FLOOR KORTE

EEN JAAR IN DE MOESTUIN *journal*

GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN
UIT JE EIGEN TUIN

PAPRIKA
24-01

24-01

OM TE BEGINNEN:

Analyseer de plek waar je je moestuin wilt starten.

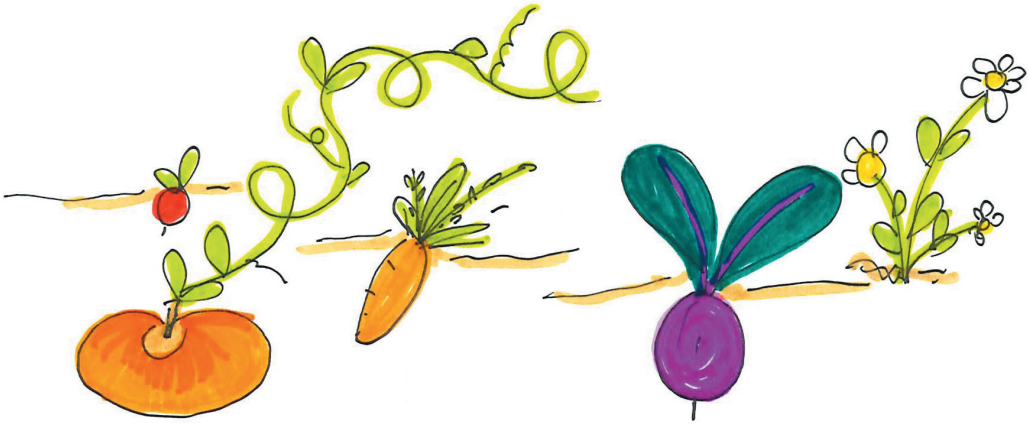
Op wat voor grond start ik de moestuin?

- **Zand** (de grond loopt tussen mijn handen weg als ik het vastpak)
- **Klei** (ik kan plakkerige balletjes draaien van de grond)
- **Combinatiegrond** (het is een mengsel van humus, zand en leem)

Is er veel schaduw of juist veel zon in je tuin?

- **Minimaal 2 uur zon per dag**
  (pluksla, paksoi, kropsla, rucola)
- **Minimaal 3 uur zon per dag**
  (peterselie, basilicum, koriander, dille, spinazie, andijvie, knoflook, kamille)
- **Minimaal 4 uur zon per dag**
  (boerenkool, kropsla, snijbiet, wortels, radijs, bieten, schorseneren)
- **Minimaal 5 uur zon per dag**
  (erwtjes, peulen, tuinbonen, sperzieboontjes)
- **Meer dan 6 uur zon per dag**
  (tomaten, courgette, pompoen, augurk, komkommer, paprika, pepers)

***Tip* balkonmoestuin**
Op het balkon kun je ook heel goed een moestuin creëren. Heel veel punten zijn vergelijkbaar met het starten van een moestuin in volle grond. Het grote verschil zit in het water geven. Op de balkonmoestuin is dit namelijk in het hoogseizoen een dagelijks klusje.



Wat vind ik lekker en wil ik graag uit de tuin eten?

Dit eet ik graag:

Wat hoef ik niet in de tuin?

Dit eet ik liever niet:

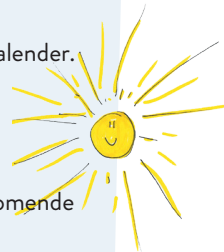
Makkelijke startersgroenten

- ☐ Radijs
- ☐ Courgette
- ☐ Sla
- ☐ Boontjes
- ☐ Wortels
- ☐ Bieten
- ☐ Snijbiet
- ☐ Kruiden

TO DO IN DE RUSTPERIODE

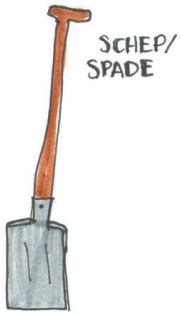
Midden winter

- Struin blogs, boeken en mooie voorbeeldtuinen af om inspiratie op te doen voor het nieuwe moestuinseizoen.
- Maak een moestuinplan, tuintekening, zadenlijst en een zaai- en oogstkalender.
- Koop zaden; dit kan online of in tuincentra en speciaalzaken.
- Ga op zoek naar een zonnige, warme plek in huis waar je zaailingen de komende maanden neer kunt zetten.
- Maak plantenstekers voor alle kruiden en groente- en fruitsoorten die je gaat zaaien en uitplanten in de moestuin.
- Controleer je gereedschap en koop zo nodig iets bij.
- Oogst wintergroenten als je die nog hebt staan van het vorige seizoen.
-



