

VOLKSTUINVERENIGING BLADEL



NIEUWSBRIEF Voorjaar 2026

Beste tuinmannen en -vrouwen,

En wederom belanden we in een nieuw jaar.

Ben je het goed begonnen?

Oliebollen overleefd en het vuurwerk bij de jaarovergang?

Of heb je nog de Chinees in gedachten van ons tuinfeest.

Mooi, dan kunnen we beginnen aan het nieuwe tuinjaar.

De tuin nog winterklaar maken, de kas schoonmaken en inrichten.

Zaden bestellen, plattegrond maken van de tuin en een teeltplan maken.

Stilaan al beginnen met het denken aan het voorzaaien!

Als je maar blijft bedenken dat het nu nog iets te vroeg is...

Dan krijg je smalle lange sprietten die breken en die straks nog te zwak zijn om uit te planten

Wacht maar tot half maart, mogelijk kun je ze dan al zaaien in de aarde.

Wat valt er nog meer te doen in de tuin?

Ach er zijn nog zoveel dingen die te doen zijn, kijk maar eens rond.... Wat zie je nog liggen?

Oude palen? Papier, plastic verzamelen en opruimen, potten voor de tomaten, paprika's en de diverse kolen nakijken en op maat opstapelen. Afdeknetten fatsoenlijk opvouwen. Je oude composthoop verspreiden en voor de nieuwe hoop even de ondergrond losmaken en er eerst een laagje mest op leggen. En dan kijk ik alleen maar naar mezelf! Hoe is het in jouw tuin met dat kastje dat vorig jaar al op instorten stond, of dat plastic dat niet bestand bleek tegen het zonlicht?

Ongetwijfeld kun je ook nog zo'n lijstje voor jezelf maken. Geniet je ook van zo'n mooi, glad omgewerkte grond? Heb je al een zaaiplan gemaakt voor jouw tuin?

Heb jij de agenda voor onze jaarvergadering al geblokt in uw agenda? NU DOEN !

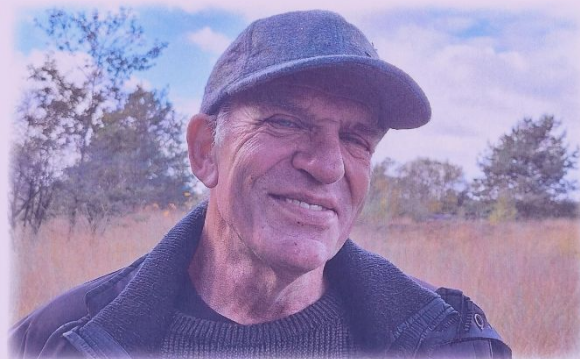
BRUIS

30 maart
19.30 uur

WELKOM
allemaal

Algemene ledenvergadering

Afscheid van een tuinder van de Beemdstraat



Helaas hebben wij nog vrij snel afscheid moeten nemen van onze tuinder

Martien van der Heijden

Hij was een gewaardeerde werker op onze tuin aan de Beemdstraat

Hij overleed op 65 jarige leeftijd

**Wij wensen zijn vrouw Tilly, de kinderen, andere familieleden en kennissen veel sterkte met het verlies van ons 'Jerommeke'.
Tilly zal de tuin verder doorzetten.**



Mooie foto's gemaakt in de tuin? Leuke beestjes, vogels of andere dingen gezien of gedaan in de tuin? Het je ergens een leuk artikel gelezen?
Laat het weten en stuur eventuele foto's door naar de Volkstuinvereniging.
Samen maken we de website leuk en interessant om eventjes te lezen.

Goenten,
Theo



Aardappelen

Het voorzaaien (voorkiemen) van aardappelen gebeurt in maart/april om de oogst te vervroegen. Plaats pootaardappelen met de 'ogen' naar boven in eierdozen of bakjes op een lichte, koele plek (10 - 15° C)

Ze zijn na 4-6 weken klaar voor de volle grond (maart-mei) zodra ze stevige, donkergroene uitlopers hebben van ca. 2-3 cm.

