

Legenda zaai kalender

- Zaaien
- Planten
- Oogsten

GROENTE / FRUIT	jan	feb	maa	apr	mei	jun	Jul	aug	sep	okt	nov	dec	Plant afstand
AARDAPPELEN VROEG													50cm x 50cm
AARDAPPELEN LAAT													50cm x 50cm
AARDBEIEN													30cm x 30cm
ANDIJVIE VROEG													30cm x 30cm
ANDIJVIE ZOMER													30cm x 30cm
ANDIJVIE HERFST													30cm x 30cm
AUGURKEN													200cm x 50cm
BLEEKSELDERIJ													30cm x 30cm
BLOEMKOOL VROEG													60cm x 60cm
BLOEMKOOL ZOMER													60cm x 60cm
BLOEMKOOL LAAT													60cm x 60cm
BOERENKOOL													60cm x 50cm

GROENTE / FRUIT	jan	feb	maa	apr	mei	jun	Jul	aug	sep	okt	nov	dec	Plant afstand
BONEN					■	■	■						50cm x 50cm
						■	■	■					
							■	■					
BROCCOLI			■	■	■	■	■						40cm x 45cm
				■	■	■	■	■	■	■	■		
						■	■	■	■	■	■		
CHINESE KOOL			■	■	■	■	■	■					50cm x 40cm
				■	■	■	■	■	■	■	■		
					■	■	■	■	■	■	■		
COURGETTE				■	■								75cm x 75cm
					■	■							
							■	■	■	■			
KNOLSELDERIJ			■	■									50cm x 40cm
					■	■							
									■	■			
KOOLRABI		■	■	■	■	■	■	■					30cm x 30cm
			■	■	■	■	■	■	■	■			
					■	■	■	■	■	■			
PETERSELIE			■	■	■	■							20cm x 5cm
					■	■	■	■	■	■			
POMPOENEN				■	■								250cm x 80cm
					■	■							
								■	■				
PREI	■	■	■	■									40cm x 15cm
					■	■							
	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	
RAAPSTELLEN		■	■	■									10cm tussen de rijen
					■	■							
RABARBER	■										■	■	100cm x 80cm
				■	■	■							
RADIJS		■	■	■	■	■	■	■					10cm tussen de rijen
				■	■	■	■	■	■				
RAMMENAS		■	■	■	■	■	■						25cm x 25cm
			■	■									
							■	■	■	■	■		
RAPEN			■	■	■	■	■	■	■				40cm x 30cm
				■	■	■	■	■	■	■	■		
					■	■	■	■	■	■	■		

GROENTE / FRUIT	jan	feb	maa	apr	mei	jun	Jul	aug	sep	okt	nov	dec	Plant afstand
RODEKOOL			■	■	■								60cm x 50cm
				■	■	■	■						
						■	■	■	■	■	■		
SAVOOIEKOOL				■	■	■							50cm x 50cm
						■	■						
									■	■	■		
SCHORSENEREN				■									25cm x 25cm
							■	■	■	■			
SJALOTTEN			■	■									20cm x 10cm
							■						
SLA		■	■	■	■	■	■	■	■				25cm x 25cm
			■	■	■	■	■	■	■	■			
					■	■	■	■	■	■	■		
SPINAZIE		■	■	■	■	■	■	■	■				
				■	■	■	■	■	■	■	■		
SPRUITEN		■	■	■									70cm x 60cm
	■	■	■						■	■	■	■	
UIEN			■	■									20cm x 10cm
			■	■									
							■	■					
WITLOF					■								30cm x 15cm
										■	■		
WITTEKOOL		■	■										70cm x 70cm
			■	■									
									■	■	■		
WORTELEN		■	■	■	■	■	■	■					30cm x 5cm
						■	■	■	■	■	■		

Aardappelen – Vroeg



De Aardappel (*Solanum tuberosum*) behoort tot de Nachtschadefamilie (*Solanaceae*) en stamt uit de bergen van Zuid-Amerika, waar die al duizenden jaren een belangrijke voedselbron is. Rond 1570 werd de aardappel in Spanje aan land gebracht. Eerst werd de aardappel alleen als siergewas en geneeskrachtig kruid geteeld. Pas in de loop van de 18de eeuw ook voor de consumptie.

De aardappelplant is een tweejarig gewas maar wordt als eenjarige verbouwd. De bladeren, die lichtbehaard zijn en lijken op tomatenbladeren, zijn vorstgevoelig. Aardappelen vormen ondergrondse stengels. Aan het eind van zo'n ondergrondse stengel (een stolon) wordt de knol, de aardappel, gevormd. Daarin worden voedingsreserves van de aardappelplant opgeslagen. Naargelang de soort varieert de schil van glad tot ruw en kan allerlei kleurtinten hebben. Elke knol heeft meerdere knopanzetten, de zogenaamde 'ogen', waaruit zich in het volgende jaar een nieuwe plant met knollen ontwikkelt.

Vroege Aardappelen

Vroege aardappelen hebben een korte groeiperiode en worden geoogst voor ze volledig rijp zijn. Ze bewaren niet zo lang. Halfvroege aardappelen worden rijper geoogst en kunnen tot in de winter worden bewaard. Late aardappelen hebben een langere groeiperiode en kunnen de hele winter door worden bewaard.

Vroege rassen

Criteria bij de rassenkeuze zijn dikwijls de vroegheid, de vastheid bij het koken en de tolerantie tegen aardappelplaag.

Vroege aardappelen zijn over het algemeen gevoelig voor aardappelplaag, vandaar een selectie van drie rassen die in deze groep behoren tot de minst vatbare voor aardappelplaag, zeker wat betreft overzetting naar de knol.

- **Premiere** Kan zeer vroeg geoogst worden. Bloemige aardappel met gele gladde schil en lichtgeel vruchtvlees.
- **Prior** Vast in de kook. Geschikt voor kleigrond.
- **Fresco** Vroeg aardappel. Vastkokend. Zeer goede keukenaardappel, geschikt voor frieten. Lang bewaarbaar.
- **Sante** Bloemige aardappel met lichtgeel vruchtvlees. Geschikt voor alle bereidingen. Goede bewaaraardappel.

Pootgoed

Bij aardappels kunnen we het beste uitgaan van pootgoed uit de zaadhandels of tuincentra. Zelf bewaren van pootgoed geeft een extra risico van ziekte-ontwikkeling.

Poot tijdstip

April is de beste maand voor het poten van aardappels.

Vroege aardappelsoorten beginnen eerder met het vormen van een knol, en zijn ook eerder rijp. De vroege gaan van eind maart tot eind april de grond in.

Voorkiemen

Alle soorten kunnen voorgekiemd worden. Voorkiemen geeft aardappels een snellere start na het poten. Het geeft geen hogere opbrengst, maar kan van belang zijn als strategie tegen de aardappelplaag. Leg de pootaardappels enkele weken op een lichte plek (maar geen direct zonlicht) bij een temperatuur van ongeveer 10 graden. Zo vormen zich korte, dikke uitlopers die niet snel afbreken. Als we ze te warm houden, ontstaan lange dunne uitlopers die wel snel afbreken. Toch moeten we altijd voorzichtig te werk gaan bij het poten van voorgekiemde aardappels. Overdek bij het poten de uitlopers met een laagje turf of compost, alvorens er aarde overeen te gooien.

Poten

Aardappels kunnen het beste in rijen geteeld worden. Voor het poten maken we ondiepe geulen van 5 cm diep in kleigrond en 10 cm in

zandgrond. In de loop van de teelt hogen we de aarde boven de pootaardappeles op zodat er een rug ontstaat. De daarvoor benodigde aarde halen we tussen de rijen weg. Deze teelt op ruggen heeft een aantal voordelen: het bevordert de ondergrondse stengelgroei en aardappelontwikkeling, zorgt voor een goede opwarming van de aarde en voor een goede luchttoevoer en waterafvoer in de grond. Voor de vroege teelt levert het ook bescherming tegen nachtvorst, tenminste als we de jonge scheuten al snel bedekken met aarde. De afstand tussen de rijen bedraagt 50 cm voor de vroege soorten, en 60-70 cm voor de middel en late soorten. In de rij is de afstand ongeveer 40 cm. Voor 10 m² grond is ongeveer een kilo pootaardappelen nodig.

Grote pootaardappels kunnen doormidden gesneden worden, om meer plantmateriaal te krijgen. Zorg er voor dat elke helft minstens 3 ogen overhoud.

Bemesting

Een flinke bemesting met compost of verteerde stalmest is voldoende om aan de behoefte van een aardappelteelt te voldoen. Aardappels hebben een relatief hoge kalium behoefte. Een te hoge stikstof bemesting kan averechts werken, doordat het loof zich te sterk ontwikkeld ten koste van de knollen. De ziektegevoeligheid neemt bovendien toe. Aardappels kunnen zowel op zand als klei geteeld worden.

Ziekten en Plagen

Aardappelplaag of *Phytophthora infestans* is de ernstigste ziekte van de aardappel. Het schimmel-achtige organisme tast zowel loof als knollen aan en kan een aardappelgewas in een week tijd volledig vernietigen. De ziekte is te herkennen aan de bruine ronde vlekken op blad en stengels. Aande onderkant van het blad kan een wit schimmelpuis ontstaan. Ook buitentomaten hebben veel te lijden van deze ziekte. De sporen kunnen in de bodem tot 3 jaar lang actief blijven. De ziekte treed vooral op in de zomer, vanaf ongeveer half juli. De belangrijkste strategie tegen de ziekte is dan ook de vroege teelt, dus zorgen dat het gewas al goed ontwikkeld is als de ziekte toeslaat. De opbrengst is dan toch nog redelijk (zie de uitstekende tip van Jan beneden aan de pagina). Daarnaast kunnen we rassen kiezen die enige weerstand tegen de ziekte hebben. Op de site aardappelpagina staan van alle professioneel geteelde rassen wat hun vatbaarheid voor *Phytophthora* is. Bovendien staan er een aantal karakteristieken; vatbaarheid voor andere ziekten, kooktype, vroegheid, enzovoorts.

Aardappelmoehheid wordt veroorzaakt door het aardappelcystenaaltje. Deze aaltjes leven op de wortels en veroorzaken opbrengstverlies. Er bestaan resistente rassen (zie aardappelpagina). Een vruchtwisseling zorgt er voor dat de populatie aan aaltjes nooit te groot wordt.

De coloradokever kan in sommige jaren uitgroeien tot een echte plaag. Controleer de aardappels in april en mei op deze kever, en vernietig de eventueel aangetroffen exemplaren. Zo kan de plaagopbouw verstoord worden.

Gewas verzorging

Aard tijdens de teelt verschillende keren aan. Tijdens deze bewerking wordt tevens het onkruid verwijderd. Zorg ervoor dat de bodem bedekt raakt met blad en geef water als het te droog wordt. Vermijd omstandigheden die tot glazigheid kunnen leiden. Glazigheid wordt veroorzaakt door een verstoring in de groei, bv droogte en hoge bodemtemperaturen. Door de verstoring gaan al gevormde aardappels zelf nieuwe knolletjes maken. Tijdens dit proces wordt zetmeel van de moederknol naar de nieuwe knolletjes verplaatst, en dit levert in de moederknol de glazigheid op. Aardappels die lang bloot worden gesteld aan zonlicht, worden groen. Dit komt doordat zich onder de schil een laagje van een giftige stof (solanine) vormt. Deze aardappels zijn niet meer eetbaar!

Vruchtwisseling

In verband met de opbouw van aardappelmoehheid en aardappelplaag telen we aardappels niet vaker dan eens in de 4 jaar op hetzelfde perceel.

Oogsten en bewaren

Oogst aardappelen uiterlijk eind oktober. Steek met een riek net onder de aardappelkruit en haal ze dan boven. Laat de aardappels buiten nog een dag drogen voor ze naar binnen te halen.

De ideale bewaartemperatuur voor aardappels ligt tussen de 4 en 8 oC.

Haal na de oogst alle knollen uit de grond, ook de allerkleinsten. Dit voorkomt opslag en dus overdracht van ziekten naar het volgende jaar.

Aardappelen – Laat



De Aardappel (*Solanum tuberosum*) behoort tot de Nachtschadefamilie (*Solanaceae*) en stamt uit de bergen van Zuid-Amerika, waar die al duizenden jaren een belangrijke voedselbron is. Rond 1570 werd de aardappel in Spanje aan land gebracht. Eerst werd de aardappel alleen als siergewas en geneeskrachtig kruid geteeld. Pas in de loop van de 18de eeuw ook voor de consumptie.

De aardappelplant is een tweejarig gewas maar wordt als eenjarige verbouwd. De bladeren, die lichtbehaard zijn en lijken op tomatenbladeren, zijn vorstgevoelig. Aardappelen vormen ondergrondse stengels. Aan het eind van zo'n ondergrondse stengel (een stolon) wordt de knol, de aardappel, gevormd. Daarin worden voedingsreserves van de aardappelplant opgeslagen. Naargelang de soort varieert de schil van glad tot ruw en kan allerlei kleurtinten hebben. Elke knol heeft meerdere knopanzetten, de zogenaamde 'ogen', waaruit zich in het volgende jaar een nieuwe plant met knollen ontwikkelt.

Late Aardappelen

Late aardappelen hebben een langere groeiperiode dan vroege aardappelen en kunnen de hele winter door worden bewaard.

Late rassen

Criteria bij de rassenkeuze zijn dikwijls de vroegheid, de vastheid bij het koken en de tolerantie tegen aardappelplaag.

Late aardappelen zijn over het algemeen minder gevoelig voor aardappelplaag,

- **Agria, Nicola, Charlotte** zijn gekende, vrij tolerante soorten tegen aardappelplaag.

Bijzonder resistent tegen aardappelplaag zijn :

- **Ditta, Remarka, Disco, Surprise, Allure, Aziza en Texla**, deze laatste heeft eigenlijk nooit last van aardappelplaag.

Pootgoed

Bij aardappels kunnen we het beste uitgaan van pootgoed uit de zaadhandels of tuincentra. Zelf bewaren van pootgoed geeft een extra risico van ziekte-ontwikkeling.

Poot tijdstip

April is de beste maand voor het potten van aardappels.

Late aardappelsoorten gaan van half april tot half mei de grond in

Voorkiemen

Alle soorten kunnen voorgekiemd worden. Voorkiemen geeft aardappels een snellere start na het potten. Het geeft geen hogere opbrengst, maar kan van belang zijn als strategie tegen de aardappelplaag. Leg de pootaardappels enkele weken op een lichte plek (maar geen direct zonlicht) bij een temperatuur van ongeveer 10 graden. Zo vormen zich korte, dikke uitlopers die niet snel afbreken. Als we ze te warm houden, ontstaan lange dunne uitlopers die wel snel afbreken. Toch moeten we altijd voorzichtig te werk gaan bij het potten van voorgekiemde aardappels. Overdek bij het potten de uitlopers met een laagje turf of compost, alvorens er aarde overeen te gooien.

Poten

Aardappels kunnen het beste in rijen geteeld worden. Voor het potten maken we ondiepe geulen van 5 cm diep in kleigrond en 10 cm in zandgrond. In de loop van de teelt hogen we de aarde boven de pootaardappels op zodat er een rug ontstaat. De daarvoor benodigde aarde halen we tussen de rijen weg. Deze teelt op ruggen heeft een aantal voordelen: het bevordert de ondergrondse stengelgroei en aardappelontwikkeling, zorgt voor een goede opwarming van de aarde en voor een goede luchttoevoer en waterafvoer in de grond. Voor de vroege teelt levert het ook bescherming tegen nachtvorst, tenminste als we de jonge scheuten al snel bedekken met aarde. De afstand tussen de rijen bedraagt 50 cm voor de vroege soorten, en 60-70 cm voor de middel en late soorten. In de rij is de afstand ongeveer 40 cm. Voor 10

m2 grond is ongeveer een kilo pootaardappelen nodig.

Grote pootaardappels kunnen doormidden gesneden worden, om meer plantmateriaal te krijgen. Zorg er voor dat elke helft minstens 3 ogen overhoud.

Bemesting

Een flinke bemesting met compost of verteerde stalmest is voldoende om aan de behoefte van een aardappelteelt te voldoen. Aardappels hebben een relatief hoge kalium behoefte. Een te hoge stikstof bemesting kan averechts werken, doordat het loof zich te sterk ontwikkeld ten koste van de knollen. De ziektegevoeligheid neemt bovendien toe. Aardappels kunnen zowel op zand als klei geteeld worden.

Ziekten en Plagen

Aardappelplaag of Phytophthora infestans is de ernstigste ziekte van de aardappel. Het schimmel-achtige organisme tast zowel loof als knollen aan en kan een aardappelgewas in een week tijd volledig vernietigen. De ziekte is te herkennen aan de bruine ronde vlekken op blad en stengels. Aande onderkant van het blad kan een wit schimmelpluis ontstaan. Ook buitentomaten hebben veel te lijden van deze ziekte. De sporen kunnen in de bodem tot 3 jaar lang actief blijven. De ziekte treed vooral op in de zomer, vanaf ongeveer half juli. De belangrijkste strategie tegen de ziekte is dan ook de vroege teelt, dus zorgen dat het gewas al goed ontwikkeld is als de ziekte toeslaat. De opbrengst is dan toch nog redelijk (zie de uitstekende tip van Jan beneden aan de pagina). Daarnaast kunnen we rassen kiezen die enige weerstand tegen de ziekte hebben. Op de site aardappelpagina staan van alle professioneel geteelde rassen wat hun vatbaarheid voor Phytophthora is. Bovendien staan er een aantal karakteristieken; vatbaarheid voor andere ziekten, kooktype, vroegheid, enzovoorts.

Aardappelmoehheid wordt veroorzaakt door het aardappelcystenaaltje. Deze aaltjes leven op de wortels en veroorzaken opbrengstverlies. Er bestaan resistente rassen (zie aardappelpagina). Een vruchtwisseling zorgt er voor dat de populatie aan aaltjes nooit te groot wordt.

