

SMULTUIN[©]

LENTE MAART 2010 DUURZAAM EN BIOLOGISCH SMULTUINIEREN

DIGITAAL MAANDBLAD € 2,50

WWW.SMULTUIN.NL

**CLAUDIA'S
SMULTUIN**
VERHALEN EN
RECEPTEN

4

**DENNIS
DE TUINMAN**

CLAUDIA
KOMT OP
BEZOEK IN
MAART

8

**100% PASSIE
SMULTUIN
BOEKEN**

TAART EN SOEP
UIT EIGEN
TUIN

14

**BRANDNETEL
ZAAIEN?**

HOE KOM JE
ERBIJ?

13

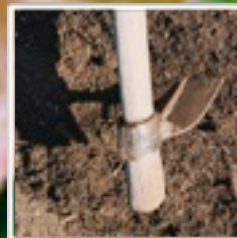
**100% PASSIE
VOOR
GEREED-
SCHAPPEN**
DE WILTFANG

17

**MAART
TO DO LIJST**

ZAAIEN
MESTEN
SNOEIEN

11



COLOFON

SERVICE | ABONNEMENTEN | ADRESSEN | CONTACT | REDACTIE | WETENSWAARDIGHEDEN

SERVICE

Voor service e-mail met smultuin@gmail.com.

ABONNEMENTEN

Een abonnement op het digitale maandblad Smultuin is voor € 27,50 per jaar voor 12 nummers of voor € 2,50 per los nummer te verkrijgen via smultuin@gmail.com.

ADRESSEN

Voor smultuincursussen kijk op de website van www.Volksuniversiteitlaren.nl

CONTACT

De smultuinclub is opgericht om smakelijk, biologisch en gezond eten uit eigen smultuin te promoten.

E-mail contact smultuin@gmail.com

REDACTIE

Claudia Reina
claudiareinasmultuin@gmail.com

W(ETEN)SWAARDIGHEDEN

Biologische markten in het hele land zijn te vinden via www.Biologica.nl
In Laren iedere donderdagmiddag van half 12 tot 5 uur op de Brink.

SMULTUIN IS EEN UITGAVE VAN LEON10E DESIGN

Niets uit deze uitgave van Smultuin mag op welke wijze dan ook worden verveelvoudigd zonder voorafgaande toestemming



SMULTUIN@GMAIL.COM
COPYRIGHT © SMULTUIN
VERSCHEIJNT MAANDELIJKS VANAF MAART 2010

SMULTUIN IS ALS WOORD GEREgistREERD BIJ MIJN EIGEN WOORD.NL



www.mijneigenwoord.nl

HOE IS HET ALLEMAAL BEGONNEN...



Het begon allemaal met een eerste recept van kievitsbonensoep. Iedereen wilde het recept hebben. Dat heb ik mooi vormgegeven en uitgedeeld aan wie het hebben wilde.

De verzameling recepten die ik had heb ik toen in mijn eerste kookboek Smullen! verzameld, in een plastic map, en die voor €12,95 verkocht. Een paar honderd maar.

Toen ontmoette ik Martin Fontijn van Fontaine Uitgevers en maakten we een mooi kook- en tuinboek **Onze smultuin!** Nu te koop voor €17,95.

Er zullen nog vele mooie boeken volgen.

WIE MAKEN TIJDSCHRIFT SMULTUIN

CLAUDIA REINA — REDACTIE

MOGELIJKE TOEKOMSTIGE GASTSCHRIJVERS

.....

MET BIJDAGEN VAN

de Wiltfang

Ton Vreeken

De Bolster

SMULTUINCLUB
WWW.SMULTUIN.NL

INHOUD



100% PASSIE VOOR SMULTUINBOEKEN
TAART UIT EIGEN TUIN
DE NIEUWE MOESTUIN
ZONNEBLOEMEN
EEN TUIN VAN ETEN
ERWTEN, BONEN & MAÏS
SOEP UIT EIGEN TUIN
BLADZIJDE 14



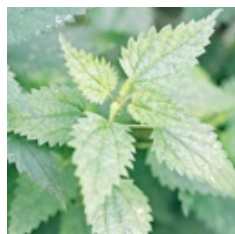
DENNIS DE TUINMAN
CLAUDIA KOMT OP
BEZOEK IN MAART
BLADZIJDE 8



CLAUDIA'S SMULTUIN
VERHALEN EN RECEPTEN
BLADZIJDE 4



SMULTUINLESSEN
MAART
LENTETIPS
BLADZIJDE 10



BRANDNETELS
ZAAIEN?
HOE KOM JE ERBIJ?
BLADZIJDE 13



SMULTUINVRAGEN
BEANTWOORDEN
WAT WILLEN LEZERS
WETEN?
BLADZIJDE 18



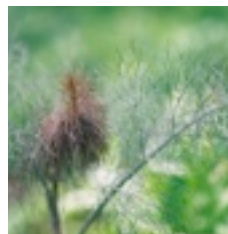
MAART TO DO LIJST
ZAAIEN
MESTEN
SNOEIEN
BLADZIJDE 11



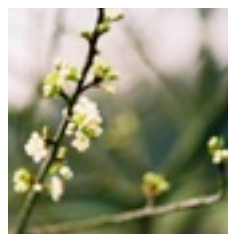
DE BESTE SMULTUINADRESJES
DE WILTFANG
VREEKEN
BLADZIJDE 16



100% PASSIE VOOR GEREEDSCHAPPEN
DE WILTFANG
BLADZIJDE 17



JETS LENTEGROEN
HET VERVOLG VAN
ONZE SMULTUIN IN
VIER SEIZOENEN
BLADZIJDE 12



VOLGENDE MAAND
SPANNENDE
APRILGRAPPEN
GROENE KUNST
EETBARE BLOEMEN
BLADZIJDE 19

BESPAARTIPS 11
KRUIDEN MAARTS VIJDOOLTJE 12

COLOFON

PAGINA 2



CLAUDIA'S SMULTUIN

VERHALEN EN RECEPTEN

Door alle seizoenen heen neemt Claudia Reina de lezer mee naar haar smultuin en keuken. Elke maand opent ze haar tuinhek om ons een kijkje te laten nemen in haar paradijselijke tuin, waar ook dieren een belangrijke rol spelen. Ze werkt volgens biologisch-dynamische principes, met als resultaat een gezondere oogst en meer smaak. Ze leidt je niet 'om de tuin', maar er doorheen, om vervolgens met een mand vol lekkers huiswaarts te keren. Daar wordt van de oogst een ongecompliceerd, smaakvol en gezond smulfeest bereid.

MAART: VERWACHTINGEN SCHEPPEN

Zaaien, snoeien en mesten, maart is voor mij de meest drukke maand. Met mijn tuinplan en kosmos-agenda in de hand en een doos vol zakjes zaad ga ik aan de slag. De manden met aardappelen en pootuien gaan ook mee.