Voeding. Aardappelen (pootgoed) hebben een voedselrijke, luchtige bodem nodig met veel kalium voor knolvorming en magnesium voor sterk loof, bij voorkeur aangevuld met verteerde stalmest of compost.

Wees zuinig met kippenmest. Veel loof? Mest minder royaal.



Teeltschema Aardappel																																					
	Jan			Feb			Maart			April			Mei			Juni			Juli			Aug			Sept			Okt			Nov			Dec			Plantafstand
Teelt	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	B	M	E	cm			
zeer vroeg				k	k																													70 x 30			
vroeg							a	a																										70 x 30			
halfvroeg																																		70 x 35			
halflaat																																		70 x 35			
laat																																		70 x 40			
				zaaien									planten									oogsten									maat 28/35 mm						
							a	a	afdekking																												
																													</								



Asperges



Al in de oudheid, door de Grieken, Romeinen en Chinezen, werd de asperge omschreven als een geneeskrachtig kruid. Voornamelijk door de stof asparagine, die een gunstige uitwerking kan hebben op een lage bloeddruk, nierfunctiestoornissen,

hartkloppingen en leverkwalen. Asperges zitten ook boordevol vitaminen, zoals vitamine K, vitamine C, vitamine B1, B2, vitamine E en foliumzuur.

Er zijn 3 soorten asperges: witte, groene en tegenwoordig ook paarse. Het is dezelfde wortel. De witte wordt afgedekt tegen zonlicht door een zandrug of/en afdekplastic. Groene en paarse worden niet afgedekt. De witte asperge smaakt zoeter en is zachter van smaak. De groene en paarse zijn wat vaster en hebben een mooie kruidige smaak.

Groeiomstandigheden

Asperges gedijen het beste op een zonnige locatie met goed gedraineerde, vruchtbare grond. Ze houden van een neutrale tot licht zure pH (tussen 6,5 en 7,5) grond en hebben een hekel aan natte voeten. De planten kunnen tegen vorst, maar de jonge scheuten zijn gevoelig voor late voorjaarsvorst. Plant asperges in een verhoogd bed voor optimale drainage



Een van de grootste uitdagingen bij asperges kweken in eigen tuin is het:

voorkomen van wortelrot.

Asperges hebben een hekel aan 'natte voeten', en een verhoogd bed biedt de perfecte oplossing voor dit probleem.

Om een stevig wortelgestel te verkrijgen kun je enkele planten (de dunste) door laten groeien. Zij zorgen tussentijds voor toevoer van voeding van blad naar de wortels. Na het afsterven van de plant kunnen de varens (loof) afgeknipt worden en kan er mest worden toegevoegd aan de grond. Zaaïen van goudsbloemen tussen de bedden is een natuurlijke beschermingsmethode voor biologisch tuinieren. Bovendien trekken de goudsbloemen nuttige bestuivers aan, wat de algehele biodiversiteit in je moestuin bevordert.

* Aspergehaantje: Een kever waarvan de larven de stengels aanvreten. Handmatig verwijderen of biologische bestrijdingsmiddelen kunnen helpen.

* Aspergeroest: Een schimmelziekte die oranje vlekken op de stengels veroorzaakt. Verwijder aangetaste delen en zorg voor goede luchtcirculatie.

* Fusariumverwelking: Een bodemschimmel, koop resistent plantgoed en zorg voor een goede beluchting.



Klassieke Asperges

Ingrediënten

4 personen

- 1,5 kg witte asperges
- 4 eieren
- 100 gr ongezouten boter
- 200 gr gerookte zalm
- 0,5 tl nootmuskaat
- 15 gr verse peterselie
- Peper en zout
- Kriel-aardappelen



Bereidingswijze:

1. Kook de eieren 8 minuten, laat schrikken, pel ze en prak ze met een vork fijn.
2. Schil de asperges en snijd het kontje er af.
3. Doe de asperges in een pan waar ze in hun geheel in passen en zet onder water met flink zout. Laat 7 minuten koken, zet het vuur uit en laat nog 10 minuten in het water liggen. Haal ze er dan uit.
4. Bak de krieltjes mooi geel of lichtbruin
5. Smelt de boter in een steelpannetje en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Eet smakelijk!!



