

TUINKABOUTER MAGAZINE

Juni en juli 2012

Beste medekabouters,

De rust is weergekeerd, soort van. De meeste zaailingen zijn uitgeplant en vervangers van de kiemlingen die het niet gehaald hebben, zijn nogmaals gezaaid. Die kou ook! Het strenge voorjaar heeft gelukkig ook een goede kant. Tot nu toe heb ik opvallend weinig last van ongedierte.....

Dit is een dubbelnummer, en met een goede reden: terwijl jullie dit magazine doorsnuffelen, zijn mijn liefste en ik onderweg naar la douce France: niets geboekt, niets geregeld, niets gepland. Gewoon rijden en we zien wel waar we uitkomen. De zon is ons kompas. Onze eigen Tour de France, maar dan zonder moe te worden. Cultuur, natuur en frituur, dat willen we. Gaat ongetwijfeld lukken! In het [logboek](#) lees je wat ik op botanisch vlak zoal meemaak. Een meer uitgebreid verslag vind je [hier](#).

Je kunt nog steeds zaaien, voor een late bloei in de nazomer van eenjarigen. Ook vaste planten en tweejarigen kunnen nog altijd. Wil je nog zaden bestellen? Hier vind je de [webwinkel](#).

Geheel onbedoeld is deze nieuwsbrief een nogal zoete aangelegenheid geworden, met aandacht voor een tweede ronde in de moestuin, grondbedekkers, het versieren van steunstokken, eetbare bloemen, zelf zoetstoffen maken, snoepjes uit de fruittuin, de "lelijke" zusjes, toepassing van vlierbloesem en natuurlijk de tuinkalender. De thematuin van deze maand is de vlindertuin. Bij 'allemaal beesjes' kun je lezen over de kolibrievlinder!

Veel leesplezier!

Tuinkabouter

In de zadenwinkel: Tweede ronde in de moestuin

Juni is de maand voor een tweede zaaironde in de moestuin. Van hetgeen je nu zaait, kun je laat in de herfst én in de winter oogsten. Zo maak je optimaal gebruik van de ruimte!

Tot eind juni: boerenkool, broccoli, bietjes, bloemkool, savooiekool, peterselie, kohlrabi



Tot medio juli:
bonen



Tot eind juli:
andijvie, worteltjes, snijbiet, rammenas



Tot medio augustus:
chinese kool



Tot eind augustus:
radijs, sla, raapjes



Tot half september:
spinazie



Thematuin: de vlindertuin

Vlinders zijn een lust voor het oog. Zij zorgen voor net dat beetje extra, wat de tuin tot leven brengt. Het vrolijke gefladder van nectarzoekende vlinders, de verbazingwekkende groei van de rupsen, de wonderbaarlijke metamorfose van pop naar vlinder. Met een vlindervriendelijke tuin kun je het allemaal van dichtbij meemaken. Hier lees je hoe je je tuin zo kunt inrichten dat deze aantrekkelijk is voor vlinders en andere dieren.

Voedsel voor vlinders

Volwassen vlinders drinken nectar. Dus om hen naar de tuin te lokken heb je nectarplanten nodig. Dit soort planten maakt van je tuin is als het ware een kroeg voor vlinders, ze komen even wat drinken en gaan dan weer verder.

Omdat er vanaf het vroege voorjaar tot in de herfst vlinders vliegen, moeten er gedurende die periode ook bloemen met nectar in de tuin te vinden zijn. Niet alle bloeiende planten hebben nectar.



Meer over voedsel voor vlinders:
[Kroeg voor vlinders](#) (filmpje)
[Vlinderplanten-topvijftig](#)
[Zelf vlindervoeding maken](#) (filmpje)
[Lijst met waardplanten](#)

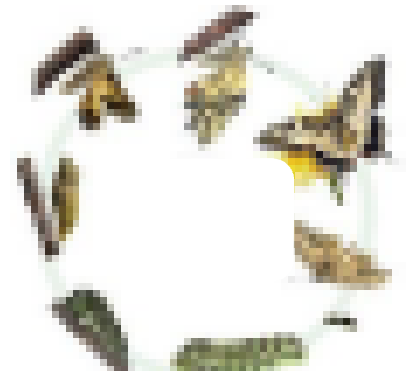
Er zijn ook vlinders die naast nectar voedingsstoffen uit rottend fruit, bloedende bomen en zelfs uit mest of kadavers opzuigen. En vlinders hebben ook behoefte aan water, vooral bij langdurig warm weer. Ze zuigen dan dauw- of regendruppels op van bijvoorbeeld bladeren of ze drinken gewoon uit een plasje water. Voedselplanten voor rupsen worden waardplanten genoemd en zijn in de vlindertuin onmisbaar. Rupsen zijn vreselijk kieskeurig, ze lusten vaak maar enkele soorten planten.



rups van atalanta



atalanta



Bekijk de [levenscyclus van de vlinder](#)

Wat hebben vlinders nog meer nodig?

Vlinders kunnen zichzelf niet warm houden en hebben zonnewarmte nodig om te kunnen vliegen. Daarom zitten ze graag in de zon en uit de wind. Daar kunnen ze lekker zonnen voordat ze weer verder vliegen. Beschutting kan gemaakt worden door struiken of een haag te planten aan de kant waar de meeste wind vandaan komt (meestal de noord-westkant). De plekjes achter de haag, uit de wind en in de zon, zijn ideale plekjes voor vlinders om op temperatuur te komen.

Elke vlindersoort heeft zijn eigen methode om de winter door te komen; als eitje, rups, pop of vlinder. Allemaal zoeken ze een beschut plekje waar zij geen last hebben van de wind of de regen. Een volwassen vlinder kun je vinden in de schuur of een overkapping waar hij aan een balk is gaan hangen. De eitjes, rupsen en poppen zoeken beschutting in het gras, tussen de beplanting of onder afgevallen blad. In een kale, schoongeharkte tuin kan geen vlinder overwinteren. De tuin winterklaar maken? Niet doen! Vlinders houden van afwisseling en variatie. Ze oriënteren zich met behulp van de planten in een tuin, zoals wij bijvoorbeeld aan de hand van bepaalde gebouwen weten waar we zijn. Het is daarom belangrijk om in de tuin variatie aan te brengen in de hoogte van de planten, zodat vlinders er hun weg kunnen vinden. Hoogteverschillen tussen planten creëren vaak ook meer beschutte plekjes, waar vlinders graag gebruik van zullen maken.

Vlinderkastjes

Je kunt de vlinders bij het overwinteren een handje helpen met een vlinderkast!

Hang de kast op een beschutte plek op. Dus op een plek uit de wind, waar het niet kan inregenen. Met de overheersende windrichting in Nederland betekent dat meestal met de ingang naar het oosten. De hoogte maakt niets uit. Wij adviseren om de kast op ooghoogte op te hangen. Niet vanwege de vlinders, maar omdat je dan zelf goed kan kijken of de kast al bewoond is. Maar lager of hoger kan dus ook!



[Instructiefilmpje 1](#)
[Instructiefilmpje 2](#)

Het vlinderkastje biedt bescherming tegen de wind en een plekje om te schuilen tegen het herfstweer. Door de vlinderkast te vullen met wat dorre blaadjes en takjes wordt het een waar hotel voor de vlinders. Als je het kastje wil verven, gebruik dan milieuvriendelijke verf, zodat er geen schadelijke stoffen in de omgeving terecht komen.



