



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

# TUINIEREN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **oktober 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](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com)

[www.volkstuinengeraardsbergen.be](http://www.volkstuinengeraardsbergen.be)



PB-PP  
BELGIE(N) - BELGIQUE

## Volgende activiteiten

- **Vrijdag 18 november 2022 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen voordracht over '**Fermenteren met kruiden**' door **Sabine De Coninck**.

Fermenteren, wat zegt u, een hype? Fermenteren is al eeuwenoud. Eigenlijk is het meer aanwezig in onze dagelijkse voeding zonder dat we dit beseffen. Denk maar aan yoghurt, wijn, bier, ...

Maar er is meer: groenten fermenteren is helemaal terug. Met een glazen pot, verse groenten en wat zout maak je zelf lekkere vitaliserende voeding. Gefermenteerde voeding is een snelle, goedkope manier om je lichaam energie te geven

Fermentatie is daarnaast ecologisch verantwoord: je verspilt geen voedsel en verbruikt doorgaans geen energie, omdat de fermentatie automatisch gebeurt door bewaring op een koele plaats zoals de kelder. Nog voordelen zijn minder transport en meer herbruikbare verpakkingen.

In deze voordracht krijgen jullie talloze tips en trics om groenten, op smaak gebracht met lekkere kruiden, te fermenteren. Iedereen welkom, inkom gratis.

- **Vrijdag 16 december 2022 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen **speciale vormingsavond** met als thema de '**Koffiegeschiedenis**' door **Femke Paulussen**, gevolgd door een **proeverij van diverse soorten koffie**.

Met de naderende feestdagen mag het er al eens wat luchtiger aan toe gaan. Daarom deze vormingsavond, die in twee delen verloopt.

In een eerste gedeelte zal auteur Femke Paulussen ons de complete koffiegeschiedenis uit de doeken doen op basis van het boek '**Koffie, van brander tot barista!**' Dit boek vloeide voort uit een erfgoedproject rond koffie, dat het Centrum voor Agrarische Geschiedenis Leuven opzette met verschillende partners. Van bij de plant tot in het kopje zullen we ondergedompeld worden in dit cultureel erfgoed.

In het tweede deel van de avond gaan we over tot een echte koffie-tasting, net zoals bier en wijn of thee kunnen worden geproefd! Helena Loyen van het koffiebedrijf Kothé zal ons 5 koffies voorstellen en uitgebreid laten proeven.

De deelnemers zullen die avond ervaren dat koffie verbeelding is, dat koffie verbinding is, maar ook dat koffie echt erfgoed is!

- Om praktische redenen vragen wij aan hen, die deze bijzondere avond willen bijwonen en ook proeven, zich vooraf in te schrijven via mail naar [volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com), en dit tot uiterlijk 9 december. Dit laat ons toe om het aantal tijdig door te geven aan de verantwoordelijke van het koffiebedrijf. Voor het proeven van de 5 koffies vragen wij een tegemoetkoming van 5 euro.

## Bericht aan de leden van de groepstuinen

Aan de leden, die volgend jaar hun perceel niet verder wensen te gebruiken, vragen wij om dit zo snel mogelijk te melden. Dit gebeurt bij voorkeur telefonisch bij de voorzitter André Depelseneer (054/411906). U kunt natuurlijk ook de tuinverantwoordelijken aanspreken of een mailtje sturen naar: [volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com).

Het spreekt voor zich dat het perceel in onberispelijke staat (geen onkruid, geen afval, ...) moet achtergelaten worden. Het bestuur dankt u voor uw medewerking.



## 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



### Groepsaankoop van witloofwortelen en substraat om zelf champignons te kweken

Net als vorig jaar organiseren wij voor onze leden een groepsaankoop van witloofwortelen. Dit jaar is er ook de mogelijkheid om substraat voor het zelf telen van champignons te bestellen. Dit zijn de voorwaarden:

- Aankoop van witloofwortelen (ras F1 Manoline), verpakt in een **netzak van 10 kg** (ong. 60 wortels), aan **9,00 € per zak**. Tevens hebt u de mogelijkheid om een **forceerbak** (60 x 40 x 44 cm) met deksel en watertoevoerbuïs te bestellen aan **33,00 €** per bak.
- Aankoop van substraat voor het zelf kweken van bruine of witte champignons, beschikbaar in **kit van 8 kg** (+ dekgrond), aan **14,00 € per kit** of in **balen van 20 kg** (+dekgrond) aan **23,00 € per baal**. Indien u dit substraat bestelt, gelieve dan duidelijk te vermelden of u bruine of witte champignons verkiest. Een handleiding met de werkwijze voor de opstart van het pakket wordt u bezorgd.
- **Bestellen** gebeurt bij voorkeur via mail naar [volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com) of via telefoon naar het nummer 054415950 en dit **tot en met 13 november**. De levering aan onze vereniging gebeurt in de loop van de week van 21 november (exacte datum vooraf niet gekend). Daarom voorzien we de **afhaling** door onze leden **op vrijdag 25 november** op het adres: **Watermolenstraat 115 te 9500 Geraardsbergen (Zarlardinghe)**. Voor wie dit niet lukt, gelieve een afspraak te maken via mail of telefoon.
- **Betaling** kan **uitsluitend vooraf op** ons rekeningnummer **BE86 9733 7216 1550**.

### De herfstbloeiers nemen over

De dagen worden nu merkbaar korter en langzaam maakt de tuin zich op voor de winter. Toch hoeft de tuin in oktober niet saai te zijn. Juist nu kunt u nog genieten van bloeiende planten en heesters in de meest fantastische kleuren. Sommige planten vallen op door hun blad, andere hebben prachtige bloemen of kleurrijke siervruchten. Zo kunnen allerlei hulstsoorten, sierappels, bottelrozen, sneeuwbes en kardinaalsmuts uw tuin in het najaar een kleurrijke boost geven. Typische herfstbloeiers zoals sedum, herfstkrokussen, herfstchrysanthen, herfstaster, herfstanemonen, ... nemen nu over van de zomerbloeiers.

Maar onze knolbegonia in pot (hiernaast op de foto naast herfstasters) wil nog niet wijken. In 'normale' jaren is hij over zijn hoogtepunt heen midden september. Nu staat hij mooier dan in volle zomer, toen het erop aankwam de plant in leven te houden.

### Laat het gras maar groeien

Als het later op het jaar nog nodig is om het gras te maaien, dan doe je dit best niet meer zo kort als in de zomer (ongeveer 4 cm). Het gaat beter wat langer (6 cm) de winter in, zodat het mos minder kans krijgt om zich te ontwikkelen eens de groei van het gras stilvalt (bij een temperatuur onder 6°C). Mos blijft wel doorgroeien tijdens de winter en des te beter naarmate het meer licht krijgt.

Afgevallen bladeren, die blijven liggen na het maaien, worden best verwijderd. Zo voorkom je dat er een 'bladerpak' ontstaat, waaronder het gras verstikt en afsterft. De afgevallen bladeren kan je verzamelen in een simpele 'korf' (vier palen en een stuk kippengaas) waar het na verloop van tijd verteert. Je kunt het ook aanbrengen tussen de rijen groenten die in de tuin overwinteren (prei, kolen, ...) of naar de border verwijzen. Bladeren in de border mogen wel blijven liggen. Ze vormen een goede bescherming tegen de vorst en zullen verteren en op die manier de bodem verrijken. Onverteerd bladafval kan je eventueel verwijderen in het voorjaar, al doe ik dat zelf nooit.



## Zorg nu voor kleur in de lente

Het najaar is het perfecte moment om te beslissen welke kleuren de tuin in het voorjaar mogen opfleuren. Bloembollen zijn niet alleen een lust voor het oog, maar maken het voorjaar ook een stuk gezelliger. Ze vrolijken de hele tuin op en zijn de voorbode van de lente. Een fijne opsteker na de sombere winterse dagen.

Het is vooral leuk wanneer in de tuin verschillende bloembollen na elkaar gaan bloeien. Vanaf januari kun je dan maandenlang kleur in de tuin hebben totdat de vaste planten het overnemen. Om de meer bekende even op een rijtje te zetten: in januari-februari de sneeuwkllokjes (*Galanthus*), in februari-maart de krokussen (*Crocus*), in maart-april de narcissen (*Narcissus*), hyacinten (*Hyacinthus*) en blauwe druif (*Muscari*), in april-mei de tulpen (*Tulipa*). Een allesbehalve volledige opsomming, want er is voor elk wat wils.