Een echte tuinman is net ONKRUID:
niet uit de tuin te krijgen



Jammer genoeg hebben we weer geen Elfstedentocht gehad dit jaar.
Zoekend op Internet kwam ik toch nog deze tegen!
Lekker uit de ouwe tijd

Spekrijderijen

Oude houten schaatsen die onder de schoen gebonden worden met linten (In de negentiende eeuw waren er in de winter verder soms schaatswedstrijden waar deelnemers letterlijk "voor spek en bonen" aan deelnamen. Deze wedstrijden, de zogeheten *spekrijderijen*, werden door de notabelen van een dorp of stad speciaal voor arme gezinnen georganiseerd. Alleen werklozen en 'behoefteigen' mochten meedoen aan dergelijke tochten en streden voor de hoofdprijs: twee pond spek en een kop bonen. De overigen kregen een klein etensmaal mee naar huis.



UIENSOORTEN



Uiensoorten in de moestuin hebben vooral een luchtige, vochtdoorlatende bodem nodig en een gematigde hoeveelheid voedingsstoffen, met de nadruk op kalium en fosfor. Te veel stikstof leidt tot veel loof maar een slechte bolvorming.

Welke ui gebruiken?

Gele ui

Bakken, roosteren, soep, risotto, stoofmaaltijd, rauw gesnipperd bij bieten en zoute haring



Rode ui

Rauw, salades, op brood, door guacamole, op een spies, op hamburger



Witte ui

Rauw en gekookt, roerbakken, Mexicaans, pasta- en aardappelsalades



Zoete ui

Rauw, geroosterd, gebakken, uiensoep, gefrituurde uienringen, groentewok



Sjalot

Bakken, visgerechten, salades, sauzen, vinaigrette



Voedingsstoffen en Bemesting in de Moestuin

Geef in mei een extra boost met een kaliumrijke meststof. Stikstof (N): Nodig voor bladontwikkeling, maar met mate. Te veel stikstof geeft slappe uien die minder goed bewaard kunnen worden.

Bodemverrijking: Gebruik compost of goed verteerde mest om de bodemstructuur te verbeteren. Vermijd verse mest, dit trekt de wortel- en uienvlieg aan.

Kalk: Uien hebben een lichte kalkbehoefte en houden van een niet al te zure, enigszins basische bodem.

Soorten Uien voor de Moestuin Plantuinen (gele, rode, witte): De makkelijkste soort voor beginners.

Deze worden in het voorjaar (maart/april) gepoot.

Sjalotten: Een fijnere smaak en vaak makkelijker te telen dan uien. Ze groeien in groepjes.

Winteruien: Deze worden in het najaar (oktober/november) gepoot voor een zeer vroege oogst in het volgende voorjaar.

Bosuien (Lente-ui): Worden dicht op elkaar gezaaid en geoogst voordat ze een grote bol vormen.

Standplaats: Zonnig (minimaal 5-6 uur zon).

Rotatie: Wissel de teelt af om ziektes te voorkomen (niet elk jaar op dezelfde plek).

Water: De bodem moet vochtig blijven, maar niet kletsnat.



Spinazie

Spinazie is een van de makkelijkste en snelste gewassen voor de volle grond, mits je rekening houdt met het seizoen.

Zaaien en Locatie

Wanneer: Zaai direct in de volle grond vanaf eind februari tot april (voorjaarsteelt) of in augustus en september (najaarsteelt).
Diepte & Afstand: Zaai de zaden 1 à 2 cm diep. Houd een afstand van 15 tot 20 cm tussen de rijen aan. In de rij kun je dicht zaaien voor jonge blaadjes, of op 5-10 cm afstand voor grotere bladeren.

Standplaats:

Kies in het voor- en najaar een zonnige plek. In de zomer is een koelere plek in de halfschaduw beter om "doorschieten" (voortijdig bloeien) te voorkomen.