Vlinders die gebruik maken van het kastje zijn in winterrust. Ze eten dan niet, en zullen het kastje dus ook niet zo snel vuil maken. Ook bouwen ze geen nest, zoals bijvoorbeeld vogels. Schoonmaken is dus niet echt noodzakelijk. Natuurlijk kun je het kastje altijd even uitborstelen. De beste tijd om dat te doen is als de vlinders het kastje niet gebruiken: tussen mei en augustus.

Een vlinderkast werkt niet zo goed als bijvoorbeeld een vogelhuisje. De ervaring is dat vlinders toch liever in een schuurtje, op een zolder of tussen de vegetatie overwinteren. Maar op plekken waar ze geen andere mogelijkheid hebben, kan de vlinderkast uitkomst bieden. Kortom: hoe vlindervriendelijker de omgeving, hoe minder noodzaak voor een vlinderkast.

Voorbeeldborders

Om het inrichten van een vlindertuin te vergemakkelijken is een aantal voorbeeldborders samengesteld op kleur en standplaats. Ook zijn er ideeën voor balkons. Je vindt ze [hier](#). Wanneer je vindt dat jouw tuin een echte vlindertuin is, kunt je dat laten zien door er een bordje bij te plaatsen met een vlindertuinvignet. Klik [hier](#) voor vier voorbeelden, die je zelf kunt printen en plastificeren.

[Meer informatie](#)
[Vlinderstichting](#)
[Vindernet](#)

Grondbedekkers: nooit meer wieden!

Ze groeien lekker snel in de breedte en bedekken zo kale plekken in de tuin. De één noemt ze woekeraars, de ander bodembedekkers. Het zijn bijzondere planten, die eigenlijk meer aandacht verdienen omdat ze kale c.q. lastige plekken in de tuin bedekken met een tapijt van blaadjes en bloemetjes. Veel mooier en diervriendelijker dan een laag mulch, toch?

Werkbespaarders

Planten zorgen niet alleen voor een rijk bodemleven, ze voorkomen ook dat grond droog en korrelig wordt. Ook houden ze voedingsstoffen vast die anders zouden wegspoen. Met andere woorden: met bodembedekkers in de tuin hoef je minder water en mest te geven. Bodembedekkers zijn ook een natuurvriendelijk middel in de strijd tegen onkruid. Door hun groeiwijze nemen ze snel bezit van kale tuingrond of onbedekte grond onder heesters en bomen. Zo nemen ze licht weg en kan veel onkruid niet meer kiemen. Je kunt zelfs je grasveld door bodembedekkers vervangen (één soort is het mooist). Misschien moet je dan nog een seizoen of twee wieden maar daarna



kun je genieten van een uniek plantenveld. De grasmaaier kan voorgoed de deur uit.

Als je het zonde vindt om over de planten te lopen kun je stapstenen gebruiken. Planten die op deze manier kunnen worden gebruikt zijn *Tiarella cordifolia* (schuimbloem, voor in de halfschaduw), *Cotula squalida* (voor in de zon), loopkamille of thijm.

Voor een grootser en ruiger effect is een laagblijvende bamboe als *Sasa veitchii* een aanrader. Die kun je maaien als gras (maar véél minder vaak). Dit kan alleen in grote tuinen, want de plant woekert nogal. Gebruik dus een begrenzer.

Meer leven in de tuin

Voor de grote groep vroegbloeiende bodembedekkers is een belangrijke voedselbron voor bijen en hommels in hun prille zoektocht naar nectar. Hoe meer bloemen, hoe meer voedsel. Een plantentapijtje is ook een ideale schuilplaats voor insecten, amfibieën en kleine zoogdieren. Padden houden er hun winterslaap. En in de lente zoeken vogels tussen de planten naar voedsel en nestmateriaal.



Altijd mooi

Met bodembedekkers is je tuin in de winter nooit meer kaal. Als je voor verschillende soorten kiest met elk een andere bloeiperiode, bloemkleur en bladvorm, is er het hele jaar genoeg in de tuin te zien. Als de zomerheesters nog niet bloeien, is een tapijt van bijvoorbeeld blauwbloeiend longkruid (*Pulmonaria*) of blauwe onschuld (*Omphalodes*) een fraai gezicht.

Bodembedekkers combineren op bloeitijd en bloemen is als schilderen en combineren op bladvorm en -kleur is een kunst op zich. Toppers op dit gebied zijn: *Adiantum pedatum* (venushaar), *Asarum europaeum* (mansoor), *Brunnera macrophylla*, *Hakonechloa macra* (japans siergras), *Hosta* (hartlelie).

Scheuren voor een (iets minder) snel resultaat

Wie snel resultaat wil, moet veel planten aanschaffen. Daar hangt een prijskaartje aan. Vooral als je grote delen van de tuin wil aankleden. Het kan handig zijn om te kiezen voor een gemakkelijk te scheuren bodembedekker. Op deze manier kun je beginnen met het aanplanten van een relatief klein deel van de tuin (en de rest mulchen). In het najaar scheur je de gekochte bodembedekkers in vijf tot zes kleine plantjes. Die kun je dan gebruiken voor het nieuwe tuindeel.

Met weinig moeite voorzie je je tuin zo van bodembedekkers uit eigen kwekerij. Dit zijn snelle starters die geschikt zijn om te scheuren: *Ajuga reptans* (zenegroen), *Geranium macrorrhizum* (ooievaarsbek), *Omphalodes verna* (onschuld), *Pulmonaria* (longkruid), kaukasische vergeet-me-niet, *Heuchera*



Hoeveel planten per vierkante meter?

Een vuistregel voor de meeste vaste planten is minimaal negen stuks per vierkante meter. Bij kleine heesters voldoen vijf planten. Afhankelijk van de groeisnelheid van de plant en je geduld kun je van deze regel afwijken. Hoe hoger het aantal planten per vierkante meter, hoe sneller ze een aaneengesloten dek vormen en onkruid wieden tot het verleden behoort.

Andere mooie en gemakkelijke bodembedekkers

- Wintergroen: *Bergenia* (schoenlappersplant), *Dryopteris erythrosora* (mannetjesvaren), *Epimedium perralchicum* (elfenbloem), *Liriope muscari* (leliegras), *Vinca* (maagdenpalm)
- Bloeiend tapijt: *Alchemilla mollis* (vrouwenmantel); *Ceratostigman plumbaginoides* (loodkruid); *Dicentra formosa* (gebroken hartje); *Geranium endressii* (ooievaarsbek); *Nepeta nervosa* (kattenkruid)
- Deze planten ruiken ook nog lekker: *Chamaemelum nobile* (loopkamille); *Galium odorata* (lieve-vrouwen-bedstro); *Mentha requienii* (loopmunt); *Origanum majorana* (marjolein); *Thymus sperryllum* (kruipthijm)
- Kruijpende klimmers, of klimmende kruijpers: *Clematis x jouiniana*; *Clematis heracleifolia*; *Hedera helix* (klimop)
- Vochtliefhebbers: *Lysimachia nummularia* (penningkruid); *Houttuynia cordata*
- Schaduwminnaars: *Corydalis lutea* (vogeltje-op-de-kruk); *Convallaria majalis* (lelietje van dalen); *Epimedium x versicolor* (elfenbloem); *Euphorbia amygdaloides* ssp. *robbiae* (wolfsmelk);
- Zonaanbidders: *Cerastium tomentosum* (hoornbloem); *Acaena microphylla* (stekelnootje); *Anaphalis triplinervis* (siberische edelweiss); *Artemisia ludoviciana*; *Stachys byzantina* (ezelsoor)

In de kraamkamer

- Zaailingen van langzaamgroeiende vaste planten kunnen nu worden verspeend. Het is belangrijk om de zaailingen te verspenen zodra ze hun eerste 'echte' blaadjes krijgen. Er komen dan meer wortels aan de plant, waardoor ze beter groeien.
- Neem stekken van de nieuwe scheuten van vaste planten.

