het onderstammetje afgeknipt. Later wordt het overtollige stuk boven het jonge lot geheel weggeknipt.

Bron: Houtwal.be (Guy De Kinder)

### Gespot bij de buren

Toen ik tijdens de zomervakantie van oppas was bij onze buren, die op vakantie waren, trok een peperplantje mijn aandacht. Zie foto hiernaast, toen nog wel in volle bloei en nog groene vruchten.

Chilipeper is de Nederlandse naam die gebruikt wordt om vruchten van het geslacht Capsicum van de nachtschadefamilie (Solanaceae) aan te duiden. De chilipeper is een veelgebruikte vrucht die door de aanwezige capsaïcine vele gerechten scherp van smaak maakt en in de volksmond vaak Spaanse peper wordt genoemd. Capsaïcine stimuleert de receptoren van onze tong, die gevoelig zijn voor hitte en pijn, waardoor het een branderig gevoel geeft. De hoeveelheid capsaïcine bepaalt de uiteindelijke scherpte van een chilipeper. De Scovilleschaal is ontworpen om een maat (waarde) te geven voor de scherpte van chilipepers.



De botanische naam van het afgebeelde plantje is Capsicum frutescens. Deze soort verschilt van de variëteit Capsicum annuum (hangende vruchten) door de opgerichte, gelige of witte bloemen en vruchten, die meestal met twee of meer aan de stengelknoppen staan. Het is een kruidachtige plant of kleine struik, die tot 2 meter hoog kan worden. De bladeren zijn afwisselend geplaatst, ovaal tot langwerpig en aan het uiteinde toegespitst. De bladschijf is 4 - 12 cm lang en 2 - 5 cm breed. De meestal smalle bessen zijn zeer scherp smakend door het hoge gehalte aan capsaïcine. De vruchten zijn onrijp groen, roomwit, paars of geel en worden oranje tot rood. Ze zijn tot 5 x 1 cm groot. De vruchten worden vers of gedroogd als geheel of in stukjes als smaakmaker verwerkt in gerechten en dranken.

Een chilipeper, die behoort tot dit geslacht, is Tabasco (*Capsicum frutescens* var. *tabasco*). Het bekendste product dat hiervan is afgeleid, is de tabascosaus. Tabasco is de enige soort chilipeper die niet droog is van binnen. Hoewel de Mexicaanse deelstaat Tabasco naar het product is vernoemd, werd tabasco voor het eerst verbouwd in Louisiana in de Verenigde Staten. De meeste tabascokweek vindt tegenwoordig echter plaats in Midden- en Zuid-Amerika, omdat de omstandigheden voor de plant daar gunstiger zijn.

### Tiki Tahi

Het zou een mooie naam geweest zijn voor een app. Veel mooier dan TikTok, vind ik, dat verdacht veel op Tik Tak lijkt, al is de bij jongeren zeer populaire sociale media-app niet altijd even onschuldig als het televisieprogramma. Sinds september vorig jaar is Tik Tak op Ketnet Junior aan een comeback begonnen. Gestart in 1981, bezorgde Tik Tak met rustige animaties (de tikkende klok, het kleurrijke dierenmozaïek, het danseresje) peuters en kleuters (en hun ouders) gedurende jaren rond etenstijd een 'zenmoment'.

Maar niet van dit alles, het gaat om een vetplantje, waar tot onze verbazing een zalmkleurige bloem op een vrij lange stengel te voorschijn kwam (vandaar de langgerekte foto).

Het wordt gekweekt door TikiPlant, een Nederlands familiebedrijf. Naast de veredeling van Chrysanten en Petunia's is TikiPlant zich ook gaan specialiseren in het veredelen van Aloë's en Kalanchoë's. Via klassieke veredeling proberen ze de goede en aantrekkelijke eigenschappen van verschillende ouders te combineren. Zo ontstaan mooie en minder ziektegevoelige planten in nieuwe kleuren (Kalanchoë's) en nieuwe bladvorm en bladtekening (Aloë's).

TikiPlant kweekt twee Aloë rassen: Tiki Tahi en Tiki Zilla, beiden uit eigen veredeling en familie van de bekende Aloë Vera. Aloë is een geslacht van bloeiende, succulente planten dat uit ongeveer vierhonderd soorten bestaat. Het natuurlijk verspreidingsgebied is beperkt tot Afrika: van Zuid-Afrika tot tropisch Afrika, en naburige gebieden zoals Madagaskar, het Arabische schiereiland en verschillende Afrikaanse eilanden. Het zijn dankbare planten waar u maanden (tot wel jaren) lang plezier van zult hebben. Ze houden van licht en kunnen in de zomer ook prima buiten worden gezet.



### Verzorging

De Aloë is een erg sterke plant en vraagt alleen een plaatsje met voldoende licht en zo nu en dan (niet te veel) water. Plaats deze gemakkelijke plant daarom op een lichte standplaats. In het voorjaar echter liever niet direct in de volle zon. Aloë's kunnen dan, net als wij na de winter, soms verbranden. Verder kunnen ze heel goed tegen kou en zijn ze vrijwel niet vatbaar voor ziekten of plagen. U kunt de planten vanaf 5°C ook perfect buiten gebruiken, in een pot of in de volle, maar wel goed drainerende grond.

Aloë's slaan in hun blad water op voor later gebruik. Geef de Aloë Tiki dan ook alleen water als de grond weer is uitgedroogd. Een goede manier om water te geven is door de plant in de kweekpot boven het aanrecht water te geven zodat overtollig water meteen kan weglekken. Zodra de pot weer zwaarder aanvoelt kan hij weer terug in de sierpot. In de winter hoeft u de plant maar heel af en toe een klein beetje water te geven (bijvoorbeeld eens in de maand).

Aloë Tiki heeft de eerste maanden geen extra voeding nodig, mits de plant genoeg zonlicht en water krijgt. Wilt u de groei toch stimuleren, geef dan ongeveer 20% van de aanbevolen hoeveelheid plantenvoeding, die op het flesje aangegeven staat. In de wintermaanden is extra voeding zeker niet nodig.

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