ZAAIEN

Voor het voorzaaien heb ik de beste grond nodig. Deze maak ik zelf van de berg blad die al jaren ligt te vergaan en die naar 'aarde' ruikt. De lenteachtige aardegeur is vol beloftes van lekkere gezonde groente en fruit. Ik kan bijna niet wachten. Aan de slag: bladgrond zeven door een grove zeef en

mooie, rulle, fijnkorrelige zaaigrond is het resultaat. Een beetje gesteentemeel en wat gedroogde koemest erdoorheen scheppen. Door dit mengsel kan ik een gezonde start verwachten. Hmm, wat zullen de zaadjes groeien als straks de zon meer kracht heeft.

WORTELGEWASSEN

Eerst doe ik de wortelgewassen. In het groentebed bij het tuinhuisje worden bietjes gezaaid en sjalotjes gepoot. Ik zet de nepvogel erbij om andere vogels af te schrikken. Gaat dat werken? In het nieuwe aardappelbed poot ik dit jaar 'Junior' vroege aardappels, ze zijn al gekiemd en kunnen zo de grond



BOSVIOLDTJES

in. En rondom het kruidenbed worden de rode uien gepoot; dat zal leuk staan. Om knolvenkel te zaaien is het nog echt te vroeg.

BLADGEWASSEN

De bladgewassen die de winter hebben overleefd, in de platte bakken, de rijtjes veldsla en een andijviestruik, kunnen wel wat nattigheid gebruiken. Ik geef ze water met wat vloeibare moestuinvoeding erin. De nieuwe sla zaailingen worden uitgepoot in de polytunnelkas.

VRUCHTGEWASSEN

Dit jaar ga ik veel vruchtgewassen kweken, vooral bonen en ook maïs, komkommer, tomaten en pompoenen. Langs het hek aan de westkant van mijn tuin wil ik peultjes zaaien. Daar gebruik ik een zakje zaad van vorig jaar voor; ik ben benieuwd of die nog kiemkracht hebben.

Nieuwsgierig kijk ik naar de drie verschillende stadia tuinbonen. De herfsttuinbonen, het eerste probeersel, staan onder een polytunnel en zijn al wel 10 cm hoog! Het tweede probeersel zijn tuinbonen in februari in de volle grond gelegd. De plastic hoedjes

die over de zaadjes heen staan geven ze bescherming. Komen die tuinbonen al boven de grond? Nee, nog niets te zien. Er zit wel groei in, want als ik even graaf zie ik een boon met ontkieming eraan. De zandgrond moet nog iets warmer worden om ze echt boven de grond te krijgen. Rond de gezaaide tuinbonen wordt haverhout gestrooid; dat is tégen de slakken en vóór de vogels.

Bij de tuinbonen die in lange 'roottrainers' zijn voorgezaaid en lekker beschut onder glas in de platte bak staan, verwijder ik de naaktslakken die eronder schuilen. Ik doe ze in de kunststof compostmaker waar ze nog nuttig werk kunnen doen, snel de deksel erop. Het is een bruine hoge ademende zak. Composteren gaat hierin tot vier maal sneller dan op een composthoop, omdat het warmte vasthoudt maar wel damp en lucht doorlaat. Na drie maanden is al mijn keukenafval tot een prachtige, losse, donkerbruine massa gecomposteerd.

BLOEMEN

Met bloemen zaaien wacht ik tot april. Ik verwacht dan een beter resultaat. Mijn ervaringen in het

verleden met het zaaien van bloemen in maart waren droevig.

SNOEIEN

Eindelijk is het een warme dag; uitstekend weer om te snoeien. De hulst en lavendel kort ik tweederde in. Ook de drie vlinderstruiken zijn vandaag aan de beurt. De 'Buddleia davidii' snoei ik boven twee krachtige ogen af. Er groeien dit jaar nog nieuwe takken aan, vol paarse of witte bloemen, met grote aantrekkingskracht voor vlinders. Van het snoeiafval worden dunne takjes afgeknipt en op de takkenberg gelegd waar de muizen wonen. De dikste takken van de vlinderstruik gebruik ik als lijntje, om aan te geven waar de paden en de groentebedden liggen, nu er nog zo weinig groen staat. Op volkstuincomplexen zie je ook wel pootlijntjes om de groentebedden staan. Strak en overzichtelijk. Mijn smultuin is iets vrijer van vorm, wat rommeliger.

MESTEN

Dit jaar heb ik twee kuub biologische compost laten komen. Ik had zelf niet genoeg compost gemaakt om de hongerige zandgrond aan te vullen. Een

WORTELGEWASSEN



BLADGEWASSEN



PALMKOOL

VRUCHTGEWASSEN



BLOEMEN



KAMILLE



mengsel van gedroogde koemest, mijn eigen compost, de aangevoerde biologische compost en een paar scheppen lavameel, basaltmeel en bentoniet, strooi ik rond de fruitbomen en over de groentebedden. Dat mengsel ga ik ook gebruiken om ieder plantgat te vullen als ik de zaailingen uitpoot. De watertonnen vol winterwater leeg ik bij de fruitbomen en struiken. De mest kan dan lekker in de grond trekken en de wormen aan het werk zetten.

Het weer slaat om, de verwachting is dat door de ijswind het kwik niet boven de drie graden zal stijgen. Gelukkig schijnt de zon. Ik ben al drie keer een halve dag op de moestuin geweest in de ijskou. Fanatiek? Het is heerlijk om buiten actief te zijn, ik word er warm, vrolijk en energiek van. Na al het zaaien, snoeien en mesten verzamel ik mijn eetbare tuinschatten om daar thuis iets lekkers van te maken.

WAT NEEM IK MEE NAAR HUIS IN DE OOGSTMAND:

Twee handen vol veldsla en een struikje andijvie uit de koude kas; wat gevonden hazelnoten; 5 rode aardperen; 3 stengels bleekroze rabarber; een bosje tuinkruiden van rozemarijn, salie en tijm en een handje bloemen van bosviooltjes. Wat ga ik vandaag hiervan voor lekkers op tafel toveren?

VELDSLADDE MET RODE AARDPEREN EN HAZELNOTEN

Ingrediënten: 5 rode aardperen; veldsla; hazelnoten; 1 salieblaadje; 1 takje rozemarijn; 1 takje tijm; hazelnootolie.



Bereiding: Aardperen wassen en in dunne plakjes snijden. Veldsla wassen en goed drogen in een slacentrifuge. Hazelnoten kraken met een notenkraker. Een blaadje salie, naaldjes van een takje rozemarijn en een takje tijmblaadjes klein snijden en strooien over een groot bord met de veldsla, aardperen en hazelnoten. Hazelnootolie erover druppelen en een snufje zeezout erover strooien.

ZWARTE BELUGA LINZEN MET ANDIJVIE EN KRUIDIGE KRUIJMS

Ingrediënten: zwarte beluga linzen; een laurierblaadje; een stukje kombu zeewier; een krop andijvie; olijfolie; een stuk oud speltbrood; een teen knoflook; een takje rozemarijn; een hand walnoten.

Bereiding: Kook de zwarte linzen 30 minuten, in zoveel water dat ze onderstaan, met een laurierblaadje en kombu. Krop andijvie goed wassen, drogen en fijnsnijden. Roer

de andijviesnippers door de gare linzen en laat iets slinken. Verwijder het stukje kombu.