Pimp je plantsteunen op!

Bamboe- of tonkinstokken kunnen niet alleen lelijk zijn, maar ook gevaarlijk. Je hebt ze niet altijd in de gaten als je je over de planten in de border buigt. Maak ze leuker én veiliger met een opvallend petje! Je kunt hiervoor natuurlijke materialen, zoals distels, dennenappels, of grassoorten gebruiken, maar ook touw of heel andere, onverwachte materialen.

- Bind het uiteinde van een bol touw aan de stok, circa 5 cm onder het uiteinde. Wikkel de bol nu zo rond de stok dat er een touwbal ontstaat. Maak het uiteinde goed vast.
- Bind zaadhoofdjes of dennenappels met raffia aan het uiteinde van de stok.
- Steek de steel van een kardebol gewoon in de bamboestok
- Maak een inkeping in een pingpongbal en duw de stok daarin
- Geef piepschuim balletjes een vrolijk kleurtje en duw deze op de stok



Te mooi om op te eten?

Na jaren uit de gratie te zijn geweest, komt de eetbare bloem weer helemaal terug. Al van heel lang geleden (vóór de jaartelling!) zijn er recepten bekend met bloemen. En dan niet alleen voor de garnering, maar gewoon om op te eten. Er zijn natuurlijk bloemen die je altijd al at, zonder erbij stil te staan dat het bloemen zijn. Denk aan bloemkool, broccoli of artisjok. Hieronder een lijstje van soorten die je eens zou kunnen proberen:

- Zoals je zou kunnen verwachten, zijn de bloemen van een heleboel kruiden (kervel, goudsbloem, komkommerkruid, basilicum, kamille, lavendel, citroenverbena, dille, dropplant, engelwortel, venkel, koriander, chichorei, majoraan, munt, mosterd, oregano, rozemarijn, saffloer, salie, thijm, knoflook en bieslook) eetbaar. Ze smaken vaak als de plant zelf maar dan milder.
- Die van een sommige onkruiden ook, bijvoorbeeld paardebloem (jong plukken en meteen eten), klaver, vlierboom, madeliefjes (alleen de blaadjes), zuring en korenbloem. Dan is het tóch geen onkruid meer.....
- Ook sommige bloemen die je 'voor de mooi' in de tuin hebt staan, blijken ook nog erg lekker (monarda, anjer, viooltjes, rozen, chrysanthe, damastbloem, daglelies, fuchsia's, gladiolen, hibiscus, daglelies, kamperfoelie (alleen de bloemen, de rest van de plant is giftig!), hyacinth, vlijtig liesje, jasmijn, sering, linde, oostindische kers, pioen, sleutelbloem, geurende geraniums, leeuwenbekjes, zonnebloem, tulpen, yucca
- Bloemen van groenten: uien, prei, courgette, pompoen, okra, erwten/capucijners, radijs, bonen (vooral de rode bloemen). Dit levert vaak wel een dilemma op: iedere bloesem die je eet levert geen oogst meer op
- Bloesems van fruitbomen: banaan (!), appel, citrusvruchten, perzik, peren. Hier heb je hetzelfde dilemma.

En ook nog:

- Gebruik bloemen eens als garnering, succes verzekerd.
- Voor een feestje kun je bloemen samen met water invriezen tot ijsblokjes.
- Bloemen van courgettes en pompoenen kun je door een beslag halen en frituren.
- Laat een aantal bloemen drogen en meng ze met zwarte, gewone thee. Een paar weken laten trekken en dan kun je het gebruiken.

Lijst met eetbare bloemen

Bekijk ook eens deze filmpjes:
[Eetbare bloemen proeven](#)
[Bloemen eetklaar maken](#)
[Eetbaar onkruid](#)



Waarschuwing:

Er zijn nog veel meer bloemen eetbaar, maar zoek vantevoren altijd uit of de bloem van je voorkeur inderdaad in orde is. Eet er nooit te veel van, want dat kan tot spijsverteringsproblemen leiden. Gebruik ook nooit bloemen uit de winkel, daar zitten vaak pesticiden op of in. Bedenk ook vantevoren of je bloemen gaat eten. Deze mag je niet bespuiten met afweermiddelen. Maak bloemen die je in het wild plukt altijd heel goed schoon.



Recepten:

- Rabarber met marscapone geperfumeerd met lavendel en sinaasappel
1 kg rabarber, 500 gram suiker, 200 gram marscapone, 1 sinaasappel, 250 cl water, 2 soeplepels lavendelbloempjes. Snijd de rabarber met schil in stukken en doe in een kom. Bestrooi met 500 gram suiker en laat een nacht trekken in de koelkast. Zet de rabarber in een pan op een zacht vuur en kook de stukken gaar. Voeg eventueel wat suiker toe. Bereid een siroop van 250 gram water en 125 gram suiker. Laat de siroop koken. Haal de pan van het vuur en voeg lavendelbloempjes toe. Laat de siroop een nacht in de koelkast trekken en zeef. Bereiding Pers de sinaasappel en zeef het sap. Klop de marscapone luchtig en voeg naar smaak een weinig siroop en sinaasappelsap toe. Doe de rabarbercompote in vier glazen en schep de verse schepkaas uit over de rabarber.

- Lavendelcitroentaart

Ingredienten: 100 g zelfrijzend bakmeel, 1 dessertlepel bakpoeder, 100 g zachte boter, 100 g poedersuiker, 2 eieren, 2 eetlepels gedroogde lavendelbloemen, 1 kleine eetlepel citroensap, geraspte citroenschil Zeef het meel en de bakpoeder en voeg de boter, suiker en eieren toe. Klop dit op met een mixer. Voeg de gedroogde lavendelbloemen, het citroensap en de citroenschil toe en mix het geheel nog een tijdje. Vet twee bakblikken voor biscuitgebak van 18 cm in en leg hier vetvrij papier in, giet het mengsel erin en bak het dertig minuten in een voorverwarmde oven (160 graden Celsius). Haal het gebak wanneer het is afgekoeld uit de blikken en besmeer de ene met jam en de andere met verse room. Doe deze op elkaar en strooi er poedersuiker overheen.



- Lavendelsuiker

Dit is heel simpel zelf te maken en geeft een heerlijk subtiel smaakje aan zelfgemaakte cakes of ijs. Kneus 20 gedroogde lavendelbloemetjes en meng ze met 450 gram kristalsuiker. Zet een paar dagen weg in een afgesloten pot. Zeef de suiker als je hem wil gebruiken.

- Salade van kruiden en bloemen

200g gemengde salade (ezelsoren, molsla, roodloof, raketsla, eikenblad, jonge spinazie, waterkers, enz.), groene kruiden en eetbare bloemen (bijvoorbeeld: platte peterselie, kervel, basilicum, bieslook, blad en bloemen van Oost-Indische kers, blad en bloemen van salie, goudsbloemen, bernagiebloempjes, viooltjes).