Bodem en Verzorging

Grond: Spinazie houdt van voedzame, luchtige grond die goed vocht vasthoudt. Gebruik bij voorkeur biologische moestuingrond of meng compost door de bodem.

Water: Houd de grond constant vochtig. Geef bij droog weer regelmatig water bij de wortels om de groei mals te houden.

Voeding: Geef voldoende voeding, maar vermijd overmatige stikstof om een te hoog nitraatgehalte te voorkomen.

Oogsten

Je kunt meestal al na 4 tot 6 weken oogsten. Snijd de grootste bladeren af, maar laat het hart van de plant staan; zo groeit de spinazie vaak nog een tweede keer aan voor een volgende ronde.



Slakken in de tuin

Slakken bestrijden, zo beschermt u ontluikend groen in uw (moes)tuin.

Voor al na een regenbuitje duiken ze opeens in groten getale op: slakken. Wie een (moes)tuin heeft weet dat ze het dan vooral op jong groen voorzien hebben. In korte tijd verslinden ze uw geliefde planten. Van zowel huisjesslakken als naaktslakken heeft u te vrezen, maar naaktslakken zijn de grootste groenverslinders. We zetten op een rij op welke manieren u de vreetgrage diertjes kunt bestrijden.



Slakkenkorrels

Er zijn biologische slakkenkorrels te koop, die de slakken doden, zonder dat ze gevaarlijk zijn voor andere dieren (die slakken eten). Strooi de korrels bij de kwetsbare planten.



Bier

Slakken zijn dol op bier en komen er geheid op af als u een bakje of pot met een laagje ermee ingraaft in de tuin. Er zijn ook kant en klare biervallen te koop, maar u maakt ze eenvoudig zelf. Slakken die ervan komen drinken zullen erin verdrinken. Laat de rand wel wat boven de grond uitsteken, zodat andere kleine tuinbezoekers er niet per ongeluk in vallen.

Koffieprut/ cafeïne

Koffieprut bezit nog cafeïne, wat

een effectief middel is tegen slakken. Bij slakken werkt cafeïne namelijk als een soort zenuwgif. Daarnaast is het een prima meststof voor planten. Strooi daarom gerust af en toe wat koffieprut rond de nog jonge planten.

Knoflook extract

Een extract met knoflook is dodelijk voor de meeste slakken. Doodt het ze niet, dan reduceert het in elk geval hun eetlust, waardoor uw planten minder aangetast worden. Slakkeneitjes die ermee geraakt worden komen bovendien niet meer uit. Het is nog niet helemaal duidelijk hoe het werkt, maar volgens de wetenschappers is het omdat het zenuwstelsel van de slak ontregeld raakt door de knoflook.

- 2 hele knoflookbollen kneuzen en pletten.
- 1 liter water laten koken, de knoflook toevoegen en 10 minuten laten koken.
- Af laten koelen en zeven, bijvoorbeeld door een nylonkous.
- Het verkregen knoflooksap bewaren in een afsluitbare fles.
- Per 1 liter water 2 grote eetlepels knoflooksap toevoegen, in plantenspuit of een andere vernevelaar gieten. Goed doorroeren.

Vangen

Wie de dieren liever niet doodt, kan ze ook regelmatig vangen en naar een stuk groen verderop brengen. Vooral 's avonds na een regenbui zijn ze gemakkelijk te vinden. Ze worden namelijk pas actief als het donker wordt en het liefst bij vochtige omstandigheden. Breng ze wel een heel eind weg van je tuin, anders loop je het risico dat ze uiteindelijk terugkeren.

Aaltjes / nematoden

Nematoden zijn 'onzichtbare' aaltjes, die in de bodem op zoek gaan naar slakken en hen parasiteren. Ze zijn (online) te koop en worden opgestuurd. Het voordeel is dat ze alleen tegen slakken werken. Nadeel is dat het een dure methode is en dat die enkele malen herhaald moet worden.

Droog voer

Strooi wat ochtendvoer van kippen of zemelen van haver. Slakken eten zich hier letterlijk dood aan.