Waarom nu planten? Voorjaarsbloembollen moeten in de herfst worden geplant omdat ze een koude periode nodig hebben om in het voorjaar tot bloei te komen. Voorjaarsbollen kunnen van september tot december in de grond, maar wel voordat de eerste vorst optreedt. Je plant de bollen best zo snel mogelijk na aankoop. Als je ze nog even moet opslaan, zorg dan dat ze droog en koel (tussen de 10° en 15°C) bewaard worden.

Waarop letten bij het planten?

- Veel voorjaarsbloeiende bloembollen staan graag in volle zon of halfschaduw. Maar eigenlijk groeien ze bijna in elke omgeving, mits er een goede afwatering is (bloembollen gaan rotten wanneer ze lang in het water staan). Houd daar rekening mee bij de keuze van de plaats.
- Indien nodig kan je de aarde vooraf losmaken met een spade, dit maakt het planten met een bollenplanter gemakkelijker. Maak een putje met de gewenste diepte, afhankelijk van de hoogte van de bol. Leg de bloembollen op de juiste manier in het plantgat en vul het gat met de uitgegraven aarde.

Wellicht de meesten onder ons passen bloembollen toe als meerjarige beplanting. De geplante voorjaarsbollen blijven na de bloei in de grond zitten en krijgen rustig de tijd om af te sterven en zich ondergronds voor te bereiden op een volgend groeiseizoen. Veelal maken deze voorjaarsbollen onderdeel uit van een bestaande meerjarige beplanting zoals een vasteplanten-, heester- of rozenborder. Deze voorjaarsbollen volgen dus dezelfde cyclus als vaste planten. Voorjaarsbollen die geschikt zijn voor deze meerjarenbloei zijn onder andere sneeuwkllokjes, krokussen, narcissen-, tulpen- en hyacintencultivars. Sommigen hebben zelfs nog iets meer te bieden, doordat ze als bijkomend voordeel hebben dat ze zich uitbreiden. Denk maar aan sneeuwkllokjes en krokussen in gazons en grasbermen, waar ze zelfstandig kunnen fungeren.

Bloembollen kunnen ook ingezet worden als eenjarige om een massaal kleureffect te creëren. Denk daarbij aan bloemperken met een opeenvolgende bloei van krokussen en tulpen, aan zeeën van blauwe druifjes of aan lange linten met grootkronige narcissen. Vooral bloembollen met sprekende kleuren (rood, geel, blauw) zijn voor dit doel geschikt.

## Vorstgevoelige planten oogsten

Oktober is nog steeds genieten van alles wat de groentetuin ons te bieden heeft. In deze periode van het jaar oogsten we stilaan alle vorstgevoelige vruchten (pompoenen, courgettes, bataat, ...), ruimen we de vrij gekomen percelen op en zaaien we al dan niet nog een groenbemester (alleen granen, bv. snijrogge komen nu nog in aanmerking). Grondbedekking helpt om de grond te laten herstellen tijdens de komende winter.

- Tip: Als u goudsbloem in de tuin hebt, dan houdt hij zichzelf in stand, tenminste als u in het najaar laat betijen. Bij het opruimen van de oude verdroogde planten schud ik de resterende zaden eraf. De jonge plantjes die hieruit ontstaan ontwikkelen zich tussen de groenbemester of vormen een bedje op zich. Goudsbloem verdraagt lichte vorst. Samen met Afrikaantjes (vorstgevoelig) zijn het goede bodemontsmeters.

Blijven voorlopig in de tuin: knol- en bleekselder, sla, boontjes, roodlof, andijvie, bietjes, knolvenkel, .... Het is wel aangeraden om het weerbericht te volgen, zodat je bij voorspelde nachtvorst de nodige voorzorgen kunt nemen: de planten en groenten naar binnen halen of (nog even) voor bescherming zorgen (noppenplastic, vliesdoek, jute zakken, stro, bladeren, ...).