Vinaigrette: 90g waterkers, 1 teen knoflook, 1 eetlepel fijngesneden sjalot, 2 eetlepels zachte azijn, 5 eetlepels olijfolie van koude persing, zout en versgemalen zwarte peper.



- Bloemen-azijn

Ingrediënten: wijnazijn (voor lichte bloemen als Lavendel) óf ciderazijn (voor de donkere bloemen als Viooltjes en donkere rozenblaadjes); verse aromatisch geurende bloemen (Anjers, Bieslook, Bernagie, Rode klaver, Vlier, Lavendel, Oostindische kers, Sleutelbloemen, Roos, Rozemarijn, Tijm, Viooltjes, Witte Lelie, Munt, Dille, Venkel).

Bereidingswijze: Vul een fles met verse bloemblaadjes en giet daarop dan azijn tot de bloempjes net ondergedompeld zijn.

Laat de bloemen nu gedurende drie weken tot een maand trekken in de zon op de vensterbank (de bloemen geven door de zon hun geurige aroma's af aan de azijn). Schud de fles iedere dag, zodat alle bloempjes goed in contact komen met de azijn.

Filtreer tenslotte de azijn en bewaar deze op een koele, donkere plaats.

In de siertuin!

Algemeen:

- Bij droogte niet vergeten water te geven!
- Opvullen van de bloembakken:
 - Zet de planten in een bloembak, in schalen, potten die onderaan voorzien zijn van enkele afwateringsopeningen. Zitten er onderin de bloembak geen gaten, dan boor je er enkele. Leg een potscherf over het gat zodat de potgrond het gat niet verstroopt. Tik de aangekochte plant voorzichtig uit zijn potje zodat de wortelkluit niet breekt en uit elkaar valt. Gebruik alleen goede, kiemvrije kwaliteitspotgrond. Deze werd zodanig samengesteld dat hij optimaal voldoet aan de bodemeisen van uw plant. Bijbemesten hoeft de eerste maand niet te gebeuren daar er voldoende meststoffen in het potgrondmengsel verwerkt zijn. Duw de potgrond rond de wortels goed aan en geef na het inplanten rijkelijk water.
- Bij zonnig weer moet je van nu af aan je planten in potten en bakken iedere dag water geven. Koop ook bijhorende onderschotels voor uw potten en bloembakken. Geef water dan bij voorkeur in de onderschotels, via de openingen zullen de planten het water opzuigen dat ze nodig hebben.
- Als je een hangmand samenstelt, moet je met een stuk plastic of een schotel onderin zorgen dat er wat water in kan blijven staan. Dan verdroogt zo'n mand lang niet zo snel.



Snoeien:

- Verwijder de uitgebloeide bloemen van rododendrons voorzichtig tussen duim en wijsvinger.
- Uitgebloeide struiken zoals Kolkwitzia, Deutzia, Philadelphus, Psychocarpus, Weigela mogen nu worden gesnoeid. Ze zullen volgend jaar bloeien op de takken die ze dit jaar vormen. Verwijder ook elk jaar een paar van de oudste, dikste takken. Snoei deze tot helemaal bij de voet van de plant weg. De struiken lopen van onder af weer uit en blijven zo als het ware 'eeuwig jong'.
- Snoeien van Buxus mag in juni gebeuren. Bij het snoeien van Buxus wacht je het best tot het een bewolkte dag is. Als je een Buxushaag op een warme zonnige dag snoeit dan zal deze na enkele dagen verbrandingsverschijnselen tonen. Buxushaagjes snoei je indien mogelijk best niet met een elektrische haagschaar. Bij het gebruik van een manuele heggeschaar spuit je de buxushaag eerst nat zodat deze nog soepeler doorheen de takjes kan glijden. Dit is beter voor uw armen en voorkomt ook weer verbranding van de gesnoeide toppen.
- Hagen van Taxus, beuk, haagbeuk en de snelgroeiende Leyland-coniferen kunnen in de maand juni worden geschoren. Als je hagen snoeit voor de langste dag (21 juni), dan vormen deze nog nieuwe scheuten. Meestal zul je in augustus een tweede keer moeten knippen.
- Snoei de groene takken weg bij bontbladige heesters of bomen, ze gaan anders overheersen.
- [Meer over snoeien.](#)



Plantenborders:

- Planten die in potten zijn opgekweekt kunnen het jaar rond worden uitgeplant. Denk er wel aan van ze de eerste weken bij warm weer van water te voorzien.
- Onkruid wieden blijft belangrijk, zeker nu de eerste soorten in het zaad komen.
- Verwijder de uitgebloeide bloemen van bijvoorbeeld lupinen, riddersporen, euphorbia's, veronica's,...
- Stekken snijden van vaste planten gaat nog vrij gemakkelijk, onder andere Nepeta (kattenkruid), Sedum, Anthemis, Dianthus,...
- Vergeet uw borders niet te bemesten. Je planten kunnen nu wat extra voedsel goed gebruiken!
- Door regen en wind omgevallen planten steunen met bamboestokken of rijshout.
- Eenjarigen en perkgoed mogen nog steeds worden uitgeplant maar geef ze de eerste weken na het planten wel regelmatig water
- Sommige eenjarigen kunnen nu nog buiten ter plaatse worden gezaaid: Clarkia, Godetia, Calendula,...

Gazon:

- Het gazon 1 of 2 keer per week maaien, afhankelijk van de groei. In droge periodes minder vaak maaien en het gras niet te kort afrijden. Om uitdroging door te grote verdamping tegen te gaan kan bij warm weer met maaien beter gewacht worden tot 's avonds. De verse snijwonden van het maaien verdampen immers veel meer.



- Grasmaaisel op de composthoop goed open spreiden. Indien het maaisel op een hoop wordt gelegd zal het liggen broeien, rotten en verslijmen wat de composthoop niet ten goede komt. Je kunt het ook als mulch onder bomen of rond planten leggen. Dan mag het gras echter niet gebloeid hebben.
- Verwijder onkruid uit het gazon, steek het uit of gebruik onkruidbestrijdingsmiddelen.
- Strooi als er regen is voorspeld kunstmest op het gazon, herhaal dat over een maand. Zo hou je je gazon gezond!
- Steek het gras met een graskantensteker langs een gespannen plantkoord af. Zorg ervoor dat de graskantensteker schuin de grond in gaat. Zo staan de kanten stevig vast dit om te vermijden dat de boord afbrokkelt. Het gras zal dan ook veel minder vlug in de percelen groeien of woekeren.
- [Meer over het gazon](#)



Bloembollen en -knollen:

- Er zijn minstens zes weken verstreken na de bloei van de tulpen, paaslelies, blauwe druifjes, krokussen. De bladeren mogen dan ook worden afgesneden. Indien je te snel na de bloei de bladeren verwijdert, zullen de bollen het volgende jaar veel minder tot niet bloeien. Bloembollen kunnen wanneer het blad is afgestorven ook worden opgegraven, gedroogd en bewaard.
- De op pot gekweekte Canna's (Indisch bloemriet) en de lelies moeten nu dringend de grond in. Je kunt ze uiteraard ook verder in potten laten uitgroeien voor op het balkon of op een terras. In potten zullen ze wel veel water nodig hebben.
- De bolletjes van de herfstanemonen mogen drie maanden voor het bloeien de grond in. Door de knolletjes nu te planten zullen ze bloeien als de meeste planten over hun hoogtepunt heen zijn..
- [Meer over bloembollen](#)

