



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

TUINIERN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **juni 2022**
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

www.volkstuinengeraardsbergen.be



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Hofkeuring 2022

Dit jaar wordt er opnieuw een **hofkeuring** gepland:

- Bij de particulieren met een **tuin aan huis** op **woensdag 6, donderdag 7** en **vrijdag 8 juli** met volgende verdeling (onder voorbehoud van wijziging):
 - Woensdag 6 juli: Geraardsbergen, Overboelare, Goeferdinge, Zarlardinge, Everbeek
 - Donderdag 7 juli: Moerbeke, Galmaarden, Tollembeek, Viane
 - Vrijdag 8 juli: Lierde, Brakel, Ophasselt, Zandbergen, Grimminge, Schendelbeke, Onkerzele
- De hofkeuring op de **groepstuinen** zal doorgaan op **zondag 17 juli**.

Leden die niet wensen deel te nemen kunnen dit melden via ons e-mailadres: volkstuinten.gbergen@gmail.com

Volkstuinen Geraardsbergen en Fietskerk Onkerzele vinden mekaar tijdens 'Week van de Fiets'

Tussen 10 en 17 juli 2022 gaat in en rond de Kerk van Onkerzele het 3e fietsevenement door sinds deze kerk drie functies toegewezen kreeg: erediensten, studentenkerk tijdens blok, Fietskerk. Het thema dit jaar is "Cyclo-cross in Geraardsbergen door de jaren heen".

Tezelfdertijd wordt het pleintje voor de Kerk van zaterdag 25 juni t.e.m. vrijdag 29 juli tijdelijk heringericht door de Bouwdoos, een initiatief van Solva en de Stad Geraardsbergen, samen met de Onkerzeelse verenigingen. Vijf weken lang wordt het Onkerzeleplein getransformeerd van een verharde parkeerlocatie naar een bruisende, groene en gezonde ontmoetingsplek. De bewoners kozen zelf de invulling met onder meer een speeltoren, een sorteerhoek en een kruiden drive-in. Ook de vele activiteiten werden door hen bedacht en uitgewerkt.

Omdat de twee volkstuinparken van onze vereniging (Sint-Martensstraat en Sportkring) op het grondgebied van Onkerzele liggen, zal onze vereniging op het heringerichte pleintje een kleine bebloemingsactie rond een 'speciale' fiets opzetten. Op vraag van de bezoekers zullen we toelichting geven over de door de Bouwdoos geplaatste planten en verder is onze aanwezigheid ook een unieke gelegenheid om onze vereniging in de kijker te zetten.

Fietskerk Onkerzele biedt op hetzelfde moment, namelijk **10 juli**, een gezinsfietstocht aan van 25 km (13u30), een fietszegening (13u45), de ganse namiddag tentoonstelling in de kerk over het jaarthema, om 16u30 een panelgesprek met een aantal gewezen crossvedetten zoals Albert (Berten) Van Damme, Bertje Vermeire, Rudy De Bie, mogelijk vergezeld van een plaatselijk opkomende renster (Xaydee Van Sinaey), om te eindigen uiteraard met een receptie.

Tot en met 17 juli is de tentoonstelling in de kerk van Onkerzele steeds te bezoeken van 10 tot 17u. Ook de gezinsfietstocht blijft die week uitgesteld vanaf deze kerk.

Volkstuinen Geraardsbergen en Fietskerk Onkerzele verwelkomen u graag op onze **'Tuinhier' stand** op **10 juli van 13 tot 18u**.

Met dank aan Jules voor de toegestuurde tekst



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



Op de agenda na de zomervakantie

- **Vrijdag 16 september 2022 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen voordracht over '**De biologische teelt van gember en kurkuma**' door **Johan Moens** (Bio-moestuiniers).

Meer dan ooit worden wij er ons van bewust dat onze gezondheid belangrijk is én vooral zeer kwetsbaar. Het is dan ook belangrijk om aandacht te besteden aan een gezonde(re) voeding en leefstijlpatroon, ongeacht hoe jong of oud je bent.

Onze voordrachtgever **JOHAN MOENS** de Bio-moestuiniër, zal ons de kruiden gember en kurkuma beter leren kennen en ons op weg zetten om die zelf te kweken.