Kruidige kruimels: maal in een keukenmachine het speltbrood, de knoflook en rozemarijn met de walnoten fijn. Rooster de kruimels licht, in een hete koekenpan, met een eetlepel olijfolie. Strooi de kruimels, en naar smaak een snuf zout, over de linzen en andijvie.

ROZE, BOTERZACHTERABARBER TOE

Ingrediënten: drie stengels bleekroze, voorgetrokken rabarber zonder blad, in stukjes gesneden; rozenwater en ahornsiroop.

Bereiding: zet rabarber op, met aanhangend water, in een klein roestvrijstalen pannetje. Kijk na 5 minuten of de rabarber al zacht is. Eventueel iets langer laten koken. Laat afkoelen, voeg een theelepel rozenwater toe en zoet met een scheutje ahornsiroop. Lente in je mond!

Volgende maand vanuit Claudia's paradijselijke tuin:

Rode spinazie; knapperige sla; een pimpelmeesje gaat het vogelhuisje bewonen; spannende tuinverhalen en smaakvolle recepten.



BOSVIOOLTJES



PALMKOOL



BRONZEN VENKEL



BIESLOOK



ZAAILINGEN



SLA IN DE POLYTUNNEL



LUPINE



UITBOTTENDE
ROZENKNOPPEN

DENNIS DE TUIINMAN

DENNIS NOEMT DE VIER DAMES ZIJN OLIJFJES, OMDAT ZE ALTIJD OVER LEKKER ETEN PRATEN!

EVEN VOORSTELLEN



Dennis werkt als tuinman voor de Olijfjes. Hij noemt de dames zijn Olijfjes omdat ze zo Italiaans overkomen en bijna altijd over lekker eten praten. Samen met de Olijfjes heeft Dennis een waar paradijs van hun tuin gemaakt. Op het erf staan fruitbomen; ook is er een gecombineerde moes- en siertuin. Dennis doet vooral het zware werk. Omdat hij thuis verder niets om handen heeft, hangt hij langer rond bij de Olijfjes dan de tijd waarvoor hij wordt betaald en wordt daarbij door de Olijfjes verwend met lekkere soep en taartjes. Dennis is milieubewust en het is dan ook niet verwonderlijk dat hij alles voor tuin en huis op zijn transportfiets vervoert. Dennis tuiniert volgens het oude principe van Moongardening. Hij kent de



boeken van de Engelse wetenschappers John Harris en Nick Kollerstrom uit zijn hoofd.

Altijd neemt hij een thermosfles thee mee naar zijn werk. Hij is liever lui dan moe; met een minimale inspanning weet hij een goed resultaat te behalen. Dennis geniet liever van de tuin dan dat hij zich er in het zweet werkt. Hij doet wat er gedaan moet worden in samenwerking met de natuur. Zijn zienswijze is denken vanuit de planten; waar voelen ze zich thuis, waar groeien ze het best? De moestuin wordt niet omgespit, vaker water geven heeft meer resultaat.

CLAUDIA REINA KOMT OP BEZOEK



Claudia komt even op bezoek bij de Olijfjes en maakt een praatje met Dennis die ze in de tuin bezig ziet. "Wat heb je gedaan vandaag? Je bent zo te zien wel lekker bezig. Heb je de vlinderstruiken nu al gesnoeid? Zijn de klimrozen zo niet erg kaal? Ik zie dat je ze boven twee ogen hebt gesnoeid."

"Je moet de rozen hard aanpakken nu, dan bloeien ze het mooist vind ik," zegt Dennis. "Ik heb ook de heuveltjes, van gedroogde koemest, aan de voet van de rozen weggehaald. De takken van de vlinderstruiken ga ik gebruiken als rijshout voor erwten en bonen."

Claudia vraagt hem hoe de tuin er in het begin uit zag, toen hij voor de dames kwam werken. "Toen ik voor het eerst deze tuin betrad was het winter en alleen de bomen en

DENNIS DE TUINMAN

DENNIS NOEMT DE VIER DAMES ZIJN OLIJFJES, OMDAT ZE ALTIJD OVER LEKKER ETEN PRATEN!

struiken gaven de tuin houvast. De rest was onduidelijk of onbekend voor mij. Nu in de lente er van alles boven komt word het duidelijk welke planten er staan. Niet altijd zie ik of het narcissen of krokussen zijn die hun neuzen boven de grond steken. Als je hier nog eens goed kijkt zie je de tulpen met hun donkere neuzen hier en daar puntig boven de grond komen. Aan de rode kleur van de neuzen kun je al zien dat er rood in de tulp zal zitten." "En wat heb je daar al voorgezaaid Dennis?" vraagt Claudia. "Dat zijn kruiden en doperwten. Die zaai ik eerst in potjes, goed beschermd tegen de muizen, zodat die er niet bij kunnen komen. De uil moet beter zijn best doen, er zijn nog genoeg muizen voor hem om op te eten.



ALS JE HIER NOG EENS GOED KIJKT ZIE JE DE TULPEN MET HUN DONKERE NEUZEN HIER EN DAAR PUNTIG BOVEN DE GROND KOMEN.

Het is wel veel extra werk dat voorzaaien. 's-Morgens de kas open zetten en 's-avonds weer dicht doen. De spinazie heb ik in de volle grond gezaaid, tussen de bonenstaken."

De Olijfjes zijn meestal zeer verguld met hun tuinman. Soms gaat hij te ver en geven ze hem als straf een lijst met klussen om te doen. Claudia: "is de lijst met klussen al uitgevoerd?" Dennis: "Welke lijst?" Claudia: "die je van de Olijfjes kreeg als straf?" Hij had de hele taart opgegeten! Er was niets meer van over, zelfs geen kruimeltje. "De makkelijke klus waar ik vandaag misschien aan toekom, is de aardappelzakken vullen. De 'Junior' vroege aardappel is al gekiemd. Ik doe eerst een laag nat papier uit de



VOORZAAIEN KRUIDEN, TUINBONEN, DOPERWTEN, ZONNEBLOEMEN, CALENDULA EN OOST-INDISCHE KERS 'PRINCESS OF INDIA'.

versnipperaar op de bodem van de zak, dan 25 cm potgrond van Bio-Kultura. Dan leg ik er 3 aard-appeltjes op en een weer een laag potgrond. Zodra er groen boven de grond komt doe ik er meer potgrond op, totdat de zak vol is en gevuld met nieuwe piepers! En hoe vind je mijn vierjaargetijdensla in het grijze zaaibakje? Wil jij er wat?" "Prachtig allemaal, jij bent goed bezig!" zegt Claudia bewonderend.