## De overblijvers

Prei, spruiten, savooi- en boerenkool, groenlof, winterrammenas, ... brengen de winter in de tuin door. Ook schorseneren en pastinaak kunnen tot in het voorjaar blijven staan, ze zijn pas vanaf november/december op hun lekkerst. Pastinaken krijgen net als spruiten en aardperen een zoetere smaak na een vorstperiode (zetmeel wordt omgezet in suikers).

Dit jaar heb ik enorm veel last van de melige koolluis, dit vooral op spruit- en savooiekool.

De melige koolluis (*Brevicoryne brassicae*) is 2-2,4 mm lang, grauwgroen en bedekt met een lichtgrijze poederachtige substantie. De luizen vermeerderen zich zeer snel, waarbij aan de onderzijde van het blad steeds nieuwe kolonies worden gevormd. In september verschijnen er gevleugelde mannetjes en na paring begint het wijfje met het leggen van de glanzend zwarte wintereieren. De met koolluis bezette bladeren worden bobbelig, krullen vaak om en vertonen lichtgele tot paarsachtige vlekken. De luizen kunnen ook onder de buitenste blaadjes van de spruitjes zitten. Hierdoor worden

spruitjes vettig en vies. De eerste luizen kunnen al vroeg na het uitplanten worden waargenomen, waardoor een aantasting dan al tot schade in het gewas kan leiden.

De melige koolluis overwintert als ei op kruisbloemigen. Na enkele ongevleugelde generaties komen in mei de gevleugelde jonge luizen, die zich op de jonge koolplanten vestigen. Deze luizen brengen ongeslachtelijk jonge luizen voort en vormen kolonies. De generatieduur kan variëren van 8 tot 40 dagen. Het weer heeft grote invloed op de generatieduur en daarmee op het aantal generaties. Is het koud en nat weer, dan zullen er minder gevleugelde luizen zijn. Bovendien sterven er ook veel luizen door de regen.

Professionele telers gebruiken gecoate zaden of behandelen de planten met een chemisch middel. Dit werkt voor de meeste teelten en gewassen lang genoeg. Voor spruitkool zullen vanaf augustus nog extra behandelingen nodig zijn. Een bestrijding moet dan worden overwogen met het specifieke middel tegen luizen waarmee de meeste natuurlijke vijanden van de melige koolluis in leven blijven.

Voor een eventuele gelijktijdige bestrijding van koolvlieg, koolrups en melige koolluis kan gebruik worden gemaakt van middelen die tegen de drie soorten insecten werken, maar ook van combinaties van specifieke middelen. Dit heeft wel tot gevolg dat de natuurlijke vijanden van de luis (sluipwespen, galmuggen, gaasvlieglarven en larven van lieveheersbeestjes) ook zullen worden gedood.

### **Witloofwortels rooien**

Vanaf begin oktober tot eind november kunnen witloofwortels worden gerooid. Indien u rooit als het loof nog frisgroen is, laat dan de wortels met blad nog enkele dagen liggen. Stapel de wortels dakpansgewijze en bescherm ze tegen wind en zon door er bv. een jutezak over te leggen. Tijdens die rustperiode halen ze nog reservevoedsel uit de bladeren. Als er later meer sleet op het loof komt kan je onmiddellijk na het rooien inkuilen of de wortels zo koel mogelijk bewaren, in afwachting van...

Het loof tot 2 à 3 cm van de wortel afsnijden en inkuilen op de manier zoals u het beste uitkomt: in container (hoge bak, emmer, ton) of in volle grond. Zorg voor een plek van min 10 °C (kelder, kruipruimte, garage, ...) waar er geen licht (maar wel lucht) aan de kropjes kan. Afhankelijk van de temperatuur kan je al na een maand oogsten.

### **Zaaien en planten**

Zaaien kan nu alleen nog onder beschutting: in de serre of in een koude bak. De groenten die ik ook vorige maand al vermeld heb komen hiervoor in aanmerking: spinazie, veldsla, kervel, ...

