

**Juni 2015
nummer 84**

Redactie:
Gerrit Prins, Eddy
Heerschop, Ruud
Verhoef en Wim de
Feijter

Inhoud

Nieuws van de tuinwinkel	1
Het jaar van de boon	3

agenda:
het bestuur vergadert
op 5 juli.
BBQ 20 augustus.

Nieuws van de TUINWINKEL

AANBIEDING PATENTKALI

Voor een betere knolvorming is het nu de tijd om uw aardappelen te voorzien van patentkali. Strooi dit gelijkmatig over het aardappelveld en hark dit oppervlakkig in de grond (aanaarden). Zorg dat er geen korrels op de bladeren blijven liggen.

Nu 5 kilo van € 5,00 voor **€ 4,00** de hele maand JUNI

DE AARDAPPELZIEKTE

Graag willen wij ook dit jaar weer de aandacht vestigen op de aardappelziekte die elk jaar weer de kop op kan steken in aardappelen en tomaten. Hieronder leest u meer informatie hierover en wat u ertegen moet doen.

Op de website van het [Productschap voor de Akkerbouw](#) kunt u lezen dat u verplicht bent de aardappelziekte te bestrijden. Het niet nakomen hiervan kan voor zowel de tuinder als de vereniging (dus alle medetuinders) gevolgen hebben voor wat betreft de teelt van aardappelen voor de komende jaren.

Dacom app

Om te zien wanneer het weer tijd is om te spuiten kunt u de app van Dacom installeren op uw tablet of smartphone Dit is een door Dacom en het Productschap Akkerbouw gesponsorde app die op basis van je huidige positie, de lokale weergegevens en regionale weersverwachtingen, de infectiekans voor dit gebied voor gisteren, vandaag en morgen berekend. De Dacom Phytophthora Lite App is kosteloos te downloaden in de Google Play Store of App Store.

WAT KUNT U DOEN TEGEN DE AARDAPPELZIEKTE?

Volkstuinvereniging "Levenslust", Vlissingsestraat 27, 4371 RA Koudekerke
Mail: info@volkstuinlevenslust.nl
Website: www.volkstuinlevenslust.nl
Bank: NL 18 INGB 0001775475

Nieuw dit jaar zijn de biologische bestrijdingsmiddelen van [PIRECO](#). Deze producten bestaan uit specifiek werkende, niet toxische kruidenconcentraten en is veilig voor mens, dier en milieu. Het middel tegen aardappelziekte heeft een indirect effect bij aantastingen van Phytophthora op aardappelen en tomaten. Het middel wordt opgenomen door de bladeren van de plant en versterkt het afweersysteem. Phytophthora wordt in de ontwikkeling geremd en voorkomen. U kunt hiermee ook de tomaten elke twee weken blijven bespuiten zelfs tot vlak voor het consumeren.



Een fles van 500 ml kost € 13,50.

Kiest u liever voor een chemisch bestrijdingsmiddel? Het middel in poedervorm Cymoxanil-M mag niet meer worden verkocht. Hiervoor in de plaats hebben wij Bayer InFinito 100 ml concentraat. Ook Finesse 100 ml wat is bestemd voor de bestrijding van schimmels in de moes- en siertuin is ook geschikt tegen Phytophthora in aardappelen en tomaten. 100 ml is voldoende voor ca. 30 liter spuitvloeistof. (300 m² aardappelen)

VERKOOP TUINPLANTEN



U heeft het misschien al gemerkt, Sinds kort worden er ook diverse tuinplanten via de tuinwinkel te koop aangeboden. Het is Ruud zijn hobby om planten te vermeerderen en op te kweken. Zijn tuin op nummer 180 wordt meer en meer een kweektuin. Dit jaar is hiermee een start gemaakt. Vanaf volgend jaar kunt u een groter aanbod verwachten, ook in groenteplanten.

Het aanbod is divers en afhankelijk van het seizoen. De vaste planten kosten 1 euro. De groenteplanten afhankelijk van de soort en grootte. De netto opbrengst is ten gunste van de tuinwinkel. Koopt u planten dan stelt Ruud het op prijs als u de potten teruggeeft. Heeft u potten over, gooi deze dan niet weg maar lever ze in. Vooral de wat grotere maten worden zeer op prijs gesteld.

Heeft u vaste planten over of stekken hiervan, of andere zaaisels over waarmee Ruud kan verder kweken, neem dan op zaterdagmorgen even contact met hem op.