De coloradokever kan in sommige jaren uitgroeien tot een echte plaag. Controleer de aardappels in april en mei op deze kever, en vernietig de eventueel aangetroffen exemplaren. Zo kan de plaagopbouw verstoord worden.

Gewas verzorging

Aard tijdens de teelt verschillende keren aan. Tijdens deze bewerking wordt tevens het onkruid verwijderd. Zorg ervoor dat de bodem bedekt raakt met blad en geef water als het te droog wordt. Vermijd omstandigheden die tot glazigheid kunnen leiden. Glazigheid wordt veroorzaakt door een verstoring in de groei, bv droogte en hoge bodemtemperaturen. Door de verstoring gaan al gevormde aardappels zelf nieuwe knolletjes maken. Tijdens dit proces wordt zetmeel van de moederknol naar de nieuwe knolletjes verplaatst, en dit levert in de moederknol de glazigheid op. Aardappels die lang bloot worden gesteld aan zonlicht, worden groen. Dit komt doordat zich onder de schil een laagje van een giftige stof (solanine) vormt. Deze aardappels zijn niet meer eetbaar!

Vruchtwisseling

In verband met de opbouw van aardappelmoehheid en aardappelplaag telen we aardappels niet vaker dan eens in de 4 jaar op hetzelfde perceel.

Oogsten en bewaren

Oogst aardappelen uiterlijk eind oktober. Steek met een riek net onder de aardappelkruit en haal ze dan boven. Laat de aardappels buiten nog een dag drogen voor ze naar binnen te halen.

De ideale bewaartemperatuur voor aardappels ligt tussen de 4 en 8 oC.

Haal na de oogst alle knollen uit de grond, ook de allerkleinsten. Dit voorkomt opslag en dus overdracht van ziekten naar het volgende jaar.

Aardbeien



De aardbeienteelt is geen moeilijke teelt, maar er zijn wel een aantal regels waaraan men zich moet houden om elk jaar toch weer een smakvolle oogst te hebben

De aardbeienplant is een vaste plant en is winterhard. In de lente worden er steeltjes gevormd met daaraan bloemtrossen die uitgroeien tot aardbeien. Na de bloei en vruchtvorming maakt de plant uitlopers. Deze uitlopers maken stekken die zich aan de grond hechten en een nieuwe aardbeienplant vormt

Oorsprong

Aardbeien behoren tot de familie van de Rosaceae, het geslacht *Fragaria* en de soort *X Ananassa*. Deze soortnaam wijst er dus op dat de zomeraardbei eigenlijk een kruising is tussen twee wilde aardbeirassen. De eerste wilde soort, *Fragaria virginiana*, werd in de 17de eeuw ingevoerd in Noord-Amerika. Later werd vanuit Chili de grootvruchtige *Fragaria chiloensis* naar Europa overgebracht. Door kruising van *Fragaria virginiana* met *Fragaria chiloensis* ontstond een belangrijke stamhouder, namelijk *Fragaria X Ananassa*. Door deze aardbei opnieuw te kruisen met de ons bekende bosaardbei zijn er later dan ook de doordragende rassen ontstaan.</p></div>
<div data-bbox="56 565 127 582" data-label="Section-Header"><h3>Rassen</h3>
<div data-bbox="56 580 948 612" data-label="Text"><p>Van al de rassen is het meest geteelde ras door de beroepstuiner het ras Elsanta. Het is en blijft een ras dat grote aardbeien levert en een hoge productie. Indien je ervoor zorgt dat de aardbeien voldoende kunnen rijpen aan de plant en voldoende zon krijgen, zijn ze zeker ook smakelijk</p>
<div data-bbox="56 624 933 655" data-label="Text"><p>Enig nadeel van dit ras is de grote gevoeligheid voor wortelziekten. Wanneer er rekening gehouden wordt met vruchtwisseling, één keer in de vijf à zes jaar terugkeren op hetzelfde perceel, dan zijn deze problemen minimaal</p>
<div data-bbox="56 667 949 714" data-label="Text"><p>Er zijn twee hoofdsoorten te onderscheiden: eenmaaldragende rassen en doordragende rassen. Eenmaaldragende rassen hebben het voordeel dat ze rond juni en juli één grote opbrengst van grote aardbeien produceren. Doordragers geven in de periode van juni tot september een kleinere opbrengst en vaak ook iets kleinere aardbeien, maar dan kun je wel maandenlang plukken.</p>
<div data-bbox="56 726 124 742" data-label="Section-Header"><h3>Bodem</h3>
<div data-bbox="56 741 942 788" data-label="Text"><p>Aardbeienplanten groeien goed op een goed ontwaterde, lichtzure grond (pH van 5,5 tot 6,5). Bekalking vooraf aan de teelt is dan ook meestal niet nodig. De grond moet voldoende vocht bevatten. In de zomer heeft de aardbei veel vocht nodig om blad, bloemen, vruchten en uitlopers te maken. Daarnaast moet de grond voldoende humus bevatten, genoeg voeding kunnen vasthouden</p>
<div data-bbox="56 799 938 846" data-label="Text"><p>Het is verstandig om de grond rondom de aardbeien te bedekken met houtsnippers of stro. Het grote voordeel hiervan is dat de grond redelijk onkruidvrij blijft en dat de bodem koel en vochtig blijft. Daarnaast blijven de aardbeien schoon, ook bij regen, anders kunnen de aardbeien snel rotten</p>
<div data-bbox="56 857 926 890" data-label="Text"><p>Aardbeien kunnen in de winter geen stilstaand water rond de wortels verdragen, daarom is het verstandig om op licht verhoogde bedden (20 centimeter) te kweken. De wortels kunnen op deze manier rotten en afsterven.</p>
<div data-bbox="56 928 156 947" data-label="Section-Header"><h3>Bemesting</h3>
<div data-bbox="56 956 307 973" data-label="Page-Footer"><p>Auteur: V.T.V. De Noort Bonnen</p>
<div data-bbox="399 956 563 974" data-label="Page-Footer"><p>Datum: 13 aug 2018</p>
<div data-bbox="765 956 898 974" data-label="Page-Footer"><p>Pagina 8 van 51</p>

Voor de teelt of in het najaar voegen we organische bemesting zoals stalmest of compost toe. Hiervoor gebruiken we 10 kilo stalmest per vierkante meter, of 4 kilo compost per vierkante meter

1 maand voor het planten kunnen we een samengestelde meststof voor groenten toepassen. Aardbeien zijn heel zoutgevoelig, een te laat uitgevoerde bemesting zal dan ook wortelverbranding veroorzaken. 80 eenheden stikstof, 80 eenheden fosfor en 200 eenheden kalium

Zaaien

Vanaf februari tot eind maart kan er gezaaid worden onder glas. Maak gebruik van een grondmengsel van zand en potgrond om in te zaaien. Bevochtig het voor het zaaien met een nevelspuit. Zaai de zaadjes met een ruimte van ongeveer 5 centimeter uit elkaar. Dek de zaadjes af met een heel dun laagje zand en bevochtig het opnieuw. Plaats het geheel op een warme plaats, eventueel afdekken met plastic folie zodat het vocht blijft.

Na 2 weken komen de eerste plantjes boven de grond. De plantjes kunnen na ongeveer 4 weken verspeend worden in potjes, wanneer ze al twee echte blaadjes hebben. Veel wortels hebben de plantjes nog niet, wanneer er een ruim gezaaid is kunnen de plantjes met een kluitje aarde verspeend worden

Let erop dat de potjes niet te nat worden. Ze kunnen buiten gezet worden, maar wel beschermt tegen de regen. Na 4 tot 6 weken zijn de plantjes groot genoeg om uit te planten

Uitplanten

De meest gebruikte plantperiode is van eind juli tot half augustus. Bij voorkeur op een wat minder warme en droge dag, of in de avond.

Maak een ruim plantgat zodat de wortels van de aardbeienplant breed uitgelegd kunnen worden. Zorg ervoor dat de bovenkant van de potkluit gelijk komt met het grondoppervlak. Te ondiep geplante planten groeien slecht en zijn gevoelig voor verdrogen en vorst. Te diep geplant veroorzaakt rotting van het hard en een zwakke bloei. In de eerste twee weken is het belangrijk om regelmatig water te geven, tot duidelijk is dat de plant goed is aangeslagen.

Aardbeienplanten kunnen het beste in de volle grond geplant worden, 3 tot 4 planten per vierkante meter. Op dubbele rijen met een onderlinge afstand van 60 centimeter. De afstand in de rij is 30 centimeter. Een goede plantdatum ligt tussen 10 en 20 augustus. Het ras Gorella wordt het beste voor 15 augustus geplant. Het ras Elsanta kan tot 20 augustus uitgesteld worden. Hoe krachtiger het ras, hoe later er geplant kan worden.

Schimmels en ziekten

Wanneer tijdens de bloei veel regen valt is Botrytis of Vruchtrot een groot probleem bij aardbeien. De vruchtrot ontstaat tijdens de bloei, vandaar dat het ook tijdens de bloei moet worden behandeld. Spuit dus tijdens slechte weersomstandigheden tijdens de bloei één of twee maal met een Botrytismiddel.

Oogsten en Bewaren

Afhankelijk van het ras wordt er geoogst. Eenmaal dragende aardbeien worden in juni en juli geoogst. Doordragers kunnen regelmatig van juni tot september geoogst worden. Er kan het beste in de ochtend geplukt worden, bewaar ze los in een bakje en eet ze dezelfde dag nog op. Pluk voorzichtig, de vruchten beschadigen snel en zijn ook slecht of niet te bewaren. Verwijder rotte of aangevreten aardbeien, voordat ze andere aardbeien "aansteken".

Rassen die was steviger zijn, zijn een dag of twee te bewaren, maar zijn dan ook harder en dus minder smakelijk.

Andijvie



Andijvie wordt traditioneel als herfstgroente geteeld. Maar zaaien in het voorjaar maakt de teelt moeilijker. Er kan gezaaid worden tot half juli. Indien andijvie gezaaid wordt bij temperaturen onder de 15 graden en bij langer wordende dagen is de kans op opschieten (het vormen van een bloemstengel) groot.

Om ook tijdens de winter van de andijvie te genieten, is het een mogelijkheid om tijdens vorstperiodes in november de planten af te dekken met plastic. Als het niet vriest moeten deze direct weer verwijderd worden, anders zal de andijvie gaan rotten.

Teelwijzen

- Voorjaarsteelt
 - Koude kas: half febr - half april
 - Platglas: half febr - half maart
- Zomerteelt: mei - augustus
- Herfstteelt
 - Open grond: half juli - eind juli
 - Platglas: half juli - augustus
 - Koude kas: augustus
- Winterteelt
 - Warme kas: eind augustus - half september
 - Koude kas: eerste helft september
 - Platglas: eerste helft september

Uitplanten

Het planten van andijvie kan tot eind augustus, maar halverwege augustus is eigenlijk beter. De plantafstand is 35 bij 35 centimeter. Het is namelijk mogelijk om andijviekroppen met een gewicht van 1 kilo te krijgen.

Ziektes en schimmels

Andijvie is gevoelig voor bladluizen, maar ook voor Marsonnina. Deze schimmelziekte zorgt ervoor dat de plant er bruin geblakerd uit ziet en krijgt bruine vlekken tot diep in de krop.

Als de andijvie te lang staat, kunnen de bladeren, te beginnen met de onderste, weg gaan rotten totdat de hele plant bijna weggerot is.

Bij warm, droog weer, maar vooral bij verandering van bewolkt naar veel zon, kan rand optreden. De bladranden van de binnenste bladeren sterven af en worden bruin door tijdelijk vochtgebrek, omdat de verdamping groter is dan de aanvoer van water door de wortels. In een later stadium gaan de bladranden rotten. Calciumgebrek kan leiden tot een snellere randvorming. Vooral in de herfst kan nogal eens rand optreden. Rand treedt vooral op zandgrond op en is tegen te gaan door weinig met stikstof te bemesten en de volgroeide plant voldoende water te geven, liefst in de vroege ochtend.

Aan het einde van de teelt wordt de kans op ziektes groter. Probeer daarom op tijd te oogsten en wacht niet tot de kroppen hun maximale gewicht bereikt hebben. Er zijn maar weinig middelen om Marsonnina te bestrijden.

Augurken



Augurken kunnen op verschillende grondsoorten geteeld worden, mits de vochtvoorziening en de ontwatering in orde zijn. De voorkeur gaat uit naar goed doorlatende, humusrijke grond die in de lente snel opwarmt

Bemesting

Er worden hoge eisen gesteld aan de bemesting. Voornamelijk organisch materiaal en grote hoeveelheden stalmest verbetert de bodemstructuur en het waterhoudend vermogen van de grond. De mest dient in het najaar of vroeg in het voorjaar over de grond verspreid te worden. Er kan ook gebruik gemaakt worden van kippenmest of mengmest van varkens of rundvee. In dit geval moet de mest al in de winter verspreid worden, om verbranding te voorkomen

De organische bemesting kan aangevuld worden met 50 eenheden stikstof, 50 eenheden fosfor en 100 eenheden potas per hectare. Om magnesiumgebruik te voorkomen is het wenselijk om op lichtere zandgronden 2 kilo kieseriet per hectare te strooien

Wanneer augurken in de open lucht worden geteeld, gebruikt men overwegend zwart plasticfolie om de grond te bedekken. Het plastic wordt op een geëffende, vochtige grond uitgelegd, enige tijd voor het planten. Hierdoor blijft de structuur van de grond goed behouden. In droge zomers is bij het gebruik van bodembedekking wel bewatering gewenst. Bij gebruik van druppelbevloeiing of gietdarmen onder de plasticbodembedekking, is het mogelijk om water en meststoffen bij te geven

Het is verstandig om de planten allereerst in een perspot vanaf halverwege mei te zaaien onder plastic of in de kas. De optimale temperatuur voor de opkomst is 20 tot 25 graden. Wanneer de planten de eerste echte augurkenbladeren krijgen, wordt er uitgeplant

Uitplanten

De afstand tussen de rijen is 3 meter. In de rij worden de planten geplant op 40 à 50 centimeter. Het uitplanten gebeurt wanneer de kans op nachtvorst klein is. Bij de vroege teelt is dit tussen 10 en 25 mei, waarnaar er geoogst kan worden eind juni / begin juli. Bij de normale teelt wordt er uitgeplant eind mei tot begin juni. Er wordt geoogst vanaf eind juli. En bij de late teelt wordt er uitgeplant tussen 15 en 30 juni en wordt er half augustus tot eind september geoogst.

Voor de teelt onder kleine tunnels worden dezelfde rassen gebruikt als voor de teelt onder (geperforeerd) plastic. Zodra de toppen onder het plastic uitkomen (ongeveer 5 weken na het uitplanten) wordt gelucht en na enkele dagen worden de tunnels weggenomen.

Augurken kunnen ook in de open lucht aan touw worden geteeld. De lijnafstand bedraagt 120 cm en in de rij wordt de plantafstand 40 centimeter. Zodra de ranken zich vormen worden ze rond de touwen gedraaid. Dit aandraaien moet tijdig gebeuren en vergt veel werk. Het gewas moet absoluut beschermd worden tegen windschade. Er kunnen windschermen aangebracht worden, deze worden de laatste jaren in de tuincentra ook in een plastic variant aangeboden.

Het is aan te raden om de zijranken al uit te dunnen voordat ze aan het touw worden gebracht, omdat anders de uitgerankte augurken in elkaar groeien.

Oorsprong

De augurk behoort tot de komkommerachtigen of Cucurbitacea. Hiertoe behoren ook de komkommers, meloen en bijvoorbeeld de pompoen. Augurken zijn afkomstig uit warme gebieden en de stamvorm werd aangetroffen in Indië. Het is een éénjarig gewas en heeft een ondiepe maar toch een sterk verspreide beworteling. Boven de grond worden de stengels 3 meter lang. Het is geen klimplant, hoewel de augurk wel klimranken bezit. De bloemen zijn éénslachtig, ofwel mannelijk ofwel vrouwelijk. De mannelijke bloemen verschijnen eerst en een sterke groei van de planten houdt de vorming van de vrouwelijke bloemen tegen. De vrouwelijke bloemen zitten in de bladoksels en bloeien ongeveer 48 uur. Uitsluitend door insecten (overwegend honingbijen) kunnen de bloemen worden bestoven.

Bleekselderij



Bleekselderij heeft de karakteristieke smaak van selderij maar dan knapperig en fris

Rassen

Er zijn zelfblekende en groenblijvende soorten. De zelfblekende soorten zijn geelgroen van kleur en de groenblijvende soorten zijn donkergroen. Door het aanaarden van de grond bij de groenblijvende soorten worden ze mooi licht van kleur.

- Goudgele zelfblekende (zelfblekend)
- Siegfriedo (zelfblekend)
- Groene Pascal (groen)
- Green Sleeves (groen)

Bodem en Bemesten

Bleekselderij behoort tot de familie van de bladgewassen en heeft veel bemesting nodig. Naast het onderspitten van stalmest in de winter en compost in het voorjaar, kan er drie weken voor het planten koemestkorrels toegevoegd worden en wat bloed- en beendermeel. Bleekselderij heeft veel water nodig.</p></div>

Zaaien

Het zaad van bleekselderij is heel fijn en kiemt niet snel. In maart kan er daarom begonnen worden met binnenshuis of onder glas te zaaien. Buiten zaaien kan vanaf half april, want bleekselderij kiemt het beste bij een temperatuur van 20 graden. De kiemduur is dan zo'n 2 tot 3 weken. Leg een dun laagje potgrond over de zaadjes heen en geef nu al regelmatig water, de potgrond mag niet uitdrogen

Bleken

Wanneer je niet kiest voor zelfblekende rassen maar voor groenblijvende rassen plant je de plant uit in een geul van 15 tot 20 centimeter diep. Als de planten groot genoeg zijn bind je de bladeren bij elkaar met touw en breng je de aarde uit de geul weer aan. Dit doe je nog 1 of 2 keer, tot je alleen de bladeren nog ziet en de stelen onder de grond zitten en geen licht meer krijgen. Oogst de bleekselderij wel op tijd, omdat bij een natte periode de stengels gemakkelijk rotten onder de grond.

