

## Een nieuw jaar

De tijd vliegt als je lekker bezig bent, wordt wel eens gezegd. Nou, inderdaad! Deze nieuwsbrief had er al veel eerder moeten komen, maar andere dingen kregen steeds voorrang. Maar hier is 'ie dan!

Alle producten al van het land af? Misschien staat er nog wat prei of boerenkool en spruitjes. Wij hebben afgelopen week nog snel de herfstprei geoogst en in de vriezer gedaan, er zaten stammen bij van 700 gram!

De planning voor komend jaar alweer in het hoofd? De paprika en pepersoorten kunnen alweer gezaaid worden, deze laten kiemen bij 20°C of iets meer. En als ze eenmaal boven staan, zorgen dat ze niet onder de 14°C komen. Gewoon in de huiskamer zetten (als dat kan) en veel licht. Het licht zorgt ervoor dat ze niet teveel gaan strekken en dat de plantjes niet lang en slap worden.

Op de tuin zelf is nog niet veel te doen, de boel wat opruimen en wat onkruid weghalen. Wat misschien wel goed is om te weten, waar blijft het regenwater het langst staan in de tuin en kijk of dit kan worden opgelost door bijv. een drain aan te leggen of door met een gatendoor een aantal diepe gaten te maken en deze te vullen met grind en grof zand. Dan kan het water sneller weg. Aan natte voeten hebben alle groenten een hekel, behalve rijst dan. Voorzaaien heeft grote voordelen, je kunt daarmee je tuinseizoen enorm vervroegen en dan kun je eerder vers van de tuin eten. Denk aan sla, andijvie, spinazie, vroege worteltjes, radijsjes, vroege bietjes etc. Heerlijk vers!

De snelgroeïende producten (sla, andijvie, spinazie etc.) kun je dan een hele zomer lang doorzaaien en de worteltjes en bietjes etc. kun je dan 1x vers van de tuin eten en de oogst van het 2<sup>e</sup> zaaisel gebruiken voor de bewaring. Invriezen, wecken, inmaken, fermenteren, wat je maar wilt.

Over inmaken gesproken; wij hebben een poging gedaan om augurken in te maken! Verschillende manieren geprobeerd en we hebben wel een favoriet inmiddels. Nog even het recept iets aanpassen en dan wordt de volgende oogst helemaal perfect, hopen we. Eerst nog even 20 potten van seizoen 2023 te gaan.

Ook hebben we sambal gemaakt van verschillende pepers, heel goed gelukt, al zeggen we het zelf.

Zelfs liefhebbers van pittig eten vinden het goed spul!

En zoals voorgaande jaren natuurlijk zuurkool gemaakt. Heel favoriet bij alle familieleden, wanneer we op bezoek komen krijgen we altijd de vraag of we nog zuurkool over hebben! Een groter compliment kunnen we niet krijgen, toch?



Alvast veel plezier gewenst met het zaaien van de vroege soorten en met de plannen voor het komende seizoen!

Team Basiszaden

 **BASIS**  
**ZADEN.NL**



Nieuwe peperplantjes voor de volgende oogst sambal!