

## SPIEKBRIEF

### De vijf kenmerken van de succesvolle moestuin

Je kunt de onmisbare elementen van een succesvolle moestuin terugbrengen tot vijf woorden:

- » **Selectie.** Teel dat wat je graag eet! De eenvoudigste groenten om te telen zijn peulen en lage sperziebonen, sla, tomaten, pompoenen en courgettes, maar kies vooral de groenten die jij en je gezin lekker vinden. Teel elk jaar een aantal verschillende groenten en enkele nieuwe. Je weet maar nooit, misschien blijkt je ineens dol te zijn op de smaak van spruitjes!
- » **Locatie.** Leg je moestuin aan naast een pad, naast het huis of ergens waar je dagelijks langsluipend loopt. Licht de tuin uit het zicht, dan vergeet je hem snel. Bezoek je moestuin elke dag tien minuten, zodat je hem in topvorm kunt houden. Controleer of de plek goede toegang heeft tot een waterbron, redelijk vlak is en voldoende zon krijgt.
- » **Formaat.** Begin klein. Een verhoogd bed van 90 bij 180 cm en enkele potten volstaan om klein te beginnen. Heb je voldoende ruimte, leg dan een moestuin aan van 3 bij 3 meter. Je kunt het eerste jaar beter successen behalen met een kleine tuin en deze het volgende jaar vergroten. (Wanneer je bijvoorbeeld voedsel wilt produceren om te bewaren of te delen, is een moestuin van 6 bij 6 m een prima formaat. Je kunt een weelde aan verschillende groenten produceren en de tuin er toch goed uit laten zien.)
- » **Grond.** De beste moestuin heeft vruchtbare, goed gedraineerde grond die jaarlijks wordt aangevuld met compost. Dankzij de aanleg van verhoogde bedden kan de grond sneller draineren en opwarmen in de lente. (Verhoogde bedden zijn een soort brede, platte rijen. Ze zijn meestal minimaal zestig cm breed en minimaal twintig cm hoog, maar elk plantvlak dat verhoogd is tot boven het normale grondniveau is een verhoogd bed.) Bovendien sta je zo niet op de grond, waardoor je de aarde niet kunt aandrukken met je voeten en je planten sterker worden.
- » **Zon.** De meeste groenten groeien het best met minimaal zes uur direct zonlicht per dag. Heb je slechts drie tot vier uur zon per dag, teel dan bladgroenten, zoals sla, mesclun en snijbiet, of wortelgewassen, zoals penen, bieten en radijsjes. Je kunt ook een verplaatsbare moestuin overwegen. Plant gewassen in potten en bakken en zet ze het hele jaar door op de zonnigste plekken in de tuin.

### Welke groenten zet je in je tuin?

Vind je het moeilijk om te bepalen welke groenten je in je moestuin gaat zetten? Kijk aan de hand van deze lijst welke groenten bij jouw specifieke behoeften passen:

- » **Mooie groenten.** Waarom zou je je liefde voor groenten verbergen? Je kunt deze groenten in de voortuin zetten, waar iedereen van hun schoonheid kan genieten.  
Probeer deze planten voor een mooie, productieve tuin: asperges, aubergine, venkel, aardpepen, boerenkool, sla, paprika's, pepers, rabarber, zonnebloemen en snijbiet.
- » **Eenvoudig te telen groenten.** Met deze groenten kan het haast niet mis gaan wanneer je ze op het juiste moment plant: broccoli, peulen en lage sperziebonen, komkommer, aubergine, sla, erwten, aardappelen, pompoenen, courgettes, snijbiet en tomaten.
- » **Warmteminnende groenten.** Deze groenten kunnen tegen hitte (misschien wel beter dan jij zelf!): bonen, mais, aubergine, meloenen, okra, pinda's, paprika's, pepers, zoete aardappelen en watermeloen.

## SPIEKBRIEF

- » **Kort-seizoengroenten.** Is het groeiseizoen maar kort en krachtig, teel dan deze groenten: peulen en lage sperciebonen, penen, kers, sla, mesclun, erwten, radijsjes, sjalotten, spinazie en courgettes.
- » **Groenten voor een schaduwrijke tuin.** Heb je een moestuin die minder dan zes uur direct zonlicht krijgt, teel dan deze groenten: bieten, penen, boerenkool, sla, aardappelen, radijsjes, rabarber, sjalotten, spinazie en snijbiet.
- » **Groenten die kinderen graag telen.** De volgende groenten zijn leuk en eenvoudig om te telen; kinderen oogsten en eten ze graag (soms al in de tuin): blauwe aardappelen, penen, kerstomaten, kalebassen, pinda's, stokbonen aan een tipi, pompoenen, zaadloze watermeloenen, zoete aardappelen en snijbiet.