Uitplanten

Wanneer de zaailingen groot genoeg zijn mogen ze uitplant worden, liefst op een zonnige standplaats. Houd een afstand van 25 centimeter aan tussen de planten. Geef ook hier weer regelmatig water. Veranderingen in de toestand van de plant bijvoorbeeld het verplaatsen of de droogte, zorgen ervoor dat de plant sneller doorschiet.

De Oogsten en bewaren

Wanneer de stengels van de bleekselderij dik genoeg zijn kun je ze oogsten. Bleekselderij is in de koelkast een paar dagen houdbaar. Ook kan het ingevroren worden, rauw in plakjes.

Bloemkool



Bloemkool behoort tot de kruisbloemenfamilie, zoals alle koolsoorten. De bloemkool zelf is een eetbare bloemstengel met nog niet ontwikkelde bloemknoppen. Helaas is het niet de gemakkelijkste groente om te telen.

Teeltwijzen

Voor de weeuwenteelt worden de zaden eind augustus onder glas of binnenshuis gezaaid. De zaailingen worden in de kas uitgeplant wanneer ze groot genoeg zijn. De planten groeien nog wat in de nazomer, maar van november tot januari staan ze stil. In februari worden er koemestkorrels aan toegevoegd en wordt er wat vaker water gegeven. De planten starten dan weer te groeien en uiteindelijk kan er eind april geoogst worden.

Rassen

Elke teeltwijze kent zijn eigen rassen. Naast de witte bloemkool bestaan er ook nog groene en paarse rassen. Verder heb je ook nog de Romanesco bloemkool, opgebouwd uit groene torentjes, milder van smaak dan de witte bloemkool.

- Snowball (favoriet voor weeuwenteelt)
- Alpha 7 (zomerteelt)
- Revito (herfstbloemkool)
- Walcheren Winter (winterbloemkool)
- Violet Queen F1 (paarse zomerbloemkool)
- Alverda (groene bloemkool)
- Romanesco (groene "torentjeskool")

Bemesting

De bloemkool wil na het planten niet meer gestoord worden en hebben relatief veel mest nodig. Veel stikstof en wat minder kalium om veel bladmassa maar ook een bloemkool te kunnen ontwikkelen. Spit in de winter oude stalmest onder de grond, voeg compost toe en geeft daarnaast in het voorjaar wat bloed- en beendermeel en tijdens de groei van de plant wat patentkali. De vruchtwisseling is 1 of 4 jaar.

Zaaien

De zaden van de bloemkool kunnen het beste onder glas in trays gezaaid worden. Zo heb je de minste kans tot wortelbeschadiging bij het verspenen. De kiemduur duurt rond de 1 tot 2 weken, afhankelijk van de periode en de temperatuur. 3 weken na de kieming heb je al behoorlijke zaailingen die uitgeplant kunnen worden.

Uitplanten

Plant de zaailingen vervolgens vrij diep en geef ze regelmatig water. Vanaf nu mag de plant niet meer verstoord worden, niet meer verplanten, water geven bij droogte, geen wortels beschadigen bij het wieden, enz.

Om ervoor te zorgen dat de jonge plantjes niet aangevreten worden, is het verstandig om een bescherming om de plant heen te maken. Bijvoorbeeld een niet al te grof net welke goed aan de grond vastgezet wordt. Wanneer de bloemkoolplantjes ongeveer 30 centimeter groot zijn kan het net eraf, dan is het malse eraf en worden ze niet meer aangevreten.

Naast de algemene verzorging zoals onkruid wieden (voorzichtig anders beschadigen de wortels) en water geven tijdens droogte (de bloemkool is erg gevoelig voor droogte vooral tijdens de plantperiode en koolvorming), is het belangrijk om de bloemkool te beschermen tegen de zon. Onder invloed van het zonlicht worden de bloemkolen namelijk geel. Deze bescherming kan eenvoudig door op het moment dat er zich een klein kooltje aan het vormen is, 2 of 3 grotere bladeren over de kool in de vorming te vouwen. Dit houdt het zonlicht weg en de kool wit. Zorg er wel voor dat er genoeg blad aan de plant blijft zitten, zij zorgen namelijk voor de voeding en groei van de plant.

Algemene regel is dat de bloemkool niet mag worden aangeraakt met de handen, er ontstaan dan bruine vlekken op de kool.

Ziektes en schimmels

Om te voorkomen dat de koolvlieg haar eitjes kan leggen bij de steel van de plant knip je van rubber of karton een vierkantje van ongeveer 15 bij 15 centimeter. Knip dit aan 1 kant in en knip een klein rondje in het midden. Via de inkeping kun je het om de voet van de plant vouwen, het uitgeknipte rondje geeft plaats aan de stam van de zaailing. De koolvlieg legt eitjes bij de voet van de plant en de larven vreten vervolgens aan de wortels van de koolplant waardoor die slecht groeit, ziekelijk wordt en uiteindelijk afsterft.

Daarnaast heeft bloemkool veel last van knolvoet, een schimmel die de teelt van kool jarenlang onmogelijk kan maken. Dit omdat ze na het verwijderen van de aangetaste planten in de grond achterblijft en wacht tot er nieuwe kolen worden geplant. Het voorkomen van knolvoet kan doormiddel van het aanbrengen van koolkragen.

Oogsten en bewaren

Oogst de bloemkool op het moment dat hij groot genoeg is door deze bij de steel af te snijden. Of wanneer de bloemkool wil gaan uitschieten, sommige delen van de bloemkool komen dan omhoog in vergelijking met andere delen.

Bloemkool kan het beste gegeten worden op de dag van oogsten. Vers is het lekkerst, maar mocht je teveel tegelijk oogsten dan kun je het invriezen. Maak de bloemkool schoon, verdeel de roosjes en vries ze rauw in. Als je haar wilt eten kook je het water en gooi je de bevroren bloemkoolroosjes in het kokende water.

Boerenkool



Boerenkool is een gemakkelijk te telen koolsoort die niet snel ziek wordt, winterhard is en voedzaam en lekker. De boerenkoolplant bestaat uit een dikke hoofdstam met grote gekroesde bladeren. Het blad kan geoogst en gegeten worden. Boerenkool behoort tot de kruisbloemenfamilie en tot deze familie behoren ook de bloemkool, broccoli, witte kool, rode kool en spruiten.

Rassen

De boerenkool heeft herfst- en winterrassen. De herfstrassen kunnen slechts enkele graden vorst verdragen, terwijl de winterrassen tot -15 graden kunnen verdragen. De smaak van boerenkool is het beste wanneer er vorst geweest is. Enkele rassen zijn:

- Westlandse herfst (voor vroege oogst)
- Winterbor F1 hybride (donkere winterboerenkool)
- Redbor F1 hybride (donkerpaarse kleur, bij het koken donkergroen)
- Nero di Toscane (wordt ook wel palmkool genoemd)
- Russian Kale (minder gekroesd, winterhard en lang oogstbaar, meer dan 1 meter hoog)

Zaaien

Door de zaden op tijd te zaaien krijgt u de beste opbrengst. In april kunnen ze in de kas voor gezaaid worden, ze kiemen dan binnen 10 dagen. Wanneer de zaailingen groot genoeg zijn kunnen ze uitgeplant worden, op een standplaats in de zon of half schaduw.</

Bodem en Bemesting

Boerenkool heeft voldoende aan een basisbemesting met stalmest of compost in het voorjaar en wat koemestkorrels of NPK 12-10-18. Zoals bij alle koolsoorten zijn jonge zaailingen gewild bij vogels, daarom is het belangrijk om de jonge plantjes af te dekken met een net. Wanneer de planten eenmaal 30 centimeter groot zijn, kan het net weggehaald worden.

Ziektes en Schimmels

In de tweede helft van de zomer en de herfst wordt de witte vlieg actief. Het is mogelijk om hier tegen een fijn net te plaatsen. In principe is de witte vlieg onschuldig, ware het niet dat ze eitjes legt onder het boerenkoolblad. Het kan zo erg oplopen dat het blad de hele onderkant wit maakt. Je kunt het blad na het schoonmaken wel gewoon eten.

Oogsten en bewaren

Het is het beste om boerenkool te oogsten op de dag dat je het gaat eten. Wanneer je in februari nog boerenkool hebt staan moet je alles oogsten. De planten voelen het voorjaar aankomen en krijgen de neiging om door te schieten en het blad wordt bitter. Boerenkool is in te vriezen.

Bonen



Bonen zijn een van de meest onmisbare groenten in de moestuin. Zelfgeteelde boontjes smaken heerlijk knapperig. Bonen houden erg van warmte, de tijd dat je ze in ons land kunt telen is dan ook relatief kort.

De boon behoort tot de familie van vlinderbloemen en heet officieel *Phaseolus vulgaris*. Behalve de pronkboon, die heet *Phasolus coccineus*. Typisch voor de vlinderbloemenfamilie zijn de knobbeltjes aan de wortels, hierin slaat de boon stikstof op.

Hoge bonen worden ook wel staakbonen of stokbonen genoemd. Ze klimmen niet echt maar slingeren rond een stok omhoog, ze kunnen 2,5 meter hoog worden. De opbrengst is ongeveer 20 kilo per 10 vierkante meter. Er zijn stoksperziebonen en stoksnijsbonen. Het voordeel van hoge bonen is dat de opbrengst groter is omdat de plant omhoog groeit en dus kan de plant makkelijker opdrogen na een regenbui. Het nadeel is dat je wel op tijd moet zaaien en de eerste oogst valt later, je kunt dus niet zo lang doorzaaien als met lage bonen. Door de hoogte is het ook lastig om vroege of late teelt onder glas te doen.

Sperziebonen worden ook wel prinsessebonen genoemd. In de zaadhandel worden ze vaak slabonen genoemd en zijn verkrijgbaar in stam- en stokvarianten. Ze worden vaak jong geplukt.

Onderverdeling van sperziebonen:

- boterbonen / wasbonen: zachtgele sperziebonen met een zachtere smaak
- naaldboontjes: franse boontjes, dun en recht van vorm, tot 20 centimeter lang. Heel bekend als de Franse Haricot Vert.
- Chinese boontjes: dunner en rechter dan de Franse boontjes en korter, tot 14 centimeter.
- Gewone sperziebonen: minder dun, vlezig. Er zijn donkergroene en donkerpaarse rassen.
- Spekbonen: Lijken op snijsbonen, rond van vorm.
- Pronkbonen: jong geplukt zijn ze het lekkerst. Bestand tegen slecht weer en ziekten.

Telen

Struikbonen worden in rijen geteeld en stokbonen aan stokken. Bijvoorbeeld bamboestokken maar ook een touw als leidraad kan voldoen.

Bonen zijn zeer gevoelig voor nachtvorst en worden dus pas na 12 mei (IJsheiligen) buiten gezaaid of geplant. Er kan vroeger geplant worden door half april in platte bakken te zaaien, hetzelfde geldt voor de herfst. Half tot eind augustus kun je ze nog onder glas zaaien, met een mooie nazomer en begin van de herfst kan er dan nog later geoogst worden.

Rassen

Er bestaan ontzettend veel bonenrassen, het belangrijkste waar je op moet letten bij je keuze:

- Rassen met of zonder draad: Sommige vaak oudere rassen hebben over de hele lengte van de peul een taaie draad die bij het koken niet zacht wordt
- Vroege of late rassen: Kies vooral stokbonen voor zomerteelt, stambonen kunnen naast zomerteelt ook nog wat vroeger of later gezaaid worden
- Enkele of dubbele rassen: Enkele rassen hebben een vrij platte vorm waarbij de zaden goed zichtbaar zijn. Dubbele rassen hebben juist een vlezige, ronde peul
- Peullengte: Er zijn boontjes die slechts 10 tot 12 centimeter lang worden, maar ook boontjes die 20 tot 24 centimeter lang kunnen worden. Qua smaak geen verschil.

Bodem en Bemesten

Bonen groeien op de meeste grondsoorten, maar houden niet van zure grond. Ze groeien graag in de volle zon, op warme grond die niet te nat is. Vroege teelt is op zandgrond handig omdat zandgrond vrij droog is en snel opwarmt in het voorjaar.

Bonen zorgen zelf voor hun eigen stikstof doordat ze stikstof uit de lucht vastleggen in de wortelknobbeltjes (stikstofsynthese). Daarom hebben ze weinig bemesting nodig. Uiteraard wel de basisverzorging van stalmeest in de winter onderspitten en wat koemestkorrels een paar weken voordat ze geplant worden.

Zaaien

Wanneer de bonen ter plaatse worden gezaaid moet er rekening gehouden worden met de vogels. Zij lusten graag de kiemende zaden, dek daarom af met vliesdoek of gaas. Bonen kunnen ook voor gezaaid worden, binnenshuis of in de kas. Vul de bak met 3/4 potgrond en 1/4 brekerzand. Leg de boontjes dan 5 bij elkaar op de aarde en druk ze 4 centimeter in de grond. Omdat bonenzaad snel rot krijgen ze na het zaaien maar 1x water. De gekiemde bonen kunnen met een schepje uit de grond gehaald worden en uitgeplant worden. Stambonen worden in een groepje van 5 bij elkaar, 15 tot 20 centimeter van elkaar gezaaid. Dan krijg je een mooie volle rij die voldoende licht, lucht en ruimte bevat voor de groei, bevruchting en oogst. Stokbonen worden met een onderlinge stokafstand van 60 centimeter, 4 tot 7 bonen per stok.

Wanneer stambonen of stokbonen buiten uitgeplant worden hebben ze het liefst al 4 blaadjes. Dan hoeft je ze niet meer af te dekken voor de volgens omdat het lekkerste er dan al af is.

Naast de algemene zorgen zoals onkruid wieden moet er rekening mee gehouden worden dat bonen weinig water nodig hebben. Bij het planten wordt er water gegeven en daarna echt alleen bij droog weer. Stokbonen moeten soms geholpen worden bij de eerste draai om de stok heen, voor ze zelf gaan klimmen.

De Oogsten en bewaren

Alle snijbonen, slabonen en pronkbonen worden jong en mals geplukt. Bij spekbonen wordt er gewacht tot de bonen rond zijn en je kunt voelen dat er boontjes in de peul zitten. In de zomer moet er zeker twee keer per week geplukt worden. Regelmatig plukken zorgt ook voor een langere en rijkere oogst. De geoogste bonen eet je het liefst op dezelfde dag, dan zijn ze het lekkerst. Maar ze kunnen ook een paar dagen op een koele plaats bewaard worden, de koelkast is net iets te koud. Snijbonen kunnen ook in stukjes gesneden rauw ingevroren worden. Sperziebonen invriezen is lastiger, ze worden er taai en waterig van.

Wanneer bonenplanten van het land gehaald wordt na de laatste oogst, is het handig om de wortels te laten zitten. De stikstof die dan opgeslagen is in de knobbeltjes van de wortels komt beschikbaar voor de volgende teelt. Tussen de rijen bonenwortels kan bijvoorbeeld sla of andijvie als nazomerteelt gezaaid worden.

Broccoli



Er zijn één- en tweejarige rassen van de broccoli. Bij de tweejarige rassen vormen er zich pas bloemhoofdjes nadat ze op het veld hebben overwinterd. Men spreekt hierbij dan ook van winterbroccoli. Deze rassen zijn paars- of wit-spruitend. De zomerbroccoli (Italiaanse of Calbrese rassen) is beter bekend en groeit veel sneller. Deze rassen zijn éénjarig en zijn groen-spruitend.</p></div>

Fiesta F1 hybride

Tuindersselectie, voor zomer en herfstteelt. Zomerbroccoli die gemakkelijker te tegen is als gewone bloemkool. De bloem die grijs-groen van kleur is oogst u wanneer deze open willen gaan. Kan zowel rauw als gestoofd worden gegeten. Zaaïen vanaf half maart tot half april onder glas en vanaf april tot half juni op zaaibed. Circa 6 weken na uitzaaien uitplanten op 50 x 50 cm. Is oogstbaar tot de vorst invalt. Ook geschikt voor diepvries.

Zaaïen

Het is mogelijk om de broccoli onder glas (in april) of buiten (in mei) uit te zaaien. Let erop dat broccoli houdt van een warme omgeving, maar laat de temperatuur niet te hoog oplopen na de kieming. Dit zorgt er namelijk voor dat de zaailingen vatbaarder zijn voor aantasting door valse meeldauw. 14 graden overdag is ruim voldoende. Broccoli is gemakkelijk te verspenen in bloempotten, maar houd er rekening mee dat: hoe ouder de uit te planten plant is, hoe minder goed de weggroei zal zijn.

Bemesting

Het is verstandig om in het vroege voorjaar de grond bestemd voor koolgewassen te bekalken. Later ook een organische bemesting toevoegen. Voordat de broccoli wordt uitgeplant is het verstandig om 100 gram per m² van een samengestelde meststof 12-10-18 uit te strooien. Wanneer er veel regen valt of bij lichtere gronden, is het halverwege de teelt ook nog mogelijk om bij te mesten met 50 gram van deze samengestelde meststof. Ook na de eerste oogst van de hoofdkroon kan er nog eens dezelfde hoeveelheid bij bemest worden.

Het is verstandig om halverwege de teelt ook de plant aan te aarden, zodat ze bij de koolvorming niet omvallen.

Oogsten

Broccoli wordt een vrij grote hoofdknop. Zodra deze donker van kleur is en mooi vast van structuur kan deze geoogst worden. Wanneer er al enkele randbloempjes op barsten staan is het de hoogste tijd om de knop uit te snijden met een stukje stengel eraan. Hierna zullen ook de zijscheuten uitlopen, welke later kunnen worden geoogst.

Ziektes en schimmels

Koolgewassen zijn niet gemakkelijk, ze zijn erg gevoelig voor aantasting.

