



DE SLIMME MOESTUIN

UITGEKIENDE ONTWERPEN **LUCY**
VOOR KLEINE TUINEN **HALSALL**



FORTE GROEN



VAN HALEWYCK





Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Oorspronkelijke titel: RHS Step-by-step
Veg Patch

Copyright © 2012 Dorling Kindersley
Limited

Tekst copyright © 2012 Royal
Horticultural Society

Dit is een uitgave van
Forte Uitgevers BV
Postbus 684
3740 AP Baarn

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enigerlei vorm of op enigerlei wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enigerlei andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Noot van de uitgever

De meningen en adviezen die in dit boek worden gegeven zijn bedoeld als richtlijnen. De uitgever, de auteur en anderen die een bijdrage hebben geleverd zijn niet aansprakelijk voor eventuele verwondingen of andere schade als gevolg van het gebruik van dit boek.

Voor meer informatie over de boeken van Forte Uitgevers: www.forteuitgevers.nl

Voor België: Uitgeverij Van Halewyck, Diestsesteenweg 71a
B-3010 Kessel-Lo – België

Voor meer informatie over de boeken van Van Halewyck: www.vanhalewyck.be
ISBN 978-94-6131-347-8
D/2015/7104/2

Printed and bound in China by Hung Hing



Lucy Halsall is redacteur van het Britse tijdschrift *Grow Your Own*, naar eigen zeggen de ultieme droombaan. Eerder werkte ze onder meer bij de botanische tuin van Wisley in Engeland, en als tuinredacteur bij het tijdschrift *Amateur Gardening*.

Lucy is geboren en getogen op de keuterboerderij van haar familie en tuiniert al sinds haar tienerjaren. Ze beschrijft haar eigen tuin als 'klein maar met een grote opbrengst'.

Inhoud

Tuin of pot

Je eigen voedsel telen	8
Tuinieren in kleine ruimten	10
Gereedschap en zo	14
Gewassen kiezen	16
De juiste plek kiezen	18
De grond voorbereiden	20
Zaaïen en planten	22
Vroeg beginnen	24
Telen in verhoogde bedden	26
Telen in potten en bakken	28
Water en voeding	30

Je tuin inrichten

Beginnen	34
Inzaaien en beplanten	36
Gewassen verzorgen	38
Oogst de opbrengst	40
Eind van het seizoen	42
Het gemakkelijke tuintje	44
Het gezinstuintje	46
Het foodie-tuintje	48



Teel je eigen groenten

Tomaten	54	Witlof	126
<i>Tomaten</i>	56	Andijvie	128
Paprika's	58	Waterkers	130
Pepers	60	Radijzen	134
<i>Pepers</i>	62	Rode bieten	136
Aubergines	64	Wortels	138
Erwten	68	Knolrapen	140
Pronkbonen	70	Pastinaken	142
Sperziebonen	72	Koolrapen	144
<i>Sperziebonen</i>	74	Aardappelen	146
Tuinbonen	76	<i>Aardappelen</i>	148
Komkommers	80	Uien	152
Courgettes	82	<i>Uien</i>	154
Bijzondere courgetterassen	84	Sjalotten	156
Eetbare kalebassen	86	Stengelui	158
<i>Eetbare kalebassen</i>	88	Prei	160
Pompoenen	90	Knoflook	162
Zomer- en herfstkool	94	Suikermais	166
<i>Zomerkolen</i>	96	<i>Suikermais</i>	168
Winter- en lentekool	98	Koolrabi	170
Bloemkool	100	Knolvenkel	172
Broccoli	102	Bleekselderij	174
Bimi	104	Knolselderij	176
Spruitkool	106	Asperges	180
Boerenkool	108	Artisjok	182
Kropsla	112	Aardpeer	184
<i>Kropsla</i>	114	Rabarber	186
Pluksla	116	Eenjarige kruiden	190
Kiemgroente	118	Meerjarige kruiden	192
Oosterse bladgroente	120	<i>Meerjarige kruiden</i>	194
Spinazie	122		
Snijbiet	124	Teeltplanner groente	196

Teel je eigen fruit

Aardbeien	200
Frambozen	202
Bramen en hybriden	204
Rode en witte bessen	206
Zwarte bessen	208
Kruisbessen	210
Blauwe bessen	212
Appels	214
Peren	216
Pruimen	218
Kersen	220
Perziken en nectarines	222
Vijgen	224
Teeltplanner fruit	226

Problemen oplossen

De biologische aanpak	230
Problemen voorkomen	232
Onkruid	234
Plagen en ziekten	236
Voedingstekorten	246
Nuttige adressen	248
Register	250
Verantwoording	256





Tuin of pot

Je eigen voedsel telen

Iedereen die ooit verse aardbeien heeft geplukt, weet hoe klein de kans is dat de oogst de keuken bereikt. De drang om ze ter plekke op te eten is alleen met de grootst mogelijke wilskracht te bedwingen. En dat is nu precies de reden om zelf te gaan telen: de smaak. 'Vers' staat gelijk aan 'smaak', en als je zelf groente en fruit teelt, kun je ze op het beste moment oogsten. Vergelijk een pot tuinbonen uit de winkel eens met je eigen oogst en je koopt ze nooit meer... En er zijn nog meer redenen om zelf te gaan tuinieren. Het is bijvoorbeeld goed voor je gezondheid en het milieu, maar het is bovenal leuk!