## Ongedierte en andere problemen die in de moestuin voorkomen

Voordat je de insecticidenspray pakt om plagen in de moestuin aan te pakken, kun je deze minder ingrijpende methoden proberen om de problemen te verminderen die door schadelijke insecten en ziekten veroorzaakt worden. Vaak kan ongedierte in de tuin worden aangepakt voor het echt een probleem wordt.

- » **Plant de groenten op de juiste plek.** Veel ongedierte en ziekten zorgen voor problemen wanneer planten worden geteeld onder niet-ideale omstandigheden. Wanneer je bijvoorbeeld zonminnende groenten in de schaduw teelt, vormt meeldauw vaker een ernstig probleem.
- » **Kies resistente planten.** Als je weet dat een bepaalde ziekte veel voorkomt in je regio, kies dan planten die niet gevoelig zijn voor die ziekte of die resistent zijn tegen een besmetting. Sommige groentevariëteiten zijn immuun voor bepaalde ziekten. Sommige tomatenvariëteiten zijn bijvoorbeeld resistent tegen schimmels, verwelkingsziekte en nematoden (aaltjes).
- » **Ken de vijand.** Hoe meer je weet over specifieke plagen en ziekten die veel voorkomen in de regio, wanneer die zich voordoen en hoe ze zich verspreiden, des te eenvoudiger kun je ze voorkomen. Sommige ziekten verspreiden zich bijvoorbeeld via natte bladeren. Wanneer je dat weet, kun je het optreden van de ziekte eenvoudig beperken door de bewatering aan te passen, zodat de bladeren niet nat worden, of door vroeg op de dag te bewateren, zodat de planten snel drogen.
- » **Zorg voor gezonde planten.** Gezonde planten hebben minder snel last van problemen. Bewater en bemest de planten regelmatig, zodat ze sterk en plaagresistenter worden.
- » **Houd de tuin schoon.** Door plantenresten, onkruid en ander afval op te ruimen, verwijder je schuilplaatsen voor ongedierte en ziekten.
- » **Trek nuttige insecten aan en gebruik deze.** Nuttige insecten helpen je in de tuin. Ze eten de insecten die schadelijk zijn op. Je hebt waarschijnlijk heel wat verschillende soorten insecten in de tuin, maar je kunt ze ook kopen en in de tuin vrijlaten. Daarnaast kun je planten in de tuin zetten die deze insecten aantrekken.
- » **Zorg elk jaar voor gewasrotatie.** Plant dezelfde planten niet jaar na jaar op dezelfde plek, vooral niet wanneer je groenten in verhoogde bedden teelt (een plantgebied dat boven het omringende grondniveau uitsteekt). Rotatie voorkomt dat plagen en ziekten die bepaalde planten met name treffen zich in de tuin vestigen.

# Inhoud in vogelvlucht

<b>Inleiding</b> .....	1
<b>Deel 1: De moestuin: basisinformatie</b> .....	5
HOOFDSTUK 1: De grondbeginselen van de moestuin .....	7
HOOFDSTUK 2: De populariteit en voordelen van een moestuin .....	15
HOOFDSTUK 3: Je moestuin ontwerpen .....	21
<b>Deel 2: Wie zaait zal oogsten</b> .....	37
HOOFDSTUK 4: De tomaat: koning van de groenten .....	39
HOOFDSTUK 5: Neefjes van de tomaat: paprika's, pepers en aubergines .....	55
HOOFDSTUK 6: Ondergrondse gewassen telen: penen, uien en aardappelen .....	69
HOOFDSTUK 7: Zoet en simpel: bonen en erwten .....	85
HOOFDSTUK 8: Kruipplanten: komkommer, meloen, pompoen en courgette .....	99
HOOFDSTUK 9: Groenten van de koude grond .....	115
HOOFDSTUK 10: Een bladgroente voor elk seizoen .....	127
HOOFDSTUK 11: Suikermaïs en andere groenten die de moeite waard zijn .....	141
HOOFDSTUK 12: De eetbare tuin .....	169
<b>Deel 3: Handen uit de mouwen in de moestuin</b> .....	185
HOOFDSTUK 13: Op uw plaatsen, klaar... teel! .....	187
HOOFDSTUK 14: De grond bewerken .....	207
HOOFDSTUK 15: De moestuin onderhouden .....	223
HOOFDSTUK 16: Enkele coole landbouwtechnieken .....	249
HOOFDSTUK 17: Je planten gezond houden .....	261
HOOFDSTUK 18: Groenten in potten telen .....	275
HOOFDSTUK 19: Groenten oogsten, bewaren en conserveren .....	285
<b>Deel 4: Het deel van de tientallen</b> .....	293
HOOFDSTUK 20: Tien onmisbare tuingereedschappen .....	295
HOOFDSTUK 21: Bijna tien manieren om het groeiseizoen te verlengen .....	303
HOOFDSTUK 22: Richtlijnen en andere hulpmiddelen .....	309
<b>Index</b> .....	315