- Koolvlieg. De koolvlieg kan vermeden worden door koolkragen te gebruiken of onder gaasdoek of vliesdoek te telen. Ook rupsen kunnen met dit doek vermeden worden. Controleer regelmatig op rupsen, zodat je er in een vroeg stadium bij bent en deze nog kunt bespuiten met een anti-bacterie.
- Koolluis. Koolluis kan met water afgespoten worden.
Knolvoet. Door voldoende bekalking kan knolvoet vermeden worden.
- Zwartpoten. Zwartpoten kunnen vermeden worden door aangetaste planten flink aan te aarden.

Bewaren

Broccoli is niet zo goed te bewaren. Enkele dagen in de koelkast ingewikkeld in krimpfolie.

Chineese Kool



Chineese kool is een bladgroente welke in Azië de meest gebruikte groente is. Chinese kool (variëteit pekinensis) behoort tot de soort *Brassica campestris*, waar ook de Paksoi onder valt. Chinese kool vormt een langwerpige krop met bleekgroene gerimpelde bladeren met lange, brede en witte nerven. Er bestaan 2 typen Chinese kool, het granaatype en het Japanse type. Het granaatype is een langwerpige slanke kool en het Japanse type een kortere en bredere kool. De bladeren van het granaatype zijn donkerder en stugger dan van het Japanse type.

Chineese kool kan rauw gegeten worden, bijvoorbeeld fijngesneden in salades. Ook kan de groente gekookt, gewokt of gestoven worden, maar niet te lang zodat het licht en knapperig blijft. Het grootste probleem bij het telen van Chinese kool is het doorschieten. De bloemstengel wordt gevormd zonder dat er een voldoende grote knop uit kan groeien. Er zijn verschillende oorzaken van vroegtijdige bloemvorming.

Zaaien

Chineese kool kan vanaf eind april gezaaid worden onder verwarmd glas. Een minimumtemperatuur van 20 graden overdag en 16 graden 's nachts is een eerste maatregel om doorschieten te voorkomen. Zaai rechtstreeks in potjes of perspotjes een drietal zaden en houd de sterkte zaailing over. Verspenen of verplanten met blote wortel veroorzaakt een groeistilstand wat ook de bloemstengelvorming bevordert. Ook te oud plantmateriaal veroorzaakt een groeistoornis. Bij het uitplanten mogen de planten dan ook maximum drie weken oud zijn. Vanaf 10 juli kan er ter plaatse gezaaid worden tot uiterlijk 15 augustus. Zaai ter plaatse in groepjes van 3 of vier en houd de beste zaailing over. Zaai op een diepte tussen de 1 en 1,5 centimeter.

De rassenkeuze is ook belangrijk bij het voorkomen van doorschieten. De oudere rassen zijn alleen geschikt voor zaai vanaf juli, ook het Japanse type is minder schietgevoelig.

Om het oogstseizoen te verlengen kun je ook nog wat later zaaien en dan uitplanten in september in een onverwarmde kas.

Uitplanten

Chineese kool wordt uitgeplant met een rijafstand van 45 centimeter en een plantafstand van 35 centimeter. De planten worden diep in de grond geplaatst, tot aan het eerste paar bladeren. Kies een standplaats waar de vorige maanden en jaren geen koolgewassen stonden.

Bodem en Bemesting

Chineese kool wenst een voedzame en vochthoudende grond, waar een ruime hoeveelheid compost of goed verteerde stalmest aan toe is gevoegd. Wanneer de groente geteeld wordt als nateelt moeten we zorgen voor een ruime hoeveelheid organische bemesting, bijvoorbeeld met bloedmeel of andere gedroogde organische meststof. In het vroege voorjaar is het aan te raden om kalk toe te dienen om de pH waarde te verhogen. Chineese kool is namelijk erg gevoelig voor knolvoet. Deze bekende schimmelziekte die de wortels van koolgewassen aantast, komt minder voor bij een hoge pH. Zwaardere grondtypes zijn voor deze snelgroeiende koolsoort minder geschikt. Kies een plaats dat vrij veel zonlicht krijgt, alhoewel wat lichte schaduw voor deze groente 's zomers een voordeel kan zijn.

Geef de Chinese kool regelmatig water, omdat de groente zeer ondiep wortelen mag de grond niet uitdrogen. Chinese kool kan alleen goed uitgroeien bij een constante wateraanvoer, zo niet dan gaat de plant bloeien. Water geven kan het beste tussen de rijen gedaan worden, zodat schimmels minder kans krijgen. Een lichte bijbemesting tijdens de teelt bevordert de doorgroei. Voeg bijvoorbeeld na vier weken, net voor de kropvorming, een bijbemesting van 20 gram per m² ammoniumnitraat (stikstof) toe en 20 gram patentkali (kalium) per m². Fosfor hoeft je niet bij

te bemesten, die is al voldoende aanwezig in de compost en spoelt ook niet uit zoals stikstof en kalium wel doen. Meestal vormt Chinese kool zonder hulp stevige kroppen, wanneer de krop toch te los is kun je de plant lichtjes toe binden met een stukje touw.

Ziektes en schimmels

Chinese kool is zeer gevoelig voor knolvoet. Zonder maatregelen zullen de kleine witte maden van de koolvlieg zeker aan de wortels wreten. Maak dus altijd gebruik van een koolkraag rond de stengelvoet zodat de koolvlieg zijn eitjes niet kan afzetten aan de voet van de plant.

Ook slakken moeten bestreden worden. De vochtige groeiomstandigheden die we aanhouden voor de goede doorgroei trekken ook slakken aan. Inspecteer de planten regelmatig op schade en de aanwezigheid van slijmsporen. Grijp zo nodig in met slakkenkorrels.

Koolrupsen kunnen we ook verwachten bij de teelt van Chinese kool. Gelukkig bestaat er een biologisch insecticide op basis van een bacteriepreparaat verkrijgbaar. Rupsen kunnen het beste bestreden worden als ze in een jong stadium zijn.

Een veel voorkomend probleem is rand, vooral de binnenste bladeren vertonen een verdroging of verrotting aan de bladrand. De oorzaak is een calciumgebrek, waardoor de cellen in de bladeren minder sterk worden. Vooral watertekort en te hoge temperaturen zorgen er dan voor dat de cellen afsterven en dat er rand ontstaat.

Oogsten en bewaren

Chinese kool is een snelgroeiende groente en al na acht tot tien weken oogstbaar. Het gewicht van de kroppen is dan tussen de 0,5 en 1,5 kilo. Wanneer de kroppen net boven de grond afgesneden worden, kun je de stronken laten zitten. Daarop vormen zich nieuwe scheuten die bij een zacht najaar nog voor wat extra oogst kunnen zorgen. Je kunt er ook een plastiektunnel over plaatsen, zodat je nog langer kan oogsten. Wanneer je ze in september onder glas hebt uitgeplant kun je nog tot in de winter genieten van de nieuwe scheuten.

Chinese koolsoorten zijn niet geschikt om te bewaren. Toch kan je ze wel enkele weken bewaren op een zo koel mogelijke plaats. Ook verpakt in plastic zakken in de koelkast kunnen ze nog een tijdje bewaard worden. Wanneer de Chinese kool onder het glas is geteeld is het blad zachter en verwelkt het sneller.

Courgette



De zaden van de courgette zijn groot en kunnen eenvoudig gezaaid worden. Het is aan te raden om rechtstreeks in potjes van 8 tot 12 cm doorsnee te zaaien. Duw het zaadje 1,5 tot 2 cm diep, schuin met de punt naar beneden. Daarna licht bevochtigen, het water mag niet door de pot lekken. Teveel vocht zorgt ervoor dat de kiem aan het rotten gaat. Voor een snelle ontkieming is een hoge temperatuur van minimaal 20 graden nodig. Na 5 dagen zijn de zaden opgekomen. Na de opkomst mag de temperatuur dalen tot 15 tot 18 graden.

Wanneer er vroeg gezaaid wordt (vanaf 20 april) kan er gerekend worden op een opkweekperiode van vier weken tot een pootbare plant. De uiterste zaaidatum is 20 mei, bij deze datum kan er al na twee weken uitgeplant worden. Om ook nog in augustus en september te kunnen oogsten, wordt aangeraden om in twee keer te zaaien. De eerste keer eind april en de tweede keer eind juni.

Uitplanten

De courgette is erg gevoelig voor zelfs lichte nachtvorst, waardoor het belangrijk is om niet te vroeg uit te planten. Zonder afdekking is 20 mei een goede datum. Wanneer er vroeger wordt uitgeplant is het nodig om de plant af te dekken met plasticfolie of een kleine plastic tunnel. De courgette heeft veel ruimte nodig, houd rekening met een plantafstand van 1 vierkante meter. De ideale situatie voor de courgette is een licht verhoogde rug welke vooraf afgedekt is met zwarte folie of anti-worteldoek. Hierdoor is de grond al opgewarmd en zullen de vruchten schoon blijven. Wanneer je geen folie gebruikt kan je bijvoorbeeld stro bij de planten aanbrengen, zo droogt de grond minder snel uit en blijven de vruchten schoon.

Courgettes groeien snel en zijn daardoor ook gulzige planten. De standplaats van de courgette moet zorgvuldig gekozen worden. Maak gebruik van stalmest of compost om de vruchtbaarheid van de bodem te verhogen, en kies een plekje uit de wind en in de zon. In drogere periodes is het nodig om water te geven omdat de grote bladeren verdampen en de snelgroeïende vruchten kunnen groter worden als ze voldoende water kunnen opnemen.

Een goede bemesting is voor de courgette een pre. Organische bemesting wordt gebruikt als grondbewerking. 15 liter compost per vierkante meter. Na de grondbewerking wordt er een samengestelde meststof toegepast, 80 gram per vierkante meter. Tijdens de oogst moet er bijbemest worden met samengestelde meststof, bijvoorbeeld om de twee weken. Deze meststof moet in de omgeving van de voetplant gestrooid worden, maar niet vlakbij. In drogere periodes moet er water gegeven worden om de meststof sneller zijn werk te laten zien.

De bestuiving

De courgetteplant heeft mannelijke en vrouwelijke bloemen. De vrouwelijke bloemen zijn te herkennen aan het langwerpige vruchtbeginsel. Voor de bevruchting moet het stuifmeel verplaatst worden van de mannelijke naar de vrouwelijke bloem. 's-Morgens vroeg bloeien de bloemen en tegen de middag zijn ze al verwelkt. Wil je zeker zijn dat de bestuiving doorgaat dan doe je de bestuiving handmatig. Met een penseeltje kun je eenvoudig het stuifmeel overbrengen. Wanneer je het idee hebt dat de bloemen wel bezocht worden door hommels of bijen dan is dit uiteraard niet nodig. Courgettes die niet goed bevrucht zijn groeien wel maar rotten aan de punt van de vrucht. Ook de gezonde vruchten kunnen door hen aangetast worden door contact met deze zieke vruchten. Om dit te voorkomen moet er goed water gegeven worden tussen de planten en aan de voet van de plant. Bij regenweer is er meer kans op rotte vruchten.

Oogsten

De courgettes oogsten kun je het beste doen met een mes, wanneer de vruchten zo'n 15 tot 20 cm lang zijn. De bewaarbaarheid wordt bevordert door een lang steeltje aan de vrucht te laten. Door regelmatig courgettes te oogsten wordt het doorgroeien van de planten bevordert, hierdoor ontstaan er nieuwe bloemen en vruchten. Kleine courgettes kunnen in enkele dagen enorm groot worden, en dus de plant volledig uitputten. De schil van jonge courgettes zijn ook minder dik en hard.

Oorsprong

De courgettes behoren tot de familie van de Cucurbitaceae. De voornaamste leden van deze familie zijn bijvoorbeeld de augurk, meloen, komkommer en pompoenen. De plant *Cucurbita pepo* komt oorspronkelijk uit het zuidelijke deel van Noord-Amerika en uit Mexico. In de 16e eeuw werd de courgette geïntroduceerd in Europa, eerst vooral in Zuid-Europa en pas vrij laat zijn ze ook in de noordelijke streken bekend geworden.

In tegenstelling tot pompoenen hebben courgettes een gedrongen groeiwijze. De bladeren zitten allemaal dicht bijeen op een korte hoofdstengel. Bij teelten die wat langer duren is het aan te raden om deze stengel te ondersteunen. Dit kan met een bamboestok waar de korte, dikke hoofdstengel dan aan vastgezet wordt. Courgettes worden ook wel eens aangeduid als zomerpompoenen omdat ze jong en onrijp geoogst worden. Als je courgettes laat groeien worden ze ook zeer groot, net zoals pompoenen. Er zijn donkergroene, heldergroene, gele en witte courgettes. De bolvormige courgettes zijn de laatste jaren al beter gekend bij het publiek.

Knolselderij



Knolselderij is een niet zo gemakkelijk te telen groente. De knol is eetbaar, bijvoorbeeld in erwtensoep. Maar ook het blad is eetbaar. Oogst het blad niet voor de knol oogstbaar is, want via het blad neemt de plant voeding op voor de groei van de knol.

Knolselderij heeft lang nodig om een knol te maken, zaai dus zo vroeg mogelijk en oogst zo laat mogelijk. Knolselderij is een schermbloedige, maar de bemesting is zwaarder dan die van andere wortelgewassen zoals worteltjes, bietjes en uien.

Rassen

Giant Prague, Monarch en Brilliant zijn de bekendste rassen. Er zijn rassen die een kleinere knol geven en meer blad, let bij de aankoop van zaden dus goed op de beschrijving.

Zaaien

Het zaad voor knolselderij kiemt traag, 3 tot 4 weken. Bij voorzaaien in de kas kiemen de zaden wat sneller. Zaai binnenshuis of in een kas het liefst in potjes zodat de zaailingen meteen al flink kunnen uitgroeien voor het uitplanten.

Uitplanten

Kies een goede dag voor het uitplanten, niet te koud. Wanneer de overgang te groot is kun je schade toebrengen aan de plant. Voor alle zekerheid kunnen de planten afgehard worden door de zaailingen nog twee weken overdag buiten te zetten en 's nachts weer naar binnen.

Bodem en Bemesten

Knolselderij heeft graag een zware grond en gebruiken relatief veel voeding. Naar het onderspitten van stalmest of compost wordt er in het voorjaar een flinke hoeveelheid koemestkorrels toegevoegd. Voor de groei van de knol krijgt ze voor het planten nog een handje patentkali. Tijdens de groei worden er geen extra en snelwerkende meststoffen toegevoegd: knolselderij kan erg slecht tegen wisselende omstandigheden.

Het is belangrijk om in droge periodes water te geven, onderbrekingen in de groei van de knolselderij is niet gewenst.

Oogsten en bewaren

In de nazomer en herfst kan de knol nog flink doorgroeien, oogst dus niet te vroeg. Afhankelijk van het weer, knolselderij kan niet goed tegen vorst, wordt er geoogst eind oktober - begin november. Trek de knol uit de grond en knip gelijk het loof eraf, anders wordt de knol zacht. Wanneer de knollen gezond zijn kunnen ze op een donkere, koele en vorstvrije plaats nog een paar weken bewaard worden.

Knolselderij kan schoongemaakt en geraspt ook ingevroren worden.

Koolrabi



Koolrabi kan zowel onder glas als in volle grond geteelt worden. De knol die boven de grond gevormd wordt, is eigenlijk een verdikking van de stengel aan de voet van de plant, waarop de bladeren zijn ingeplant. Deze knol kan een diameter van 5 tot 15 centimeter bereiken, afhankelijk van de groeiomstandigheden. Er zijn twee groepen koolrabi, namelijk de groene (of witte) en de blauwvioletkleurige rassen.

Bodem

Iedere grond kan voor de teelt van koolrabi in aanmerking komen, enige voorwaarde is dat hij goed doorlatend is. Er kan uiteraard een structuurverbeteraar oppervlakkig ingewerkt worden, zoals turf of gemalen houtschors. Koolrabi wortelt zeer oppervlakkig in de bovenste grondlaag, waardoor deze gevoelig is voor structuurbederf en wateroverlast. Groeistoornissen dienen vermeden te worden om het uitschieten te voorkomen. In het jong stadium van de plant heeft hij weinig water nodig, maar bij de omvang van 3 tot 5 centimeter is een extra watervoorziening van de planten nodig. Zeker in droge en warme perioden. Voor de oogst moet er voorzichtig water gegeven worden, om het barsten van de knollen te vermijden.

Bemesting

Net als andere kool planten moeten koolrabi snel kunnen groeien en vereist daarom een losse, voedzame bodem met een goed vochthoudend vermogen. Bemest daarom met stalmest of compost. Verrijk een puur plantaardige compost eventueel met koemestkorrels. In de professionele teelt wordt tijdens het groeiseizoen nog een keer bijgemest met kunstmest als de knollen enkele centimeters dik zijn.

Zaaien

Koolrabi kan zowel onder glas als in de open lucht geteeld worden. Er zijn diverse soorten teelt, met ieder hun eigen periode. Voor deze periodes verwijzen we graag naar het teeltoverzicht onderaan deze pagina. De optimale temperatuur voor de kieming is hoog voor de koolrabi, namelijk 20 à 25 graden. De kieming van de zaden komt echter al op gang vanaf 5 graden. Koolrabi kan het beste in perspotjes van 4 tot 5 centimeter gezaaid worden. Voor de vroege teelten wordt in een verwarmde kas gezaaid van november tot eind maart. Temperaturen beneden de 12 graden zijn tijdens de opkweekperiode nadelig, omdat hierdoor het uitschieten bevorderd wordt. Latere zaaingen kunnen onder koud glas of in de volle grond op een wachtbed plaatsvinden, of ter plaats in mei. Na ongeveer 6 weken (in de zomerperiode) tot meer dan 2 maanden voor degene die in november gezaaid zijn, kunnen de planten uitgeplant worden.