En buiten? De winteruien en herfstlook, waarover ik het had in vorig maandblad, gaan wellicht nog deze week in de grond. Ik heb dit jaar ui voorgezaaid in bloembakken, echter geen zaad van een typisch winterui ras zoals Radar bv. Maar wel eigen gewonnen zaad uit vorig jaar gekweekte ajuinen, ook al eigen zaad: kruising van Rijnsburger type met rode ui (volgt u nog?). Het wordt dus een experiment, want het is allesbehalve zeker dat een Rijnsburgertype de winter kan overleven.

Wie nu niet kan planten (bv. wegens te nat in de winter) kan in het voorjaar lentelook planten. Hier gaat het dan om de roze look. De roze tint vind je enkel terug op de teentjes, waardoor het dus niet altijd gemakkelijk is om roze van witte look te onderscheiden. Hij vormt mindere volumineuze bollen dan de herfstlook, maar die kunnen wel langer bewaard worden. Een ander belangrijk verschil is dat de rusttijd vóór het kiemen groter is, waardoor hij slechts kan beginnen kiemen vanaf december. In de mediterrane gebieden kunnen ze die dan al met succes op een goede oogst planten; bij ons lukt dat niet meer en wordt het wellicht maart voor hij in de grond geraakt.

Indien je in het voorjaar asperges wil aanplanten kan je nu al het bed klaarmaken. Asperges vragen een goed voorbereide grond met veel organisch materiaal, die goed doorlatend is. Ze groeien het best op neutrale tot licht kalkrijke grond. Graaf op de noord-zuidas een greppel van 70 cm diep en 90 cm breed. Leg de aarde aan beide zijden van de greppel. Maak de bodem nog eens zeker 10 cm diep los met een spitvork. Meng een flinke hoeveelheid stalmest en compost door de uitgegraven aarde. Reken op ruim een halve kruiwagen per vierkante meter. Vul de greppel met de uitgegraven aarde, compost en mest.

### **Gezonde groene tomaten laten narijpen**

Gezonde buitentomaten zult u buiten wellicht niet meer hebben na de regen in september. Vanaf nu en zeker naar het einde van de maand toe kunnen er ook in de serre al frisse nachten voorkomen, waardoor de rijping van de resterende tomaten kan stilvallen. Om te voorkomen dat volgroeide groene tomaten verloren gaan kunt u ze beter plukken en binnen laten narijpen. Zo versnelt u de rijping en tevens maakt u plaats vrij in uw serre om eventueel een andere groente te zaaien of planten.

Let wel!: groene tomaten die u laat narijpen zijn minder lekker dan eetrijp geplukte tomaten, maar voor saus en soep zijn ze zeker nog goed.

- Pluk de vruchten 1 per 1 of knip met een snoeischaar de volledige tros af.
- Leg de geplukte tomaten in kartonnen of houten kistjes. Probeer slechts één laag tomaten te leggen in die kistjes, zodat u een goed zicht hebt op de vruchten waarmee het mis gaat. Die verwijder je natuurlijk.
- Trosstelen met aantasting van Phytophthora geven meestal zieke vruchten na het rijpen. Vooral bij een beginnende aantasting van de plaag is er later veel uitval!

- Pluk bij voorkeur met steeltjes en leg de vruchten met de steel omlaag (bij tomaten van het Roma-type lukt dat natuurlijk niet). De bovenkant van de tomaten (steelzijde) is steviger van structuur dan de onderzijde. Vruchtstelen kunnen andere vruchten kwetsen, ga dus voorzichtig te werk. Kleine pruimtomatjes of snoeptomaten mogen zonder steel geplukt worden.
- Sorteert de vruchten op rijpheid zodat de rijpste vruchten bij elkaar liggen. Beschadigde vruchten verzamelt u afzonderlijk om ze zo snel mogelijk te verwerken.
- De groen geplukte tomaten mogen zowel redelijk warm of eerder koel (kelder) bewaard worden, maar niet in de zon. Indien ze voor een raam staan dan beschermt u ze met een krantenblad tegen de zon. U kunt ook enkele groene tomaten samen met een rijpe appel in een broodzak doen, zodat het rijpen sneller gaat. De aanbevolen bewaartemperatuur van groen geplukte vruchten die u lang wil bewaren is 6 tot 16°C. In een bewaarruimte van 16 tot 18°C zijn groene vruchten die onderaan een beetje geel of rood kleuren na ca 1 week eetrijp.
- Rijpe vruchten bewaart u best niet in de koelkast, omdat ze dan hun lekkere smaak verliezen (in een ruimte van 12 tot 16°C is ideaal).
- Vooral vruchten die weinig water bevatten bewaren goed. Van de kerstomaten bewaren de minipruimtomaten (snoeptomaten) zoals 'Jujube Cherry' en 'Sprite' het best. Laatrijpende tomatenrassen (zoals o.a. 'Longkeeper', 'Kellogg's Breakfast', 'Earl's Faux' en 'San Marzano') bewaren beter dan vroegrijpende rassen. Goed volgroeide groene tomaten kunnen soms tot begin januari bewaard worden. Controleer uw bewaarde tomaten regelmatig.

