

TIJDSCHRIFT: KONINKLIJKE TUINHIER KLUISBERGEN

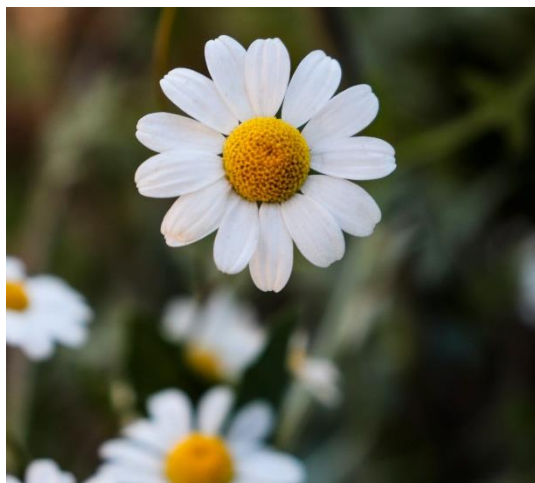
Verschijnt 3 maandelijks

Erkenningsnummer: P912329

Afzendadres:
Marciane Vanhoecke
Sluipestraat 3
9690 Kluisbergen

Afgiftekantoor: 9690 Kluisbergen
PB nr. BC11252

DE TUIN 2022 NR. 3



Voorzitter: Pascal Hubau - Kapoenstraat 4, 9690 Kluisbergen - pascal.hubau@skynet.be

Secretaris - verantwoordelijke uitgever: Annelien Lecluyze - info@tuinhier-kluisbergen.be

Ondervoorzitter: Lucien Delmulle - Parklaan 12/b101, 9690 Kluisbergen -
lucien.delmulle@outlook.be

Penningmeester: Pascal Eykerman - Sluipestraat 3, 9690 Kluisbergen -
pascal.eykerman@telenet.be

Bestuursleden: Annie Vermeulen, Daniël Decraemer, Frans Van Welden, Marc Desmet, Paul Van Hooland en Rita Cambron

BD Kalenders: Pascal Hubau en Annelien Lecluyze

Bankrekening: Koninklijke Tuinhier Kluisbergen - IBAN: BE23 4447 5897 7191 (KREDBEBB)

Website: www.tuinhier-kluisbergen.be

WOORD VOORAF

Beste tuinders,

Nu het volop zomert en we reeds in vakantiemodus zijn willen we toch nog enkele tips meegeven wat je zoals in je moestuin kan doen.

Het is nu de moment om volop te oogsten van hetgeen je in het voorjaar gezaaid hebt. De tuin is ook genieten, eventueel een gesprekje met de gebuur of een afspraakje maken over de haag en 's avonds in *den hof* een glaasje of een BBQ regelen.

Er staan nog enkele activiteiten op onze kalender voor dit jaar, waaronder ons 90 jarig jubileumviering. Verder info volgt nog. Noteer alvast 10 september in jullie agenda.

Geniet nog van jullie tuin en van jullie verlof.

Alvast veel tuin- en leesplezier.

ACTIVITEITENKALENDER 2022

Zaterdag 10 september 2022

90^{ste} jubileumviering Koninklijke Tuinhier Kluisbergen en 40 jaar Jogging Kluisbergen.
Receptie vanaf 18u30 in Gasthof Palace.

Woensdag 12 oktober 2022

Voordracht: Effectieve Micro-Organismen voor een gezond en duurzaam milieu.
Om 19 uur in het GOC Kwaremont.

Zondag 25 september 2022

112^{de} "Geitenkeuring" in Zulzeke: tentoonstelling vanaf 14 uur.
Jogging Kluisbergen - afstand 8 - 12km. Groepsstart om 10 uur.

Vrijdag 4 november 2022

24^{ste} Kaarting.
Vanaf 16 uur in het GOC Kwaremont.

TERUGBLIK VOORDRACHT: "GENEESKRACHTIGE KEUKENKRUIDEN"

Op woensdag 4 mei organiseerde Tuinhier Kluisbergen samen met KRUIDENwijzer een infoavond in het teken van geneeskrachtige kruiden. Het was een geslaagde avond waarbij we veel bijleerden over de veelzijdigheid van kruiden. Aan de hand van een alfabetische lijst werden alle kruiden overlopen die we zelf in onze tuin kunnen vinden. Telkens werden de eigenschappen benoemd en hoe we de plantjes konden gebruiken.

Tijdens de pauze konden we genieten van een kopje verse saliethee. Echte salie heeft vele voordelen maar wordt vaak ingezet als natuurlijk antibioticum bij hoest en verkoudheid. Laat maximum 5 minuten trekken.