Voor de vroege glasteelt wordt een onderlinge afstand van 20 x 25 centimeter aangehouden, terwijl dit voor de herfstteelt in open lucht 30 x 40 centimeter bedraagt. Het gevaar voor botrytis en valse meeldauw is in deze periode namelijk vele malen groter.

Oogsten

In een vroege teelt kan er geoogst worden wanneer de knollen een diameter van 7 centimeter hebben. In de zomerperiode streeft men naar een ontwikkeling van 10 centimeter. Wacht niet te lang met oogsten, dit levert knollen op die houderig worden en gaat uitschieten. Na het uittrekken van de plant, wordt de pinwortel (of het pootje) weggesneden of afgeknipt met een snoeischaar. De onderstaande bladeren worden verwijderd, zodat de bovenste bladeren als een pluim behouden blijven. Dit verwijderen kan zowel voor als na het uittrekken van de planten plaatsvinden.

Ziekten en plagen

Koolrabi heeft last van dezelfde ziekten en plagen als witte kool. De paarse variant heeft misschien wat minder last van rupsen van het koolwitje, die vallen beter op op het donkere blad en worden daardoor sneller opgespoord door vogels.

Peterselie



Peterselie behoort tot de familie van de schermbloemigen en kent tal van soorten. Dit tweejarige gewas wordt meestal als eenjarige geteelt. Er wordt dus jaarlijks opnieuw gezaaid en geoogst. De bladeren zijn meestal diepgroen en bezitten de meest gekke bladstructuren.

Peterselie wordt steeds meer en meer verwerkt in de keuken en verdient dan ook naast de moestuin een waardig plaatsje in een pot op de patio, terras of balkon!

Soorten Peterselie:

- Krulpeterselie of Mospeterselie. Een donkergroen blad met dik begroeide en gekrulde blaadjes.
- Bladpeterselie. Frisgroene kleur met brede blaadjes die het dan weer perfect doen als garnering (vooral bij visgerechten).
- Wortelpeterselie of *Petroselinum c. tuberosum*. De scherpe smaak van de wortel kan gebruikt worden in soepen en andere gerechten.

Zaaien

Zaaien van peterselie is soms een werk van veel geduld. Het is een gewas dat dus lang op zich laat wachten, maar toch de moeite loont. 4 weken is echt geen uitzondering, al kan dit proces versneld worden door het zaad enkele dagen te laten voorweken.

Zaaien gebeurt veelal in potjes maar kan ook in volle grond gebeuren. Een voordeel bij het zaaien in potjes is dat je het keukenkruid enkele weekjes vroeger kunt oogsten en vanaf februari al van start kunt!

Een belangrijke factor bij het kiemen is de temperatuur. 20 C° is zeker nodig om een goed kiempercentage te garanderen. Zaaï 2 tot 3 zaadjes per potje en dek deze af met een zeer fijn laagje wit zand. Even bevochtigen (let wel; te veel vocht is niet goed) en vervolgens warm zetten.

Zaaien in volle grond kan vanaf april – mei, wanneer de temperaturen merkkelijk gaan stijgen. Zaaien in rijtjes en daarna uitdunnen is perfect mogelijk en bevordert de groei. Te dicht zaaien kan voor onderlinge verstikking zorgen.

Opkweek

Na opkomst is het belangrijk dat de plantjes niet gaan uitdrogen. Met regelmaat water geven is dus vrij belangrijk. Plant de jonge plantjes uit zodra ze 4 echte blaadjes hebben. Dit zorgt voor een vlotte inworteling en bovendien blijven de blaadjes fris van kleur.

Zaaien

De zaden van de bloemkool kunnen het beste onder glas in trays gezaaid worden. Zo heb je de minste kans tot wortelbeschadiging bij het verspenen. De kiemduur duurt rond de 1 tot 2 weken, afhankelijk van de periode en de temperatuur. 3 weken na de kieming heb je al behoorlijke zaailingen die uitgeplant kunnen worden.

Standplaats

Peterselie is absoluut geen zonneklopper en dient dus op een halfschaduwrijke plaats geplant te worden. Het gebeurt wel eens dat jonge blaadjes vlug gaan vergelen en zelfs verbranden.

Een schrale grond is perfect want ook dit gewas wenst geen grote hoeveelheden meststoffen. Het toevoegen van compost wordt erg gewaardeerd.

Ziektes en schimmels

Peterselie heeft soms wel af te rekenen met diverse ziekten en belagers. Een ziekte of virus dat veroorzaakt wordt door luizen. Het gewas krijgt gele tot zelfs paarse blaadjes en verzwakt in groei. Probeer het gewas daarom zoveel mogelijk te beschermen tegen deze luizen, dit door een insectengaas of vliesdoek over de jonge plantjes te leggen.

Verwerking en gezondheid

Peterselie kan op tal van manieren verwerkt worden daar het een veelzijdig keukenkruid is. Enkele frisgroene blaadjes als garnering op een schotel of bord? Of dan maar weer een zomerse vinaigrette? Veel verwerkingen en toepassingen sieren dit bladgewas. Peterselie bevat trouwens een grote concentratie ijzer en vitamine A.

Pompoenen



Pompoenen zijn er zowel als sier- of eerbare rassen, in allerlei vormen en kleuren. Van pompoenen kan soep gemaakt worden, of geroosterd, gefrituurd, gebakken en zelfs inmaken. Net als bij courgettes zijn ook de bloemen eetbaar, ze zijn zeer geschikt om te vullen. Ook de pompoenpitten zijn eetbaar, ze worden geroosterd over salades gegeten.

De pompoen plant neemt veel ruimte in beslag, de planten kunnen kruipen en nemen dan ongeveer 2 vierkante meter per plant in beslag. Ook kunnen de pompoenplanten klimmen, ze hebben ranken waarmee ze zich vast maken aan bijvoorbeeld gaas.

Zaaien

Half april worden de zaden in de koude kas of binnenshuis voor gezaaid. Gebruik 3/4 deel potgrond en 1/4 deel brekerzand, de zaden van pompoenen zijn namelijk gevoelig voor rot door te natte grond. 1 zaadje per potje voorkomt later de kans op wortelbeschadiging. Steek de zaden verticaal in de grond en geef ze maar een 1 keer water totdat de zaden kiemen. Bij 20 graden kiemen de zaden binnen een week.

Na de kieming heeft de zaailing uiteraard water nodig om zich te ontwikkelen, pompoenzaailingen groeien snel en maken ook snel een relatief groot blad. Wanneer de zaailingen 2 tot 3 echte bladeren hebben mogen ze uitgeplant worden, mits het na 12 mei is (IJsheiligen). Pompoenen houden van een warme en beschutte plaats.

Uitplanten

Pompoenen stellen niet veel eisen aan de grond, ze groeien alleen niet op een licht zure zandgrond. Graaf een flink gat, gooi dat vol met oude stalmest en compost, daarna de grond er weer op (waardoor er een bergje ontstaat). Een paar weken voor het planten wordt een handje koemestkorrels toegevoegd. De pompoenzaailing wordt in het bergje geplant, lekker warm en niet te nat. Het is belangrijk om onkruid te wieden en water te geven in de droge perioden. Pompoenen hebben relatief veel water nodig vanwege hun grootte. Snoeien is niet nodig, leid de ranken die de andere kant op kruipen. Ranken die in de weg liggen kunnen afgeknipt worden.

Wanneer er zich een pompoen ontwikkelt, is het beter om deze op een plankje of wat stro te leggen, zodat ze niet rotten. Ook omdat slakken wel eens aan de schil willen gaan eten en wonden zorgen er sowieso voor dat de pompoen gaat rotten en niet lang te bewaren is.

Oogsten en Bewaren

In september of oktober kunnen de pompoenen geoogst worden. Pompoenen kunnen niet tegen nachtvorst en moeten dan ook voor die tijd geoogst zijn en vorstvrij liggen. Wanneer de steel rimpelig wordt, droge groeven of barstjes krijgt dan is de pompoen rijp. Ook moet de pompoen keihard aanvoelen en hol klinken als je er op klopt. Sommige soorten verkleuren ook bij het rijpen. Snijd de vrucht inclusief een stukje stengel van ongeveer 5 centimeter af. Vruchten die worden geoogst zonder stukje steel rotten sneller.

Rijpe, onbeschadigde pompoenen zijn goed te bewaren. Laat ze eerst goed drogen op een luchtige plaats. Na 2 tot 3 weken drogen worden ze in een droge ruimte bewaard, met een ideale temperatuur tussen de 8 en 12 graden. Een goede bewaarpompoen kan tot in het voorjaar goed blijven.

Prei



Prei is een tweejarige plant, maar we oogsten in het eerste jaar omdat de plant het voorjaar erop gaat bloeien. Wanneer er een buitengewone temperatuurswisseling heeft plaatsgevonden, bijvoorbeeld na een warm voorjaar ineens een flinke koude periode en dan weer warm, wil prei in het eerste jaar ook wel eens doorschieten.

Prei bestaat uit opeengepakte bladeren die wit blijven omdat het dat gedeelte onder de grond groeide. Dit gedeelte is dan ook het lekkerste. Prei is dus een bladgroente en dus geen wortelgewas zoals vele denken. Doordat het een bladgroente is heeft prei een grote bemestingsbehoefte.

Er zijn twee groepen prei: rassen voor de zomer- en vroege herfstteelt en rassen voor de late herfst- en winterteelt. De rassen voor de zomer- en vroege herfstteelt zijn niet winterhard, hoewel ze wel een graadje vorst kunnen verdragen. Het blad is grijsgroen en groeit snel bij warme temperaturen. De rassen voor de late herfst- en winterteelt groeit langzamer en groeit beter bij lagere temperaturen. Kan ook zeer goed tegen vorst.

Bodem en Bemesten

Prei houdt van een rijke bodem, goed vocht vasthoudend maar toch luchtig en een goede structuur. Prei heeft veel stikstof nodig voor een goede bladgroei, maar pas op met overbemesten. Ook hier de algemene voorbereiding van het onderspitten van oude stalmest. Daarnaast wordt er drie weken voor het planten bloedmeel toegevoegd.

Pas op met vruchtwisseling, prei heeft veel stikstof nodig en staat daarom in de buurt van bladgewassen, maar ze blijft familie van de ui, knoflook en sjalot. Houd een vruchtwisseling van 1 op 4 jaar aan. Bedenk daarnaast dat prei de bodem behoort voedingsarm achterlaat, dus bemesting voor het volgend jaar is zeker nodig.

Zaaien

Voor een snelle kieming kunnen de preizaden 24 uur in warm water worden voor geweekt. In februari worden zowel de zomer- als de winterprei gezaaid. Winterprei groeit langzamer en kan dan ook pas een week of 2 tot 3 later uitgeplant worden. Houd er rekening mee dat de plantjes tot halverwege of eind mei in de kas of buiten op en beschut plekje staan. Goed nat houden, dan kiemen de zaden binnen 3 tot 4 weken, afhankelijk van de temperatuur.

Prei wordt in februari ook wel eens binnenshuis gezaaid. Kiemt uiteraard sneller, maar er is sneller kans op een groeistilstand wanneer de zaailingen naar het koude buiten moeten.

Uitplanten

Prei wordt eigenlijk niet uitgeplant, maar ze worden in een gat gestopt. Eind mei zijn de zaailingen op potlooddikte en dan mogen ze uitgezet worden. Maak een gat in de grond van ongeveer 15 tot 20 centimeter diep en ongeveer 5 centimeter breed. De gaten onderling het liefste 15 centimeter uit elkaar zodat elke prei nog breeduit kan groeien.

Haal met een riek de zaailingen uit de grond, als het goed is hebben ze een grote hoeveelheid wortels. Zet ze vervolgens zagen in een emmer water, zodat ze gemakkelijk uit elkaar te halen zijn. Knip een stukje van het loof (de bovenkant) af, zo wordt de groei gestimuleerd. Plaats vervolgens 1 prei per gat in de grond, de harten van de zaailingen moeten nog boven de grond uitkomen. Niet aandrukken of dichtmaken, maar water in de gaten met planten gieten. Na verloop van tijd zal de prei zelf het gat vullen door regen en zal de aarde op de prei sluiten.

Om lange witte schachten te krijgen die zacht van structuur zijn en sterk van smaak, kun je tijdens de groei aanaarden. Breng dan langs de schacht steeds meer aarde zodat deze zonder de invloed van licht niet meer groen kleurt maar wit blijft. Naast de algemene verzorging als onkruid wieden en water geven bij droogte, zijn er weinig teeltzorgen. Zorg dat de grond open blijft door regelmatig de grond open te trekken met een schrepel of cultivator.

Oogsten en Bewaren

Gebruik de spitvork om de prei te oogsten. Duw hem diep in de grond en stuk naast de prei en licht de grond op. De prei is dan gemakkelijk uit de grond te trekken. Spoel ze af en knip de wortels onderaan af. De prei is dan nog een paar dagen te bewaren, maar ook hier geldt: vers is het lekkerst.

Prei kan ook ingevroren worden. Was daarvoor de prei en snijd ze in dunne ringen. Ze worden rauw ingevroren en kunnen daarna gebruikt worden voor ovenschotels, soepen, sauzen of stoofschotels. Niet laten ontdooien maar bevroren in de hete pan gooien. Verpak de prei in dubbele zakken voor het invriezen, omdat prei nog wel geuren afgeeft.

Winterprei kan vaak tot maart nog staan, afhankelijk van het ras.

Raapstelen



Raapstelen behoren tot de koolsoorten, Brassica. Er zijn verschillende soorten en rassen met ieder zijn eigen smaak. De bladeren hebben een pittige mosterdachtige smaak en de steeltjes zijn lekker knapperig.

Zaaien

Vanaf maart tot eind augustus kunnen raapstelen in de volle grond gezaaid worden. Gebruik hierbij het liefst een vliesdoek, dan gaat het een stuk sneller. Zaai op rijen met 25 centimeter tussenruimte en probeer niet te dicht op een te zaaien. In de zomer schieten de raapstelen sneller uit, in de herfst hebben we daar geen last meer van. Uitdunnen is niet nodig.

Bemesten

Raapstelen hebben een vruchtbare bodem nodig. Geef dus wat mest in de vorm van compost, stalmest, of koemestkorrels.

Ziektes en schimmels

Raapstelen worden vaak geplaagd door aardvlooien. Ze zorgen voor kleine ronde gaatjes in de bladeren. Aardvlooien zijn kleine kevertjes van 2 millimeter die grote sprongen kunnen maken. Ze houden van warme en droge omstandigheden. De larven van aardvlooien kunnen gangen graven in de bladeren. De schade is meestal gering.

Oogsten en bewaren

Raapstelen groeien snel en kunnen bij mooi weer al na 4 tot 5 weken geoogst worden. Laat ze niet te groot worden, ze zijn het malst als ze klein zijn (bladlengte 20 centimeter).

Rabarber



Rabarber is een groente met een unieke smaak, populair voor moes, confituur, gebak en wijn. Daarnaast wordt het gebruikt in de kruidengeneeskunde, toepassing als schuurmiddel voor potten en pannen, als insecticide of als haarkleurmiddel.

Rabarber is een meerjarige plant die verschillende jaren op dezelfde plaats in de tuin blijft staan. Het kan koude winters overleven dankzij de sterke, vlezige wortelstokken. De bovengrondse delen van de plant sterven 's winters af. In de vroege lente komt de rabarber dan weer tevoorschijn. De bloemstelen, die regelmatig opschieten, worden het beste verwijderd. Ze nemen teveel reservevoedsel van de plant. Rabarber vraagt een zonnige standplaats, ook halfschaduw kan de plant verdragen, maar de opbrengst is dan wel minder en vooral de roodkleurige soorten zullen tegenvallen.

Het is belangrijk om op de kleur van de stelen te letten. De groenstelige soorten zijn sterke groeiers, maar zijn minder uitgesproken qua smaak. De soorten met wat rodere bladstelen hebben een kleine opkomst, maar een betere smaak. Voor het invriezen van rabarber kan het beste de soorten met groene stelen gebruikt worden.

Rabarber heeft een vruchtbare grond nodig met veel organisch materiaal, die in de winter niet onder water komt te staan. Wanneer er wel sprake is van een natte bodem, is het mogelijk om de rabarber op een 20 centimeter hoge rug te planten. De ideale grond voor de rabarber heeft een pH van 6. Rond februari, maart, wordt er voor de eerste keer bemest. Na de oogst in juli wordt er nogmaals bemest. Een goede dosis voor zowel het voorjaar als de zomer zou zijn 100 gram blauwe korrel (12-12-17) per m² per keer. Bij gebruik van gedroogde organische mest dient ongeveer 200 gram per m² per keer gebruikt te worden. Om te voorkomen dat de standplaats van de rabarberplant in de loop van de jaren arm wordt, wordt er tijdens de winter een laag goed verteerde stalmest of compost tussen de planten gelegd. Let op dat er geen stalmest of compost op de harten van de plant gelegd wordt, dit leidt tot rot.

Oorsprong

Rabarber is afkomstig uit China en dateert van het jaar 2700 voor Christus. Het werd gekweekt vanwege de medische eigenschappen. Het geslacht *Rheum* behoort tot de familie Polygonaceae (veelknopigen of boekweïtfamilie). Pas vanaf de 18de eeuw werd begonnen met de teelt van rabarber als voedingsgewas.

Oogsten

Vanaf begin april tot begin juli kan de rabarber geoogst worden. Oogst de dikste bladstelen regelmatig, maar laat altijd minstens drie stengels staan. Om de plant niet teveel te verzwakken wordt in de eerste 2 jaar minste geoogst. Wanneer er tot in de herfst geoogst wordt, gaat dit ten koste van de vorming van reservevoedsel in de wortelstok. Het volgend jaar is er dan een tegenvallende oogst. Ook hebben de in de zomer geoogste stelen een minder goede smaak, ze zijn taaier en bevatten meer oxaalzuur. Draai de stelen tot bij de grond af, wanneer de stelen afgesneden worden ontstaat er rot in de overgebleven stukken. Neem de bladstelen aan de onderkant vast, buig ze naar binnen en trek ze dan draaiend los. Snij direct de bladeren van de bladsteel, deze kunnen namelijk veel vocht onttrekken.

