

## Eindelijk!

Eindelijk, ze komt eraan, de zomer!

Komende week gaan de temperaturen flink omhoog. Ben er ook echt aan toe, elke vezel in mijn lichaam snakt naar warmte en zon.

Op de tuin is er nu veel te doen, planten en zaaien. De aardappelen mogen erin hoor, maar pas op wanneer het nog gaat vriezen, dan nog even afdekken.

Bij de ene volkstuinvereniging moet je spuiten tegen Phytophthora, een zeer nare schimmelinfectie, die je hele aardappeloogst kan verwoesten. Bij de andere vereniging mag het juist weer niet. Het enige wat ik erover kan zeggen is, ga voor rassen die heel sterk of zelfs resistent zijn tegen deze schimmel, dan heb je al een heleboel gewonnen.

Voorgezaaide groenten (denk hierbij aan tuinbonen, doperwten, peulen, maar ook bieten, uien etc.) kunnen allemaal geplant worden. En als je deze producten ook nu nog gaat zaaien, zijn deze iets later oogstbaar en krijg je dus een mooi verspreid oogstseizoen. Denk ook aan de bladgewassen, zoals sla en andijvie; zaai elke 2 weken een aantal zaden en plant ze na  $\pm$  4 weken uit, zo hou je de hele zomer en herfst verse groente om te eten.

Vergeet ook het onkruid niet, blijf dit goed bestrijden. Zorg dat, als je een paar weken op vakantie gaat, de tuin helemaal onkruidvrij is. Dit voorkomt dat je bij thuiskomt dagen bezig bent de boel weer een beetje schoon te krijgen. Of je hebt een aardige buurman die af en toe even schoffelt en kun je de buurman weer voorthelven in zijn vakantie.

Wat ook altijd handig is om te hebben in je tuin, is een kruidenhoekje of kruidencirkel. Als je een verse salade of een lekkere soep maakt, hup....even de tuin in met een schaar en knippen maar! Verser kan gewoon niet.

De bieslook is wel de bekendste denk ik, maar een echte smaakmaker is de maggi-plant; je hebt maar een paar blaadjes nodig en je proeft het meteen! Zet deze mooie plant een beetje achteraan in je tuin, want hij wordt behoorlijk groot.

Wat ook een aanrader is, is knoflookbieslook. De smaak zit tussen ui en knoflook in en mag eigenlijk niet ontbreken in een kruiden-hoekje. Bovendien trekken de bloemen hiervan enorm veel bijen aan!

Basilicum om zelf pesto te maken, dille voor o.a. visgerechten en natuurlijk citroenmelisse om je eigen thee te maken. Om het geheel compleet te maken dan mogen salie, koriander en oregano niet ontbreken.



Om het voor de wortelgewassen iets makkelijker te maken, kun je ruggen maken. Doe dit echter wel een week van tevoren, zodat ze nog even kunnen inzakken en zo een goede grondstructuur hebben.

Dit geldt o.a. voor de wortelen, witlof, schorseneer en pastinaak. Hou er wel rekening mee dat deze manier van telen meer aandacht nodig heeft qua water geven.

Nou, aan de slag en veel tuinplezier!