## Hoofdstuk 1

# De grondbeginselen van de moestuin

Ik heb mijn hele leven al een moestuin. Ik stapte achter mijn opa aan als hij stenen uit zijn aardappelveldje verwijderde, wiede mijn moeders tuin, leerde mijn dochter haar eerste zaadjes zaaien en bouwde koude kassen, zodat mijn vrouw en ik zoveel mogelijk voedsel in onze eetbare tuin kunnen telen. Ik kan je verzekeren dat wanneer je eenmaal begint, de moestuin een deel wordt van je leven.

In dit hoofdstuk begin ik met de basisbeginselen van de voorbereiding van de moestuin en vertel ik je wat je kunt telen en hoe je dat doet. De details in de daaropvolgende hoofdstukken bouwen voort op deze informatie, die je nodig hebt om met succes een moestuin aan te leggen. Ik hoop dat je ondertussen zin krijgt om je handen vuil te maken en aan je eigen moestuin te beginnen. Succes!

## Waarom een eigen moestuin aanleggen?

Met de jaren is men door de vooruitgang, kleinere tuinen en het drukke bestaan steeds minder gaan moestuinieren. Sinds kort beseft men echter dat het verbouwen van je eigen voedsel, ook al is het minder belangrijk om te overleven dan vroeger, een wezenlijk onderdeel vormt van een gezond lichaam, geest, ziel, levensstijl en gemeenschap. Steeds meer mensen beginnen een moestuin voor het voedsel en als hobby. Toen Barack Obama president was van de Verenigde Staten heeft hij samen met zijn vrouw een moestuin aangelegd bij het Witte Huis. De moestuin is weer officieel terug van weggeweest!

Wie kan de geur, smaak en textuur weerstaan van voedsel dat letterlijk enkele minuten voor je het eet is geogst? Wanneer je ooit je tanden in een zonverwarmde, rijpe tomaat hebt gezet en de sappen en smaken hebt voelen exploderen in je mond, dan weet je wat ik bedoel.



BELANGRIJK

Een moestuin heb je niet alleen vanwege de smaak, maar ook om veilig voedsel te kunnen eten dat dicht bij huis is geproduceerd. Om te weten wat er op het voedsel is gespoten en om je vrienden en familie voedzaam eten voor te schotelen met veel vitamines en *antioxidanten* (kankerwerende bestanddelen). Om contact te maken met buurtgenoten tijdens het experimenteren met etnische gerechten vol exotische ingrediënten die zijn gekweekt in je niet zo exotische achtertuin. Om milieuvervuiling en de opwarming van de aarde tegen te gaan door geen producten te kopen die honderden kilometers hebben afgelegd naar de plaatselijke groenteboer. Het geeft een goed gevoel om een deel van je voedsel weer zelf te telen, ook als is het maar een pot basilicum: je krijgt meer controle over je leven.

Wil je meer weten over de populariteit en voordelen van een moestuin, lees dan hoofdstuk 2.

## Een moestuin ontwerpen: de belangrijkste aspecten

Wat is het beste moment om een moestuin te beginnen? Nu meteen! Met deze informatie bepaal je waar je die van jou aanlegt:

- » Zoek een plek dicht bij huis waar je dagelijks langskomt, zodat je je project niet vergeet.
- » Zoek een plek met minimaal zes uur direct zonlicht per dag.
- » Zoek een plek met fantastische grond.



TIP

Neem niet te veel hooi op je vork! Houd je nieuwe tuin klein. Je kunt net zo productief zijn in een kleine moestuin met verhoogde bedden, potten of een kleine keukentuin als wanneer je de hele achtertuin omspit. Begin klein, oogst succes en breid je tuin uit (als je wilt).