Ziektes en schimmels

Rabarber heeft veel last van meeldauw bij vochtig en koud weer. Dit is zichtbaar aan de onderzijde van het blad en hoekige vlekken aan de bovenkant van het blad. Aangetaste bladeren kunnen het beste verwijderd worden. Op natte, slecht gedraineerde gronden zullen planten afsterven door een aantasting van kroonrot. Het is een aantasting van de schimmel *Phytophthora cactorum*. Dit begint met kleine vlekjes aan de stengelbasis, later valt een volledige bladsteel om. Uiteindelijk zal de volledige plant afsterven.

Radijs



De teelt van radijsjes is heel leuk omdat je al na een paar weken na het zaaien kunt oogsten. Het zal opvallen dat radijsjes uit eigen tuin veel smaakvoller, knapperiger en pittiger zijn dan de radijsjes uit de winkel. Ook het jonge blad van radijsjes is te gebruiken in salades.

Radijs is éénjarig en de plantjes blijven ongeveer 15 tot 20 centimeter hoog. In het vroege voorjaar onder glas doet de radijs het bij ons het beste. In het voorjaar kunnen ze buiten gezaaid worden. In de zomer worden de radijsjes vaak aangevreten of zijn ze niet zo lekker. Wel kunnen ze na de zomer, rond augustus, nog een keer gezaaid worden.

Radijsjes kunnen niet voor gezaaid worden, ze worden in rijtjes gezaaid, niet te dik. Bedek de zaden met wat aarde en geef ze regelmatig water. Afhankelijk van de periode en temperatuur kiemen de radijsjes binnen 5 tot 14 dagen.

Rassen

Er zijn twee belangrijke type radijsjes: voor de buitenteelt en voor kasteelt. Wanneer de radijsjes onder glas geteeld worden moet er gekozen worden voor een ras met kort loof, deze rassen krijgen de term "broei" achter hun naam of het staat specifiek in de beschrijving.

In de winkel zijn alleen de rode ronde radijsjes te vinden, maar er zijn veel leuke kleuren en rassen te ontdekken in eigen tuin:

- Ronde Rode Broei (geschikt voor kasteelt, rood van kleur)
- French Breakfast (halflang, rood met witte punt)
- IJskegel (langwerpig wit, een klein worteltje)
- Helios (rond geel radijsje)
- Amerthyst (lilaroze rond)

Bodem en Bemesting

Radijsjes hebben de voorkeur voor een lichtere grondsoort. Voldoende en regelmatig water geven is belangrijk, zodat de radijsjes gestaag door kunnen groeien. Ze hebben niet veel voeding nodig, teveel stikstof geeft veel lof maar weinig radijs. Na het onderspitten van oude stalmest of compost wordt er een handje patentkali voor de ontwikkeling van de radijs toegevoegd.

Radijsjes horen eigenlijk op een grond van de koolgewassen, maar ze kunnen ook ergens anders gezaaid worden. Houd er wel rekening mee dat er het jaar erop geen koolgewassen mogen komen in verband met de vruchtwisseling. Zaai de radijsjes het liefst op een zonnige standplaats, dat geeft niet te veel lof en mooie volle radijsjes.

Naast het onkruid wieden en water geven zijn er niet veel zorgen voor de radijsjes. Droogte kan aardvlooien trekken, voosheid veroorzaken en de knolletjes kunnen openbarsten wanneer ze na droogte weer vocht krijgen.

Oogsten en bewaren

Oogst uit het rijtje de grootste radijsjes, zo krijgen de kleinere radijsjes gelijk meer ruimte om nog te groeien. Trek ze met loof en al uit de grond en verwijder gelijk het loof. Zo blijven de radijsjes hard. Zelfgeogste radijs wordt al binnen 1 tot 2 uur zacht als het loof eraan blijft.

Radijsjes zijn niet lang te bewaren. Om ze een dag te bewaren kunnen ze het beste in een bakje water gelegd worden.

Rammenas



Rammenas (*Raphanus sativus*) behoort tot de familie van de kruisbloemigen en is dus van dezelfde familie als al de koolgewassen. Voor de vruchtafwisseling wordt deze dan ook best opgenomen in het perceel van de koolgewassen en niet in het perceel van de wortelgewassen.

De oorsprong van rammenas ligt waarschijnlijk in Azië. De rammenas was al bekend in het oude Egypte. Uit oude geschriften en oude afbeeldingen blijkt dat rammenas een cultuurogde van de oudheid was. Zo zijn in de tempel van Apollo in Delphi een gouden rammenas, een zilveren kroot en een loden koolraap afgebeeld.

Tot de rammenas variëteit behoren bekende namen als de zwarte rammenas, de rettich en de daikon. Rammenasachtigen hebben alle een meer of minder scherpe smaak. De zwarte rammenas ziet eruit als een zwarte wortel en wordt ook winterrammenas genoemd omdat de wortel in de wintermaanden verkrijgbaar is. Er bestaat zelfs een ronde soort. Zwarte rammenas smaakt erg scherp.

Bodem eisen

Rammenas is een gewas dat geen hoge eisen stelt op gebied van voedingstoestand, maar wel op gebied van de bodemtoestand zelf. Daikon heeft een penwortel en die wortel moet vrij door de grond kunnen dringen en mooi recht en gaaf groeien. Een goed en diep bewerkte (30 à 40 cm), humeuze grond met een goede structuur en geen storende lagen is een noodzaak. Ook heeft daikon over zijn volledige groeiperiode veel water nodig. Beregenen in droge periodes is zeker aan te raden. Hoge temperaturen en droogte veroorzaken voosheid en taaiheid. Wat de daikon veel minder genietbaar maakt.

Een kwaliteitsproduct moet mooi recht, gaaf en glad zijn en volledig cilindrisch van vorm. De kop mag ook niet groen verkleuren. Strenge teeltafwisseling is hier belangrijk en in die teeltafwisseling tellen andere kruisbloemigen zoals koolsoorten, rapen, rammenas en radijs niet mee. Na kruisbloemige gewassen blijven er gemakkelijk poppen van koolvlieg achter en die zorgen al spoedig voor aantasting.

Teeltijdstip

Door gebruik te maken van rassen die ongevoelig zijn voor schieters kan al vroeg in het seizoen rammenas worden geteeld. Rammenas zaait men ter plaatse, hoewel men voor vroege teelt zou kunnen opkweken in de kas en later uitplanten. Als je dit doet onder afdek materiaal dan kan je al half juni rammenas uit de vollegrond oogsten. Als je rammenas onder glas wil telen dan kies je best voor rammenassoorten van het Rex-type, in verband met de korte groeiduur van deze soorten. Voor de teelt in vollegrond wordt hoofzakelijk de lange, Japanse rettich van het Minowase type gebruikt. Men kan ter plaatse zaaien van april tot begin augustus. De vroegste zaaiingen (april-half mei) moet men afdekken.

Zaaien

Rammenas kan men in bedden telen (gemakkelijk voor teeltzorgen en roeien) en als afstand tussen de rijen neemt men dan 27 tot 35 cm.

Men tracht de zaden zeer goed te verdelen zodat er geen dubbels ontstaan. Het plantgetal moet rond de 15 per m² liggen om uiteindelijk 12 wortels per m² te oogsten. Men legt dus twintig tot vijftwintig zaden per m² al naargelang de zaaiomstandigheden. Men zaait op ongeveer 1 cm diepte afhankelijk van de grondsoort. Na het zaaien kan beregenen nodig zijn en in droge perioden is dit een oplossing voor een goed opkomst en plantbezetting. Zodra de eerste echte blaadjes zich tonen zal men dunnen.

Een chemische onkruidbestrijding is niet steeds gemakkelijk. Men moet kunnen vertrekken van een onkruidarme grond. Het is wenselijk om de grond reeds enige weken vooraf klaar te leggen. Wanneer kort voor het zaaien onkruid aanwezig is kan men dit nog doden door vooraf nog eens te schoffelen. Mechanische onkruidbestrijding kan door hakken.

Bewaring

Rammenas kan lange tijd bewaard worden in een koele omgeving, het grootste probleem hierbij is de uitdroging. Het product krijgt hierdoor een vaal uiterlijk. Ook de voosheid neemt toe gedurende de bewaring. En soms ontstaan er zwarte vlekken op de wortel.

Rapen



Raap is echt een ouderwetse groente die vroeger als gewas heel belangrijk was maar met de komst van de aardappel "degradeerde" tot voedergewas. Met de komst van de biet moest ze dan ook nog als voedergewas de duimen leggen. De laatste jaren kan het gewas echter weer op meer erkenning rekenen. Vooral in de winterkeuken kunnen rapen worden toegepast, als onderdeel van de "hutsepot" of andere stampotjes.

In tegenstelling tot andere leden van de koolfamilie groeien rapen in de grond. Koolraap heeft een ietwat zoete smaak en kan gekookt of gestoomd worden of verwerkt worden in een puree. Ook frituren is mogelijk.

Teeltwijzen

Eenvoudig te telen gewas. Aangeraden wordt om ter plaatse te zaaien daar de plantjes zich slecht laten verplanten. Het is één van de snelstgroeiende koolgewassen.

Zaaien kan vanaf zowat half maart tot half augustus. Beter is het niet in de zomer te zaaien, daar de teelt kan aangetast worden door de koolvlieg.

Zaai op rijen: 25 - 30cm uit elkaar, daarna de plantjes uitdunnen op 10cm uit elkaar.

Rapen worden als voor- of nateelt toegepast.

Verwerk geen verse mest in de bodem.

Rapen doen het goed op een lichte grond, bijvoorbeeld zandgrond.

Ziektes

Aantasting door koolvlieg, bladluizen.

Oogsten en bewaren

Rapen worden geoogst als ze niet te groot zijn. Oogsten gebeurt voor de eerste nachtvorst.

Verwijder het blad en kuil de knollen in een bak zand of bewaar ze in een kelder of koele plek.

Rodekool



Rode kool behoort, samen met witte kool, savooikool en spitskool, tot de sluitkolen. Sluitkolen hebben een korte dikke stengel met daarop een gesloten kool. Daarnaast is het blad voorzien van een waslaag, welke de houdbaarheid garandeert.

Rassen

Er zijn vroege en late rassen van de rode kool. Een vroege rode kool is zachter van smaak en structuur. Zomer rode kool is veel lichter van kleur, bijna lila tijdens het koken. Beide zijn wel minder goed te bewaren. De latere rode kool zijn donkerder, stugger, maar ook erg lekker. Dit zijn de beste rassen om te bewaren.

Telen van sluitkolen

Het is niet gemakkelijk om kool te telen. Ze vragen veel van de grond: een vochtvasthoudende, rijke, voedzame grond die niet te zuur is. Op lichtere gronden sluiten de kolen niet goed aan waardoor ze niet goed te bewaren zijn. Op zure gronden is de kans op knolvoet groot. Houd rekening met een vruchtwisseling van 1 op 4 jaar en zorg voor een zonnige plaats.

Zaaien

Zaai kolen altijd voor, op een zaaibed of in het liefst in potjes. Onder glas verloopt de kieming goed en daarnaast zijn de zaailingen beschermd tegen vogels. Kolen kiemen snel, afhankelijk van de temperatuur duurt de kieming 1 tot 2 weken.

Uitplanten

Plant de zaailingen relatief groot uit, met minimaal 6 bladeren. Wanneer de plantjes in potjes gezaaid zijn kunnen ze eenvoudig uitgeplant worden, zonder de wortels te beschadigen. Zorg voor voldoende water de eerste tijd en pas op voor de vogels. Wied regelmatig het onkruid en geef bij droogte voldoende water, want sluitkool heeft relatief veel vocht nodig. Houd er rekening mee dat wanneer de sluitkool groot genoeg is en plotseling veel water krijgt, bijvoorbeeld bij een paar regenachtige dagen, de kans groot is dat de kolen gaan barsten. Ze moeten dan gelijk geogst worden en in de keuken verwerkt worden.

Bemesting

Sluitkolen maken veel wortels, blad en een flinke kool, dus verbruiken ze ook veel. In de winter wordt er veel stalmest of compost onder de grond gespuit. Op 10 vierkante meter wordt zeker 3 tot 4 volle kruiwagens gebruikt. Rond februari worden een paar handjes beendermeel aan de grond toegevoegd, voor de algemene ontwikkeling van de plant. Tijdens de groei worden er een paar handjes bloedmeel toegevoegd, voor de maak van blad en kool. Voeg dit niet te snel toe, bloedmeel werkt snel maar kort. Er moet dus eerst een plant van formaat zijn, anders krijg je veel buitenblad en je wil juist dat het ten goede komt van de krop.

Tot slot krijgt de plant tijdens de groei ook nog patentkali, voor de smaak en houdbaarheid van de kool.

Schimmels en ziektes

Om koolvlieg te voorkomen maakt men gebruik van koolkragen. Knolvoet is een schimmel die het voorzien heeft op koolsoorten die groeien op lichtere gronden.

Oogsten en bewaren

Om de sluitkolen te oogsten snijd je met een mes een stuk van de stronk af. De zijbladeren van de achtergebleven plant gaan op de composthoop, de dikke stronk met wortel zelf gooien we weg, deze blijft nog heel lang hard en verteert amper. Van de sluitkool zelf kun je de buitenste losse bladeren afsnijden, zodat je alleen de sluitkool nog overhoudt.

Sluitkolen kunnen een paar weken goed blijven, wanneer ze koel en donker bewaard worden. Savooikool en rode kool kunnen ook schoongemaakt, fijngesneden en gaar gekookt ingevroren worden. Spitskool en witte kool is minder lekker uit de vriezer, maar wel voor ovenschotels en stoven te gebruiken.

Savooikool



Savooikool behoort, samen met witte kool, rode kool en spitskool, tot de sluitkolen. Sluitkolen hebben een korte dikke stengel met daarop een gesloten kool. Daarnaast is het blad voorzien van een waslaag, welke de houdbaarheid garandeert. \r\nnsen om te bewaren.

Telen van sluitkolen

Het is niet gemakkelijk om kool te telen. Ze vragen veel van de grond: een vochtvasthoudende, rijke, voedzame grond die niet te zuur is. Op lichtere gronden sluiten de kolen niet goed aan waardoor ze niet goed te bewaren zijn. Op zure gronden is de kans op knolvoet groot. Houd rekening met een vruchtwisseling van 1 op 4 jaar en zorg voor een zonnige plaats.

Zaaien

Zaai kolen altijd voor, op een zaaibed of in het liefst in potjes. Onder glas verloopt de kieming goed en daarnaast zijn de zaailingen beschermd tegen vogels. Kolen kiemen snel, afhankelijk van de temperatuur duurt de kieming 1 tot 2 weken.

Uitplanten

Plant de zaailingen relatief groot uit, met minimaal 6 bladeren. Wanneer de plantjes in potjes gezaaid zijn kunnen ze eenvoudig uitgeplant worden, zonder de wortels te beschadigen. Zorg voor voldoende water de eerste tijd en pas op voor de vogels. Wied regelmatig het onkruid en geef bij droogte voldoende water, want sluitkool heeft relatief veel vocht nodig. Houd er rekening mee dat wanneer de sluitkool groot genoeg is en plotseling veel water krijgt, bijvoorbeeld bij een paar regenachtige dagen, de kans groot is dat de kolen gaan barsten. Ze moeten dan gelijk geoogst worden en in de keuken verwerkt worden.

Bemesting

Sluitkolen maken veel wortels, blad en een flinke kool, dus verbruiken ze ook veel. In de winter wordt er veel stalmest of compost onder de grond gespit. Op 10 vierkante meter wordt zeker 3 tot 4 volle kruiwagens gebruikt. Rond februari worden een paar handjes beendermeel aan de grond toegevoegd, voor de algemene ontwikkeling van de plant. Tijdens de groei worden er een paar handjes bloedmeel toegevoegd, voor de maak van blad en kool. Voeg dit niet te snel toe, bloedmeel werkt snel maar kort. Er moet dus eerst een plant van formaat zijn, anders krijg je veel buitenblad en je wil juist dat het ten goede komt van de krop.

Tot slot krijgt de plant tijdens de groei ook nog patentkali, voor de smaak en houdbaarheid van de kool.

Schimmels en ziektes

Om koolvlieg te voorkomen maakt men gebruik van koolkragen. Knolvoet is een schimmel die het voorzien heeft op koolsoorten die groeien op lichtere gronden.

Oogsten en bewaren

Om de sluitkolen te oogsten snijd je met een mes een stuk van de stronk af. De zijbladeren van de achtergebleven plant gaan op de composthoop, de dikke stronk met wortel zelf gooien we weg, deze blijft nog heel lang hard en verteert amper. Van de sluitkool zelf kun je de buitenste losse bladeren afsnijden, zodat je alleen de sluitkool nog overhoudt.

Sluitkolen kunnen over het algemeen een paar weken goed blijven, wanneer ze koel en donker bewaard worden. Savooikool en rode kool kunnen ook schoongemaakt, fijngesneden en gaar gekookt ingevroren worden. Spitskool en witte kool is minder lekker uit de vriezer, maar wel voor ovenschotels en stoven te gebruiken.

Schorseneren



De schorseneer is een plant uit de composietenfamilie. Het is een tweejarige plant. In het eerste jaar wordt er een bladrozet en een vlezige penwortel gevormd. De plant bloeit in het tweede jaar na zaaien met citroengele bloemen. De plant wordt gebruikt als groente en werd voor de Tweede Wereldoorlog vrij algemeen gegeten, maar raakte na de oorlog in diskrediet, mogelijk door zijn bewerkelijkheid. Bij het schillen van de langwerpige, donkere wortels komt namelijk een kleverig melksap vrij. Dit feit heeft de groente de bijnaam "keukenmeidenverdriet" of "huisvrouwenleed" opgeleverd. Andere bijnamen zijn: "winterasperge", "armeluisasperge" en "winterstaaf". Schorseneren zijn een typische wintergroente, met de grootste aanvoer in februari.