Hoe begin je aan de teelt van gember en kurkuma? Waar kunnen wij de wortelstokken bekomen en hoe laten we deze uitlopen? Hoe voorkiemen, wanneer oogsten, bewaren en verwerken in onze dagelijkse gerechtjes?

Om af te sluiten wordt er ook nog de mogelijkheid aangeboden tot proeven (2 euro pp., ter plaatse op de voordracht te beslissen).

Kurkuma is een sterk antioxidant, dat o.a. ook zorgt voor soepele gewrichten en ontstekingen in de darmwand voorkomt, ... Gember kan de opname van voedingsstoffen uit je darmen verhogen, houdt je suikerspiegel in balans, wordt gebruikt bij verkoudheid en griep om sneller te genezen en is ook een krachtige ontstekingsremmer.

Al deze eigenschappen moeten er ons van overtuigen om kurkuma en gember in onze keuken een vaste plaats te geven. Als we deze kruiden dan ook zelf kunnen kweken, houdt niets er ons nog tegen om er gebruik van te maken.

Zorg dat je er bij bent en breng gerust ook geïnteresseerde kennissen mee, iedereen is welkom!
We verwachten jullie talrijk.

- **Zondag 16 oktober 2022 vanaf 12u:** spaghettifestijn in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen. Kaarten hiervoor zullen aangeboden worden n.a.l.v. de hofkeuring, maar zijn uiteraard ook nog achteraf te verkrijgen bij de voorzitter André Depelseneer (054/41.19.06) of te bestellen via mail naar volkstuinten.gbergen@gmail.com. De betaling geschiedt dan via storting op onze bankrekening **BE86 9733 7216 1550**. Volwassenen betalen 12€, kinderen 6€. Een vegetarisch bord is mogelijk.
- **Vrijdag 18 november 2022:** nog te bepalen
- **Vrijdag 16 december 2022:** jaarafsluiter met voordracht en proeverij van diverse soorten koffie.

In memoriam

Op 25 mei 2022 overleed mevrouw Monique Vandesande, echtgenote van de heer Christiaan Bombaert een zus van Guy Vandesande, lid en gewezen bestuurslid van onze vereniging.

Op 28 mei 2022 overleed de heer Cesar Diericx, weduwnaar van mevrouw Marcellina De L'Auvre en lid van onze vereniging.

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

ILVO organiseert FOODfestival

Op **15, 16, 18 en 19 september 2022** - vier nazomerse dagen lang- viert ILVO (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en voedingsonderzoek) zijn 90ste verjaardag. Iedereen is welkom op de 'festivalweide' te Merelbeke-Melle, te midden van hun 200 ha proefvelden. Zij presenteren er **festILVO**, een uniek **FOODfestival** dat samen met de vele proevertjes ook het maakproces en de wetenschap erachter serveert.

Voor meer info verwijzen we u naar de website: www.festILVO.be



HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

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

ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE

WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE

Weldra de langste dag van het jaar al!

Wanneer u dit leest zal de langste dag kortbij zijn of al voorbij voor wie op de postbode moet wachten. In deze lange dagen met toenemend licht, veel zon en de soms pittige buien van de voorbije weken hebben onze groenten, maar helaas ook het onkruid, een boost gekregen. Na 21 juni neemt de groeikracht stilaan opnieuw af, zorg dus dat je groentetuin eind juni (bijna) helemaal vol staat.

De eerste échte oogst!

Natuurlijk hebt u al lang diverse slasoorten, spinazie, radijsjes, ... geoogst. Voor wie regelmatig een snuifje sla zaait blijft de oogst daarvan de ganse zomer gewoon doorgaan.

In plaats van de kleine rode snoepradijsjes heb ik nu zomerrammenas gezaaid. Meer bepaald de variëteit 'Ostergross Rosa', een roodschillige wortel met wit vruchtvlees, die best pittig van smaak is. Voor spinazie pas ik in de zomer, maar eind augustus/ begin september haal ik mijn pakje opnieuw boven. Via een uitwisselingsproject met ook een fervent zelfteler van plantjes ben ik nu in het bezit van enkele plantjes Nieuw-Zeelandse spinazie. Ooit heb ik dit zelf nog gezaaid, in lang vervlogen tijden. Maar om een of andere reden is die uit mijn assortiment geraakt. Mijn vrouw beweert dat het is omdat de smaak, die wel op spinazie lijkt, ons niet echt beviel. Maar nu dus toch opnieuw geplant, we zien wel of het nu een blijver wordt.