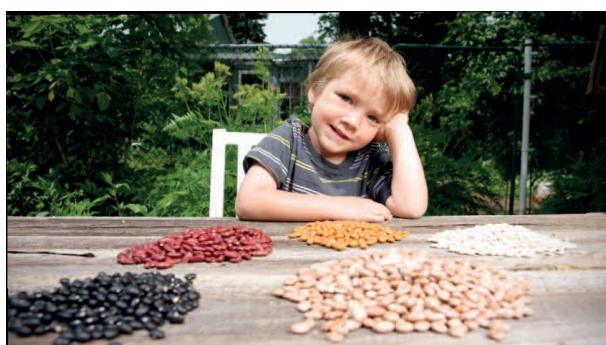
BASF onkruiden app

Het herkennen van onkruiden is belangrijk voor het bepalen van de juiste beheers- en bestrijdingsstrategie. Daarom zijn er in deze app per onkruid afbeeldingen weergegeven van de verschillende ontwikkelingsstadia. Dit wordt aangevuld met informatie over de uiterlijke kenmerken van de plant en de

standplaats. Naast de gangbare onkruiden wordt ook aandacht besteed aan minder bekende onkruiden, die door verandering van teelttechniek en klimaat in ons land in opkomst zijn. Meer informatie vind u op de [website van agroapps](#)

Dit artikel is met toestemming van de redactie overgenomen uit Maandblad "Het Kleine Loo"

Dit is het jaar van de bonen en de erwten.



2016 is door de Verenigde Naties uitgeroepen tot het Jaar van de Peulvruchten om ze extra onder de aandacht te brengen. Tot de peulvruchten behoren onder andere erwten, sperziebonen, sojabonen, linzen en kapucijners, maar ook bijvoorbeeld pinda's.

Peulvruchten zijn belangrijke voedingsgewassen. Vooral in Zuid- en Midden-Amerika, Afrika en in delen van Azië zijn ze een belangrijk bestanddeel van de maaltijd. Ze zitten bijvoorbeeld in chili con carne. Dat is een bonengerecht uit Zuid-Amerika. Con carne betekent 'met vlees'. Chili is een bekend gerecht. Het wordt ook in Nederland gegeten. Net als bijvoorbeeld falafel. Dat gerecht komt oorspronkelijk uit Libanon. Dit wordt gemaakt van kikkererwten en/of tuinbonen.

Vlinderbloemigen

Peulvruchten zijn erg voedzaam. Er zitten veel eiwitten in die nodig zijn voor je lichaam. Diezelfde eiwitten zitten ook in bijvoorbeeld zuivel en vlees. Peulvruchten worden dan ook vaak gegeten als vervanger van vlees, omdat ze goedkoper zijn. De peulvrucht groeit aan een plant die vlinderbloemige wordt genoemd. De bloemen van deze planten doen denken aan een vlinder, omdat twee bloemblaadjes aan elkaar zijn vastgegroeid. Vlinderbloemige planten hebben een bijzondere eigenschap: ze kunnen de stikstof die in de lucht zit opnemen en binden. Dat doen ze met behulp van bacteriën die op de plant leven. Stikstof is voeding voor de plant. Ze

maakt daar eiwit van. Maar in een peulvrucht zitten ook andere stoffen die je lichaam nodig heeft, zoals ijzer en vitaminen. Doordat vlinderbloemige planten veel stikstof binden, komt er door deze planten ook veel stikstof in de bodem terecht. Die wordt daardoor vruchtbaarder. Net zoals dat gebeurt, als de boer zijn akker met dierlijke mest of kunstmest bemest. Sommige boeren zaaien zaad van vlinderbloemigen om de plant later onder te ploegen. De boer noemt dat 'groenbemesting'.

Peulenschilletje

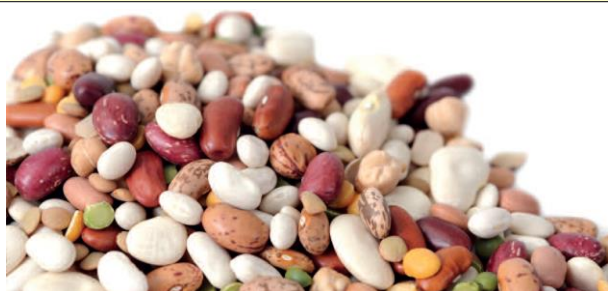
Peulvruchten zitten in een schil. Sommige kun je met schil en al opeten. Bij andere moet je eerst de bonen of erwten eruit halen voor je ze kunt eten. Een peulvrucht uit zijn schil drukken heet 'doppen'. Denk maar aan 'doperwten' en de opmerking 'Die kan zijn eigen boontjes wel doppen'. Dat laatste wordt gezegd van iemand die goed voor zichzelf kan zorgen. Voordat peulvruchten worden gedopt, worden ze vaak eerst gedroogd. De schil wordt dan hard. Je kunt de vruchten er dan gemakkelijker uitdrukken. Je kent misschien de uitdrukking: Het is een peulenschilletje? Dat zeg je als iets heel gemakkelijk gaat.