Bemesten

De grond moet voor het zaaien tot minimaal 40 centimeter diep bewerkt worden en er mag daarna niet meer overheen gelopen worden. Ze eisen niet zoveel van de grond, behalve een zware kleigrond kan problemen opleveren. Houd rekening met een vruchtwisseling van 1 op de 4 jaar bij de wortelgewassen.

Voeg nooit verse stalmest of compost of halfverteerde mest toe, dit leidt tot minder goede wortelen.

Zaaien

Schorseneren worden vanaf half april tot half mei gezaaid. Zaai op iedere plaats 2 zaden en hanteer een tussenruimte van 12 centimeter. Zaai in rijen met een tussenruimte van 25 centimeter. Te vroeg zaaien leidt tot doorschieters. Het is belangrijk om regelmatig onkruid te verwijderen.

De bloemen van schorseneren zijn geel van kleur en hebben een vanilleachtige geur. De bloemenhoofdjes openen zich in de morgen en rondom de middag sluiten ze zichzelf. De bestuiving gebeurt door zelfbestuiving of kruisbestuiving.

Schimmels en ziektes

Meeldauw en witte roest zijn veel voorkomende aantastingen bij de schorseneren. Een goede afstand tussen de wortelen is belangrijk om dit te voorkomen.

Oogsten en bewaren

Vanaf november tot eind maart kan er geoogst worden. De normale wortellengte is 30 centimeter en 4 centimeter dik. Wanneer de grond rondom de wortelen van te voren goed bevochtigd wordt, vergemakkelijkt dit het rooien. Gebruik een spade of spitriek, maar toe voorzichtig, de wortelen breken makkelijk af. Trek de wortelen dus recht naar boven.

In het voorjaar loopt de plant terug, maar de kwaliteit wordt dan stukken minder. Bewaar de wortelen in hoge luchtvochtigheid en koel. Zo zijn ze enkele dagen houdbaar.

Het blad van schorseneren kunt u het beste niet op de composthoop gebruiken.

Sjalotten



Sjalotten lijken veel op uien - ze maken echter een soort cluster van bollen in plaats van een enkele bol. De afzonderlijke bollen zijn langgerekt en spits.

Aanplanten

Plant (poot)sjalotten in maart op 30 x 15 cm. Druk de aarde rond de sjalotjes goed aan. Plant ze zo diep dat de hals van het sjalotje nog iets boven de aarde uitsteekt.

Bemesten

Sjalotten groeien in elke goede grond, maar kunnen slecht tegen zeer natte omstandigheden.

Ziekten en Plagen

De maden van de uienvlieg kunnen aan de bollen knagen. Bij vochtig weer kan valse meeldauw optreden.

Gewas verzorging

Houd de grond los en onkruidvrij.

Oogsten en bewaren

Als het loof in juli geel begint te worden, kunnen de sjalotten uit de grond worden getrokken. Laat ze een tijdje drogen en bewaar ze daarna in een kistje of als "uivlecht". Zie bij ui. Sjalotten zijn langer houdbaar dan uien. We kunnen daardoor ook gemakkelijker zelf pootsjalotjes overhouden en hoeven niet elk jaar pootgoed te kopen. Sjalotten smaken iets anders dan uien - veel mensen vinden ze lekkerder. De plant maakt grotere bossen met iets fijner loof dan ui, en vormt in de moestuin daardoor visueel een fraai contrast met bv breedbladige groentesoorten (het oog wil ook wat). Daarnaast levert de afwisseling met de slanke sjalot een optimaal bodemgebruik op.

Sla



Kropsla kiemt en groeit snel en daardoor kunnen ze ook vrij snel geoogst worden. De teelt is bekender als voor- en nateelt van andere groenten, mede ook omdat de meeste slasoorten het niet goed doen rond juni en juli. Sla is daglengtegevoelig, dat betekent dat ze rond de langste dagen van het jaar snel doorschiet.

Kropsla kan binnen 8 tot 12 weken vanaf het zaaien klaar zijn om te oogsten. In het voor- en najaar duurt het iets langer dan in de zomer. Voorzaaien heeft geen voorkeur, het is te donker en warm in huis.

Zaaien

In het voorjaar wordt kropsla vanaf eind februari voor gezaaid in de koude kas. Gewoon breedwerpig dun gezaaid op potgrond met grof zand erdoor. Bedek de zaadjes met dun zand, slazaden hebben graag wat licht bij de kieming.

Later in het voorjaar kan er ook buiten gezaaid worden. In de volle grond zaaien heeft geen voorkeur omdat de zaailingen verspenen en uitplanten is lastig. Bij 20 graden kiemen slazaden binnen een week, met koelere temperaturen duur het een weekje langer. Pas op voor slakken, zij zijn gek op het malse blad van jonge slazaailingen. Een paar dagen bedekken met vliesdoek of wat biologische slakkenkorrels rond de zaailingen zaaien doet wonderen.

Rassen

Er zijn veel soorten rassen sla. Zorg dat het juiste ras voor de juiste periode gebruikt, er zijn soorten die wel of niet snel doorschieten in de zomer, soorten die geschikt zijn in vroege kasteelt. Lees de beschrijving van een ras goed voor je een keuze maakt.

- Emerald (frisgroene sla, snel doorschiet in de volle zomer, heerlijk in het voorjaar en najaar)
- Arctic King (kan lage temperaturen verdragen, extra vroege- en extra late teelt)
- Edox (sla die groen met veel rood is, zeer zachte structuur en smaak)

Er zijn vele aanverwante slasoorten van de kropsla. Ijsbergsla, pluksla, bindsla en veldsla zijn duidelijk anders in de manier van opkweken en verzorgen. Andere soorten die qua zaaien, verzorgen en oogsten gelijk zijn aan de kropsla zijn:

- Eikenbladsla: deze sla maakt geen krop maar bladeren. Structuur is minder zacht als de kropsla.
- Lollo soorten: deze soorten, Lollo Rossa is de bekendste, hebben geen krop maar losse bladeren. De structuur is ijsbergachtig.

Bodem en bemesting

Sla stelt hoge eisen aan de grond. Om te voorkomen dat ze doorschiet moet alles in orde en stabiel zijn. Niet te warm, niet te koud, niet te nat maar ook zeker niet te droog. Op kleigrond heeft sla langer nodig om te groeien, maar de kropsla krijgt wel een mooie krop. Op zandgrond is de krop lossere en kleiner, maar groeit sneller.

Kropsla heeft veel voedingsstoffen nodig. Compost of stalmest onderspitten in de winter is een begin. En in het voorjaar worden er koemestkorrels of een klein handje bloedmeel toegevoegd. Op wel op met teveel bloedmeel of een ander stikstofhoudende meststof, teveel daarvan vergroot het nitraatgehalte in het blad. Hetgeen schadelijk is voor de gezondheid.

Oogsten en bewaren

Sla is niet goed te bewaren, het beste is om te oogsten op de dag van eten. Wanneer de kropsla niet dezelfde dag van oogsten gegeten wordt, snijd dan niet de krop af maar trek het hele kluitje met wortels uit de grond met wat aarde eraan. Wanneer dit in een emmer water gezet wordt, dan kunnen de wortels nog wat drinken. De sla kan vervolgens met vochtige wortels in een krant op een koele plaats tot wel 2 dagen bewaard worden. Voor het gebruik even in ijskoud water leggen voor het bereiden frist haar dan wat op.

Spinazie



Al zeer vroeg in het jaar kan spinazie gezaaid worden. Vanaf juni tot half augustus is het een minder goede tijd om te zaaien omdat dan de snelle bloemvorming en de droogte spelbrekers zijn. Na dit warmste seizoen is er herfstteelt en ook overwinteringsteelt mogelijk. De geschiktheid van een ras voor de gekozen teeltperiode hangt samen met de groeiduur van het ras. De voorjaarsteelt kan vanaf maart gestart worden en is de makkelijkste en meest aangewezen teelt. De rassen die matig snel groeien zijn voor deze periode het meest geschikt.

Oorsprong

Spinazie behoort tot de familie van de ganzevoetachtigen of Chenopodiaceae. Tot dezelfde familie behoren de rode bietjes, zuring en de snijbiet of warmoes. De soortnaam is *Spinacia oleracea*.

Rassen

Spinazie is een éénjarig gewas. In één groeiseizoen vormt het bladeren én bloemen. Deze bloemvorming speelt vooral parten wanneer de spinazie geteeld wordt in het late voorjaar of in de zomer. Er wordt onderscheid gemaakt tussen scherpzadige en rondzadige rassen. Maar gezien de opkomst van de hybriderassen is dit onderscheid aan het vervagen. Tegenwoordig worden de rassen steeds meer ingedeeld volgens de groeiduur.

Scherpzadige rassen of snelle groeiers: Deze rassen zijn geschikt voor de vroege teelt. Doordat zij snel groeien wordt er onmiddellijk een bloemstengel gevormd en de bladvorming is heel matig. Deze rassen zijn te herkennen aan de scherpe stekels op het zaad. De bladeren zijn smal, spits en opgericht. Rondzadige rassen of trage groeiers: Deze rassen zijn geschikt voor de zaai vanaf maart. Ze schieten minder snel uit. Het zaad is rond en glad en ook de bladpunten zijn meer afgerond. Deze rondzadige rassen kunnen sterk verschillen wat betreft de groeisnelheid.

Teeltperiodes

- **Vroege teelt:**
Indien de omstandigheden gunstig zijn, wordt de spinazie voor deze teelt al eind december gezaaid. Of er wordt een geschikt moment gekozen tijdens de maand januari of februari. Er kan niet gezaaid worden wanneer de grond te nat is of tijdens vorstperiodes. De zaden worden heel dicht bij elkaar gelegd. Deze teelt is geschikt voor lichte, goed doorlaatbare grond die ook in de winter niet te nat wordt. Het standaardras Breedblad scherpzaad is voor deze teelt zeer geschikt. Wanneer er een zachte winter geweest is, kan er in maart geoogst worden, dit kan duren tot begin april.
- **Voorjaarsteelt:**
Bij deze teelt wordt er gezaaid vanaf maart tot begin mei, waarbij er gebruik wordt gemaakt van de vroegste rondzadige rassen. Vroeger wordt er voor deze teelt veel gebruik gemaakt van de Viroflay- en Resistoflaytypes. Er zijn geschikte hybriden ontwikkeld die deze types vervangen.
- **Zomerteelt:**
Eigenlijk is het niet aan te raden om in de zomer spinazie te telen. Spinazie houdt nu eenmaal van koele temperaturen. De zaaiperiode van deze teelt is van mei tot eind juli. Er wordt gebruik gemaakt van de traagst groeiende rassen met de hoogste schietresistentie. Maar dan nog wordt het bij warm zomerweer moeilijk om goede spinazie te oogsten. Vandaar dat er voor deze periode aangeraden wordt de spinazie te vervangen door de Nieuw-Zeelandse Spinazie.
- **Herfstteelt:**
Voor de herfstteelt wordt er gezaaid in augustus en geoogst op het einde van oktober tot november. Hier worden dezelfde rassen gebruikt als in de voorjaarsteelt. Doordat er een hoge luchtvochtigheid is en de nachttemperaturen relatief hoog zijn, maakt dat de gevoeligheid voor Wolf (valse meeldauw bij spinazie) hoog. Kies de meest recente F1-hybriderassen met zoveel mogelijk resistenties.
- **Winterteelt:**

Deze teeltvorm maakt het mogelijk dat spinazie al voor de winter te zaaien is, om al heel vroeg in het voorjaar te oogsten. Het meest gekende ras voor deze teelt zijn de "Winterreuzen". Om weinig last te hebben van de vorst is het nodig om voor de winter al een goed ontwikkeld gewas te hebben. De beste zaaidatum is 15 september, er kan gezaaid worden tot half oktober. Omdat de kans op uitval groter is, gebruiken we voor de winterteelt meer zaad.

- Teelt onder koud glas of plastic:

Om de oogstdatum te vervroegen wordt er in oktober en vanaf december in de kas of plastiektunnel gezaaid. Het hoeft niet verwarmd te worden. Spinazie wordt bijna altijd ter plaatse gezaaid, kunt u voor de kasteelt ook eens proberen om voor te telen in (pers)potjes. Zo wordt een minder goede opkomst vermeden.

Zaaien

Traditioneel wordt er in Nederland snijspinazie geteeld. In Vlaanderen teelt men voornamelijk plukspinazie. De naam verraadt het al: bij plukspinazie wenst men grote bladeren die één voor één geplukt worden. En bij snijspinazie wordt ongeveer drie centimeter boven de grond de volledige plant afgesneden. De bladeren van snijspinazie zijn veel kleiner. Plukspinazie wordt ongeveer 1 à 2 centimeter diep gezaaid met een afstand tussen de rijen van 20 centimeter (bij de zeer vroege teelt 10 centimeter). De zaaiafstand is 2,5 centimeter, waarna er uitgedund wordt op 5 centimeter voor de zeer vroege teelt en de winterteelt op 10 centimeter voor de andere teelten. Snijspinazie wordt gezaaid in rijen met een afstand van 15 centimeter. De afstand tussen de zaden bedraagt 1 centimeter. Er wordt niet uitgedund.

Bemesting

Spinazie heeft behoefte aan een grote hoeveelheid (half) verteerde kompost die oppervlakkig wordt ingewerkt. Wanneer vlak voor het zaaien minerale meststoffen worden toegediend, kan dit verbranding van de kiemplantjes veroorzaken. Het is beter om deze een tijdje vooraf in te laten werken. Vooral bij de vroege teelt kan men niet zonder snelwerkende minerale meststoffen, omdat in het vroege voorjaar de vrijgave van stikstof uit de organische stof in de grond of toegediende organische bemesting nog niet voldoende is. De grond is simpelweg nog te koud. Een mogelijke bemesting is 60 gram van de samengestelde meststof (N+P+K) 12+12+18 nadat er reeds organisch materiaal ingewerkt is. Hoewel er een goede bemesting vereist is, kunt u maar beter niet teveel gebruiken. Spinazie groeit niet goed op een zure grond, een bekalking in de herfst is eventueel nodig.

Spinazie heeft een grote behoefte aan vocht. Op warme dagen en op lichte grond is het aan te raden om het gewas 's morgens water te geven.

schimmels en ziektes

Wolf of valse meeldauw. Een schimmel die vooral bij de lente- herfstteelt aardig wat schade kan aanrichten. Bleke vlekken op het blad en aan de onderzijde een grijsachtig tot violet schimmelpluis, tonen aan dat de plant aangetast is. Bij een dicht staand gewas dat moeilijk opdroogt zal Wolf optreden. Het is daarom belangrijk om rassen te kiezen die gedeeltelijk resistent of volledig resistent (bestand) zijn tegen deze ziekte. De oudere, traditionele rassen zijn zelden voldoende resistent. In het vroege voorjaar, wegens de lagere temperatuur is de kans op aantasting niet zo groot. Chemische bestrijding is niet mogelijk.

De Bietenwieg. Deze veroorzaakt schade vanaf april. De larven van de bietenwieg maken mineergangen in de bladeren. Alleen de bladoppervlakte blijft over, wat een witte kleur veroorzaakt. De bietenwieg legt tot het najaar eitjes op de bladeren. Na twee weken verpoppen de larven en nog een week later ontstaat het volwassen insect.

Bietecystenaaltjes. Deze veroorzaken een sterke groeivertraging tot groeistagnatie. Aangetaste planten zijn te herkennen aan duidelijke knobbeltjes. Bij een slechte vruchtwisseling kunnen er voornamelijk problemen ontstaan.

Spruiten



De teelt van spruiten is in ons koele en vochtige klimaat niet al te moeilijk. Spruiten kunnen in de winter goed buiten blijven staan, maar na strenge vorst is er wel enige schade.

De keuze voor een ras bepaald de oogstperiode. Om de oogst te kunnen spreiden moeten er dus verschillende rassen geplant worden.

Rassen

Er zijn twee variaties in het rassenassortiment van de spruitkool, de zaadvaste- en de hybriderassen. Hoofdzakelijk worden er alleen nog hybriderassen geteeld, omdat de zaadvaste rassen niet gelijktijdig afrijpen en de spruiten minder rond zijn. De plantlengte van spruitplanten varieert van 60 tot 120 centimeter hoog.

Bodem

Voor de spruitkool zijn de meest geschikte bodemsoorten zandleem- en lichte kleigronden met een goede structuur en waterhuishouding. Dit zorgt ervoor dat de groei ononderbroken is, op een te humusrijke grond groeit het gewas vaak weelderig en met losse spruiten.

Zaaien

Zaai de zaden van de spruitkool op een zaaibed of in potjes. Na 6 weken kunnen de zaailingen uitgeplant worden. Plant ze vrij diep tot aan het hart van de plant. Spruitkolen moeten in het begin traag groeien, houd de plantjes daarom ook zo koel mogelijk en geef ze niet teveel water en nog geen bemesting.

Het is belangrijk om te mulchen, schoffelen en het aanbrengen van koolkragen. In de zomer niet teveel water geven, alleen in de droge septembermaand is ruim water geven nodig om de spruitzetting te bevorderen. Losse en rottende spruiten moeten zo snel mogelijk weggeplukt worden. Ook het gele blad moet weggehaald worden. Om de bovenste spruiten sneller te laten groeien en de groei van de onderste spruiten te remmen moet de top uit de plant worden gehaald. Wel hebben getopte planten sneller last van vorst en valt de oogst later.

Bemesting

Net als alle andere koolsoorten verbruiken spruiten veel voedingsstoffen. Een grote hoeveelheid organische basisbemesting is belangrijk, wees echter voorzichtig met stikstof, teveel stikstof zorgt voor veel blad en losse spruiten. Bij een stikstofgebrek kleuren de spruiten paars, blijven de planten klein en is er ook een kleine opbrengst. Wanneer de groei in de zomer al minder goed is, dan kun je nog 40 gram NPK 12-10-18 per vierkante meter bijmesten. Op rijke tuingronden is het verstandig om een stevig en laagblijvend ras te telen.