Bron: nieuwsbrief 'FruitABCtips' (Guy De Kinder)

### Hebt u ook al noten verzameld?

Enkele winderige dagen in september deden de, dit jaar vroeg rijpe en grotere, noten snel afvallen. Wij hebben onze voorraad aan walnoten al binnen. Bosduiven, kraaien en eksters zijn nu dagelijkse bezoekers om de resterende noten op te ruimen. Ook de schapen kraken er al eens eenje. Gelijk hebben ze, want wal- of okkernoten, maar ook hazelnoten en de noten van de tamme kastanje, zijn rijk aan plantaardige eiwitten, onverzadigde vetzuren, vitaminen (B, E, ...) en mineralen (o.m. veel calcium, fosfor, kalium, magnesium en zink, ...). Ze hebben een gunstige invloed op de 'slechte' LDL-cholesterol.

- Het omhulsel bij wal- of okkernoten (*Juglans regia*) is een bolster. In onrijpe toestand is de bolster groen en bevat ze veel kleurstof. Rond het eetbare deel zit een harde schaal. Je kunt beter geen noten plukken, maar best wachten tot de bolster openspringt en de noten op de grond vallen.
- Verzamel de afgevallen noten in lage (houten) kistjes en laat ze nadrogen op een luchtige (warme) plaats (bv. een zonnig terras). Goed gedroogde noten zijn bijna een jaar bewaarbaar. Raap ook de beschimmelde (zieke) noten op en vernietig deze om infectie volgend jaar te voorkomen. Daarvoor heb ik bondgenoten, zoals je hoger al kon lezen.
- Walnoten passen goed in middelgrote en grote tuinen omdat de bomen nogal groot worden. Vooral zaailingen worden heel groot, zoals dat bij ons op de boomgaard het geval is. Ze zijn pas laat vruchtbaar en zijn soms vatbaar voor vervelende schimmelziekten. Kies daarom voor het aanplanten van een nieuwe boom een gezond, geënt walnotenras en plant op een lichtvochtige grond, dan kan je na 3 jaar al noten rapen. De maanden november en december zijn de beste maanden om bomen te planten.
- Aanbevolen walnotenrassen zijn o.a. *Juglans regia* 'Axel', 'Broadview', 'Buccaneer', Coenen, Drjanovski, Hansen, Nr. 16, Plovdivski, Proslavski, Rita, Rote Donaunuss (Rode Donaunoot), Saturn, Wonder von Monrepos.

Een kleine tuin? Niet getreurd, kies dan voor het ras 'Mini Multiflora nr 14', een zelfbestuivend ras dat maar 1,5 tot 2 m hoog wordt, of het ras 'Westhof's Dwarf' (wordt ongeveer 3 m hoog).

- Snoeien doe je nu best niet meer en zeker ook niet in de winter. De zomermaanden (juni – augustus) zijn hiervoor het meest geschikt omdat er dan geen gevaar is op 'bloeden' (overvloedig sapverlies). De wonde heelt dan ook het best.