Vers en gezond

Het is al lang bekend dat groente en fruit een gunstig effect op onze gezondheid hebben, maar het heeft extra voordelen als je ze zelf teelt. Het gehalte aan vitaminen en antioxidanten is het hoogst vlak nadat ze geoogst zijn. Dat gehalte is na 7-14 dagen gehalveerd. Hoewel supermarkten 'verse' producten verkopen, weet je meestal niet wanneer ze zijn geoogst of hoe ze zijn opgeslagen, vooral niet als ze zijn geïmporteerd of gekoeld. Als je zelf je voedsel teelt, kun je wachten met oogsten tot je de keuken in gaat, zodat je de heerlijkste, superverse ingrediënten op hun voedsaamste moment verwerkt.

Goed voor je conditie

Je eet niet alleen gezonder, maar met tuinieren krijg je ook volop lichaamsbeweging, zodat je een betere conditie en uithoudingsvermogen krijgt en soepeler wordt. Met 1 uur spitten kun je ruim 300 calorieën verbranden. Ook schoffelen is goed voor je conditie.



Goed voor het milieu

Plaatselijke en wereldwijde milieuproblemen zetten veel mensen aan het denken over de milieubelasting van voedselproductie. Termen als 'voedselkilometers' en 'ecologische voetafdruk' zijn synoniem geworden met een verantwoordelijke, duurzame houding. Thuis voedsel telen omarmt beide concepten, met nul voedselkilometers en een verwaarloosbare ecologische voetafdruk. Zelf groente

en fruit telen is echter geen hype die na verloop van tijd weer overwaait. Mensen hebben nu eenmaal voedsel nodig om te kunnen leven. Als je het in je eigen tuin verbouwt, verminder je de druk op de wereldvoedselvoorraad. Ook weet je dan precies hoe 'groen' en 'verantwoord' het geproduceerd is. Daarnaast kun je jouw oogst delen, waardoor de ecologische voetafdruk van anderen ook kleiner wordt.





Je eigen stek

Groente en fruit nemen ruimte in beslag, maar je hoeft geen grote tuin te hebben; je hebt zelfs helemaal geen tuin nodig. Volkstuinen worden steeds populairder en daardoor kunnen er wachtlijsten zijn. Op de meeste volkstuincomplexen heerst een gemoedelijke sfeer, met ervaren tuiniers die hun kennis, ervaring, gereedschap en oogst graag met beginners willen delen. In veel gebieden zijn er ook gemeenschappelijke tuinen, met dezelfde voordelen maar zonder wachtlijst.

Als je een tuin hebt of er een mag gebruiken, kun je elke vierkante centimeter benutten. Muren, balkons en schuttingen zijn heel bruikbaar, evenals potten, bakken, vensterbanken, balkonbakken en hanging baskets. Met slechts een paar planten krijg je al een idee van wat zelf groente en fruit telen inhoudt.



Voor beginners is een volkstuin of gemeenschappelijke tuin ideaal om te leren en ervaren hoe je groente en fruit teelt.

Meer keuze

Commerciële telers gaat het om opbrengst, houdbaarheid en gelijkvormigheid. Hun immense monocultuur leidt tot weinig rassen en dus weinig keuze in de winkel. Als je zelf teelt, kun je ook zelf bepalen wat je zaait. Je hebt keuze uit duizenden verschillende soorten en rassen die in de loop van vele generaties zijn geselecteerd, met eigenschappen die bij jouw smaak aansluiten. In de winkel

(boven) Rode bieten groeien snel en vergen weinig verzorging of ervaring. Kies rassen die je niet in de winkel vindt, zoals die met gestreept vruchtvlees.

(linksboven) Aardbeien smaken naar de zomer en zijn gemakkelijk te telen. Zet ze in potten of hanging baskets en eet ze vers en rijp.

vind je waarschijnlijk geen 'Nun's Bellybutton'-sperziebonen, 'Fat Lazy Blonde'-kropsla of 'Yellow Stuffer'-tomaten, maar in jouw tuin kun je ze gewoon verbouwen en zelfs je eigen ras ontwikkelen.