Oogsten en bewaren

Wanneer de spruiten ongeveer 2 tot 3 centimeter groot zijn en nog gesloten zijn kunnen ze geplukt worden of afgesneden. Ook kan het jonge blad van de toppen gegeten worden. Gooi na de oogst de dikke stammen niet op de compost hoop, ze verteren amper. Wanneer u de spruiten wilt bewaren kunt u ze het beste aan de plant laten hangen, eenmaal geplukt zijn ze in de koelkast nog maar een week houdbaar.

Uien



Uien zijn afkomstig uit Midden-Azië en behoren tot de leliëfamilie. Door hun scherpe smaak worden ze vaak gebruikt als kruiden, maar ook als groente. Er bestaan zeer veel soorten uien, ze verschillen in grootte en kleur maar vooral in scherpheid. Elk land waar uien verbouwd worden heeft zo wel zijn eigen specialiteit. Des te kleiner de ui, des te sterker de smaak, is een regel die dikwijls opgaat.

Zaaien

Uien kunnen uit zaad geteeld worden, maar we maken het ons gemakkelijker als we een zakje poot (plant)uitjes kopen. Ze kunnen vanaf maart geplant worden, en zullen al snel daarna hun eerste uienpijpjes de grond uit piepen. Plant niet later dan april - de bolvorming is afhankelijk van daglengte en temperatuur. We moeten er voor zorgen dat we al flinke planten hebben voordat de bolvorming begint - zo krijgen we de grootste uien. Te dicht op elkaar geplante uien worden sneller rijp en blijven dus kleiner. De juiste plantafstand is ongeveer 15 x 15 cm. Plant pootuitjes zo diep dat de hals nog net zichtbaar is. Druk de aarde goed aan. Pootuitjes kunnen een warmtebehandeling ondergaan waardoor ze minder snel gaan schieten. Ze worden dan enkele weken bij 20 graden Celsius bewaard. Ik heb het zelf een keer uitgetest met stuttgarter pootuitjes. Ik heb ze wat vroeger gekocht dan anders, en ze op een warm plekje in de huiskamer gelegd (op een hoge kast). Twee weken later heb ik pas gepoot. Uiteindelijk had ik maar één doorschieter op een totaal van 80 pootuitjes.

Een alternatief voor pootuitjes is zelf zaaien in het najaar (eind augustus) en de planten laten overwinteren om ze in de volgende zomer te kunnen oogsten. Er zijn speciale winterui-variëteiten (shakespeare) die hiervoor geschikt zijn.

Bemesting

Uien hebben het liefst een wat kleiige grond. Zandgronden zijn wat droogtegevoeliger. Uien houden niet van verse (stal) mest, of van mest of compost met grove bestanddelen. Ideaal is een goed verteerde mest die voor de winter al werd aangebracht.

Ziekten en Plagen

De maden van de uienvlieg boren gangen in de bollen. Ze worden o.a. aangetrokken door verse stalmest. De poppen overleven in de grond. Pas daarom vruchtwisseling toe en kies voor uien een plek waar de afgelopen 2-3 jaar geen uien, prei of knoflook stond. Schimmelziekten kunnen het blad aantasten onder natte omstandigheden.

Gewas verzorging

Uien zijn relatief onkruidgevoelig omdat het blad veel licht doorlaat op de bodem. Probeer daarom het uienbed van het begin af aan goed onkruidvrij te houden.

Geef ook goed water in droge tijden. Uien wortelen niet diep en kunnen daarom snel last van droogte krijgen.

Oogsten en bewaren

Uien die in augustus nog groen loof hebben, kunnen we "knakken" (platleggen van het blad) om de rijping te bevorderen. Droog de uien goed na de oogst door ze op te trekken en beschut te leggen. Maak daarna een "uievlecht" en hang die op een droge plek. Zo'n vlecht beginnen we door een drietal grote uien samen te binden aan het einde van een touw (1). Daarna voegen we steeds uien toe, door het loof een slag om het touw te draaien (2). De ui gaat over het loof heen, en wordt dan wat aangedrukt. Daarna snoeien we het loof (4).

Witlof



Witlof zaaien gebeurt van mei tot juli. Het verlangt een voedzame bodem. Rooien vanaf oktober. De wortels met loof enkele dagen laten liggen voordat men het loof 2 a 3 cm boven de wortel afsnijdt. Daarna de pennen opzetten (inkuilen).

Kroppenteelt met dekgrond

Witlof kan het beste geteeld worden op een niet te natte grond met een goede structuur. Het beste is om de grond in het voorseizoen van kalk te voorzien. Er wordt een kuil gegraven van 25 centimeter diep en 50 centimeter breed. De bodem van deze kuil wordt losgemaakt met een spitvork. Door er verteerde compost door te mengen bevordert dit de vorming van de vezelworteltjes. Ook nu kan er nog kalk toegevoegd worden. Bij een hoge pH waarde ontwikkelen de witlofkroppen zich goed. De wortels worden zij aan zij tegen elkaar in de kuil gezet, met de bovenkant van de wortel op gelijke hoogte. Eventueel kunnen de wortels op ongeveer 18 centimeter lengte bijgesneden worden. De dunnere wortels kunnen het beste aan de zijkant gezet worden en de dikkere meer naar binnen. Dit om te vermijden dat de dikke kroppen de kleintjes verdringen. Strooi er dan een laagje fijngemaakte grond over en spoel dit met een gieter tussen de wortels. Er is voor de uitgroei van de kroppen veel vocht nodig, dus gebruik veel water. Hier bovenop komt 15 centimeter tuingrond en daarna een laag stro of turf. Het geheel wordt afgedekt met platen of plastic. Afhangelijk van het weer en de plasticafdekking kan vanaf het vroege voorjaar geoogst worden.

Kroppenteelt zonder dekgrond

Deze teeltwijze is eenvoudiger en minder arbeidsintensief, maar is alleen mogelijk met geschikte rassen. Op deze wijze kan er eenvoudig binnenshuis kleinere hoeveelheden witloof geoogst worden, zonder dat men afhankelijk is van het weer. De wortels worden in diepe bakken, kisten of potten gezet. Onderaan wordt een goede laag teelaarde of potgrond gelegd. Plaats daarna de bak schuin en zet de eerste rij wortelen erin. Bevochtig vooraf teelaarde of potgrond en druk deze tussen de wortels. Plaats dan een volgende rij, en zo ver totdat de bak vol is. Een plasticbuis verticaal in de bak dient om eventueel wat water te geven. De bakken moeten in een volledig donkere ruimte worden geplaatst of van het licht worden afgeschermd. Plaats een kartonnen doos omgekeerd over de bak en leg er zwart plastic op. Wanneer er direct op het loof wordt afgedekt met zwart plastic geeft dit soms bruine randen. De bakken of potten worden een tijdje zo koel mogelijk bewaard, waarnaar ze verplaatst worden naar een ruimte met een temperatuur tussen de 12 en 20 graden. Bij een oogst voor het nieuwe jaar is het ideaal 17 graden, bij oogst naar het nieuwe jaar 15 graden en later nog koeler. Na één tot anderhalve maand kan er geoogst worden. De bakken die nog niet geoogst worden moeten zo koel mogelijk blijven staan.

Oogsten en bewaren

Bij de teelt in de grond moet tijdig gestart worden met het oogsten. Zo krijgt u een vrij lange oogstperiode. Wanneer u teelt in bakken kunt u de bak op een koelere plaats zetten als ze oogstklaar zijn. Witlofkroppen kunnen enkele weken in de koelkast bewaard worden.

Worteloogst en bewaring

Wanneer u start met het oogsten van de wortels kan ook de kroppenteelt gestart worden. De wortel moet goed afgerijpt zijn, anders geven ze kleine losse kroppen. Dit is de zien door een wortel overlangs door te snijden en de grootte van de inwendige holte ter hoogte van de wortelhals te beoordelen. Deze inwendige holte moet al goed zichtbaar zijn. De schouders rondom de wortelhals zijn dan ook niet meer vlak. Nadat de wortels met een riek zijn losgemaakt en met de hand opgetrokken kunnen ze nog een week netjes op rijen gelegd worden, met het loof aan de wortel. Liefst onder een afdak, maar op het veld kan ook, als ze maar beschut zijn tegen regen en vorst. Wanneer er eind oktober en november gerooid wordt, wordt het loof onmiddellijk afgesneden tot op ongeveer 2 centimeter boven de wortel. Een deel van deze wortels kan direct ingetafeld worden, en andere kunnen nadat de aarde opgedroogd is, op een koele en vorstvrije plaats bewaard worden. Om uitdroging te voorkomen kan de bovenkant licht afgedekt worden, maar zorg wel voor verluchting. De ideale bewaartemperatuur is 0 graden, maar die is moeilijk te bereiken.

Ziektes en Schimmels

Tijdens het bewaren zijn slijmrot (*Sclerotinia sclerotiorum*) en andere bewaringsschimmels het grootste probleem. De schimmelziekte wordt meegenomen uit de tuin en komt pas tevoorschijn bij het intafelen. Deze ziekte kan voorkomen worden door een goede vruchtafwisseling en een beheerste groei zonder bemesting op een niet al te humusrijke grond. Het is ook belangrijk dat er geen stilstaand water is bij de wortelteelt en bij de ingekuilde wortels. De schimmel veroorzaakt dode, bruine en zachte vlekken op de wortels die gemakkelijk overgaan op de omringende wortels. Wanneer de wortels in het licht worden gelegd, groeit er een witwollige sclerotiniapluis op. Tijdens het inzetten en op het veld kunnen er schimmelwerende maatregelen worden toegepast.

Witte kool



Witte kool behoort, samen met rode kool, savooikool en spitskool, tot de sluitkolen. Sluitkolen hebben een korte dikke stengel met daarop een gesloten kool. Daarnaast is het blad voorzien van een waslaag, welke de houdbaarheid garandeert.

Langedijker bewaar

Deze kool is bij uitstek geschikt om als zuurkool in te maken. Zaaïen van maart tot mei op een plantenbed, daarna uitplanten in voedzame, goed bemeste grond op ongeveer 75 cm afstand. Bij droogte flink begieten, vooral bij het planten. Oogstbaar oktober, te bewaren tot februari.

Telen van Sluitkolen
Het is niet gemakkelijk om kool te telen. Ze vragen veel van de grond: een vochtvasthoudende, rijke, voedzame grond die niet te zuur is. Op lichtere gronden sluiten de kolen niet goed aan waardoor ze niet goed te bewaren zijn. Op zure gronden is de kans op knolvoet groot. Houd rekening met een vruchtwisseling van 1 op 4 jaar en zorg voor een zonnige plaats.

Zaaïen

Zaai kolen altijd voor, op een zaaibed of in het liefst in potjes. Onder glas verloopt de kieming goed en daarnaast zijn de zaailingen beschermd tegen vogels. Kolen kiemen snel, afhankelijk van de temperatuur duurt de kieming 1 tot 2 weken.

Uitplanten

Plant de zaailingen relatief groot uit, met minimaal 6 bladeren. Wanneer de plantjes in potjes gezaaid zijn kunnen ze eenvoudig uitgeplant worden, zonder de wortels te beschadigen. Zorg voor voldoende water de eerste tijd en pas op voor de vogels. Wied regelmatig het onkruid en geef bij droogte voldoende water, want sluitkool heeft relatief veel vocht nodig. Houd er rekening mee dat wanneer de sluitkool groot genoeg is en plotseling veel water krijgt, bijvoorbeeld bij een paar regenachtige dagen, de kans groot is dat de kolen gaan barsten. Ze moeten dan gelijk geoogst worden en in de keuken verwerkt worden.

Bemesting

Sluitkolen maken veel wortels, blad en een flinke kool, dus verbruiken ze ook veel. In de winter wordt er veel stalmest of compost onder de grond gespuit. Op 10 vierkante meter wordt zeker 3 tot 4 volle kruiwagens gebruikt. Rond februari worden een paar handjes beendermeel aan de grond toegevoegd, voor de algemene ontwikkeling van de plant. Tijdens de groei worden er een paar handjes bloedmeel toegevoegd, voor de maak van blad en kool. Voeg dit niet te snel toe, bloedmeel werkt snel maar kort. Er moet dus eerst een plant van formaat zijn, anders krijg je veel buitenblad en je wil juist dat het ten goede komt van de krop.

Tot slot krijgt de plant tijdens de groei ook nog patentkali, voor de smaak en houdbaarheid van de kool.

Schimmels en ziektes

Om koolvlieg te voorkomen maakt men gebruik van koolkragen. Knolvoet is een schimmel die het voorziet heeft op koolsoorten die groeien op lichtere gronden.

Oogsten en Bewaren

Om de sluitkolen te oogsten snijd je met een mes een stuk van de stronk af. De zijbladeren van de achtergebleven plant gaan op de composthoop, de dikke stronk met wortel zelf gooien we weg, deze blijft nog heel lang hard en verteert amper. Van de sluitkool zelf kun je de buitenste losse bladeren afsnijden, zodat je alleen de sluitkool nog overhoudt.

Sluitkolen kunnen in het algemeen een paar weken goed blijven, wanneer ze koel en donker bewaard worden. Witte kool is de best bewaarbare kool. Als het goede ras gebruikt wordt en er op het juiste moment geoogst wordt, op de juiste plaats bewaard wordt, kunnen witte kolen tot zelfs 4 maanden bewaard worden. Bewaar ze op een koele, donker en vorstvrije plaats.

Savooikool en rode kool kunnen ook schoongemaakt, fijngesneden en gaar gekookt ingevroren worden. Spitskool en witte kool is minder lekker uit de vriezer, maar wel voor ovenshotels en stoven te gebruiken.

Wortelen



Onze gecultiveerde penen (*Daucus carota*) zijn door veredeling ontstaan uit de wilde peen, een plantje dat bij ons ook in de natuur voorkomt.

Zaaien

We kunnen zomerwortels zaaien vanaf begin maart als het weer het toelaat. Tot begin juli kunnen nog winterpenen worden gezaaid. Het zaad is fijn en moet niet dieper dan 0,5 à 1 cm ingewerkt worden. Om een juist plantverband te krijgen kunnen we op rijen zaaien en daarna uitdunnen. Er is ook pilzaad te verkrijgen - elk zaadje is dan verpakt in een bolletje klei en dat is gemakkelijker op de juiste afstand te zaaien. Verder zijn er ook zaadbanden in de handel. Hierin zitten de zaadjes vast in een strook papierachtig materiaal dat oplost in de bodem. We hoeven dan alleen de band af te rollen en te bedekken met een laagje aarde. Als we zelf gaan zaaien, verdient het aanbeveling om het zaad te vermengen met wat zand. We zaaien dan niet te snel te dicht op elkaar. Het uiteindelijke plantverband is ongeveer 20-30 cm tussen de rijen en 5-10 cm tussen de planten in de rij. Het precieze verband hangt af van de robuustheid van het gebruikte ras en de vruchtbaarheid van de bodem. Hoe groter het ras en hoe vruchtbaarder de bodem, des te groter het plantverband. Wees rigoreus met uitdunnen - te dicht op elkaar staande planten leveren geen mooie wortels.

Bemesting

Penen hebben het liefs een lichte klei of zavel bodem; in elk geval een lichte bodem met een goede structuur. Op zware klei ondervindt de wortel te veel weerstand op zijn weg naar beneden en wordt hij krom en gaat vertakken. Zaai eventueel een ras met korte dikke penen op zware grond. Pure zandgrond kan ook maar zorg dan dat de grond niet te droog wordt. Gebruik eventueel mulch. Spit grond waar we wortels gaan zaaien diep om, het liefst al in het najaar zodat de vorst er op in kan werken. We moeten wortels niet te veel of helemaal niet bemesten. Wortels worden vaak gezaaid op een stuk grond waar eerst een goed bemest gewas heeft gegroeid. De bodem is dan niet te rijk (te veel stikstof kan tot vertakken van wortels leiden) maar nog wel voedzaam genoeg. Een te arme grond kunnen we desnoods wat oppeppen met goed verteerde (oude) compost. Zorg dat de grond vrij is van steentjes en grof materiaal, want hierdoor kunnen de wortels ook beschadigd raken en gaan vertakken. Wilt u echt perfecte wortels hebben, zeef dan een stukje grond door een grove zeef! (geen theezeefje, maak zelf een zeef met een houten kader en een stuk gaas)

Ziekten en Plagen

Wortelvliegen leggen eitjes rond de hals van de plant. De larven boren vervolgens gangen in de wortels. We kunnen dat vaak al zien aan de roodachtige verkleuring van het loof. We kunnen onze wortels wat aanaarden om het de vlieg wat moeilijker te maken, of insectengaas gebruiken. Pas ook wisselteelt toe, want de poppen kunnen in de grond de winter overleven. Het ras Flyaway F1 schijnt resistent te zijn. In de biologische teelt worden wortels vaak gecombineerd met ui of sjalot, in de hoop dat de geur van ui die van wortel maskeert en zodoende de wortelvlieg en andere insecten misleid.

Gewasverzorging

Penen groeien het liefste in de volle zon. Houd ze vrij van onkruid en geef wat extra water in droge periodes. Te grote schommelingen in het vochtgehalte van de bodem kan wortels doen barsten.

Oogsten en Bewaren

We kunnen wortels oogsten zodra we ze groot genoeg vinden. Winterpeen kunnen we in een koele schuur vorstvrij bewaren, het liefst in kistjes met zand. Maak ze niet schoon, laat er wat aarde aan zitten tot we ze gaan gebruiken. Maak wortels die beschadigd of gebarsten zijn het eerste op. Het is ook mogelijk om het perceeltje met winterpeen af te dekken met een flinke laag stro. Dat houdt de grond vorstvrij en beschermt zo de wortels. We kunnen dan tot vroeg in het voorjaar naar behoefte oogsten.