Nieuw-Zeelandse spinazie is een eenjarige plant uit de ijskruidfamilie (*Aizoaceae*). Het is dus geen familie van spinazie, die behoort tot de amarantenfamilie (*Amaranthaceae*) en o.a. verwant is aan ganzenvoet en melde. N-Z spinazie is een langzaam groeiende plant die goed tegen de warmte kan. De lange uitlopers krijgen driehoekige blaadjes: dik en vettig. Langs de stengels groeien ook de grote zaden. Het is een gezonde bladgroente, met veel vitamine C, vitamine A en B's en mineralen als kalium, calcium en natrium. Verder zitten er veel antioxidanten in, zoals carotenoiden. Die verminderen het risico op kanker, hartaandoeningen, de ziekte van Alzheimer, maculaire degeneratie (waardoor je uw zicht verliest) en verschillende andere aandoeningen. Omdat er ook wat oxaalzuur in zit, is het beter het blad even te koken of te blancheren. Verder bevat de groente veel water en veel vezels, maar weinig calorieën.



Maar dat even terzijde, nu terug naar de titel. Onze tuin is nu stilaan een grote groentewinkel geworden. Laten we even overlopen wat er zoal in de aanbieding is.

- Aan **erwten** in deze periode geen gebrek. Mijn begin februari voorgezaaide erwten (dop- en peul) en zowat een maand later uitgeplant zijn al kaal geplukt. De peulerwten geven nog een nabloei, het erwtenloof van de doperwten (variëteit Ceresa) gaat naar de kippen. Geen probleem want de later in volle grond gezaaide doperwten (Urbana) bloeien volop en vormen al peulen. De continuïteit is dus verzekerd.
- Bij nieuwe erwten horen **jonge worteltjes**. Dit jaar nog eens de variëteit Mokum gezaaid, wat ik een aantal jaren terug ook in de serre deed. Maar nu wel in de koude bak. De vingerdikke peentjes waren oogstrijp samen met de erwten. De meisjes hadden naast radijsjes (zie foto vorig maandblad) ook worteltjes (type Parijs) in een bloembak gezaaid. Op de foto een eerste oogst van 'Ronde Willy' van een paar weken terug. Zo kan het dus ook.
- Nu nog **jonge patatjes**. Geplant in de eerste helft van maart en gedurende een aantal weken afgedekt met vliesdoek, kan er nu, na 3 maanden, ook al een struikje uit om klaar te maken als jonge piepers met de schil gekookt of gebakken (als het om een krieltvariëteit gaat). Oogsten volgens gebruik, de rest kan gerust nog wat verder groeien.



- Eind mei ook al de eerste **courgettes** geoogst. Dat het zo vroeg al kon heeft alles te maken met het feit dat ik mijn koude bak heb verplaatst van het perceeltje met de jonge wortels naar dat van de courgettes.
- Sinds begin juni zijn zowel de **spitskolen** als de **broccoli's** oogstklaar. Gezaaid rond half februari en uitgeplant einde maart komt dit neer op een groeiduur van 60 à 70 dagen.
- Ook al een paar **(winter)preitjes** van een vinger dik geoogst voor gebruik in de soep. Al in de eerste helft van januari zaai ik in een isomobak een kleine hoeveelheid prei. Na opkomst verhuist de bak naar de veranda of de serre om dan eind april de 'penseeldikke' planten in volle grond uit te zetten. Ik gebruik daarvoor hetzelfde zaad (eigen gewin of nieuw) als voor de teelt van winterprei. Die zaai ik later in volle grond, wel onder bescherming van insectengaas.
- De laatste **asperges** en **rabarber** oogsten we tot de langste dag. Daarna laten we de planten met rust zodat ze opnieuw op krachten kunnen komen.
- De **boontjes**, direct gezaaid in volle grond begin mei, maar wel afgedekt met vliesdoek, zullen weldra bloeien. En dan volgen de peulen snel.
- **Knolvenkel**, geplant eind april, moeten we nu ook stilaan in de gaten houden.
- In de fruitafdeling waren (of zijn er nog) **aardbeien** à volonté, maar bij ons nu loopt het toch op zijn einde. Geen probleem want de **witte, rode en zwarte besjes, steekbessen en frambozen** nemen over. Kleinfruit is een heerlijkheid en dus ook een must in de (kleine) tuin. Wie plaats heeft voor enkele fruitbomen, kan nu wellicht **kersen** plukken en begin juli de **eerste pruimen**.

