

## **Kalkmeststoffen winter 2020**

Door de coronabeperkingen die aan verenigingen opgelegd worden, waren we van plan geweest om de kalkmeststoffen uit te stellen en samen met de voorjaarsmeststoffen aan te bieden.

Nu is er een voorstel gekomen van één van onze verdelers, nl Laenen 'De Mulder'. Vermits zij achter de winkel nog een grote ruimte hebben, willen ze daar onze samenaankoop organiseren.

Dat wil zeggen dat jullie zoals altijd je bestelling doorgeven en betalen aan één van de bestuursleden. Maar er gaat geen levering gebeuren aan het lokaal in de Pastorijstraat. Laenen zal achter zijn winkel, zelf de bestelling per tuinhierlid samen zetten. Zo moeten de bestuursleden dit niet doen en hoeven ze geen risico te lopen op besmetting of om een besmetting door te geven. Op de bestellijst krijg je de mogelijkheid om een uur aan te geven waarop je liefst je bestelling komt afhalen. We verdelen de zaterdagvoormiddag in blokken. In de mate van het mogelijke houden we dan rekening met je voorkeur. Dit doen we om verkeershinder in de Rechtestraat te vermijden. Voor de winkel is er immers maar beperkte parkeermogelijkheid.

Op 17 oktober ga je met het briefje dat je van je bode ontvangen hebt, op het afgesproken uur, naar de winkel om je bestelling op te halen. In de winkel gelden, zoals overal, coronaregels.

Mondmasker dragen, afstand houden en je beurt afwachten.

We hopen jullie zo te kunnen helpen om de tuin in orde te brengen voor de winter.

Natuurlijk ook hartelijk dank aan Benny Laenen om ons op die manier tegemoet te komen.

Adres: De Mulder Rechtstraat 4 3582 Koersel

**Bestellijsten** voor kalkmeststoffen en witloofwortels tijdig binnenbrengen bij één van de bestuursleden.  
Voor de kalkmeststoffen is de afhaling rechtstreeks bij De Mulder.



**oktober 2020**

Nu het publieke leven voor onbepaalde tijd zo goed als stil ligt, zijn ook de agenda's van lokale verenigingen plots bijna helemaal leeg: sportwedstrijden, wandeltochten, culturele voorstellingen, cursussen... zijn afgelast of beperkt in aantal. Niet onterecht natuurlijk, maar toch een serieuze streep door de rekening van de organisatoren van al deze activiteiten. Door de aanhoudende slechte cijfers van corona zien we ons genoodzaakt om onze lesvergaderingen op te schorten, ook ons jaarfeest moet er aan geloven. Zo gauw als het mogelijk is, gaan we bekijken wat we nog kunnen organiseren om zo met onze vereniging toch nog dienstbaar te zijn.

### **Leef lang en schoon: gezonde soep.**

In kant –en– klare soepen uit blik of pakjes zitten ingrediënten die je, als je zelf soep maakt, niet nodig hebt: bindmiddel, E-nummers, veel zout en suiker. Ze hebben bovendien geen enkele voedingswaarde en zijn vaak afkomstig van landen over de hele wereld. Aan de binnenkant van blikken is bovendien een laag aangebracht die de hormoonverstorende stof bistenol a bevat. Die kan schade aanrichten aan de gezondheid.... Het is beter om ZELF soep te maken met verse seizoensgebonden groenten en kruiden uit je eigen tuin of van de boer om de hoek.

**HEERLIJK!**

## OPKWEKEN van witloofwortels.

### Hoe gaan we te werk?

De wortels zijn al op lengte gesneden en ook het loof is afgesneden.

Indien dit niet het geval is, snij je best de worteltop af zodat de wortels allemaal ongeveer 18 cm lang zijn. Ook het loof wordt afgesneden zodat er alleen een kraag van enkele centimeters overblijft.

Rotte blaadjes worden verwijderd.

Zet de wortels rechtop in een voldoende hoge bak en strooi nu een laag grond van enkele centimeters tussen de wortels.

Wanneer je zo de bak gevuld hebt, besproei je de grond met water zodat de koppen van de wortels opnieuw zichtbaar worden en vrij van aarde zijn.

In een garage of kelder met een omgevingstemperatuur van +/- 15 °C staan ze perfect.

Wil je niet dat ze snel groeien, dan kies je een koelere plaats uit, eventueel buiten onder een afdak of in je serre. Wil je de groei er terug inbrengen, dan plaats je ze in je berging of garage.

Voorals je meerdere kisten tegelijk gevuld hebt, is het goed dat je ze bij verschillende temperaturen bewaart. Let wel: kamertemperatuur is altijd te warm omdat de kroppen dan te los groeien.

Plaats een kartonnen doos of kist omgekeerd op de kist met wortels en dek af met zwarte folie of doek. Zo ligt deze folie of doek niet op het witloof en blijft het groeiende loof droog. Let er goed op dat niet het minste straaltje licht aan het witloof kan. Indien je te veel wortels hebt, kan je enkele weken wachten om de volgende emmer of kistje in te leggen, maar bewaar deze wortels ondertussen zo koud mogelijk.



### De oogst

Vier à zes weken na het inzetten (15°C) zijn de kroppen klaar om te oogsten. Je hoeft niet alles in één keer te oogsten. Als het koel is groeien de kroppen niet meer zo snel. Eenmaal de kroppen open groeien is het beter ze allemaal te oogsten en te bewaren in de koelkast, daar bewaren ze nog wel een drietal weken.

Oogsten van witloof doe je door de krop van de wortel te kraken. Neem de krop tussen duim en wijs- en ringvinger. Geef er een draaiende beweging aan tot de krop afkraakt en .... smakelijk!!!

### Een andere manier van opkweken: in water.

Doe een 4 cm water in een emmer en zet er een afloopbuis in van diameter 60 mm om het waterpeil te controleren. Dan de emmer volledig volzetten met wortels, ongeveer 14 à 15, naargelang de grootte van de emmer en de wortels. Het water van de wortels vervangen na 3 à 4 dagen, dit om de chemicaliën te verwijderen die nog in de wortels zouden zitten.

Hierna opnieuw 3 à 4 cm water in de emmer doen en dit zo een 3 à 4 weken afgedekt laten staan en naargelang de temperatuur is het witloof snel of trager klaar.

Het peil van het water regelmatig controleren. Dit moet altijd ongeveer 3 tot 4 cm zijn.

Deze methode lukt goed wanneer de wortels direct ingelegd worden. Wanneer de wortels te lang gelegen hebben, zijn de kleine haarworteltjes uitgedroogd en nemen ze het water niet meer goed op en lukt de groei niet meer zo best.

Je kan de twee verschillende methodes combineren. De eerste wortels kun je in water zetten en de volgende in grond.

De in water geplaatste wortels zijn iets vlugger klaar maar zijn niet zo bitter.

En nu maar bestellen bij Tuinhier...