CLAUDIA REINA



EVEN BIJWEBBEN
WWW.VREEKEN.NL
WWW.DEWILTFANG.NL

SMULTUIN LESSEN

ZAAIEN, OOGSTEN EN SMULLEN UIT JE EIGEN SMULTUIN



Van vensterbank binnentuin tot balkon potten, van moestuin tot volkstuin en van fruitkooi tot boomgaard. In vier workshops worden voor lente en zomer inspiratiebronnen aangereikt. Claudia Reina geeft tips over hoe je een snoephaag plant. Zij vertelt wat makkelijk is om te kweken en wat iets meer aandacht vraagt. Haar favoriete planten komen aan bod: ananassalie, bosbessen, frambozen, borlotti bonen en bosviooltjes. En hoe maak je een tuinplan, zodat je het hele jaar uit eigen smultuin kunt eten. Bijzondere kookboeken en moestuinboeken komen ter sprake. Iedereen krijgt nog iets mee om thuis uit te proberen. Ontdek het plezier van zelf zaaien, oogsten en smullen!

MAART: DEEL 2 VAN DE VERVOLG VOORJAARSCURSUS.



Onderwerpen deze maand zijn: mesten, zaaien spinazie en vroege doperwtten leggen en snoeien vlinderstruik; hoe kook je de eerste malse spinazie? Hoe surf je mee op de natuurwetten? Misschien wil je ook iets weten over hoe maan, sterren en planeten gunstige invloeden op zaaien en oogsten kunnen hebben.

Doel van deze ochtend is dat jullie enthousiast worden van mijn verhalen en thuis aan de slag gaan met al deze informatie.

VOORBEREIDEN SMULTUIN IN DE LENTE

In maart is het tijd om te gaan zaaien in de volle grond en voorzaaien. Ook gaan we de grond bemesten en snoeien de vlinderstruiken, omdat die op eenjarig hout bloeien.

MESTEN

Wat gebruik je voor mest? Plantaardig of dierlijke, oude koeienmest of paardenmest? Hoe werkt Culterra? Groenbemesters? In het boek 'Genoeg' van Tom Petherick staan veel tips over goede grond en bemesten. Over compost schrijft hij: 'wat je aan oogst aan de grond onttrekt, moet je weer in de vorm van voedingsstoffen teruggeven'. Is je keukenafval al gecomposteerd? Horizontaal composteren kan ook. Tik eens wormentoren of 'Can -O-Worms' in Google.

ZAAIEN

Maak een zaaiplan op papier wat je mee kunt nemen in de tuin. Als je gekozen hebt wat je uit eigen smultuin wilt eten, kun je op vele manieren gaan zaaien. Volg je de astrologische of astronomische methode, ga je voor biologisch dynamisch of permacultuur of Fukuoka. Natuurlijke principes blijven hetzelfde: oorzaak en gevolg. Maak een ontwerp dat past bij jouw levensstijl. Voorzaaien of direct in de volle grond zaaien is een afhankelijk van de tijd van het jaar. Wachten tot de grond warm en droog genoeg is of voorzaaien onder glas, in een kas of



MAART TO DO LIJST

binnenshuis. Belangrijkste voorwaarde is licht. Als het binnenshuis te warm is en er is niet genoeg licht, dan krijg je lange dunne slappe zaailingen die nergens tegen bestand zijn. Een stevige korte zaailing is waar je naar streeft.

VOORZAAIEN

Probeer eens het makkelijke zaai bakje voor 49 plantjes van De Wiltfang of de roottrainers van Vreeken voor zaden met lange wortels zoals tuinbonen, erwten en lathyrus. Ook wc-rollen of halve keukenrollen kun je goed gebruiken om voor te zaaien.

Kwekerij de Spilt in Huizen verkoopt jonge zaailingen.

www.Vreeken.nl

Witte waterkers 'Aqua' *Nasturtium officinale* is een delicatete onder de keukenkruiden! De knapperige frisse, ronde blaadjes hebben een prettig pittige smaak, te vergelijken met Oost-Indische Kers, waar dit waterminnende plantje familie van is. De teelt vergt een speciaal plekje: veel water, of heb je een watervalletje met niveau's? De plant zal zich dan meerjarig settelen.

www.deNieuweTuin.be is een website waar je van gaat watertanden. Je krijgt direct trek in groente! Mijn favorieten voor

maart zijn Calaloo en tuinmelde.

Calaloo *Amaranthus giganteus*.

Bladmaranth is een snelgroeïend bladgewas dat je vanaf maart kunt zaaien. De breed gegolfde bladeren hebben een prachtige dieprode tekening. Bruikbaar net als spinazie; jong rauw, volwassen gekookt.

Tuinmelde *Atriplex hortensis* in kleurtjes is een makkelijk en te weinig gebruikte sla of zomers spinazie alternatief. Zaaien in het voorjaar geeft volop driehoekige en zachtsmakende groene, rode en gele blaadjes, die uitgroeien tot soms anderhalve meter hoge planten.

www.Bolster.nl

Bij de Bolster Biologische Zaden is biologisch zaad het centrale thema waar alles om draait. Niet alleen verkoop, maar ook productie en veredeling. Er zijn diverse oudere rassen met vaak speciale kwaliteiten te koop. Er zijn stamdoperwten 'Karina' en 'Kelvedon wonder' en rijdsdoperwten 'Senator' en 'eerste vroege mei'.

Bespaartips: Yoghurtbekers knippen in repen en gebruiken als plantenlabels. Gebruik een UV bestendige en watervaste viltstift om de tekst erop te schrijven: '4-5 kleurwortelen'.

Maantip tegen slakken: op donderdag 25 maart vanaf 7 uur

tot en met vrijdag 26 maart 14.00 uur is het de beste tijd om slakken te verdrijven. (In de kosmosagenda staat precies hoe bij 2.7 toepassingen.)

Maart is een drukke maand als het weer meezit. Als je zware natte kleigrond hebt kun je beter wachten totdat het beter weer is. Of een paar weken voordat je wilt gaan zaaien, de grond bedekken met lichtdoorlatend plastic, zodat de grond wat opwarmt, opdroogt en het onkruid kan ontkiemen (een vals zaai-bed). Daarna is het onkruid makkelijk weg te schoffelen. Tuinbonen kunnen als eerste de volle grond in. Sla die je in februari hebt voorgezaaid kan in de volle grond uitgepoot worden. Blijf sla voorzaaien zodat je altijd wat hebt om uit te planten. Poot plantuitjes, sjalotten en voorgekiemde aardappels, bijvoorbeeld Junior. Voorgezaaide prei kan nu ook uitgepoot worden. Maak stellages voor stokbonen en tomaten vóórdát je ze in de volle grond uitpoot.

Blijf onkruid wieden, zodat de slakken geen kans krijgen je tuin te belagen. Verzamel keukenafval en maak compost.

Ontdek het plezier van zelf zaaien, oogsten en smullen!



JETS LENTEGROEN



BOSVIOOLTJES

KENNISMAKING MET DE VIER OLIJFJES

Italië is het favoriete vakantieland van Anna, Jet, Lucia en Pien. Vakantievriendinnen Lucia en Pien wonen samen en hebben hun moeders uitgenodigd bij hen te komen wonen. Met z'n vieren hebben ze hutje bij mutje gelegd en samen een huis gekocht. Samen met Dennis, de tuinman, maken ze een waar paradijs van hun tuin, puttend uit de onuitputtelijke bron van herinneringen aan hun mediterrane vakanties. Op het erf staan fruitbomen en er is een moestuin. Voor het zware werk komt Dennis hen af en toe helpen. Omdat hij thuis verder niets om handen heeft hangt hij er vaker rond dan waar hij voor betaald wordt. Dennis noemt de dames 'zijn Olijfjes', omdat ze zo Italiaans overkomen en bijna altijd over lekker eten praten. Samen beleven de dames feestelijke dagen in de



VIERJAARGETIJDEN

tuin. Ze zijn dol op verse groenten en fruit, biologisch-dynamisch gekweekt. Voor bijzondere ingrediënten zoeken zij stad en land af.