Salvia sclarea: de geurende muskaatsalie of scharlei

Muskaatsalie of scharlei is een plant uit de Lipbloemenfamilie (Labiatae of Lamiaceae) en een van de vele salviavariëteiten, waarvan wereldwijd circa 900 soorten in tropische, subtropische en gematigde streken voorkomen. Scharlei is als wilde plant inheems in Zuidoost-Europa en Zuidwest-Azië, waar hij groeit op droge, rotsachtige plekken.

Plantkenmerken

Scharlei is een tweejarige goed winterharde plant, die in het eerste jaar een rozet met behaard, eirond blad vormt. Als je met een loep de bovenkant van de bladeren bekijkt, kun je de oliecellen herkennen die de markante kruidige geur in zich dragen. Sommigen beweren dat hij naar mannezweet ruikt. Anderen vinden dat het om de geur van vers gesneden hooi gaat in combinatie met hars, die aan het aroma van de Griekse retsinawijn herinnert. In het tweede jaar verschijnen de kaarsachtige bloestengels. Ze kunnen tot 1 m hoog worden en zijn rijk vertakt met lichtpaarse lipvormige bloemen, die ca. 2,5 cm lang zijn en een bovenlip hebben die sterk naar beneden gebogen is. De opvallende steunbladen zijn roze, lila of wit, soms enigszins groen getint. Net als de andere saliesoorten worden de bloemen graag door bijen en hommels bezocht. Scharlei bloeit van juni tot augustus. De plant zaait zich vervolgens gemakkelijk uit, maar loopt ook vaak weer uit op de oude plant. Scharlei groeit het beste op een zonnige plaats in droge, goed doorlatende grond.



Gebruik

Van deze sierlijke salie zijn zowel de bladeren als de bloemen te gebruiken. Ze geven een bijzonder aroma aan het gerecht. De bloemen zijn rauw eetbaar en lekker door de sla of in de thee; het blad geeft rauw, gebakken of gekookt een sterke, warme, aromatische smaak en geur aan (vlees)gerechten. In Frankrijk worden enkele vleesmaaltijden ermee op smaak gebracht. De bladeren kunnen worden gedoopt in beslag en gebraden worden tot verrukkelijke beignets! In Duitsland is de scharlei dan weer eerder gekend als smaakmaker voor de muskadellenwijn. Bierbrouwers versterken ermee de smaak van hun bier. Maar ook in andere dranken en in parfums wordt er wel eens wat scharlei gedaan.

Aan deze, reeds bij de Oude Grieken gekende en gecultiveerde plant, werden allerlei heilzame eigenschappen toegeschreven. Deze eigenschappen zijn vergelijkbaar met de *Salvia officinalis*: krampstillend, dus goed voor de spijsvertering, kalmerend, Zo zouden de bladeren ook kalmerend werken bij allerlei huidaandoeningen. Homeopathische en phytotherapeutische scharleipreparaten worden gebruikt bij acne, snijwonden, hoofdroos, ontstoken huid, zweren, hoge bloeddruk, krampen, aandoeningen van de luchtwegen.

Ook mentaal zou de scharlei rust opwekken en werd het dus gebruikt bij depressies, stress en angststoornissen. In de oudheid gebruikte men scharlei al om de stemming te verbeteren door de damp van de bladeren te inhaleren. Daardoor zou ook de creativiteit en het positieve denken gestimuleerd worden. In tegenstelling tot de bekende tuinsalie (*Salvia officinalis*) is hij niet toxisch.

De etherische olie wordt gewonnen door waterdampdestillatie van bloemtoppen en bladeren. Het is een kleurloze tot lichtgele olie met een zoete nootachtige geur. Scharlei werkt bloeddrukverlagend en mag niet worden gebruikt tijdens de zwangerschap.