

Je eigen bio moestuin

waarom?

Wat is er gezonder dan verse groente en fruit uit eigen tuin, verbouwd zonder chemicaliën en pesticiden? Daarnaast is het ook nog beter voor het milieu!

geen ruimte?

Op de vensterbank kun je al makkelijk kruiden, tomaten, paprika, en pluksla verbouwen. Heb je wel een beetje tuin, probeer dan eens bramen, druiven, of bonen tegen het hek. Eetbaar en ziet er ook nog eens leuk uit. Daarnaast kun je natuurlijk lid worden van een moestuinvereniging!

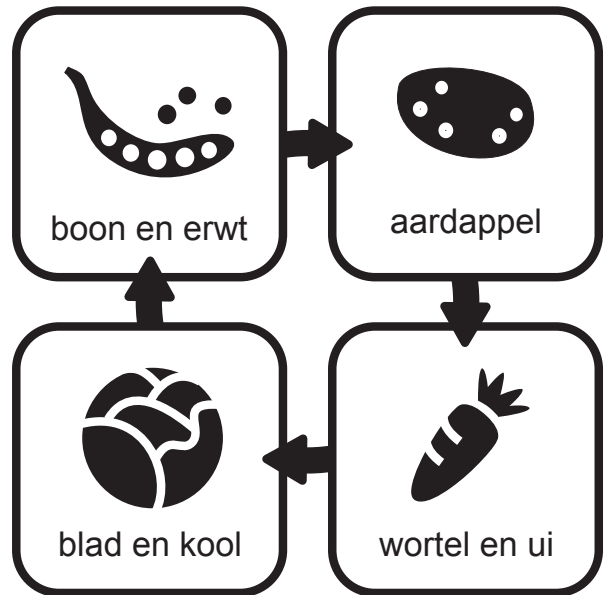
aan de slag!

Overtuigd? Dan kun je aan de slag! Wat voor groente en fruit wordt er bij jullie in huis het meest gegeten? Experimenteer eens met net wat andere varianten dan de supermarkt aanbiedt. Al ooit eens gele courgette gegeten?

Maak een tuinplan, zaai op het juiste moment, wied af en toe het onkruid, en geniet van de oogst!

wisselteelt

Om te voorkomen dat je grond uitgeput raakt moet je planten elk jaar wisselen. Het helpt ook tegen ziektes en plagen.



Vaste planten (aardbeien, rabarber, asperges, fruitbomen) blijven natuurlijk op dezelfde plek.

goede basis

Sommige planten hebben wat meer voedsel nodig dan andere. Geef de grond voor aardappelen, bladgroente en kool wat (natuurlijke!) mest, en compost aan de worteltjes en bonen.

minikalender

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aardappels												
Doperwtjes												
Prei												
Rode kool												
Sla												
Spinazie												
Stokboon												
Tomaat (glas)												
Ui												
Wortel												

- 70cm x 30cm
- 40cm x 10cm
- 40cm x 15cm
- 50cm x 50cm
- 30cm x 30cm
- 20cm x 10cm
- 4/staak, 30cm
- 80cm x 50cm
- 30cm x 8cm
- 20cm x 5cm

Als je zaad koopt, staat er op het pakje precies wanneer je kunt zaaien en oogsten, plus hoeveel ruimte de plant nodig heeft. Hier is alvast een klein overzichtje.

- zaaien / poten
- zaaien / oogsten
- oogsten