Geurende planten

Plant andere planten in de buurt waar slakken niet van houden, zoals Oost-Indische kers, lavendel, anjer, akelei, geranium en sterk geurende kruiden als bieslook.

gehoord op de tuin



Hindernissen voor slakken

: scherpe ondergrond, koper en vaseline:

Slakken houden van een egale ondergrond. Door scherpe of droge materialen aan te brengen rondom de kwetsbare planten, werp je letterlijk een hindernis op. Je kunt kiezen voor materialen als cacaodoppen, fijngemaakte eierdoppen, scherp zand, grind, zaagsel of as uit de open haard. Ook koper is een effectieve hindernis. Slakken die in aanraking komen met koper krijgen een zeer onaangenaam gevoel, waardoor ze het niet kunnen passeren. Al schijnen naaktslakken zich er minder van aan te trekken dan huisjesslakken. Ook in het geval van planten in potten kun je een glibberige barrière van vaseline om de pot smeren. Ook voor vaseline geldt echter helaas dat niet alle naaktslakken zich erdoor laten afschrikken.

Lok roofdieren

Maak de tuin aantrekkelijk voor dieren die slakken eten, zoals vogels, egels en padden. Het gebruik van vogelnetten en kippengaas is op de tuin niet handig voor egels, ze

kruipen door de openingen, komen vast te zitten en kunnen niet meer terug.



POMPOENEN

Pompoenen kweken: wanneer zaaien? En tips voor de verzorging en het oogsten

Welke soorten pompoenen zijn er?

Er is heel veel keuze op het gebied van pompoenen kweken (Cucurbita). Je kunt kiezen uit klein blijvende soorten, tot exemplaren die wel 10 kilo zwaar worden. En dat in allerlei verschillende kleuren. Ook qua smaak valt er veel te kiezen, van hele zoete, tot meer hartige smaken. Daarnaast kun je gaan voor een niet eetbare variant, die je kunt gebruiken voor het uithollen voor Halloween of voor andere herfstdecoraties.

Hoe en wanneer pompoenen kweken?

Pompoenen hebben warmte nodig om goed te groeien en hebben een hekel aan kou. Om die reden kun je ze het beste niet eerder zaaien dan eind april, begin mei. Binnenshuis of buiten onder glas. Zakt de temperatuur 's nachts te veel, dan beïnvloedt dat het resultaat nadelig. Aangezien ze snel kiemen en groeien, kun je ze dan na de ijsheiligen (15 mei), buiten uitplanten.

De zaden zijn vrij groot en het handigste is om ze per stuk in een eigen potje met zaaigrond te zaaien.. De zaden ontkiemen soms al na 1 week. Als ze na 2 tot 3 weken goed groeien, maar in elk geval dus pas in de 2e helft van mei, kun je ze buiten uitplanten. Het is ook mogelijk om ze vanaf 15 mei buiten ter plaatse te zaaien.

Waar en met welke verzorging groeien pompoenen het best?

Pompoenen groeien het best op een zonnige, tot half beschaduwde plek, in goed doorlatende, voedzame grond. Ze nemen al snel 1,5 à 2 vierkante meter in beslag.

Verwijder onkruid in het begin, wanneer de planten nog klein zijn. Slakken kunnen dan ook nog een probleem zijn, dus houd dit goed in de gaten. Zo gauw de planten wat ouder zijn, worden de bladeren stugger en laten slakken ze over het algemeen met rust.



Geef regelmatig organische mest voor moestuinplanten en / of compost gemixt met stalmest. Zorg er daarnaast voor dat ze voldoende vocht krijgen. Het zijn namelijk flink hongerige en dorstige planten. Door rondom de planten te mulchen, zorg je ervoor dat onkruid minder kans maakt, dat de grond minder snel uitdroogt en voeg je voedsel aan de bodem toe.

Hoe kun je pompoenen laten klimmen?

Je kunt de pompoenen over de grond laten groeien. Plaats in dat geval een tegel of plankje onder de vruchten, om ze tegen rotten te beschermen wanneer de bodem erg nat is. Maar je kunt er ook voor kiezen om de planten te laten klimmen. Op die manier nemen ze ook net wat minder ruimte in. Door het gewicht van de vruchten moet je een daarom een stevig bouwwerk maken en bind de ranken daaraan vast. Of laat de planten tegen een hek klimmen.

Wanneer is een pompoen klaar om te oogsten Afhankelijk van de soort zijn de meeste pompoenen eind september, begin oktober klaar om te oogsten. Controleer hiervoor de stelen bij de vruchten. Wanneer die rimpelig worden en kurkachtigroeven krijgen, zijn ze oogstklaar.

De beste meststof voor een tuin is de schaduw van de tuinman."



Snijd de pompoenen met een scherp mes van de steel af en laat minstens 5 centimeter steel aan de vrucht zitten. Hierdoor zijn ze langer houdbaar. Of gebruik er een stevige snoeischaar voor. Zorg er altijd voor dat de vruchten voor de eerste nachtvorst van de plant af zijn, want daar zijn ze niet tegen bestand. Ook de bloemen en pitten van de pompoen zijn eetbaar.

Hoe en hoelang kunnen pompoenen bewaard worden?

Een ongesneden pompoen met een stukje steel eraan kan op een koele plaats meerdere maanden goed blijven. In een warm vertrek bederft hij een stuk sneller.

Verwijder aarde of vuil met een zachte borstel en stapel ze niet op elkaar, om smetten te voorkomen. Leg ze op een ondergrond waar ze geen kwaad kunnen, want soms kunnen ze wat vocht afgeven.

Bittere pompoenen zijn giftig

Bij het kweken van pompoenen (en courgettes) is er een risico dat de vruchten giftig worden. Dit is het geval wanneer er kruisbevruchting plaatsvindt met sierpompoenen. Sierpompoenen zijn niet voor consumptie geschikt en wanneer je het jaar erop de zaden gebruikt die daaruit zijn ontstaan, kunnen de pompoenen bitter worden. Wat een waarschuwing is dat de vrucht niet eetbaar is. Proef dus altijd eerst een klein stukje van de pompoen. Is de smaak bitter? Dan is hij ongeschikt en kun je hem beter als decoratie gebruiken.



POMPOENJAM MET WALNOTEN EN GEMBER

Ingrediënten:

1 kg pompoen, geschild en ontdaan van zaadjes, in plakjes

1 kg inmaaksuiker

75 gram walnootstukjes

Geraspte schil en sap van 1 citroen

30 gram gemberwortel

Bereiding:



Doe de pompoen, suiker, citroenschil, citroensap en walnoten in een pan en laat dit een nacht staan zodat de smaken kunnen intrekken.

Sla de gemberwortel fijn met een hamer en doe de stukjes in een mousseline zakje. Voeg het zakje toe aan de pan.

Verwarm het mengsel op laag vuur en roer totdat alle suiker is opgelost.

Breng het aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de pompoen volledig doorschijnt en de jam de gewenste dikte heeft.

Verwijder het zakje met gember en schep de warme jam in gesteriliseerde jampotten. Sluit de potten direct af terwijl ze nog warm zijn en plak de etiketten zodra ze zijn afgekoeld.



**Ik kreeg van mijn collega te horen dat ik professionele hulp nodig heb...
Dus ben ik op zoek naar een huishoudster, een tuinman en een butler.**

