

Deze nieuwsbrief en alle informatie over D'n Hof ligt standaard binnen op tafel in een blauwe map.

Belangrijke data:		
13-05-2017	Klus zaterdag	9.00- 12.00 uur
20-05-2017	OPEN DAG HOF VAN DE TOEKOMST	11.00- 16.00 uur

OPEN DAG Hof van de Toekomst

20 mei is er weer de jaarlijkse open dag van de HOF VAN DE TOEKOMST. D'n Hof is dan open voor belangstellende van 11.00 -16.00 uur. Er worden rondleidingen gegeven, plantjes verkocht en er worden activiteiten voor kinderen georganiseerd.

Wij zijn voor deze dag nog op zoek naar vrijwilligers. Heb je interesse (dit kan ook voor een paar uurtjes zijn) stuur dan even een berichtje naar info@dnhofvandetoekomst.nl of geef het door aan José Klotz of Ellen Elens

Vakantie en water geven

We gaan zo langzamerhand weer richting de vakantieperiode. Het wil nog weleens gebeuren dat als leden weer terugkomen na hun vakantie de moestuin er verpieterd bijligt omdat er geen water is gegeven. Laat aan je burens weten wanneer je voor langere periode weg bent en vraag of je burens water kunnen geven. Het zou fijn zijn als we dit met elkaar kunnen afspreken.

Wat te doen in de moestuin in mei

Mei is een ontzettend leuke maand. Misschien wel een van de leukste. Waarom? Je kunt namelijk met alle vorstgevoelige planten naar buiten, je kunt nu genieten van wat je eerder hebt gezaaid of geplant én je kunt uitkijken naar het moment wanneer je de eerste tomaten plukt. Over 2 tot 3 maanden, om precies te zijn.

Wat kun je nu zaaien of planten?,- andijvie,- bieten,- bloemkool,- boerenkool,- broccoli,- courgette,- kervel,- komkommer,- koolrabi,- maïs,- pompoen,- prei,- radijs,- rapen,- savooiekool,- rode kool,- sla,- spinazie,- spruitkool,- wortelen

Alles over de IJsheiligen

21.4.16 IJsheiligen | Moestuin | Tips |B| De Boon in de Tuin

Iedereen kent ze: de IJsheiligen. Ze hebben bijna een mythische status. Maar wanneer 'zijn' ze en wat betekent deze volksweerkunde eigenlijk voor de moestuin? In deze post alles over de IJsheiligen en de moestuin.

IJsheiligen

Volgens overleveringen en volksweerkunde gaat het om de laatste dagen in het voorjaar dat er nog nachtvorst kan zijn. De periode is van 11 tot en met 14 mei en daarmee vormen de vier IJsheiligen een belangrijk markeringspunt in het moestuinseizoen.



Mamertius - 11 mei

Pankratius - 12 mei

Servatius - 13 mei

Bonifatius - 14 mei



De IJsheiligen zijn zo genoemd vanwege hun gevaar van koud voorjaarsweer dat schade doet aan het jonge gewas, dat rond deze tijd boven de grond komt. Denk bijvoorbeeld aan aardappels en tomaten. Beiden behoren tot de familie van de 'nachtschade-achtigen'. De zogenaamde 'Solanum' is een geslacht van planten in de nachtschadefamilie 'Solanaceae' en zijn bijzonder vorstgevoelig. Een beetje nachtvorst kan zo'n plant al helemaal kapot maken.

Historie van de IJsheiligen

Uit geschriften blijkt dat de eerste vermeldingen van deze 'heiligen' dateren van ongeveer het jaar 1000. In de meeste landen rekent men drie heiligen tot de IJsheiligen, omdat drie een heilig getal is. In die landen wordt dan St. Mamertus (11 mei) of St. Bonifatius (14 mei) niet meegeteld. De twee die er dus altijd bij horen zijn St. Pankratius en St. Servatius. Zij vormen, zeg maar, 'de harde kern' van de IJsheiligen.

Voor de nachtvorst zijt ge niet beschermd, totdat Servatius zich over u ontfermt.

In bergrijke gebieden, waaronder Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en Hongarije, werd in het verleden ook de 15e mei meegerekend. De heilige die daarbij hoorde was Sophie. In de 11e eeuw was zij beschermvrouwe tegen de nachtvorst. In het Alpengebied werden in die beruchte mei periode vuren ontstoken ter bescherming tegen de vorst. Dat gebeurt overigens nog steeds in een groot aantal Nederlandse boomgaarden.

Oorzaak van nachtvorst

Waarom ontstaat in deze periode eigenlijk nachtvorst? In deze periode warmt de aarde overdag al goed op door de kracht van de zon, maar 's nachts kan de temperatuur dus best onder nul geraken.

Door open en helder weer 's nachts, straalt de aarde in deze periode nog heel veel warmte uit naar de atmosfeer met een grote temperatuurschommeling op één dag tot gevolg. Dit effect wordt later in het seizoen gedempt door het zeewater dat tegen die tijd goed is opgewarmd. De temperatuurschommelingen over de dag nemen dan weer af.

Geen garantie

Zoals gezegd is de periode 11 tot en met 14 mei een weerovergang: hogere temperaturen overdag en 's nachts temperaturen onder nul (nachtvorst). Ná deze dagen kan er sporadisch nog een nachtvorst zijn, dus in het verleden behaalde resultaten zijn geen garantie voor de toekomst.

Op de website van Frank Deboosere staat een heel mooi overzicht van wanneer de laatste nachtvorst zich voordeed in Ukkel. Dit overzicht toont aan dat de laatste decennia het moment van de laatste nachtvorst steeds eerder valt. Er zijn echter ook uitschieters waarbij nog nachtvorst is geweest op 16 mei, ná de IJsheiligen. Houd de weersverwachting dus goed in de gaten in deze periode.

Boondag

De laatste van het illustere rijtje IJsheiligen is Bonifatius. Een oude wijsheid daarover gaat als volgt:
Wie bonen wil eten, moet boonman niet vergeten

En de 14e mei, oftewel bóndag op z'n Brabants, is afgeleid van de patroonheilige Bonifatius. Als je dus bonen wilt zaaien in de volle grond, dan doe je dit op of ná 14 mei.

Geduld is een schone zaak

Het beste om de IJsheiligen mee te bestrijden is geduld. Als je daar weinig van hebt, zoals ik, dan zorg je dat je zaailingen beschut staan onder een afdak of zeil. Belangrijk is dat er geen uitstraling van warmte naar boven kan plaatsvinden, dan zakt de temperatuur niet zo erg en blijft je plantgoed gespaard van vorst. Het blijft dus zaak om deze periode goed naar de weersverwachting te kijken.

Slakken in de tuin

Hoe voorkomen en bestrijden?

Ze kunnen ingedeeld worden in twee grote groepen: naaktslakken en huisjesslakken. De huisjesslak is te herkennen aan haar slakkenhuis. De naaktslak heeft geen huis, maar richt in onze tuinen wel de meeste schade aan. Bij beide staan vooraan op de kop tentakels, met op het einde daarvan de ogen.

Slakken verplaatsen zich op de zoolvormige onderzijde van hun lichaam met een golvende beweging. Ze scheiden hierbij een slijm af dat een spoor achterlaat en zo duidt op hun aanwezigheid!

Bij zonnig en/of droog weer kruipen ze weg om niet uit te drogen. Naaktslakken graven zich in de grond in, huisjesslakken trekken zich terug in hun slakkenhuis en sluiten de opening af met een verhardend slijm. Zodra de lucht vochtiger is, bijvoorbeeld na een bui of 's nachts, gaan ze terug op pad. In droge zomers is het aantal vraatzuchtige slakken dan ook beduidend minder dan in vochtige en warme zomers.

Slakken zijn tweeslachtig doch moeten voor de voortplanting paren met een soortgenoot. Na de paring legt elke slak (vanaf april) zijn eitjes af in slijm onder aardkluiten, boomschors, ... Uit deze kleine, glazige bolletjes komen na een 3-tal weken kleine slakjes die zich onmiddellijk beginnen te voeden. Twee maanden later zijn ze volwassen. Het is dus belangrijk om vroeg in het voorjaar hun aantal in de tuin in te perken om grote problemen later op het jaar te vermijden. Tijdens de winter wachten de eitjes met uitkomen op het goed weer van het voorjaar, althans als ze de vorstperiodes overleven.

Het voedsel van huisjesslakken bestaat hoofdzakelijk uit algen en plantaardig afval; minder vaak plantenweefsels. Ook eieren van naaktslakken staan op het menu van de huisjesslakken!

Naaktslakken daarentegen eten hoofdzakelijk zachte plantendelen, en richten zo de meeste schade aan. Ze zijn te vinden op vochtige plaatsen zoals onder stenen, bloempotten, dichte beplanting, rottende bladeren en composthopen. Bij het uitstrooien van compost dus opletten dat zo geen echte plaag veroorzaakt wordt!

Slakken eten het liefst 's avonds en 's nachts bij hoge luchtvochtigheid en als de temperaturen niet te hoog noch te laag zijn. Koudbloedige dieren zijn immers gevoelig aan temperatuurschommelingen. Ook overdag tijdens en na regenbuien komen ze al snel te voorschijn.

In het najaar overwinteren ze onder bladeren of in de grond om zo de koude te weerstaan. In héél strenge winters sterft toch een behoorlijk deel af. De voorjaarswarmte doet ze weer ontwaken. Het eerste wat de slakken doen is hun waterverlies van tijdens de winter compenseren.