Vijver:

- Eendekroos vormt in veel vijvers een vervelend probleem. Het is makkelijk te verwijderen met een schepnet.
- Algen / wieren zijn over het algemeen een indicator voor de waterkwaliteit waarin zij voorkomen. Te veel algen in de vijver wijst op te voedselrijk water. Overdag produceren ze zuurstof maar 's nachts zullen de algen zoveel zuurstof uit het water opnemen dat andere organismen niet kunnen overleven. Algen verwijderen lukt makkelijk met een stok waar u ze omheen draait. Een riek met daaromheen kippengaas gewikkeld is ook handig om in de vijver te roeren en alzo de wieren op te vissen.
- Het is een goed tijdstip om nieuwe vissen in de vijver te zetten. Het water is nu al een stuk opgewarmd en de vissen zullen zich snel aanpassen aan de watertemperatuur. Als je vissen koopt in een plastic zakje, breng deze dan zo snel mogelijk naar huis want de zak bevat slechts een beperkte hoeveelheid zuurstof. Laat de vissen voorzichtig in de vijver glijden.
- [Meer over vijvers](#)



Kuipplanten:

- Kuipplanten zijn veeleisend. Vergeet niet ze ieder dag water te geven (ook als het regent dit in de gaten blijven houden) en liefst ook iedere week wat voeding.

Wie zoet is.....



Het zit in ons systeem om van zoetigheid te houden en op zich is daar niets mis mee. Helaas kunnen we maar beperkt geraffineerde suiker gebruiken omdat dit voor ons niet gezond is. En het zit overal in: brood, sauzen, soepen, ketchup, alcoholische dranken: je kunt het zo gek niet verzinnen of op het etiket kun je het woord "glucose" terugvinden. Producten als jam of chutney bestaan zelfs voor de helft uit suiker. Er zijn ook andere, meer natuurlijke zoetstoffen, waarvan honing de meest bekende is. Maar daar houdt niet iedereen van. Wist je dat het ook mogelijk is om zelf zoetstoffen te maken met producten die je in eigen tuin kunt kweken?

Maak je eigen suiker

Het meest voor de hand liggend is suikerriet. Hoewel niet winterhard, kan deze in de moestuin worden toegepast indien ze in de winter binnen worden voorgezaaid en in de zomer buiten worden geplant. Oogsten kun je dan in de late herfst. Op een stuk suikerriet kauwen of stukjes meekoken met te zoeten gerechten gaat het gemakkelijkst. Vergeet niet de stengels te schillen! Je kunt het riet ook persen. Het sap is beperkt houdbaar en gaat snel gisten.

Echter, hoewel niet helemaal legaal, daar kun je dan weer je eigen rum van stoken! Als je het sap helemaal inkookt krijg je ruwe suiker, die niet zo mooi maar veel lekkerder is dan de geraffineerde suiker uit de supermarkt.

Hetzelfde geldt voor suikerbieten, die gemakkelijker te telen zijn dan riet. Als ze rijp zijn, kun je ze in stukken snijden, koken en uitpersen maar het resultaat is niet zo goed als bij suikerriet.



Alternatieve zoetstoffen

Zoete wortelgewassen, zoals peentjes of pastinaak, kunnen worden gebruikt voor zoete vloeistoffen, tenminste als je geen probleem hebt met de kleurstoffen die erin zitten. Een kwestie van sap maken en inkoken.

Ook de stengels van zoete mais kun je een zoet sap persen (eerst de bladeren eraf halen). Dan moet je wel de kolven eruit verwijderen anders gaat daar de zoetheid naartoe. Met sorghum kan dit ook, maar die smaakt meer "groente-achtig" en is moeilijker te persen.



Fruitsuiker

Appelsap is een gemakkelijke optie. Ze zijn gemakkelijk te persen en het is minstens even zoet als de hierboven genoemde mogelijkheden. En minstens zo lekker! Het kan worden gebruikt in jam (bevat veel pectine!), limonades en fruitsappen omdat de smaak zich gemakkelijk 'voegt'. Pure, ongezoete appelmoes kan worden bevroren en gebruikt in desserts en gebak, gedurende de hele winter. Samen met het sap van andere vruchten tot een pasta ingekookt en daarna gedroogd in de oven, is het een smakelijk en lang houdbaar snoepgoed. Hetzelfde geldt trouwens voor peren. Hoe zoet meloenen ook mogen smaken, het sap valt eigenlijk altijd wat tegen. Voor watermeloenen ligt dit anders. Hoewel niet heel gemakkelijk te telen, zijn watermeloenen erg zoet en heel geschikt

om er jam of snoepgoed van te maken, of limonade. Ook heel geschikt om mee te zoeten: ingekookt sap van druiven en dadels.

Minder voor de hand liggend

Ook een aantal minder bekende vruchten, zoals de honingbes (*Celtis australis*) en suikerbes (*Celtis occidentalis*), treacle-bes (*Smilacina racemosa*) zijn heel geschikt. Deze struiken worden vooral voor de sier aangeplant maar als je de vruchten kan gebruiken, waarom dan niet?

Van de limoenboom (*Tilia xeuropaea*, niet te verwarren met de citrusvrucht), zilverberk en sommige soorten esdoorns kan het sap worden afgetapt en ingekookt tot een siroop.

Nectar

Sommige planten, zoals onze eigen dovenetel of de bloemen van zijdeplanten (*Asclepias*) of sommige *Protea*'s (zoals het suikerbosje) bevatten zoveel nectar dat deze uit de bloemen kan worden geschud. Je kunt het zo gebruiken, of inkoken.

Blaadjes

Wil je helemaal van de suiker af, ga dan op zoek naar het suikerplantje (*Stevia*) of het Azteekse kruid *Oroon*. Beide zijn ongelofelijk zoet als je erop kauwt en kunnen worden gebruikt om thee of desserts te zoeten. Ongelukkigerwijs ruikt de laatste een beetje naar kat. Ach ja, je kunt ook niet alles hebben.....



Snoepgoed uit de fruittuin

In iedere tuin en op elk balkon is er wel een plekje voor: een pot met daarin een mooie bessenstruik. De vruchten zijn behalve lekker, ook een verwennerij voor het oog. Door de vele soorten bessen is een lang oogstseizoen mogelijk. Zoek bijvoorbeeld twee bessen met elkaar opvolgende oogstperiodes, en je kunt weken lang vitamine C van eigen bessenstruiken plukken. Maar je kunt er natuurlijk ook leuke dingen mee doen:

- **Kruisbessen** (Kruisbessen-dessert)

Ingrediënten: 275 g kruisbessen; 50 g suiker; 1 eetl. Water; 5 dl vanillevla; 1 eetl. geklopte slagroom, crème fraîche of Griekse yoghurt; amandelschaafsel

Bereidingswijze: Verwijder de kroontjes van 275 g kruisbessen. Kook ze 2-3 min. met 50 g suiker en 1 eetl. water en pureer ze. Vermeng de puree met 5 dl vanillevla. Verdeel dit mengsel over 4 schaaltes en zet ze 10-15 min. in de diepvries. Garneer elk schaaltesje indien gewenst met 1 eetl. geklopte slagroom, crème fraîche of Griekse yoghurt en strooi er wat amandelschaafsel over.