Wat moet je in je nieuwe tuin zetten? Er zijn veel soorten groente die je kunt telen, dus het zal moeilijk zijn om een keuze te maken. De belangrijkste tip die ik je kan geven is: teel wat je lekker vindt. Ja, het draait allemaal om smaak. Men kan wel zeggen dat bonen heel eenvoudig te telen zijn, maar je teelt ze niet wanneer je ze niet graag eet. (Natuurlijk kun je van mening veranderen wanneer je eenmaal verse sperziebonen uit de tuin hebt geproefd.) Kweek een combinatie van rassen van de favoriete groenten van je gezin. Probeer ook eens een paar andere soorten uit om je fantasie te prikkelen.

Hoofdstuk 3 bevat volop aanwijzingen om je moestuin verstandig te ontwerpen.

# Een overvloed aan groenten om te telen

Je kunt veel verschillende typen groenten in je tuin kweken, en niet alleen in de achtertuin. Tegenwoordig zijn ze mooi genoeg om ook in de voortuin te zetten. In de volgende paragrafen vind je een aantal zeer populaire groenten om mee te beginnen.

## Tomaten

Tomaten zijn de populairste groente die wordt geteeld, en terecht. Het verschil tussen een zongerijpte vrucht en eentje die groen is geplukt, bespoten is en honderden kilometers heeft afgelegd naar de supermarkt, is enorm. Je kunt kiezen voor potvariëteiten die vruchten ter grootte van een erwt opleveren, of voor enorme planten die zo hoog worden als de garage en vruchten zo groot als tennisballen opleveren! Je kunt zelfs variëteiten telen met vruchten in elke kleur van de regenboog behalve blauw (al zou het me niet verbazen als die kleur er ooit ook komt).



BELANGRIJK

Tomaten houden van warmte en zon en vereisen een vruchtbare bodem en steun. Wanneer je geen dwergvariëteiten teelt, zul je stokken, kooien, trellis en priëlen nodig hebben om te zorgen voor rechte, sterke planten. Je hebt maar een paar planten nodig om je gezin bijna de hele zomer van tomaten te voorzien. Hoofdstuk 4 gaat over tomaten kweken.

## Paprika's, pepers en aubergines

Paprika, peper en aubergine zijn familie van de tomaat, maar ze zijn iets homogener qua grootte van de plant. Wat ze tekort komen aan variëteiten, maken ze goed met hun unieke vruchten. Paprika's en pepers zijn er in de vorm van afgeronde blokken en in lange, dunne vormen. Sommige zijn zo zoet als snoep en andere pittig genoeg om je mond aan te branden.

Paprika's en pepers zijn meestal eerst groen en worden daarna rood, maar de tussenliggende kleuren zijn verbazingwekkend. Je kunt experimenteren met chocoladekleurige, gele, ivoorkleurige, paarse, lavendelkleurige en oranje vruchten die je rauw kunt eten of kunt gebruiken in verschillende warme gerechten. Aubergines hebben ook variëteiten die uniek gekleurde vruchten produceren, waaronder wit, paars, gestreept en zelfs oranje.



TIP

Als je tomaten kunt telen, dan kun je ook paprika's, pepers en aubergines telen. Ze hebben vergelijkbare groeiomstandigheden nodig. Bovendien vind ik ze prachtig als eetbare sierplanten. Ze staan niet alleen mooi in bloembedden en potten, je kunt ze ook opeten! In hoofdstuk 5 vind je meer over paprika's, pepers en aubergines.

## Hoofdstuk 8

# Kruipplanten: komkommer, meloen, pompoen en courgette

**W**anneer het lekker warm is, is het tijd om kruipende groenten te telen. Deze groep maakt deel uit van de komkommerfamilie (*Cucurbitaceae*). Hiertoe behoren komkommers, meloenen, courgettes en pompoenen. Kalebassen horen ook bij deze familie, maar daarover vertel ik in hoofdstuk 11.

Wat deze groenten gemeen hebben, is hun liefde voor warmte, hun vermogen om lange stengels te produceren (en dus ver te kruipen) en het feit dat ze aparte mannelijke en vrouwelijke bloemen aan dezelfde plant bezitten. In tegenstelling tot andere groenten die ik in dit boek bespreek (die zowel mannelijke en vrouwelijke delen in dezelfde bloem hebben), hebben de kruipers iemand nodig die voor Cupido speelt en pollen van de mannelijke bloem op de vrouwelijke bloem brengt om vruchten te produceren. Dit proces heet *bestuiving*. Vaak spelen bijen de rol van het mollige cherubijntje. Natuurlijk zijn er uitzonderingen op de Cupidoregel; die bespreek ik in de delen over de afzonderlijke groenten in dit hoofdstuk.