Jets lenterecepten zijn een opwaardering van klassieke gerechten naar supergezonde gerechten voor lekkerbekken met ingrediënten uit eigen smultuin. De aanvullende producten worden op biologische markten en in natuurvoedingswinkels gekocht. Koken doen de Olijfjes op gevoel: neem de recepten dus met een korreltje zout. Ga af op je eigen ervaring en intuïtie en varieer naar hartelust. De recepten brengen je op ideeën; ervaring en persoonlijke smaak geven de doorslag. De Olijfjes gebruiken de kosmos-agenda van Hesperia om te weten wanneer de beste zaai- en oogstdagen zijn. In de kantlijn staat wanneer het een vrucht-, blad-,



JONGE TUINMELDE

wortel- of bloemdag is. Een tabel geeft aan wat er tot welke groep hoort.

Claudia Reina leerde het leuke stel kennen op een open dag bij tuinderij Land en Boschzicht in 's-Graveland. Ze gaat regelmatig op bezoek bij de Olijfjes.

JET

De eerste tekenen van lente zijn voor Jet bloeiende maartse viooltjes en bosviooltjes die als onkruid overal in de hele tuin verschijnen. Jet is dol op eetbaar groen. Maart is de start van een seizoen verse bladgroente. Nu begint de tijd om volop te genieten van raapstelen en jonge brandnetels, groene en rode spinazie en waterkers. Bijzondere soorten bladgroente met beeldende namen hebben een onweerstaanbare aantrekkingskracht op Jet. Antroposofen zijn van mening dat biologisch-dynamisch voedsel



gezonder is door de levenskracht die het bevat. Een krop biologisch-dynamische sla die doorschiet krijgt een stevige stengel en kleine stralende bloemetjes en kan blijven staan. Het zaad verspreid zich en er komen spontaan nieuwe slaplantjes op.

Jet heeft Claudia uitgenodigd voor de lunch. Lente is voor haar fris groen, zo ook haar favoriete recepten van jonge spinazie met een Wolverlei-geitenkaasje. Jet legt aan Claudia uit wat er zo gezond is aan spinazie. "Deze mand is de eerste oogst van gezondheids-spinazie *Spinacea oleracea* 'Monnopa'." Claudia weet er alles van. "Het zijn Eco geteelde zaden! Dit ruim toepasbare ras schiet laat in bloei door het ontbreken van mannelijke planten. Het is te gebruiken voor teelt in voorjaar, zomer en herfst! Het blad van deze variëteit is zeer geschikt voor rauwkost salade wegens het bijzonder lage oxaalzuur gehalte. Onmisbaar voor jou als biologische groenteteler en rauwkost liefhebber!" Jet doet ook een duit in het zakje. "Spinazie is erg goed voor je ogen, wij eten het minstens een keer per week. Het zit vol caroteen, vitamine C, fosfor en heeft het hoogste eiwitgehalte van alle groente. Je kunt er weken van blijven plukken als je van ieder plantje steeds maar een paar

blaadjes plukt." Spinazie is in rauwkost heel lekker, vandaag slinken we de jonge blaadjes heel even in een hete pan en we leggen er een plakje geitenkaas op. Jet zet geurige thee van verse jonge blaadjes brandnetel. Ze gebruikt de Grote Brandnetel, ook wel genoemd: Roomse netel of *Urtica dioica*. Jet heeft ze vorig jaar gezaaid op een beperkte plek om woekeren te voorkomen. Claudia kijkt verbaasd. "Brandnetels zaaien? Hoe kom je er op!" Jet vertelt: "De toepassingen zijn niet gering. Veel vogels vinden bescherming tussen de een tot twee meter hoge planten. Vlinders en bijen voeden zich ermee. Het heeft geneeskrachtige eigenschappen: bloedzuiverend, bloedstelpend, vochtafdrijvend, anti-allergisch en zeer voedzaam." We lopen naar de moestuin. In deze tijd van het jaar zoekt Jet naar vergeten rode aardperen, die ze afspoelt onder het water van de buitenpomp en rauw opknabbelt. Dat smaakt zo lekker notig. We verzamelen al wat we vinden. Claudia vraagt wat Jet al gezaaid heeft. Jet zaait rode melde, een bladgroente die als spinazie gegeten kan worden. Een bijzondere groente is groene spinazie die blaadjes met rode nerven heeft. Ken je de website van deNieuweTuin.be? Daar je echt van gaat watertanden. Je krijgt direct

trek in groente! Er staan nieuwe, grappige, mooie en kleurrijke sla-soorten en mengsels op. Claudia zegt dat ze zich al heeft laten inspireren! Haar favoriet is *Latuca varia*, het is een vrolijk mengsel van echte sla in groen, gekruld, rood, bont en gespikkeld blad. Ook Klein-duimpje sla en Sproetjessla spreken tot de verbeelding. Die wil ik wel eens proberen! Sla bevat veel magnesium en is familie van de zonnebloem. Sla kun je leuk combineren met rucola, waterkers en Oost-Indische kers, zowel naast elkaar groeiend als op je bord. Vandaag eten we nog iets winters, de laatste struik *Cavolo Nero*. Daar maakt Jet pesto van.

Ingrediënten: een struik Cavolo Nero; een bol knoflooktenen; walnoten in de dop; een stuk harde schapenkaas; Himalayazout; lekkere olijfolie.

Bereiding: Trek de bladeren van de stam. Haal de witte nerven uit de groene bladeren. Rol ieder blad op tot een sigaar en snij fijn. Pel 3 knoflooktenen. Kraak de walnoten. Rasp de schapenkaas. Doe het Cavolo Nero blad, de knoflooktenen, een snufje zout, walnoten, kaas en een flinke scheut walnootolie in een keukenmachine met mes en maal fijn tot pesto-structuur. Proef en voeg toe wat je nog mist of waar je meer van wilt proeven... Smeer op speltbrood.



100% PASSIE VOOR SMULTUINBOEKEN

Claudia Reina heeft een passie voor eetbare planten in haar biologische siertuin. Iedere maand vertelt ze wat haar boeit. Ook haar passie voor tuinboeken deelt zij met je. Als een echte tuinboekenwurm verslindt Claudia tuinboeken en maakt er nog net geen compost van.

Een hele stapel bijzondere boeken levert de boekenoogst van deze maand. Mijn stapel nieuwe tuinboeken, in mijn boekenmand, zie ik ook als tuingereedschap. Deze nieuwe boeken liggen straks meer op mijn werktafel, dan dat ze in mijn boekenkast staan.