- **Bosbes, blauwe bes, vossebes en cranberry** (Bosbessen-muffins)

Ingrediënten: 200 gr witte bloem; 140 gr verse bosbessen; het wit van 1 ei; 1 eetlepel koolzaadolie; 110 ml magere melk; 2 eetlepels boter, gesmolten; 1 dessertlepel bakpoeder; 1/4 theelepel zout; 100 gr ruwe rietsuiker;

Bereidingswijze: De oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6. Een bakvorm voor 12 muffins licht invetten en apart zetten. 2.4 eetlepels bloem met de bosbessen vermengen. Apart zetten. Het eiwit met 1 eetlepel olie licht opkloppen. Melk en gesmolten boter erdoor roeren. In een aparte kom bloem, bakpoeder, zout en suiker mengen. De droge ingrediënten met een zeef over de eiermix verdelen. Roeren tot de bloem vochtig en klonterig is. De bosbessen erdoor scheppen. Elke muffinvorm voor 2/3 met beslag vullen en in 20-25 minuten in de voorverwarnde oven goudbruin bakken.



- **Rode en witte bessen** (Rode bessentaart)

Ingrediënten (deeg): 200 gr witte bloem; 1 theelepel bakpoeder; 125 gr boter, op kamertemperatuur; 100 gr ruwe rietsuiker; 2 eierdooiers; 1 1/2 theelepel geraspte citroenschil;
 Ingrediënten vulling: het wit van 2 eieren; 100 gr ruwe rietsuiker; 2 theelepels maïzena; 250 gr rode bessen

Bereidingswijze: in een middelgrote kom bloem en bakpoeder via een zeef mengen. Boter, suiker, eierdooiers en citroenrasp toevoegen tot zich een deeg vormt. Op een koele plek 30 minuten laten rusten. De oven voorverwarmen op 170°C/gasstand Het deeg uitrollen en in een springvorm leggen. 25 minuten in de oven bakken tot de taart goudgeel is.

Voor de rode bessenvulling: in een middelgrote kom het eiwit stijf kloppen. Geleidelijk suiker en maïzena toevoegen en 5 minuten kloppen. De rode bessen toevoegen en in de bakvorm over het deels gebakken deeg verspreiden. 10 minuten in de oven bakken tot de bovenlaag licht gebruind is.

- **Zwarte bessen** (Zwarte bessen smoothie)

Ingrediënten: 300 gr zwarte bessen; 500 ml karnemelk; het sap van 1 citroen; 4 eetlepels honing; 1 theelepel vanille-extract; takjes zwarte bessen; citroenmelisse voor de garnering

Bereidingswijze: Was de zwarte bessen en maal ze in een keukenmachine of met een staafmixer. Druk ze dan door een zeef. Meng de puree van de zwarte bessen met karnemelk, citroensap, honing en vanille in een blender. Giet het mengsel in een mooie, koude glazen en garneer met citroenmelisse en bessentakjes en serveer direct.

- **Aardbeien** (IJzige aardbeien-daiquiri)

Ingrediënten: 6 scheppen ijsklontjes; 100 gr ruwe rietsuiker; 120 gr diepvriesaardbeien; 30 ml limoensap; 125 ml citroensap; 175 ml rum; 60 ml sprite of 7-up

Bereidingswijze: In een blender alle ingrediënten tot een glad geheel mengen. In glazen schenken en serveren.



- **Bramen, en kruisingen ervan** (Bramen-cobbler)

Ingrediënten voor de vulling: 750g zoete rijpe bramen; 2 eetl maïzena

Ingrediënten voor het deeg: 350g bloem; 1/2 theel zout; 2 theel suiker; 2 1/4 theel bakpoeder; 100g boter, in blokjes gesneden; 2 dl room

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 190°C/gasstand 5. De binnenkant van een ondiepe ovenschaal met boter invetten. De bramen enkellaags over de bodem verdelen en bestuiven met maïzena (plus eventueel een beetje suiker naar smaak). De droge ingrediënten in een kom of keukenmachine vermengen en vervolgens met de boter snel tot een kruimeldeeg kneden. Maak een kuiltje in het midden en roer de room met een paar snelle bewegingen door het deeg. Vooral niet te lang mixen. Het deeg mag niet elastisch worden. Vorm het deeg tot platte, ronde koekjes van ong. 5 cm doorsnede en 1 1/2 cm dik. Verdeel deze over de bramen tot de hele bovenkant bedekt is. Bestrooi eventueel met 1 eetl suiker. In ongeveer 40 min gaar bakken, tot de bovenlaag goudbruin is en het bramensap tussen het deeg doorkomt. Warm serveren, eventueel met vanilleroomijs als dessert.

- **Japanse Wijnbes** (Japanse Wijnbessen-jam)

Ingrediënten: 500 gr. gepureerde wijnbessen; 500 gr. geleisuiker; 1 appel

Bereidingswijze: Pureer de wijnbessen in een grote kom. Roer de suiker erdoor. Laat 10 minuten staan. Schil de appel en haal het klokhuis eruit. Snijd in kleine stukjes en kook in de magnetron tot moes. Schenk bramen, suiker en appelmoes over in een pan en breng aan de kook. Laat 4 minuten doorkoken. Controleer of de jam goed opstijft door een druppel op een ijskoud schoteltje te laten vallen. Indien niet: extra geleisuiker toevoegen. Schenk in potten of diepvriesbakjes; laat afkoelen tot kamertemperatuur, in ongeveer 30 minuten. Dek af en laat een nacht staan om stevig te worden, maar niet langer dan 24 uur. Bewaar in de koelkast of vries in.

- **Kaapse Kruisbes** (Kaapse Kruisbes-appel crumble)

Ingrediënten voor de vulling: 1 kg dessertappels, zoals Cox; 4 el gedroogde bosbessen; 4 el sinaasappelsap; 100 g Kaapse kruisbessen, zonder de lampionnetjes; 1 el suiker;

Ingrediënten voor de kruimelige bovenlaag: 125 g bloem; 100 g koude boter, in blokjes; 50 g fijne kristalsuiker; 50 g havervlokken; 50 g hazelnoten of walnoten, gehakt; geraspte schil van 1 sinaasappel

Om te serveren: custard

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 200 °C (gasovenstand 6). Schil de appels, snijd ze in dikke stukken en verwijder het klokhuis. Doe ze in een steelpan met de bosbessen en het sinaasappelsap. Dek de pan af en laat op een laag vuur koken gedurende 10 minuten, of tot de appels zacht zijn geworden. Doe de hele Kaapse kruisbessen en de suiker bij de appels en roer. Schep daarna alles in een diepe ovenschotel van 1,5 liter inhoud. Doe de bloem en de boter in een kom, snijd met twee messen tot kleine stukjes en wrijf dan goed door elkaar tot er fijne kruimels ontstaan. Roer er dan de suiker, de havervlokken, de hazelnoten of de walnoten, de sinaasappelschil en 1 eetlepel water door, zodat een grof, kruimelig mengsel ontstaat. Verdeel dit mengsel voorzichtig en gelijkmatig over het fruit. Druk het niet aan. Bak 20-25 minuten, of tot de bovenlaag goudbruin is en het vruchtensap aan de randen bubbelt. Serveer warm, met custard.

Lelijke zusjes!

Als sierplanten zijn leden uit onderstaande plantenfamilies in vele tuinen terug te vinden. Sommige hebben echter minder bekende leden die niet zo fraai maar wel heel goed eetbaar zijn:



Lathyrus tuberosa (aardaker): Winterharde, knolvormige lathyrus wiens bloemen ook nog eens lekker ruiken.