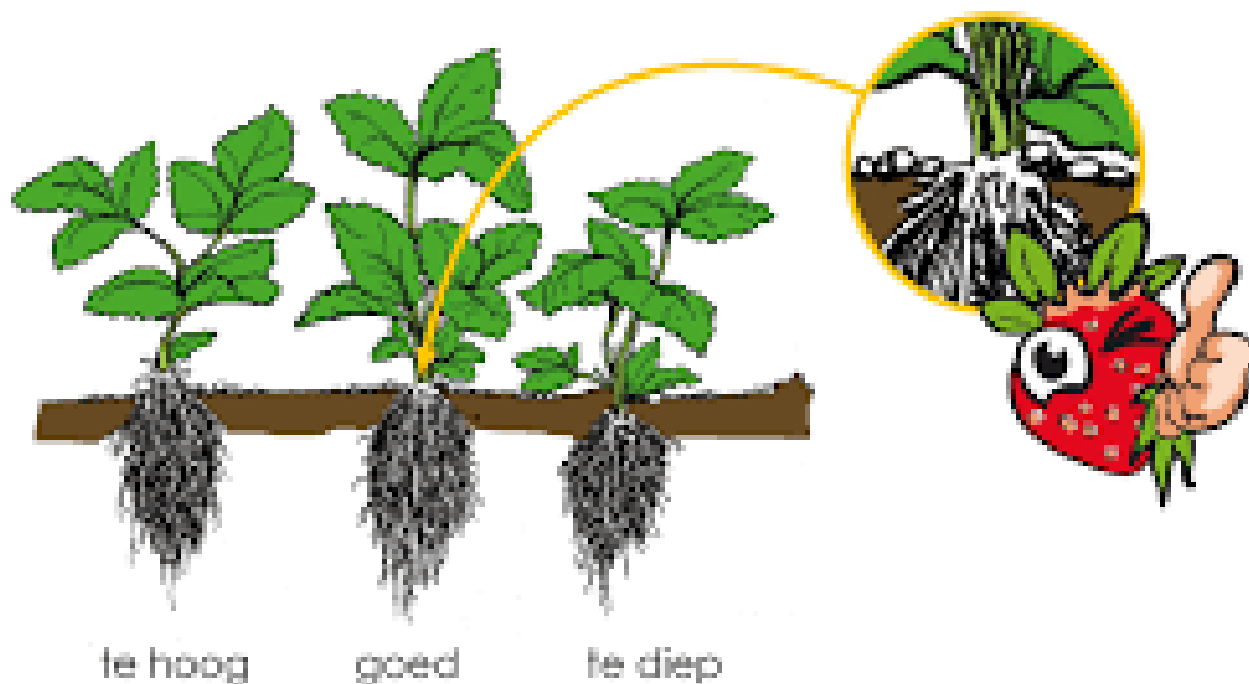


DE POMPOENERIE BEST



Een idee voor iets later voor in augustus

AARDBEIEN PLANTEN



Aardbeien bodembehandeling

Goed waterdoorlaatbare bodem

Aardbeien groeien goed op zowel zand- als kleigronden. Het belangrijkste is een goed "waterdoorlaatbare bodem". Dus een bodem, waar na fikse regen, niet dagenlang het water blijft staan. Is dat wel het geval, dan is het aan te raden om de planten op ruggetjes te zetten, zodat ze niet direct met hun "voeten" in het water staan. Vooral in het najaar kunnen schimmels dan toeslaan, wat zich in het voorjaar openbaart in planten die zomaar "omvallen" als ze in volle bloei staan of met zelfs de aardbeien er al aan.



Vorbereiding | compost| stalmest

Het beste is het om de grond een week of 4 voor het planten klaar te leggen, zodat de grond nog even kan bezakken. De grond verrijken met compost of oude stalmest is altijd een goed idee. Goed voor de structuur en het bodemleven.

We raden aan om niet direct in de compost te planten, maar om de compost te vermengen met de grond. In het geval van stalmest adviseren we om goed verteerde stalmest te gebruiken. Anders kan verbranding bij de wortels optreden, doordat er teveel stikstof in één keer vrijkomt. Bekalken is bij aardbeiplanten over het algemeen niet nodig.

Bemesting

Iedere grond is anders en daarom is het lastig om een eenduidig advies te geven over de bemesting. In het algemeen geldt dat een aardbeiplant niet heel veel stikstof nodig heeft. Zeker in het begin van de teelt is het aan te raden om voorzichtig te zijn met minerale meststoffen, in verband met wortelverbranding. **De eerste bemesting pas 2-3 weken na het planten uitvoeren.**

Je kunt ook gebruik maken van "gecoate meststoffen". Deze geven gecontroleerd hun voeding af onder invloed van de temperatuur.



Dat was het weer voor deze keer! Opmerkingen....GRAAG !

Theo