

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague



De kunst van zelfredzaamheid

Degenen die deze rubriek 'Neus in de Boter' volgen, weten dat ik in de laatste paar artikelen lezers heb aangemoedigd hun groente zelf te kweken. Waarom zou je niet je eigen eten kweken als het kan? Het is immers goedkoop en zeer de moeite waard. Je kinderen en vrienden zullen met smaak jouw producten eten en je doet iets om onze planeet te redden. Als je je eigen gekweekte kool kunt eten, bespaar je de CO₂-voetafdruk van duizenden kilometers die overblijft als je groenten eet die ingevlogen moeten worden uit China; en je hoeft niet eens met de auto naar de supermarkt om het te kopen.

Als iedereen een klein beetje doet, dan kunnen we wellicht samen wat van de problemen die zich rondom ons heen voordoen voorkomen. Ik ga ervan uit dat de enige reden waarom niet meer mensen hun eigen groenten kweken, is dat ze niet weten waar ze moeten beginnen. Eerlijk gezegd, tot voor kort wist ik het ook niet! Deze rubriek begint zich te ontwikkelen tot een 'blog' nu ik mijn kennis van de basisprincipes op peil breng en probeer die door te geven aan mijn lezers.

Het doet me deugd dat velen van jullie mij gemaaild hebben met vragen en ideeën over thuis groente kweken. In de komende weken wil ik enkele brieven met jullie delen en zal ik mijn best doen om antwoord te geven op vragen. Het is echt een geweldige onderwerp om te delen. Slimme tips – zoals hoe je moet tuinieren, wat te doen met slakken (biervallen hebben mijn voorkeur) en wortels kweken in oude sokken hangende aan de waslijn, of vensterkweken met plastic zakken vol potgrond – het zijn allemaal leuke dingen om te delen en te proberen. Dus, als je nog niet begonnen bent – nu is de tijd om wat te planten! En als je al 'expert' bent, stuur dan je tips voor beginners en groente kweken in een beperkte ruimte – wij geven je tips door.

Tuinieren tip

Als je nog nooit eerder een poging gewaagd hebt om je eigen kruiden of groente te kweken, dan is deze tip echt voor jou.

Bezoek een tuincentrum en koop een paar zakken biologische potgrond. Terwijl je daar bent, koop dan ook gelijk een paar kleine slapplanten. De jonge planten zitten in kleine blokjes zwarte aarde en hebben een paar blaadjes. U kunt vier van deze plantjes in iedere zak potgrond opkweken. Snij vier vierkantjes in het plastic van de potgrondzak en vergeet niet om een aantal gaten in de onderkant te prikken, zodat het overtollige water weg kan lekken. Nu kan je de slapplantjes voorzichtig in de aarde duwen. Elke avond tegen zonsondergang geef je de planten water, genoeg om te voorkomen dat ze de volgende dag uitdrogen. Binnen een aantal weken ben je de trotse bezitter van je eigen mooie grote kroppen sla. Zo gemakkelijk is het. Je kunt de zakken potgrond overal neerzetten en je hebt er geen grote tuin voor nodig. Als de planten groot genoeg zijn om te eten, snijd ze er dan uit en plant een andere. Nu heb je verse sla de hele zomer door voor bijna niets!

Ik kweek ook aardbeien in potgrondzakken en ze zijn echt geweldig. Dagelijks handenvol aardbeien voor niets, hoe cool is dat? Al vanaf de eerste dag dat je begint met je eigen fruit en groenten kweken zul je merken dat je minder stress hebt. Het begint met het gevoel van positieve betrokkenheid in je eigen dieet, en het leidt tot meer tijd thuis en minder tijd met zoeken naar een parkeerplaats.