Om te eindigen werden tips gegeven hoe je kruiden het best kunt kweken. Voor wie er niet kon bijzijn en/of graag meer wil weten, kan een kijkje nemen op de facebookpagina van [KRUIDENwijzer](#).



SAVE THE DATE:

Op woensdag 12 oktober organiseren we opnieuw een voordacht, ditmaal over hoe je effectieve Micro-Organismen kunt gebruiken in je moestuin. Meer info in de volgende editie van De Tuin of hou onze [website](#) en/of [facebookpagina](#) in de gaten.

GEZOCHT: BESTUURSLID

Heb je groene vingers en wil je je graag inzetten voor onze vereniging? Dan zijn we op zoek naar jou!

Wat verwachten we van jou?

- Meedenken over hoe we onze verenigingen kunnen verbeteren
- Een handje helpen tijdens onze activiteiten
- Deelnemen aan onze bestuursvergaderingen (5-tal keer per jaar)

Wat bieden we aan?

Een leuke vereniging waarbij je je creativiteit kwijt kunt en veel kan bijleren over je hobby.

Interesse? Stuur een e-mail naar info@tuinhier-kluisbergen.be of spreek een bestuurslid aan.

VAKANTIEPLANNEN? WAT MET JE MOESTUIN?

Zalig, eindelijk vakantie. Misschien ga je er zelfs een paar dagen op uit. Groot gelijk! Maar wat met je moestuin die net zo mooi staat? Misschien is er iemand bereid om je planten te komen water geven als je weg bent. In ruil voor enkel lekkere verse groenten. Een win-win situatie! Maar geen probleem als dit niet gaat. Want ook je moestuin kan op vakantie gaan. Dit betekent het uitstellen van je oogst zodat er na je terugkomst veel lekkers te plukken is.

Vroegtijdig oogsten

Juist op het moment dat je weg bent zijn je groenten rijp. Het is misschien een open deur maar oogst zo veel mogelijk voor je weggaat. Rijpe tomaten, erwten en courgetten zullen geen veertien dagen meer goed blijven. Verwerk ze in een soep, saus of pesto en/of stop het in de diepvries.

Laat je ze hangen, dan blijven ze maar groeien. Overrijpe groenten kunnen droog of rot worden. Of uitgroeien tot fameuze exemplaren die de plant verzwakken doordat ze denkt dat het tijd is zaden te maken, meestal ten koste van zichzelf, waardoor ze minder nieuwe bloemen en vruchten aanmaakt.



De oplossing? Pluk de nog jonge, zelfs te kleine erwten en bonen en stimuleer de plant zo tot het maken van nieuwe bloemen en dus vruchten en oogst. Idem voor courgettes en komkommers, die groeien enorm snel. Haal daarom niet enkel alle kleine vruchten weg, maar pluk ook het merendeel van de vrouwelijke bloemen weg. Deze herken je aan de verdikking onder de knop. Daar groeit de toekomstige courgette uit. Zo stel je de oogst uit.

Bladgroenten – doorschieten

Voorbladgroenten groeien momenteel volop. Door de lange dagen en de warmte raken ze sneller volgroeid en gaan ze doorschieten. Dit betekent dat de plant niet meer groeit (vegetatieve fase) maar start met bloeien (regeneratieve) fase. Alle energie gaat dan naar de bloem en zaad waardoor het blad en wortels in kwaliteit gaan afnemen. Oogst dus je kropje sla ook al heeft hij nog maar een eerder mini-formaat.

Zijn je planten toch doorgeschoten? Dan kan je ze ook laten staan om de diversiteit in je moestuin te vergroten. Insecten zullen namelijk afkomen op de bloemen. Rucola, radijs, basilicum en oregano trakteren je zelfs op eetbare bloemen. Van doorgeschoten koriander pluk je de zaden. Plet ze lichtjes in een vijzel en je hebt gratis specerij. Of maak je kippen gelukkig met de doorgeschoten sla.



Hommels zijn dol op de bloemen van oregano

Kolen

Kolen met 'kop' vragen een andere aanpak. Wil je niet dat de grootste exemplaren bloemkool of broccoli doorschieten en dat spitskool, witte en andere kleuren kolen scheuren of barsten, steek dan een spitvork onder de plant en til ze enkele centimeters op. Daarmee breek je een aantal haarwortels. Resultaat: minder groei, maar behoud van kraakverse kwaliteit!