Groente

Peulvruchten worden in Nederland vaak gegeten als groente. Ze zijn dan een bijgerecht bij een maaltijd die verder vaak bestaat uit vlees en aardappelen of rijst. In buitenlandse gerechten zijn peulvruchten vaak hoofdgerecht. Vooral bonen. Zoals in de chili. Peulvruchten kun je op verschillende manieren eten. Van sommige soorten eet je de hele peul (sperzie- en snijbonen). Van andere eet je alleen de groene zaden (doperwten, kapucijners). Sommige peulvruchten (spliterwten, kookbonen, linzen) worden gedroogd en in een kartonnen doos verpakt. Gedroogde peulvruchten worden meestal eerst geweekt. Ze nemen dan water op en worden weer dikker. Ze worden gebruikt om bijvoorbeeld soep van te koken (snert of linzensoep). Linzen komen oorspronkelijk uit Turkije. Ze worden daar al zeker 10.000 jaar verbouwd. Het is voor zover bekend de oudste geteelde peulvrucht ter wereld. Linzen groeien aan een struikplant. Linzen zijn ronde, platte schijfjes, lichtbruin tot rood van kleur.

Kiemgroente

Peulvruchten kun je ook eten als kiem- of spruitgroente. Ze worden dan op een warme, donkere plek tot ontkiemen gebracht. Die jonge erwten- en bonenplantjes eet je dan. De bekendste kiemgroenten zijn taugé en alfalfa. De laatste is de kiem van de lupineplant. Taugé is de kiem van de mungboon.



Boon of erwt?

Een boon is niet hetzelfde als een erwt. Erwten, doperwten, kapucijners en peultjes behoren tot dezelfde plantengroep binnen de vlinderbloemigenfamilie. Erwten kun je eten als 'losse erwt', maar ook als peul (in de schil). Erwten zijn meestal rond en kleiner dan bonen. Die zijn ovaler.

Bijzondere bonen in Nederland

Nederlandse tuinders en akkerbouwers telen diverse soorten peulvruchten als voedsel voor de mens. Maar peulvruchten worden ook geteeld als diervoer. De meest gebruikte is de sojaboon. Die groeit in Zuid-Amerika. In ons land proberen enkele akkerbouwers deze boon sinds enkele jaren ook te telen in ons klimaat. Ook heel bijzonder: In Groningen is een varkensbedrijf dat lupine teelt als voer voor de eigen varkens. Het vlees van dit lupinevarken heeft een bijzondere smaak

De familie boon

Tuinbonen



De tuinboon groeit aan een ranke bonenplant met een stevige rechte stengel. De tuinboon komt oorspronkelijk uit Zuid-Europa, Noord-Afrika en Azië. Van een tuinboon eet je de schil niet op. Die is te dik en smaakt niet lekker. De tuinboon was tot de introductie van de aardappel (omstreeks 1600) een zeer belangrijk voedingsgewas in Europa. De tuinboon (de 'dikke boon') is de meest winterharde van alle bonensoorten. Het is de enige boon die in de herfst gezaaid kan worden.

Sperziebonen



Deze boon komt uit Midden- en Zuid-Amerika (Peru, Bolivia, Argentinië). Hij is in het begin van de zestiende eeuw door de Spanjaarden naar

Europa gebracht. Sperziebonen groeien aan een struik. Sommige soorten groeien aan een klimplant. De tuinder laat deze meestal langs een stok of staak omhoog groeien. Klimplantbonen worden daarom ook wel 'stokbonen' genoemd. De bonen die aan een struikje groeien heten 'stambonen'. Sperziebonen zijn er in allerlei soorten. Er zijn groene, gele, paarse, gestreepte en gespikkelde peulen, maar ook bijvoorbeeld lichtgroene peulen met rode vlekken. De bonen zijn wit, geel, lichtbruin, roodbruin of bijvoorbeeld geelbruin of bruinzwart. Sperziebonen kun je mét en zonder schil eten.

Snijbonen



Snijbonen groeien aan een klimplant en aan een lage struik ('op stam'). Snijbonen hebben lange, brede, platte peulen. De peul is groen, geel of paars. Snijbonen worden zo genoemd, omdat ze in een snijmolen in stukjes worden gesneden voor ze gekookt worden.

Pronkbonen



De pronkboon komt uit Mexico. Pronkbonen groeien aan een klimplant. De pronkbonenplant heeft gelijktijdig én peulen én zij bloeit. Als de teler stopt met peulen oogsten, stopt de plant met bloeien. Er komen dan dus ook geen nieuwe peulen meer bij. De peulen van de pronkboon zijn lang en dun.

Kousenband



De aspergeboon of kousenbandboon lijkt op een veter. Hij wordt vooral in Zuidoost-Azië en Suriname verbouwd. Deze bonensoort heeft grijsgroenige peulen die wel 90 centimeter kunnen worden. In ons land wordt kousenband geteeld in een kas. Kousenband heeft mooie bleekviolet met gele bloemen. Ze gaan 's ochtends open en 's middags weer dicht. Dan zijn ze bleekblauw.