Deze grote groentefamilie staat bekend om de productie van veel vruchten en het daarbij in beslag nemen van veel ruimte. Moderne telers hebben echter gereageerd op de behoefte aan kleinere, ruimtebesparende groenteplanten met de

productie van (niet-kruipende) struikvariëteiten van enkele favorieten uit de komkommerfamilie. Wanneer je weleens een zongerijpte meloen of komkommer hebt geproefd of een zelfgeteelde winterpompoeen hebt gebakken, dan ben je waarschijnlijk al verslaafd. De smaak en textuur zijn zoveel beter dan die van de exemplaren uit de winkel. Mocht je te veel groenten telen, dan kun je deze altijd weggeven aan hongerige burens.

## Coole komkommers bekijken

Komkommervariëteiten worden doorgaans op twee manieren ingedeeld: komkommers en augurken. De eerste soort bestaat uit lange, donkere vruchten met een soepele, dikke schil met minder bobbels (stekels) dan augurken, die kort en stekelig zijn. Komkommers zijn lekker in salades en andere recepten, maar ook heerlijk om zo op te eten. Natuurlijk kun je augurken op dezelfde wijze gebruiken als komkommers en zijn ze vers ook erg lekker, maar hun textuur is geschikter om ze in te maken.

De eenvoudigste komkommervariëteiten om te telen zijn hybride struiktypen. Deze variëteiten, zoals 'Salad Bush', leveren veel vruchten op en zijn ziekteresistent. Het zijn kleine kruipplanten die in een pot kunnen groeien. Struiktypen produceren minder vruchten dan grote klimvariëteiten en doen dit maar een deel van de zomer. Maar heb je een klein gezin of beperkte ruimte in je tuin, dan volstaat elke struikvariëteit.



BELANGRIJK

In dit gedeelte beschrijf ik enkele bijzondere *heirloom* (ouderwetse) variëteiten en enkele moderne, zaadloze komkommervariëteiten die vruchten produceren zonder bestuiving. Wanneer je een van de zaadloze variëteiten plant (die hebben wel zaden, maar deze zijn niet ontwikkeld), plant dan geen andere komkommervariëteiten in de tuin. Wanneer een zaadloze variëteit wordt bestoven door bijen, ontstaan er eetbare vruchten, maar wel met zaden. Daarom telen tuinders deze variëteiten vaak in kassen, die de planten beschermen tegen bijen. (Zie de paragraaf 'Zorgen voor de juiste bestuiving' verderop in dit hoofdstuk voor meer informatie.)

## Welk type komkommer kies jij?

Als je over komkommervariëteiten leest, kun je woorden tegenkomen als *augurk* en *parthenocarp* (zelfs voor de beste Scrabble-speler een hele uitdaging). Gelukkig hoeft je deze termen niet te onthouden om goede komkommers te telen. Je kunt hiermee echter wel het type komkommer dat je koopt achterhalen en indruk maken op je vrienden! Dit zijn enkele nuttige termen:

- » **Augurk.** Eigenlijk is dit een heel andere soort komkommer (*Cucumis anguria*). Hij wordt ingemaakt verkocht. Augurken zijn klein en hebben een stekelige schil. Voor de amateurtuinder heeft dit soortverschil geen gevolgen.



- » **'Burpless'**. Dit dunschillige komkommertype heeft een lange, slanke vorm en een milde, niet bittere smaak. Hij zou minder darmgas produceren dan andere variëteiten, wat de naam 'burpless' (oprispingvrij) verklaart.
- » **(Gynoecious) 100% vrouwelijk bloeiend**. Dit type komkommer heeft alleen vrouwelijke bloemen. Er is een mannelijke bestuivende komkommervariëteit nodig om vruchten te produceren. Doorgaans sluiten zaadhandels zaden van een bestuivende variëteit bij in zakjes 100% vrouwelijke komkommers; deze zaden worden gekenmerkt door een felgekleurde coating.
- » **Monoecisch (Eenhuizig)**. Dit komkommertype heeft zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen aan dezelfde plant. De meeste komkommervariëteiten behoren tot dit type.
- » **Oosterse komkommers**. Dit type komkommers is meestal een dunne, langvruchtige variëteit met een ribbelpatroon op de schil.
- » **Parthenocarp**. Dit type komkommer is zaadloos en produceert vruchten zonder bestuiving. Variëteiten van dit type bezitten alleen vrouwelijke bloemen en moeten worden gescheiden van andere komkommervariëteiten, anders kunnen ze misvormde vruchten en vruchten met zaden maken na bevruchting. (Die zijn eetbaar, maar zien er gek uit.) Dit komkommertype wordt vaak in kassen geteeld.