Je geestelijke lijfwacht

Mensen die gewoon willen blijven consumeren en niet geconfronteerd wensen te worden met milieukwesties, zullen vaak negatieve opmerkingen maken, of een superieure uitdrukking op hun gezichten hebben. Deze mensen hebben de neiging om dingen te zeggen als "biologische landbouw is te arbeidsintensief om een haalbare oplossing te zijn voor het wereldwijde voedseltekort." Het antwoord dat ik graag geef is: we hoeven de voedseltekorten van mensen duizenden kilometers weg niet op te lossen als we in onze eigen behoeften kunnen voorzien, hier in onze eigen buurt. En we moeten onze afhankelijkheid van mensen ver weg, die onze problemen proberen op te lossen, verminderen. Elk kleine beetje helpt, dus geef hen een van je zelfgekweekte slakropen en laat hen de superieure kwaliteit van jouw voedsel proeven. Normaal gesproken is dat al genoeg om ze over te halen.

Brieven

Betty – moestuinplantjes

Ik las je rubriek in De Groene Venen. Je gaf aan dat er in De Ronde Venen een aantal leveranciers van moestuinplantjes is. Ik heb sinds kort een moestuin en ben op zoek naar deze verkooppunten, maar tot nu heb ik ze niet kunnen vinden. Zou jij de adressen/namen van dit soort zaken kunnen noemen?

Beste Betty,
In de regio hier kan je terecht bij:

Tuinderij van Kouwen
Demmerik 124, 3645 EG Vinkeveen
tel. 0297-261654

Tuincentrum Coen van Dijk
Nieuwveensjaagpad 7a
2441 EH Nieuwveen
tel. 0297-537970



Cupcakewedstrijd voor kids vormt kick-off Culinaire Venen

De achtste editie van de Culinaire Venen op zaterdag 14 september aanstaande op het Raadhuisplein in Mijdrecht begint al om 12.00 uur met een wedstrijd cupcakes versieren voor kinderen, onder leiding van Ad Mens van Banketbakkerij Westerbos/Mens en Jacqueline Vroegop. Er zijn vier leeftijdscategorieën (4-6, 6-8, 8-10 en 10-12 jaar). Van elke creatie worden foto's gemaakt en de beste/mooiste/

meest creatieve cupcakeversierder per categorie wint een leuk prijsje. Om 14.00 uur vindt de officiële opening plaats door burgemeester Maarten Divendal. Juryvoorzitter van de Culinaire Nol, Gerrit Verweij, stelt de juryleden van dit jaar voor en de winnaar van 2012 (Restaurant Boven Water uit Vinkeveen) levert de wisseltrofee in. En terwijl de juryleden bepalen wie de Culinaire Nol 2013 gaat winnen, kan het publiek genieten van heerlijke gerechten en drankjes bij de paviljoens van zowel nieuwe als trouwe deelnemers: 't Amsterdammertje, Restaurant Boven Water, Grieks specialiteitenrestaurant Corfu, L'Opera Ice Cream,

Grand Café Flux, Prinselijk Proeven, PUUR, Rendez Vous, s'Anders Eten en Drinken, Villa Lokeend en Le Virage.

Een ballonnengoochelaar vermaakt de kids en saxofoonvirtuoos Pierre Roomenburg brengt gedurende de middag relaxte loungeklanken ten gehore; eerst als solo-artiest, later met zijn band Celebration Trio. Aan het begin van de avond wordt de winnaar van de Culinaire Nol bekend gemaakt en presenteert Hans van Veen een blokje 'Shopping Mijdrecht'.

's Avonds staat een optreden gepland van André Hazes lookalike Lesley Williams, bekend van o.a. het SBS-programma Bloed, Zweet en Tranen, waar hij hoge ogen gooide. Lesley was in 2009 al een keer te gast bij de Culinaire Venen en de organisatie is trots om hem



FOTO ROB ISAACS

opnieuw te kunnen verwelkomen. De avond wordt afgesloten met een spetterend optreden van Ivanildo Kembel, die in 2011 succesvol deelnam aan The Voice of Holland.



IVANILDO KEMBEL



LESLEY WILLIAMS (FOTO PETER BAKKER)