Vruchtgroenten

Hoewel ze meestal als groente worden beschouwd, gaat het hier eigenlijk om fruit, aangezien je de vrucht eet en niet de wortels of bladeren. Met hun uiteenlopende vormen, formaten en kleuren is er voor elk wat wils en ze zijn leuk om te verbouwen. Tomaten, paprika's, pepers en aubergines gedijen op een warm, zonnig plekje met veel kalium en worden dan heerlijk zoet (of pittig). Veel rassen zijn geselecteerd op een compacte groei en goede vruchtvorming, en daarmee zijn ze geknipt voor mensen die niet willen dat groente te veel ruimte in de tuin in beslag neemt.



Tomaten

1 'Totem' Deze zelftoppende kerstomaat teel je in een plantzak of balkonbak. Je hoeft geen okselscheuten te dieven. Hij geeft een grote opbrengst.

2 'Tumbling Tom Yellow' Deze compacte, trosvormende, zelftoppende tomaat is ideaal voor hangende baskets op een zonnige plek. Je kunt een hele zomer lang de goudkleurige vruchten van deze plant plukken.

3 'Tumbler' Deze trosvormende, zelftoppende tomaat is een goede keuze voor een hangmand, balkonbak of pot. Uitermate geschikt voor de kleinere tuin.

4 'Marmande' Deze vleestomaat geeft grote, dieprode vruchten met weinig pitjes. Het is een doorgroeiende soort voor de vollegrond. Ondersteun hem met een stok; dief okselscheuten.

5 'Sungold' Een hybride met een van de zoetste vruchten, dieporanje van kleur en van kersformaat. Je kunt deze soort binnen of buiten telen en ondersteunt hem als doorgroeiende soort.

6 'Gardener's Delight' Een bekende kerstomaatsoort die lange trossen zoete, rode vruchtjes geeft. Teel deze soort onder glas of in de vollegrond en ondersteun hem als doorgroeiende soort.

7 'Sweet Olive' Een hybride 'babypruimtomaat' met langwerpige rode vruchten van zo'n 4 cm. Je kunt deze soort binnen of buiten telen, maar ondersteun hem met een stok.

8 'Moneymaker' Een bekende doorgroeiende soort die binnen of buiten gedijt, met rode, middelgrote tomaten. Dief okselscheuten en leid de stengel langs een stok of touwtje.

9 'Tigerella' Dit vroege ras geeft middelgrote, rode vruchten met duidelijke gele strepen. Teel deze soort binnen of buiten en ondersteun hem als doorgroeiende soort met één stengel.

Andere rassen

'Gartenperle'

'Roma VF'

'Ferline'

'Green Sausage'

'Yellow Stuffer'

'Black Russian'



1



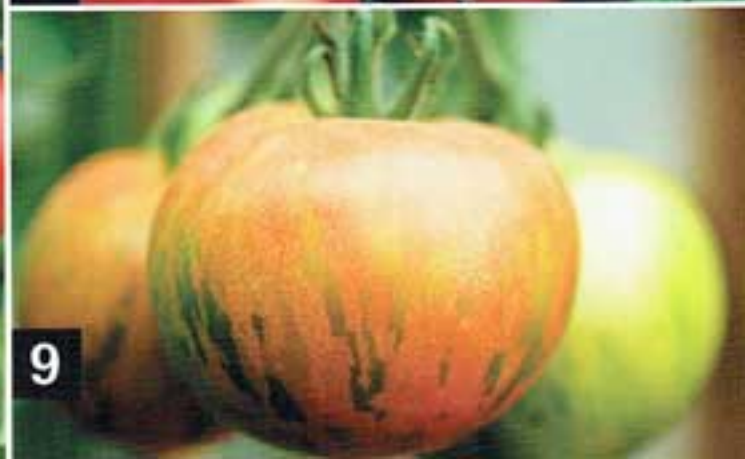
2



3



6





Supersimpel - ontdek hoe ook jij elk seizoen vers voedsel kunt oogsten, of je nu een klein lapje grond hebt of slechts een paar potten of bakken

Succes verzekerde stap-voor-stap-aanpak voor 50 groente- en 15 fruitsoorten met eenvoudige adviezen waarmee het niet mis kan gaan

Met foto-overzichten van goede rassen als hulpmiddel bij het kiezen van de beste groente- en fruitsoorten met een grote opbrengst en heerlijke smaak

Een boek voor moestuiniers met weinig ruimte die toch graag willen genieten van zelf geteeld voedsel

www.forteuitgevers.nl

www.vanhalewyck.be



ISBN 978-94-6250-052-5



9 789462 500525