Tuinkruiden

Heb je van de basilicum bij thuiskomt graag verse groene blaadjes? Knip de plant dan terug tot op zo goed als de onderste blaadjes. Ook bieslook knip je terug tot een paar centimeter boven de grond. Bij peterselie haal je de volwassen bladeren weg en laat je alleen het jonge blad staan.

Toch liever een traditionele oogst van de groenten uit dit lijstje aangevuld met babyleaf van warmoes en spinazie, zaai dan een extra rijtje of perkje. Doe het in de schaduw. Daar hebben de zaadjes en de jonge kiemplantjes minder last van de brandende zon en droogte.

Tomaten

Pluk bij de tomaten alle rijpe en bijna rijpe tomaten. De volledig groene kun je nog even laten hangen. De rijpe exemplaren kunnen mee op de picknick of als gezonde snack tussendoor. Ook de bijna rijpe mogen mee op reis. Binnen de kortste keren zijn ze rijp. Laat je ze toch thuis, bewaar ze dan in de groentela van de koelkast. Bij thuiskomst leg je ze even in de zon, eventueel samen met wat rijp fruit zoals een banaan om het rijpingsproces te reactiveren.

Doe het zelfde bij paprika's en pepers. Pluk de bijna rijpe vruchten zodat de plant energie over heeft om nieuwe te laten groeien. Ook als ze nog niet volledig gekleurd zijn, zijn ze al eetbaar. Al kan de smaak iet wat verschillen.

To do voor vertrek

Doe nog eens een toertje rond je moestuin. Voor je vertrek kan je je planten extra veel water geven maar let op bij tomatenplanten. Dit gaat rechtstreeks naar de vruchten die de overvloed niet aankunnen en openbarsten. Haal in de plaats alle onkruid weg die je ziet en strooi een laagje mulch. De grond blijft koel, waardoor je je wortels beschermt tegen warmte en droogte. Extra pluspunt: het onkruid groeit minder makkelijk terug.

Waarschijnlijk heb je zelf gratis mulchmateriaal liggen in je tuin. Gedroogd gras bijvoorbeeld. Of halfverteerde compost. Ook schors, cacaodoppen of houtsnippers werken prima maar kosten wat meer. Belangrijk: vergeet niet om water te geven voor je de grond bedekt met je laagje mulch. Ziezo, nu zouden je groenten toch twee weken verder moeten kunnen.

Je kan ook een beetje extra zaaien net voor je vertrek, zo heb je een mooie oogst bij terugkomst of in de herfst. Zoals courgette, spinazie, sla, dille, knolvenkel, rucola, raapjes, radijs... Veel plezier!

Bronnen: Het Nieuwsblad, www.makkelijkemoestuin.nl en www.stadstuinieren.nl

RECEPT: " SEMIFREDDO MET SEIZOENSRUIT"



Foto van Libelle Lekker

Eens iets anders dan een klassiek ijsje? Maak eens een Semifreddo ijstaart met seizoensfruit.

Dit verassend Italiaans dessert betekent letterlijk 'half koud'. Het is een soort bevroren mousse, vergelijkbaar met roomijs, maar gemaakt zonder ijsmachine. Je kan dus eenvoudig zelf ijs maken met lekkers van eigen tuin. Heerlijk verfrissend op warme zomerdagen!

Wat heb je nodig:

- eiwitten 4 stuks
- eidooiers 4 stuks
- poedersuiker 100 g
- gembersiroop (Gimber) 2 el (lust je geen gember, dan mag je die gerust weglaten)
- kristalsuiker 100 g
- room (40% vet) 300 ml
- aardbeien 150 g
- frambozen 150 g
- pistachenoten (ongezouten, gehakt) 2 el
- meringue 60 g

Werkwijze:

1. Bekleed een cakevorm van 45 x 29 cm met bakpapier. Klop de eiwitten met de poedersuiker en de Gimber tot pieken en zet aan de kant.
2. Klop de dooiers met de kristalsuiker 10 minuten in een keukenrobot of met de mixer tot een witte ruban.
3. Klop in een derde kom de slagroom stijf. Spatel de opgeklopte dooiers met de opgeklopte room en daarna het opgeklopte eiwit erdoor
4. Lepel 1/3 van de mengeling in de cakevorm. Verdeel er 1/3 van de aardbeien en frambozen over, kruimel er 1/3 van de pistache en meringue over, herhaal de laagjes. Hou enkel het laatste deel fruit apart. Zet de cakevorm gedurende minimum 2 uur in de diepvriezer.
5. Haal de semifreddo uit de cakevorm en leg 'm op een grote lange schaal. Werk af met de rest van het fruit en de gehakte pistachenootjes.

Bronnen: Lekker van bij ons en Libelle Lekker.