Chenopodium foliosum (aardbeispinazie): Het blad is na 6 - 7 weken als spinazie oogstbaar. Groeit de plant door, dan ontstaan na 1-2 maanden de als aardbeitjes ogende en fris smakende vruchtjes! Decoratief in gerechten, maar ook als sierplant een verrassing



Helianthus tuberosum (aardpeer of topinamboer): Van deze zonnebloem kun je de wortelstokken gebruiken. De plant wordt heel hoog en bloeit in het najaar, wanneer al het andere ermee ophoudt. Mocht je deze in de siertuin willen toepassen, vergeet dan niet een wortelbegrenzer te gebruiken. Anders wordt dit het grootste onkruid dat je ooit gezien hebt!

Spilanthes oleracea: Een origineel gewasje met breed lancetvormig blad en gele bolvormige bloeiwijze. Pikante smaak en pittig als peper



Amaranthus tricolor (Klaroen): Zeer geliefde Chinese en Surinaamse bladgroente. Het grote, groene blad wordt gebruikt in roerbakgerechten en salades

Physalis peruviana: Een bijzonder eetbaar familielid van de bekende oranje lampionplant. De plant wordt ruim 1m hoog, na de bloei ontstaan de lampionnetjes met de aromatische zoete, oranjegele besjes



Chrysanthemum coronarium (Chrysanth): Zowel stengel als blad zijn eetbaar

Malva verticillata (Malve): het jonge blad in een lekkere en sierlijke salade: het ronde blad heeft een sierlijke, kroezende en dus extra knapperige bladrand



Portulaca oleracea (Postelein): De groene blaadjes kunnen als spinazie worden bereid

Campanula rapunculus (Rapunzelklokje): Al vanaf de Middeleeuwen een bekende rauwgroente, waarvan in herfst en winter zowel blad als wortel in salades worden verwerkt; een beetje zoals radijs



Cleome gynandra (Snottebelletje): Het blad is rauw erg bitter, maar gekookt zachter en toch pittig

Centranthus macrosiphon: De bekende spoorbloem is eetbaar en nog lekker ook! Het blad doet aan veldsla denken, maar eigenlijk een tikje lekkerder door het lichte bittertje in de smaak. De bloemen kunnen ook rauw door de salade



Sedum reflexum (Tripmadam): Een vetplantje, die op een droog en zonnig plekje gedijt. In het voorjaar worden de jong groeitopjes geoogst: sappig, koel-vochtig en fris voor in een gemengde salade. Winterharde plant, mits niet te nat

Eryngium campestre (Veldmannentrouw): De wortels werden vroeger gekonfijt als snoepgoed en nog langer geleden werden de wortels als groente gegeten, met recht een "vergeten groente"



Mesembryanthemum crystallinum (IJskruid): Eten als spinazie en postelein of rauw in salades

In de moestuin

In de groententuin:

- Oogsten van plukrijpe groenten zoals de vroege erwten, sla, radijzen,...
- Buiten zaaien en planten:
 - zaaien: kolen, rode bietjes, wortelen, witloof, sla, erwten, boontjes, radijs, knolrapen, pompoenen, courgettes, suikermaïs,...
 - planten van seldersoorten, uitplanten van prei, pompoenen, courgettes, tomaten,...
- Uitdunnen van de op rijen uitgezaaide groenten.
- Schoffelen en water geven
- Beschermen van de jonge koolgewassen tegen de vogels. Duiven en fazanten zijn verlekkerd op net geplante koolplantjes. Het meest effectieve beschermmiddel is om er netten over te spannen.



- De eitjes van het koolwitje verschijnen in juni op de onderzijde van de koolbladeren. Controleer af en toe of er groepjes gele eitjes te vinden zijn. Knijp ze plat of spuit met een milieuvriendelijk product op basis van pyrethrum. Afdekken met een vliesdoek is een alternatief waardoor de vlinders worden verhinderd om bij de kolen te komen. Het klein koolwitje veroorzaakt meer schade dan het groot koolwitje. Het wijfje van het grote koolwitje legt de eitjes in pakjes waardoor de rupsen bij elkaar zitten waardoor de schade beperkt blijft tot enkele planten per veld. Het klein koolwitje daarentegen legt slechts één geel, ovaal eitje per plant. De rupsen richten vooral schade aan in het hart van de plant.
- Vliesdoek kan ook nuttig zijn om de wortelvliegen weg te houden van onze wortelen. Vliesdoek beschermt het gewas niet alleen tegen insecten maar bewijst ook zijn nut tegen koude, stofzand, storm en slagregens. Het maakt tevens klimaatbeïnvloeding en oogstvervroeging mogelijk. Vliesdoek reduceert verder ook grote en plotselinge temperatuurverschillen
- [Meer over het telen van groenten](#)

In de fruittuin:

- Aardbeien oogsten + de uitlopers verwijderen.
- Perziken, nectarines en pruimen mogen nu gesnoeid worden. Hoe sneller de snoeiwonden zich afdichten, hoe minder kans op een aantasting van loodglans.
- Pruimen uitdunnen om te voorkomen dat de takken onder het gewicht afbreken.
- Wachten met het uitdunnen van appels en peren tot na de junival.
- Fruitbomen die in containerpotten staan flink vertroetelen.
- [Meer over het kweken van fruit](#)

In de kruidtuin:

- Blijf zorgen voor voldoende water en voeding
- Oogst volop om dichte planten te krijgen. Het overschot kun je drogen.
- [Meer over kruiden.](#)



Wat kun je met vlierbloesem doen?

Nu de vlier (*Sambucus nigra*) volop in bloei staat is misschien wel het moment om eens iets nieuws uit te proberen. Je hebt de bloemen zomaar voor het plukken.



De tot 5 meter hoge plant is zowat overal terug te vinden, in de nabijheid van oude boerderijen, langs velden en wegetjes, overal voelt de vlier zich thuis. De vlier kan zeer gemakkelijk verplant worden dit omdat hij snel wortels aanmaakt. Hij verwildert snel door het overbrengen van bessen (zaden) door vogels. De volwassen vlier is zéér sterk en het hout zeer taai, de takjes echter zijn zeer buigzaam en met wit merg gevuld. De bloemen zijn wit tot geel van kleur en ruiken zoet. De vruchten zijn blauw-zwart van kleur.

Opgelet: niet rijpe bessen en bladeren van de gewone vlier zijn giftig, ook de niet rijpe bessen van de trosvlier. Dus nooit voor consumptie gebruiken!

Er zijn vier vliersoorten in onze streken te vinden:

- 1) gewone vlier (*Sambucus nigra*)
- 2) gele vlier (*Sambucus nigra* "Aurea") - zeer decoratief als sierheester met goudgeel blad
- 3) peterselievlier (*Sambucus nigra* "Laciniata") - vlier met sterk ingesneden blad
- 4) trosvlier of bergvlier (*Sambucus racemosa*) - geeft rode bessen

De bloemen van de eerste drie soorten komen in aanmerking voor dit aperitiefrecept.

Fris vlierbloesemdrankje

Ingrediënten: 30 vlierbloesemschermen - 1 liter kokend water - 1 kg suiker - 4 à 5 citroenen - 20 gr citroenzuur

Bereidingswijze: Kook 1 liter water, los er de suiker in op. Doe bloesems + stukjes citroen met schil en citroenzuur in een kom. Gebruik alleen citroenen waar de schil onbehandeld is anders zonder de schil! Giet er het kokende suikerwater bij. Laat 4 dagen trekken op een koele plaats. Zeef en verdeel alles in porties.