Bron: FruitABCtips (Guy De Kinder)

- Hazelnoten zijn harde vruchten van de hazelaar (*Corylus avellana*), een boom of grote struik uit de berkenfamilie (*Betulaceae*). De nootjes zijn 1,5 tot 2 cm groot en eivormig. Ze zijn te verzamelen vanaf half september tot begin oktober. Hazelnoten hebben onder de schaal een bruin vliesje. Om dit weg te halen kan je ze roosteren op een droge pan tot het vlies donker is. Als je ze dan stevig tegen elkaar wrijft lost het vliesje vanzelf.
- Tamme kastanjes zijn de vruchten van een boom (*Castanea sativa*) of grote struik van de beukenfamilie (*Fagaceae*). De bladeren zijn langwerpig en getand. Tamme kastanjes hebben een bolster met veel lange en fijne stekeltjes, zoals een egel. In de bolster zitten soms wel drie noten. Deze eetbare kastanjes zijn niet helemaal rond, maar hebben een platte kant en een puntje met een wit pluimpje (zie foto).



- Noten van de wilde kastanje of paardenkastanje (*Aesculus*) zijn niet eetbaar. Paardenkastanjes herken je aan de grote bladeren in de vorm van een hand met vijf à zeven 'vingers'. Ze hebben een bolster met korte stekels, die niet zo erg prikken. In de bolster zit maar één kastanje, die helemaal rond is.



## 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)

### RECEPTEN gember en kurkuma (met dank aan Johan Moens)

- **Gembermelk** (tegen verkoudheden)
  - 1 koffielepel (kl) versgeraspte gember en 200 ml melk samen aan de kook brengen en dan 5 minuten laten trekken
  - Zeven mag, maar je kunt de gember ook mee opeten
  - De scherpe smaak met honing verzachten mag.
  - Meermaals per dag drinken.
- **Gembersiroop** (tegen nekpijn en verstopte neus)
  - 2 kl versgeraspte gember, 100 g bruine suiker, 2 kruidnagels
  - Geraspte gember 30 min koken in 200 ml water
  - Suiker + kruidnagel toevoegen
  - Even laten rusten
  - Van deze siroop neem je 1 kl verschillende keren per dag
- **Slaapdrank** (bij inslaap- en doorslaapproblemen)
  - 4 schijfjes verse gember, 1 kl venkelzaadjes, ½ kl kardemom, 1 kl kurkumapoeder, honing, melk
  - Doe alles in een kom en overgiet met hete melk
  - 5 min laten trekken, zeven, honing toevoegen naar smaak en drinken voor het slapengaan
- **Opgelegde komkommer**
  - Komkommers in schijfjes of blokjes snijden en in propere potten doen.
  - 630 g suiker, 100 g zout, 750 ml naturazijn, ½ kl kurkuma, ½ kl selderijzout, ½ kl colmans mosterd
  - Alles al roerend aan de kook brengen en warm over de komkommers gieten
  - Potten onmiddellijk afsluiten
- **Amerikaanse ui**
  - Uien in schijfjes of blokjes snijden en in propere potten doen.
  - 3 tasseb suiker, 1/3 tas zout, 3 tassen natuurazijn, ½ tl kurkuma, ½ tl selderijzout, ½ tl colmans mosterd.
  - Alles al roerend aan de kook brengen en warm over de uien gieten
  - Potten onmiddellijk afsluiten
- **Pickels**
  - 2 kg gemengde groenten: bloemkool, komkommer, courgette, uitjes, worteltjes, enz.
  - 10 g kurkuma, 20 g gemberpoeder, 20 g gemalen mosterdzaadjes, 20 g maïzena, 200 g suiker, 1,5 l natuurazijn
  - Groenten in kleine stukken snijden en 24 u pekelen in zout water (100 g zout op 1 l water)
  - Alle ingrediënten in kom doen en al roerend aan de kook brengen tot de groenten gaar zijn
  - Dikken met maïzena naar behoefte en 3 min laten doorkoken
  - In propere potten gieten en onmiddellijk afsluiten
  - Minimum 6 weken laten trekken
- **Gepekelde courgette**
  - 0,5 l natuurazijn, 1 kg courgette, 2 el grof zeezout, 2 uien, 0,5 l water, 250 g suiker, 2 el gemalen kurkuma, 2 el venkelzaad, 2 el mosterdzaad, 3 teentjes look.
  - Snij de courgetten in blokjes van een halve cm, meng met het zeezout en laat 30 minuten uitlekken
  - Courgetten afspoelen en in propere potten doen
  - Breng al de andere ingrediënten aan de kook en giet dit heet over de courgetten