PETER BAUWENS TAART UIT EIGEN TUIN

Zijn nieuwste boek *Taart uit eigen tuin* is nu beschikbaar. "Taart is feest. En het wordt helemaal leuk wanneer we de basis voor die taart gewoon uit de tuin halen. 12 maanden en 4 seizoenen lang een gevarieerd en uniek aanbod aan zoete en hartige taarten. Maar iets te vaak wordt taart gelijkgesteld met suiker en vet. Wij stellen taart voor als vers met minder vet, minder zoet, meer smaak en volop kleur. Met een slaatje erbij worden hartige taarten een volwaardige maaltijd en een zoete taart kan een feestelijk ontbijt zijn. Wat dacht je van onkruidtaart, bloemengebak, kleurige bessentaartjes of

kweeperenvlaai." Het boek is te bestellen bij www.denieuwetuin.be voor €13,95.

Dit voorjaar is het handige nieuwe boek **DE NIEUWE MOESTUIN** verschenen bij Kosmos. "Succesvol eten uit eigen tuin begint bij een degelijke basis in combinatie met de juiste planten. Vooral planten die bijna zonder omkijken elk jaar een rijke en boeiende oogst geven. In dit unieke boek staan twaalf bijzondere ontwerpen voor kleine moestuintjes: een border vol vaste groente, een moestuin in pot of helemaal op kleur, of een oosterse of Italiaans geïnspireerde moestuin. De ontwerpen zijn prima met elkaar te combineren. Naast een heldere uitleg over de basis van tuinieren is er veel aandacht voor de beste planten en een rijke oogst het hele jaar rond." Prijs: € 24,95 ISBN 978 90 2154 756 5 .





PETER BAUWENS ZONNEBLOEMEN

Ik ben helemaal wild van de boeken van Peter Bauwens. Die leg ik open op tafel, om zo nu en dan naar te kijken. Wat een mooie foto's, zo fleurig en kleurig, dat het water me in de mond loopt. Op de website www.denieuwetuin.be zie ik dat zijn prachtige boek Zonnebloemen nu maar € 5,- kost! Het is een avontuurlijk verhaal langs de botanische, geneeskrachtige, decoratieve en culinaire eigenschappen van *Helianthus annuus*. In een scala van kleuren, vormen en smaken leer je in dit verrassende boek de zonnebloemen kennen als een sierlijke en boeiende plant. Peter Bauwens is elk jaar opnieuw opvallend aanwezig o.a. op de tuindagen van Park van Beervelde.



EEN TUIN VAN ETEN van Peter Bauwens is een verhaal in vier seizoenen. Het meest opvallende van ieder seizoen wordt beschreven. Een onverwachte rijke groenteoogst voor de winter, het boeiende van de start van de lente, het werk in de zomer en de overvloed van de herfst. Een veelzijdige

kennismaking met wat een eetbare tuin allemaal te bieden heeft in kleuren, smaken, oogst en enkele recepten. Het boekformaat is 21 x 28 cm, heeft 144 bladzijden en is uitgegeven bij Kosmos uitgeverij. Het kost € 24,95. Te bestellen via www.deNieuweTuin.be.

PETER BAUWENS ERWTEN, BONEN & MAÏS



Een overvloed aan foto's, volop variëteiten, een stukje geschiedenis, een praktische teelthandleiding en recepten voor een wereld vol kleur en smaak rond deze drie groenten. Wat zijn boerentenen, hoe kweek je sojabonen

met succes in ons klimaat? Heb je zin in 'Toscaanse bonensoep', bonenijs, maïsmuffins of popcorn uit je tuin? Dit mooi verzorgde boek is te bestellen bij www.denieuwetuin.be voor een kleine prijs: € 7,50 !

PETER BAUWENS SOEP UIT EIGEN TUIN

Met maart ingrediënten uit eigen tuin kan nu al een heerlijke soep gemaakt worden. De brandnetelsoep ziet er zo lekker uit dat je je kunt voorstellen hoe die zal smaken. Een 'voorjaars-onkruid' soep is echt iets voor nu. Je ruimt het onkruid op en je hebt iets bijzonder lekkers te eten. De woekerende aardperen worden mooi opgeruimd in de aardperensoep. Nog even wachten en we kunnen tuinbonensoep of soep van rode vruchten of met Oost-Indische kers eten.

Het watertandend mooie boek is te bestellen bij www.denieuwetuin.be voor €13,95.



DE BESTE SMULTUINADRESJES

**DE BESTE
SMULTUINADRESJES ZITTEN
NIET ALLEEN IN HET GOOI**

VREEKEN's zaden zit in Dordrecht en heeft veel verschillende soorten zaden, bollen, knollen en tuingereedschappen en je kunt ze allemaal online bestellen. Een bezoek meer dan waard, dan heb je je zaden in ieder geval op tijd en doe je zeer veel inspiratie op. Groet Ton Vreeken van mij!
www.Vreeken.nl



De Wiltfang

in Laren heeft duurzaam tuingereedschap, zodat je niet meedoet aan de wegwerpeconomie. Koop minder en beter! Nu is het tijd voor duurzame zaaibakjes, een potjesmaker, potgrondzeef en verspeenlepeltje. Aan het rijtje van de Vierkante Metertuinen Groentetuin en de Kruidentuin hebben ze nu de Kindertuin toegevoegd.
www.deWiltfang.nl

is een Belgisch bedrijf met een passie voor alles wat eetbaar is. Een website waar je van gaat watertanden. Je krijgt



direct trek in groente! Er staan dit jaar vele nieuwe, grappige, mooie en kleurrijke zaden en mengsels op de website. De nieuwe boeken taart en soep uit eigen tuin zijn een feest. Laat je inspireren! Je kunt de zaden en boeken direct via de website bestellen en ze worden gezwind toegestuurd.

www.denieuwetuin.be

Den Ouden verkoopt biologische compost (per cub of per aanhanger) door heel Nederland.

www.denoudenbv.nl

Wout Spaan in Kortzenhoef bij het kerkje heeft een uitgebreide collectie biologische zaden en biologische potgrond, tuinaarde en bemesting van Bio-Kultura en sterk tuingereedschap. (Hij heeft alleen geen pin mogelijkheid, dus neem genoeg cash mee. Ik vind daar vaak interessante zaden en krijg goede adviezen. Hij verkoopt ook plaatselijke honing.)



www.bio-kultura.nl produceert en verkoopt biologische potgrond, tuinaarde en organische bemesting. Dat is ook te koop bij Wout Spaan in Kortzenhoef en bij **Land en Boschzigt** in 's-Graveland.



Zij verkopen, behalve groente en fruit van hun eigen tuinderij, ook de biologische zaden van de Bolster en biologisch-dynamische zaailingen in het voorjaar.

www.versvanhetland.nl

www.biologischpootgoed.nl pootaardappelen en plant uien.