Bovenstaand mengsel kan diepgevroren worden. Een koffielepeltje van het diepgevroren mengsel als bodempje in een glaasje champagne of mousserende wijn zorgt voor een prima en uiterst verfrissend aperitiefje. Wil je een iets straffer aperitief, dan kan je aan het geheel nog een scheutje witte rum toevoegen. Ook als sorbet komt het mengsel uitstekend tot zijn recht, in een mooi sorbetglas met een beetje witte rum overgoten, is dit een feestelijk tussendoortje, en op een zwoele zomeravond bij de zomerse barbecue helpt dit laatste om onze maag tot rust te laten komen. Dit mengsel is ook dorstlessend in zéér koud spuitwater, het wordt toegevoegd naar eigen smaak.

Geneeskrachtige eigenschappen

De bloemen van de vlier (vers of gedroogd) zijn laxerend en zweetafdrijvend. Dus echte opruimers voor de schadelijke stoffen in ons lichaam. De vruchten hebben een groot gehalte aan vruchtzuren, vooral de aanwezigheid van een hoog gehalte aan vitamine C komt goed van pas in de strijd tegen virusinfecties. Vlierbloesems kan je gebruiken in de strijd tegen verkoudheden.

Zet eens thee van de geplukte vlierbloesems. Bij keelontstekingen kan met ook gorgelen met deze thee (bij deze toepassing geen suiker toevoegen). Het verlicht de pijn en werkt ook genezend. Je zet deze thee als volgt: 2 grote lepels vlierbloesems laten trekken in een halve liter kokend water, ongeveer 5 à 10 minuten. Je kan de thee zoeten met honing of suiker, drink hem liefst zo warm mogelijk (zweetafdrijvend!).

Een stuk van de jonge nog groene bast verzacht de pijn van brandwonden. Leg het wondvlak van de bast op de wonde en de pijn zal afnemen, goedkoop en efficiënt.



Vlierbloesemsiroop

Ingrediënten: Rijpe vlierbessen - suiker - 4 of 5 kruidnagels.

Bereidingswijze: Verwijder de onrijpe en eventueel beschimmelde en beschadigde bessen. Met een vork kan je de zwarte (rijpe) bessen van de trossen afritsen. Kook de bessen op een zacht vuurtje in wat water, wanneer ze zacht en opengebarsten zijn, komt het sap vrij en kun je het uitpersen en zeven door een neteldoek of fijne zeef. Kook het gezeefde vlierbessap vervolgens samen met de toegevoegde suiker en de kruidnagels tot de massa een geleïchtig geheel vormt (verhouding : 1 liter sap op 1 kg suiker). Schep op het einde het schuim met een schuimspaan weg. Giet de gelei over in voorverwarmde, steriele flessen, sluit ze daarna onmiddellijk af. Bewaren op een donkere en koele plaats.

Hoe en waarvoor te gebruiken?

De vlierbes heeft een reinigende en genezende werking. De immuniteit wordt versterkt, bij griep en verkoudheden verlicht het de ongemakken en versnelt het de genezing. Ideale verhouding bij verkoudheid is: de helft vlierbessiroop en de helft water tot aan het kookpunt brengen en dit drankje zo heet mogelijk uitdrinken. Zo ga je zweten waardoor de giftige stoffen uit het lichaam verdwijnen. Vlierbessiroop is ook lekker in een kopje thee.

De toevoeging van kruidnagel aan de siroop heeft behalve zijn conserverende eigenschap ook nog het voordeel dat het antiseptisch werkt en zo ook bijdraagt tot de genezing van griep en verkoudheden.

En dan wordt je er ook nog mooier van!

Van de bloesems kan je ook een lotion bereiden, een uitstekend reinigingsmiddel voor de huid. Hiervoor dompelen we een kopje bloemblaadjes (zonder steeltje) onder in een liter heet water gedurende enkele uren. Je kan er wat honing of glycerine bijdoen, het ruikt dan heerlijk en het werkt nog beter!

Je kan je haar kleuren met de verf die vrijkomt uit de blauwzwarte bessen, deze verf kan je ook gebruiken om kledingstukken of stoffen op natuurlijke wijze te kleuren.



Allemaal Beesjes: Kolibrievlinder

De kolibrievlinder is een trekvlinder uit Zuid Europa. Het is een opvallende en bijzondere nachtvlinder, die inderdaad op een kolibrie lijkt: zowel wat betreft grootte als gedrag. De top van de vliegtijd valt in de tweede helft van augustus en september, en hij vliegt door tot de eerste zware nachtvorst.



De vlinders vliegen overdag, vooral bij zonnig weer maar soms ook bij bewolking of zelfs in lichte regen. Ze bezoeken allerlei soorten planten met buisvormige bloemen en worden ook af en toe in de schemering of in het donker waargenomen. Overal in Nederland kun je kolibrievlinders tegenkomen, want het is een mobiele soort die met gemak tientallen kilometers aflegt.

Je komt hen tegen in tuinen en op andere plekken met veel nectarplanten. De vlinder zweeft voor de bloem, waarbij de vleugels hem op zijn plaats houden. Een highspeed filmpje laat dit prachtig zien. [Kijk maar!](#)

In dit filmpje zien we een kolibrievlinder opgenomen met een highspeed camera, zodat hij twaalf maal vertraagd wordt getoond. Dan zie je mooi dat de vlinder zeer druk met zijn roltong aan het zoeken is om de 'ingang' naar de nectar te vinden. Heeft hij de nectarbron door dan versnelt de vleugelslag om dieper in de kroonbuis te kunnen komen. Als hij in zijn achteruit moet, zien we de vleugels een kleine draai maken en verlaat hij de kroonbuis. De beelden laten zien dat de vlinder best lang nodig heeft om bij de nectar te komen en dat hij daar veel energie in moet steken. Blijkbaar loont het, want anders zou hij wel op zoek gaan naar planten met makkelijker bereikbare nectar..

Fotoalbums

In de vorm van [diashows](#) kun je hier zien wat er in De Hof zoal bloeit, hoe de Hof der Zoetheid verandert van een kale vlakte in een ware jungle en hoe de Keukenhof zich (eindelijk!) ontwikkelt. Je kunt er ook zien wie er in mijn tuinen op bezoek komen en zelfs Tuinkabouter's vakantieplaatjes bekijken. Dan zijn er nog de fotoalbums van tuinen die ik heb bezocht.

Het logboek

Er gebeurt weer vanalles in mijn tuinen en eromheen. Het [logboek](#) is dan ook goed gevuld.

Zaden-aanbod

Ik bied veel soorten zaden aan. Er zitten er vast wel bij die je wil hebben. Je kunt ze vinden in de [zadenlijsten](#)!

Help!

Kom je tijdens het wandelen door mijn website een link tegen die het niet doet? Staat er informatie op die je niet duidelijk geformuleerd vindt? Heb je ideeën voor nieuwe onderwerpen? Laat het me weten!

De beste reclame is mond-op-mond reclame. Ik zou het erg op prijs stellen als je me een beetje op weg helpt en de mensen in je omgeving wijst op mijn site, zadenaanbod en nieuwsbrief! Ook als je andere ideeën hebt over het promoten van Tuinkabouter, hoor ik het graag van je...