Hun natuurlijke vijanden zijn egels, loopkevers, padden, kraaien, lijsters, spreeuwen, slakkendodende vliegenlarven, slakkendodende aaltjes, spinnen, .. Ook schoffelen helpt, omdat het de bovenste grondlaag uitdroogt.

Enkele preventieve maatregelen:

- Schoffel regelmatig in de tuin, hierdoor droogt de bovenste grondlaag uit waardoor slakken zich moeilijker kunnen verplaatsen.
- Slakken schuilen zich graag op ruige, donkere, vochtige plekjes en in hoog gras. Vermijd dergelijke schuilplaatsen en vermijd tuinafval.
- hang nestkastjes om natuurlijke vijanden aan te trekken. Merels en lijsters hebben slakken op hun menu staan.
- maak gebruik van stekelig en ruw materiaal rond de planten, basaltmeel bijvoorbeeld of lavagruis of sparrennaalden. Ook een laag cacaodoppen aanbrengen is een aanrader. Slakken vinden het akelig om over de scherpe randjes van de doppen te manoeuvreren. Naast een bodembedekker zijn cacaodoppen ook een echte bodemverbeteraar. Ze bevatten veel organische stikstof en sporenelementen zoals boor die aan de plantenwortels wordt doorgegeven.
- ook kippen en eenden lusten slakken.
- slakken hebben een hekel aan koper omdat het slijm dat ze afscheiden bij koper voor elektrische schokjes zorgt.
- zaagsel is ook iets waar slakken niet dol op zijn omdat dit hen uitdroogt. Hetzelfde geldt voor koffiegrijs, roet.

Groente in de spotlight: RABARBER

Wist je dat rabarber al meer dan 5.000 jaar door mensen gebruikt wordt? Meestal als medicinale toepassing. Pas in 1600 ontdekte botanicus John Gerard dat je ook de stelen kan eten. Het duurde nog tot begin 1900 voordat rabarber op grote schaal geteeld werd. Lees dus snel verder hoe je zelf rabarber klaarmaakt!

Rabarber is supergezond!

Rabarber past helemaal in de superfood-trend van dit moment. 100 gram verse (rauwe) rabarber bevat gemiddeld 2 g koolhydraten, 0,5 g eiwit en 0,1 g vet. Verder bevat het aan mineralen 300 mg kalium (veel!), 40 mg calcium, 0,5 mg ijzer en aan vitaminen 0,05 mg B1, 0,02 mg B2 en 10 mg C. De energiewaarde van 100 g is 46 kJ. Kortom: een portie rabarber past dus prima in een gezond eetpatroon.



Rabarber oogsten

Afhankelijk van hoe streng de winter is geweest, gaat rabarber (*Rheum rhabarbarum*) zo'n beetje groeien rond maart. Dit kan je nog wat vervroegen door de rabarber te *forceren* met behulp van bleekpotten. Door zo'n bleekpot houdt je het zonlicht weg van de stengel, waardoor de stengel naar de opening bovenin zo'n pot gaat groeien. Zo krijg je mooie lange dunne stengels.

In het voorjaar is de rabarber het zoetste. De plant bevat dan nog het minste oxaalzuur. Stop eind juni met het oogsten van de rabarber (de geleerden zeggen per de langste dag 21 juni). Zo krijgt de plant voldoende tijd om zich te herstellen voor de winter en heb je volgend jaar weer lekker veel rabarber.

Rabarber maken

Na de oogst van de dikste stelen, snijdt je ze in stukken van ongeveer 4 á 5 cm. Je hoeft de stelen niet te schillen. Het geeft niet als er nog wat groen bij zit want dat mengt voldoende met de rode stukken en uiteindelijk proef je later weinig meer van.

Doe de stukken in een grote pan en voeg een klein beetje water toe. Net voldoende om de bodem te bedekken. Als je teveel water in de pan doet, dan wordt de rabarber te dun en dat is ook weer niet lekker. Er zit al heel veel vocht in de stelen zelf.

Omdat rabarber veel oxaalzuur bevat is het lekker om er wat suiker aan toe te voegen. Dit doe ik een beetje op gevoel, omdat ik hem niet te zoet wil maken. Laat ik zeggen: 1 eetlepel suiker op 200 gram rabarber.

Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het 10 minuten pruttelen op laag vuur. Je zult zien dat de grote stukken helemaal uit elkaar vallen in losse rabarber-draden. Dát is het roze goud!

Zet na 10 minuten het vuur uit en roer het geheel nog een keer goed door. Proef even of de rabarber zoet genoeg is naar jouw smaak. Op dit punt kan je eventueel nog wat suiker toevoegen. De rabarber is nu klaar om te bewaren of te verwerken in bijvoorbeeld een taart of vlaai.