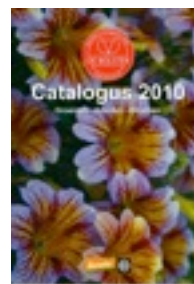
Ook www.kraaybeekhof.nl heeft in de landgoedwinkel in Driebergen biologische zaailingen, in de lente en zomer, en zaad.

www.velt-nederland.nl



Klik op publicaties en dan Zaaikalender en je kunt die zelf uitprinten of bestellen.

www.biologica.nl/smaakmakend Hier vind je het online tijdschrift met de meest verrukkelijke recepten!



Bij www.Bolster.nl is biologisch zaad het centrale thema waar alles om draait. Niet alleen verkoop, maar ook productie en veredeling. Er zijn diverse oudere rassen met vaak speciale kwaliteiten te koop.

GEREEDSCHAPPEN

DE WILTFANG HEEFT GEREEDSCHAPPEN VOOR SMULTUINLIEFHEBBERS IN OVERVLOED



GEREEDSCHAPPEN ONDERHOUDEN

Zodra je afstapt van wegwerpgereedschap gaat onderhoud een rol spelen. Een beetje afborstelen, oliën of invetten, ze scherp maken en een goede bewaarplek geven en je hebt er zoveel langer plezier van. Een grote opknopbeurt in het najaar of de winter is goed, maar regelmatig een klein beetje aandacht is nog beter. Veel mensen zien er tegenop om gereedschap te slijpen. Als je niet slijpt wordt het ergernis en als je het gewoon maar eens probeert wordt je vanzelf enthousiast over het resultaat. Eventueel volg je een workshop gereedschaps-onderhoud, dan zijn de laatste aarzelingen weg.

€25,- De Wiltfang



NUTTIGE COMPOSTMAKER

Kleinschalig composteren kan nu met deze handige opvouwbare compostbak. Past in iedere tuin. Ademend, UV bestendig materiaal, geen bodem, wel een deksel. Composteren gaat tot vier maal sneller dan op een composthoop, omdat het warmte vasthoudt maar wel damp en lucht doorlaat. Na drie maanden al prachtige, losse compost uit al uw tuinafval. Gebruik je hem niet dan kan hij in de handige draagtas weggehangen worden. 60x100cm, 330 liter.

€39,50

De Wiltfang



HAWS GIETER

De professionele kunststof buitengieters van Haws hebben dezelfde functionele vorm als de echte klassieke Professional Longreach gieters en dezelfde koperen broes. Het oersterke kunststof (van de vliegekoffers) is licht van gewicht. Alle kunststof gieters hebben standaard een handige downspout zodat je niet over de rand van de pot giet. Giet de gieter leeg voor de winter, hang droog op en hij is je jaren van dienst. Een mooie rode gieter van 4,5 liter kost € 37,50.

De koperen broes is ideaal om zaaillingen vochtig te houden.

www.DeWiltfang.nl



ZAAIEN

Innovatief zaaibakje voor 49 plantjes kost € 19,90. Stevig, kan in de afwasmachine. Maten: 20x22x16 cm. De smalle, diepe gaatjes stimuleren samen met het waterbakje dat de wortels lang worden.

Het deksel heeft een ventilatie en een dichte stand en heeft puntjes waarmee je in één keer 49 zaaigaatjes maakt.

Zijn de plantjes volgroeid, dan druk je het zaaibakje omlaag en zijn alle 49 plantjes gemakkelijk beet te pakken om te verspenen.

De Wiltfang

SMULTUINVRAGEN BEANTWOORDEN

Je kunt het zo gek niet bedenken of of het is een vraag die je gerust aan Claudia Reina kunt stellen. Zij weet veel, maar ook niet alles. En dan zoeken we het op!!

In de enorme verzameling tuinboeken en kookboeken in de boekenkast van Claudia Reina staat een schat aan informatie.

WAAROM IS TIJDSCHRIFT SMULTUIN ALLEEN DIGITAAL VERKRIJGBAAR?

Omdat drukken op papier erg veel geld kost.

Nu staan er ook geen advertenties in Smultuin.

Niet alles kun je krijgen zoals je het graag hebben wilt... Als er duizenden lezers Smultuin op papier willen lezen is het wel goed mogelijk! Dan gaan we het op FSC papier laten drukken in een grote oplage en versturen met een vriendelijke postbode.

IS ER AL WAT TE OOGSTEN IN MAART?

*Jazeker, er is genoeg te oogsten. Meestal noemen we dat onkruid. In het nieuwe boek **Taart van eigen tuin** van Peter Bauwens staat een recept van een heerlijke onkruidtaart.*

Niet alle onkruid is onnuttig. Brandnetels en vogelkers gaan prima in een taart of soep.

Als je in het voorjaar met een schone grond begint, heb je ook minder last van slakken!



TUINMELDE

WAT IS VERSPENEN?

Met een verspeenlepeltje kun je zaailingen, die je hebt voorgezaaid, verpoten. Je pakt de zaailing bij een blaadje vast, niet aan de steel want die is heel kwetsbaar, en zet de zaailing in een groter potje of in de volle grond.

Niet alles kun je voorzaaien en verspenen. Worteltjes zaai je altijd rechtstreeks in de volle grond. Niet te dicht bij elkaar, in een natte brede geul. De eerste 2 weken geen water geven. Dan zou je teveel groen krijgen en te weinig wortel. Wortelen zaaien met krimpemde maan geeft het beste resultaat.

Ook bietjes houden niet van verspenen. Wel kun je het zaadje in een klein papieren bakje of in een wc rolletje zaaien en dan met papieren potje en al verpoten. Dat vergaat in de grond.

KUN JE DE BLOEMEN VAN SNEEUWKLOKJES ETEN?

Sneeuwklokjes vind ik zo mooi. Ik vraag me af, kun je de bloemen eigenlijk eten?

Nee, helaas zijn sneeuwklokjes bloemen niet eetbaar. Er zit gif in blad, bloem en bol van sneeuwklokjes!

De enige bolletjes waar iets eetbaars aan zit zijn de Crocus sativus, de saffraancrocus.

Saffraan is het meest kostbare specerij en die kun je in je eigen smultuin kweken.

Echte saffraan zit in de orangerode stempel van de saffraancrocusbloem. Die worden gedroogd en bewaard in een luchtdichte doos om bleken te voorkomen. Het eindproduct is een donkeroranje aromatisch draadje van twee cm lang. Maximale oogst in het derde jaar na aanplant, na drie jaar kun je die het best verplanten. Niet iedere land

doet dat hetzelfde: in Spanje wordt er verplant na vier jaar, in Italië na drie jaar en in Kasjmir na tien tot vijftien jaar. Je heb van dit kostbare specerij gelukkig heel weinig nodig. De geur en kleur verrijken in Engeland taarten zoals 'saffron cake' of brood. Rijk gevuld gistbrood met boter, melk, suiker, sultana rozijnen, krenten, saffraan en andere specerijen. In Zweden, speciaal op dertien december, op het feest van Santa Lucia, wordt saffraanbrood gemaakt. Verrijkt met fruit, gesuikerde schil en amandelen. De beste en voordeligste methode om saffraan te gebruiken is volgens Johannes van Dam (in zijn boek dedikkevandam): "Om al het goede uit de saffraan te trekken, is een paar draadjes weken in warm vocht voldoende. Afhankelijk van waar je het voor gaat gebruiken, bijvoorbeeld melk, water, bouillon, thee, wijn of azijn. Na 24 uur bevat de goudkleurig geworden vloeistof alle kostelijke geuren en smaken die je van saffraan mag verwachten. Pas op het laatst aan een gerecht toevoegen."