CHECKLIST MOESTUINBENODIGDHEDEN

- ❑ ZADEN
- ❑ ZAAITRAY + LEKSCHAAL + TRANSPARANTE AFDEKKAP
- ❑ ZAAI- EN STEKGROND
- ❑ VERMICULIET
- ❑ PERSPOTJE
- ❑ PLANTENSPUIT
- ❑ GIETER
- ❑ PLASTIC POTJES 8CM
- ❑ MOESTUINGROND
- ❑ HANDSCHEPJE
- ❑ LANGE HOUTEN LAT
- ❑ SCHEP/SPADE
- ❑ BLADHARK
- ❑ COMPOSTBAK
- ❑ HARK
- ❑ REKWERK VAN STAAL
- ❑ BAMBOESTOKKEN
- ❑ HANDSCHOENEN



- ❑ NETTEN
- ❑ OOGSTMANDJE/-KRATJE
- ❑ KRUIWAGEN
- ❑ SNOEISCHAAR
- ❑ LAARZEN
- ❑ KLOMPEN
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____
- ❑ _____

COMPOSTBAK IN DE MOESTUIN IS EEN MUST

Neem altijd een compostbak in de moestuin; maak hem zelf of koop er eentje. Compost is supergoed voor heel veel groentesoorten en het is gratis!

Wat kun je allemaal in een compostbak doen?

- groente- en fruitresten
- plantresten
- bladafval
- grasmaaisel
- snoeiafval
- kleingehakt hout en takken
- eierschalen
- koffiedik
- thee, ook in zakjes

Heb je toevallig kippen of konijnen?
Hun uitwerpselen mogen ook in de compostbak.

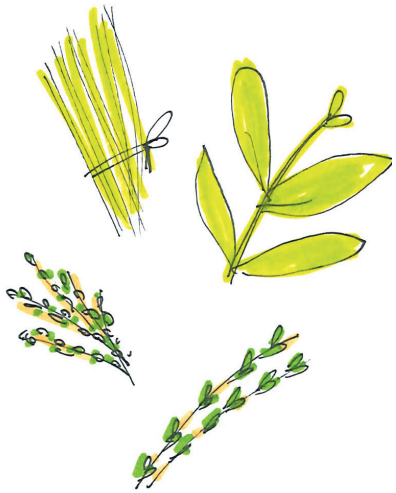
Wat mag er níet in een compostbak?

- aardappelschillen (bevatten gif)
- tomaten
- zieke planten (verspreiden zich later in je tuin)
- onkruid (verspreidt zich later in je tuin)
- gekookt eten (komt ongedierte op af)
- visgraten
- vleesbotten
- blik, steen, glas, plastic en ander niet-natuurlijk materiaal

24

Leuke, lekkere en onbekende kruiden

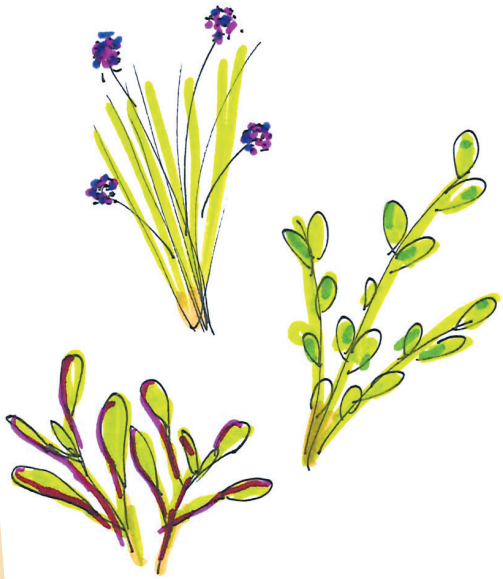
Lekkere kruiden die je zeker eens moet planten of zaaien in de tuin of een bak op het balkon:



bieslook
groene basilicum
koriander
peterselie
rozemarijn
salie
tijm

Minder bekend, maar echt leuk om te proberen:

aardbeienmunt
champignonkruid
chocolademunt
citroenmelisse
citroentijm
dragon
kervel
laurier
lavas (maggiplant)
oregano
paarse salie
rode basilicum
rode klaverzuring
selderij



EIGEN GROENTE EN FRUIT
ZONDER STRESS

Een inspirerend journal vol handige tips, weetjes en lijstjes die helpen bij het kweken van groente, fruit en kruiden.

Een boek waarin je met veel praktische informatie door de zes seizoenen in de moestuin wordt geleid, maar ook met checklists en ruitjespapier om gemakkelijk eigen notities te maken. Daarbij is er ruimte genoeg om dit journal meerdere jaren te gebruiken.

Voor ieder die zonder veel inspanningen uit eigen tuin wil eten en op zoek is naar een stress free zone.

Floor Korte heeft in *De moestuin, my stress free zone* laten zien dat moestuinieren niet alleen lekker is, maar je ook rust geeft, stress reduceert en creativiteit triggert. Zij deelt haar ervaringen ook op haar website en in haar blog.

9 789021 577838
www.kosmosuitgevers.nl

KOSMOS

NUR 423
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen