

Wim Lybaert

365 DAGEN IN DE MOESTUIN

MANTEAU

Gelukkig nieuwjaar!

1
JANUARI

De winter duurt nog even, maar het jaar is opnieuw begonnen! En dat maakt alle verschil: ook al is het nog koud en donker buiten, we kunnen zo langzamerhand van het nieuwe moestuinjaar beginnen te dromen. En niemand die al die verwachtingen mooier verwoordt dan Hans Kuyper:



Veel is er niet veranderd deze nacht.
De huizen staan nog bij elkaar
En druipen maar, en druipen maar,
En spiegelen mistroostig in de gracht.

Veel is er niet veranderd, dat is waar.
Toch heeft de nacht iets wonderlijks gebracht:
Er is opeens een heel nieuw jaar, dat wacht –
Wat kan er niet gebeuren in een jaar!

Zorg dat je wakker bent.
En klaar.



Hoe sterk zijn de goede voornemens van de moestuinier?

Ik doe het elk jaar: goede moestuinvoornemens maken. De kans is groot dat jij dat ook doet: je bent misschien van plan om dit jaar meer soorten pompoen en minder soorten tomaat te zaaien. Je hoopt nu eindelijk eens aubergines te kweken. Of je neemt je voor om minstens twee keer per week onkruid te wieden en je gereedschap wat beter te onderhouden. Zelf neem ik me meestal voor om het onkruid minder minutieus te wieden: er bestaat nu eenmaal zo iets als een gezond slordige moestuin. Ik neem me ook elk jaar voor een groente of variëteit te kweken die ik nooit eerder heb gekweekt (meestal blij ik dan niet te kunnen kiezen en kweek ik uiteindelijk wel vijf soorten die ik nooit eerder heb gekweekt...). En dit jaar wil ik alleen nog dingen kweken die we echt graag eten en waar we veel van eten. Minder snijbiet dus, helaas, en ook minder selderij. Maar misschien dan wel weer meer kolen! Kortom: mijn plannen zijn groot, elk jaar weer, en zo hoort het ook. In januari moet een moestuinier kunnen dromen.



TIJD VOOR HET EERSTE TUINWERK VAN HET JAAR: FRAMBOZEN SNOEIEN.

Het nieuwe jaar is nauwelijks drie dagen bezig, en je moet de tuin al in? Nee, zeker niet. Wie nog geen zin heeft om buiten te werken, kan gerust nog even binnenblijven. Ook als het vandaag hard waait, er sneeuw ligt, of alles kletsnat is buiten na hevige regenval, kun je de frambozen

gerust nog negeren. Maar als het mooi weer is, of je kunt gewoon niet meer wachten om de tuin in te duiken, dan is het snoeien van frambozen een heel geschikte bezigheid voor vandaag.

Er bestaan herfst- en zomerframbozen, maar beide snoei je in de late winter (nu dus), ten laatste in februari. Knip de grondscheuten weg tot je tien scheuten overhoudt per lopende of vierkante meter. Probeer vooral de jongere scheuten over te houden, en de oude te verwijderen. Je mag de overgebleven scheuten vervolgens inkorten tot ongeveer 60 centimeter (oudere of grotere struiken kort je in tot maximaal een meter). Wat er nu nog staat, kan een klein en mager struikje lijken, maar de groeikracht van frambozen is enorm. Later dit jaar zal dit magere struikje weer een volle plant zijn, mét heerlijke frambozen.



EEN RECEPT MET WINTEROOGST: WORTEL-PASTINAAKSTOEMP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

300 g wortelen :: 350 g pastinaken :: 350 g bloemige aardappelen ::
6 el olijfolie :: versgemalen zwarte peper :: grof zeezout :: nootmus-
kaat :: 3 tot 5 stengels bladpeterselie, fijngehakt

BEREIDING:

- Was en schil de wortelen, de pastinaken en de aardappelen, snijd ze in grove stukken en kook (of stoom) ze samen gaar. Giet het water af, laat de groenten even uitdampen en plet ze met een pureestamper. Wees niet te nauwkeurig, er mogen nog flink wat brokken in zitten, zodat je elke groente apart proeft.
- Giet er de olijfolie bij (beter dan boter voor deze stoemp), kruid met peper, zout en nootmuskaat, meng nog eens flink en strooi er de gehakte kruiden over. Lekker bij braadworst of een spiegeleitje!

DE COMPOSTHOOP EN DE MOESTUINIER ZITTEN AL EEN TIJDJE STIL; TIJD VOOR BEWEGING!

5
JANUARI

Voor zaaien en grondbewerking is het nog veel te vroeg, maar dat betekent niet dat er nog niets in de tuin kan worden gedaan. Er is één plek in het bijzonder die nu je hulp nodig heeft: de composthoop. De composthoop en de moestuinier hebben iets gemeenschappelijk: in november en december liggen ze maar een beetje te sudderen. Vanaf januari kunnen ze allebei echter maar beter weer in beweging komen: voor de moestuinier zijn de beweging en de buitenlucht ideaal om alle afvalstoffen van het vele zitten en de kerstdiners uit het lijf te krijgen, en voor de composthoop is de beweging goed om er weer zin in te krijgen. De motor van de composthoop stopt namelijk met draaien als hij geen zuurstof meer heeft. Idealiter keer je de composthoop om de vier à zes weken. Dat keren is een soort ondersteboven verplaatsen van je composthoop. Naast je composthoop voorzie je best een lege plek waar je met een riek de compost schep na schep naar verplaatst, zodat de bovenste lagen de onderste worden en andersom. Na vier tot zes weken doe je hetzelfde in de omgekeerde richting. Op die manier heb je binnen het halfjaar al mooie compost. Krijg je dat niet in je agenda gepropt, houd dan vast aan het minimum van twee keer per jaar. Met minder keren of roeren is de kans op succes veel kleiner.



**Wie vindt vandaag
de boon in het stuk
driekoningentaart?
En vooral: welke boon
is dat dan?**

Op Driekoningen wordt traditioneel een bladerdeegtaart met frangipanevulling gegeten. Wie het stukje met de boon heeft, wordt koning voor een dag. Hoewel we het nog steeds 'de boon' noemen, is die boon vandaag steeds vaker een porseleinen of zelfs plastic poppetje. Vroeger was het echter wel degelijk een boon, een droogboon om precies te zijn.

In principe kun je elke klassieke boon laten drogen en doppen tot je droogbonen of witte bonen hebt. Maar er zijn natuurlijk ook specifieke drooggrassen, zoals de Italiaanse cannellini, de borlotti of de Franse flageolets. In Vlaanderen en Nederland hebben we daarvoor de witte krombek en de dubbele witte zonder draad. Droogbonen hoeven overigens niet helemaal droog te zijn om ze klaar te maken. In Frankrijk worden ze vaak 'demi-sec' gebruikt: recht uit de peul gedopt. Je moet de planten daarvoor afknippen net wanneer ze beginnen te vergelen. Je hangt ze een paar weken te drogen onder een afdak en dopt de boontjes daarna uit de verdroogde peulen. Je kunt ze dan meteen klaarmaken: demi-sec.



Op Driekoningen is van demi-sec echter geen sprake: in die taart zit een gewone droogboon. Uit historische bronnen blijkt trouwens dat we in Vlaanderen en Nederland al driekoningentaart eten sinds de Romeinen, vanaf de eerste eeuw na Christus dus ongeveer. En in die tijd groeide bij ons de tuinboon. Wie vandaag een historisch correcte taart wil eten, stopt er dus een gedroogde tuinboon in. Smakelijk!

(O ja: in diezelfde historische bronnen staat ook dat degene die de boon heeft, niet alleen koning voor een dag is, maar het volgende jaar ook de taart moet bakken. U bent gewaarschuwd...)

HET IS DONKER, HET IS NOG KOUD: DÉ GELEGENHEID OM ZADEN TE BESTELLEN!

7
JANUARI

Ik kan er mij uren per dag en meerdere dagen na elkaar in verliezen: websites uitpluizen op zoek naar nieuwe, originele, bekende en vooral veelbelovende zaden. Zelfs nu ik mijn eigen zaadlijn heb, kan ik het niet nalaten op zoek te gaan naar andere variëteiten, die uit te proberen, en misschien aan mijn reeks toe te voegen. Of ik dan uiteindelijk niet veel te veel zaadzakjes koop? Uiteraard wel. Maar dat is voor mij een deel van het plezier, en belangrijk om die lange wintermaanden door te komen. Er zijn gelukkig ook al jaren geweest dat ik beter nadacht over die aankopen en uitzocht hoeveel je nu precies nodig hebt. Wat blijkt? Met twintig pakjes zaad heb je genoeg voor een jaar lang zaaien, planten en oogsten in een moestuin van 50 tot zelfs 100 m². Je kunt ook groentezaden en plantgoed combineren. Als je je aan dit lijstje houdt, heb je normaal precies genoeg voor een gemiddelde moestuin:



- 3 × sla
- 1 × radijzen
- 1 × spinazie
- 1 × warmoes
- 1 × venkel
- 1 × rode biet
- 1 × wortelen
- 1 × bonen
- 1 × tuinbonen
- 1 × erwten
- 1 × selderij
- 1 × pastinaak
- 250 g plantui
- 500 g plantsjalot
- 1 × basilicum
- 1 × zomergroen (peterselie, rucola...)
- 1 × wintergroen (kervel, winterpostelein...)
- 1 × bloemenmix
- 1 kg (of 40 stuks) pootaardappelen



(W)ETENSWAARDIGHEIDJE

**Over winterprei, natuurlijke suikers
en een dapper leger in Wales.**

Dat we de hele winter door prei kunnen oogsten, hebben we te danken aan de natuurlijke suikers die prei aanmaakt. Water met suiker erin bevriest nu eenmaal minder snel dan water zonder suiker. Dus ook een groente, die van nature vol sap zit, zal minder snel bevriezen als hij meer suiker bevat. De plant beschermt daarmee zichzelf, maar geeft ons er iets bovenop: een groente die erg zoet smaakt. En dat is meestal precies waar we zin in hebben tijdens de winter.

Ook in Wales weten ze de prei te waarderen. In de zesde eeuw zou de prei namelijk de redding zijn geweest van de Welshmen. Tijdens de strijd tegen de Saksen adviseerde Saint David zijn landgenoten om iets herkenbaars op hun helm te steken, zodat ze het verschil tussen vriend en vijand goed zouden zien. Een stukje stof, zou je denken. Of een tak. Maar nee: het werd een prei. En met die prei op hun helm overwonnen de Britten de Saksen. Als symbolische herdenking van die slag overhandigt de Britse koning op 1 maart nog elk jaar aan het Welshe leger.. een prei.

HOE ZAL JE MOESTUIN ER DIT JAAR UITZIEN? MISSCHIEF ALS EEN VIERKANTEMETERMOESTUIN.

9
JANUARI

De tijd dat de moestuin per definitie een rechthoekige lap met militair geschikte groentebedden was, is al lang voorbij. Niet dat die typische vorm niet goed werkt, maar soms wil je wel eens wat anders. Toen ik mijn eigen moestuin in mijn eerste huis ging aanleggen, vond ik het heel inspirerend om andere moestuinen te zien. Maar zelfs nadat ik mijn moestuin had gemaakt, wilde ik na een tijdje dan toch weer eens wat anders. Een moestuin is nu eenmaal een groot onderdeel van de tuin; waarom zou je er dus niet aan sleutelen en wat experimenteren, zoals je misschien ook wel met je siertuin en terras doet?

Beginnen doe ik bij het begin, met een moestuinvorm voor de moestuinier die zich nog maar pas aan groenten waagt of niet veel tijd heeft om in de tuin te werken: de vierkantemetermoestuin. Deze bak met negen vakjes kun je zelf maken, maar er zijn ook eenvoudige bouw pakketjes in de tuinhandel te koop. Op het internet vind je heel wat tips en handleidingen voor een ideale opbrengst en oogstspreading in deze kleine bak, want vergis je niet: zelfs op een vierkante meter kun je best wel wat groenten kweken. En blijkt je de microbe van het moestuinieren uiteindelijk te pakken te hebben en wil je volgend jaar een grotere moestuin, dan blijft dit een heel toffe bak voor kruiden.





Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

© 2024 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen
en Wim Lybaert

www.standaarduitgeverij.be – info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

TEKSTEN

Wim Lybaert, Sophie Dejaegher

FOTOGRAFIE

Thomas Sweertvaegher, Wim Lybaert
(aangevuld met beelden van Getty Images)

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Eerste druk september 2024

ISBN 978 90 223 4133 9
D/2024/0034/295
NUR 423/014