James Wong van het boek en BBC serie Grow your own drugs vermeldt dat saffraan Crocins en Safranal bevat. Goed tegen depressies en angsten.

In het best vertaalde kookboek van het jaar 2009, Specerijen van Jane Lawson, lees ik dat saffraan "al sinds de vroegste beschaving gewaardeerd wordt als specerij, medicijn en kleurstof. Heden ten dage straalt het vooral een zekere weelde en decadentie uit. In gewicht is saffraan 's werelds duurste specerij vergeleken met goud."

Met mijn kleine veldje saffraancrocusjes in mijn eigen smultuin ben ik dan ook zeer verguld!



SNEEUWKLOKJES



CROCUS SATIVUS

VOLGENDE MAAND



**100% PASSIE VOOR
SMULTUINBOEKEN
APRILBOEKEN**



**APRIL TOT DO LIJST
BLOEMEN ZAAIEN**



**DENNIS DE TUINMAN
CLAUDIA KOMT OP
BEZOEK IN APRIL EN
ZIJ GAAN NAAR LEUKE
ADRESJES**



**DE BESTE
SMULTUINADRESJES
DE WILTFANG
VREEKEN
BIOLOGISCH
GESCHENKPAKKET**



**CLAUDIA'S SMULTUIN
RODE SPINAZIE;
KNAPPERIGE SLA; EEN
PIMPELMEESJE GAAT HET
VOGELHUISJE BEWONEN;
SPANNENDE TUINVERHALEN
EN SMAAKVOLLE
RECEPTEN.**



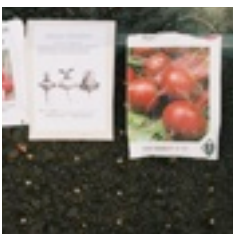
**100% PASSIE VOOR
GEREEDSCHAPPEN
DE WILTFANG
VREEKEN**



**SMULTUINLESSEN
APRIL
LENTETIPS**



**JETS
LENTEBLOESEM
HET VERVOLG VAN
ONZE SMULTUIN IN
VIER SEIZOENEN**



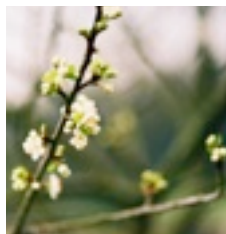
**BIETJES ZAAIEN
WELKE SOORTEN ZULLEN
WE ZAAIEN DIT JAAR?**



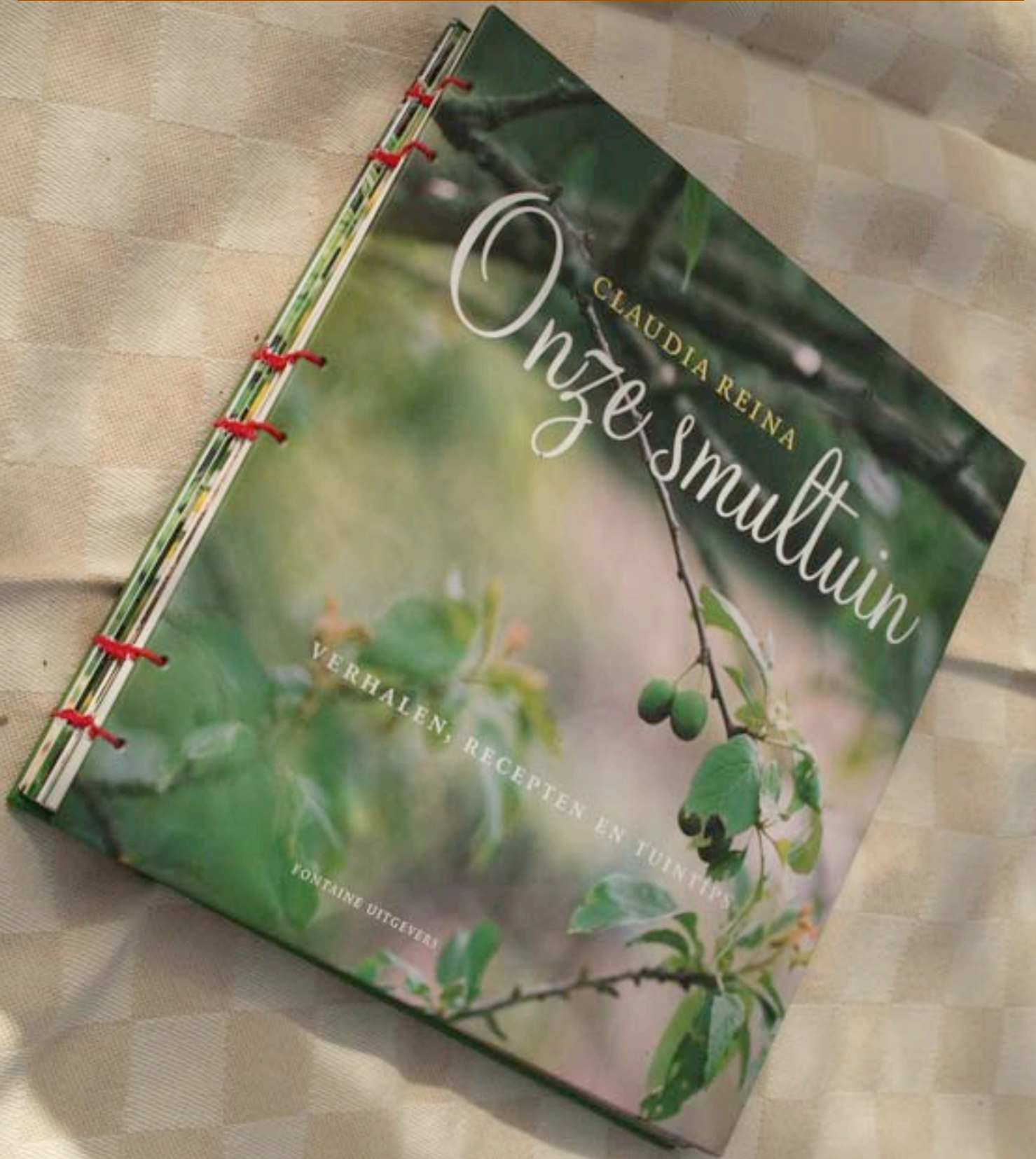
**COLOFON
INFORMATIE EN
SERVICE**



**WAT NU ZAAIEN?
HOE KUN JE HET
BESTE ZAAIEN DEZE
MAAND**



**VOLGENDE MAAND
SPANNENDE APRIL
GRAPPEN**



ISBN 978 90 5956 313 1 FONTAINE UITGEVERS € 17,95
TE KOOP BIJ DE WILTFANG, KOEK EN CHOCOLADE,
ORGANICS FOOD FOR YOU EN ALLE BOEKWINKELS EN
TUINGENTRA