## Enkele bekende komkommervariëteiten

Kijk eens naar mijn favoriete komkommervariëteiten nu je enkele termen kent. De planten worden 120 tot 150 cm lang, tenzij anders staat aangegeven. Een regelmatige productie van komkommers is ongeveer 5,5 kg per rij van 3 meter (circa 10 komkommers per plant). Kies variëteiten op basis van ziekteresistentie, afmetingen, productiviteit en de mate waarin ze zich aan klimaatomstandigheden kunnen aanpassen. De rijpingsperiode loopt van het zaaien in de grond tot de eerste oogst. Denk eens aan deze variëteiten:

- » **'Armenian'**. Deze unieke heirloom behoort eigenlijk tot de familie van de meloenen (*C. melo*). De 'Armenian' produceert in 60 dagen 150 cm lange ranken en niet-bittere 30 tot 38 cm lange geribbelde vruchten die geen oprispingen veroorzaken. Hij vormt ook bij hoge temperaturen vruchten, wanneer andere komkommers dat doorgaans niet doen, en is daarom een goede keuze voor klimaten met een hete zomer.
- » **'Cornichon de Paris'**. Dit is een gemakkelijk te telen variëteit die grote hoeveelheden kleine, groene augurkjes produceert. Zaai hem van maart tot juni voor een oogst van juli tot oktober.
- » **'(Crystal) Lemon'**. Deze unieke, eenhuizige heirloom variëteit produceert gele, citroenvormige vruchten met een milde smaak. De komkommer is na 64 dagen rijp.
- » **'Diva'**. Deze door de All-America Selections (AAS; zie hoofdstuk 4) bekroonde variëteit is een hybride struikkomkommer die alles meeheeft; hij is parthenocarp, niet bitter, meeldauw- en schurftresistent en heeft een dunne schil die niet hoeft te worden verwijderd. Hij produceert in 58 dagen 12,5 cm lange komkommers.
- » **'F1 Beth Alpha'**. Deze zeer goede, kleine komkommer is een vrouwelijke hybride en heeft dus weinig of geen zaden. Hij is goed resistent tegen meeldauw. De planten worden 195 cm hoog en kunnen in mei en juni worden gezaaid.

- » **'Green Fingers'**. Deze variëteit is gedeeltelijk resistent tegen echte meeldauw en is volledig bitter-vrij. De planten hebben ook mannelijke bloemen die nodig zijn voor de bestuiving van de vrouwelijke bloemen. De variëteit geeft groene vruchten met een gladde dunne schil en een lengte van 8 tot 15 cm. Pluk de vruchten regelmatig op een lengte van maximaal 10 cm. Je hebt dan heerlijke baby- of snackkomkommers.
- » **'Hokus'**. Deze zeer productieve augurkenvariëteit is resistent tegen diverse ziektes en kan van april tot juni gezaaid worden. De vruchten zijn bitter-vrij en 45 dagen na het zaaien rijp.
- » **'Little leaf'**. Deze unieke, parthenocarpe, vrij bestoven augurk is een compacte plant met veel takken die ook bij stress een goede oogst oplevert. De bladeren zijn half zo groot als bij de gemiddelde plant, waardoor de 7,5 tot 10 cm grote vruchten eenvoudiger te oogsten zijn. Deze augurk rijpt in 55 dagen.
- » **'Lungo Verde Degli Ortolani'**. Een zeer productieve, klassieke Italiaanse variëteit. Hij wordt gezaaid in april/mei en produceert tot laat in het seizoen mooie, rechte, donkergroene komkommers. Deze worden circa 25 cm lang en hebben fris, knapperig vruchtvlees.
- » **'Salad Bush'**. Deze door de AAS bekroonde hybride struikkomkommer heeft maar 60 vierkante centimeter nodig om zijn 20 cm grote vruchten te produceren. Hij rijpt in 57 dagen.
- » **'Spacemaster 80'**. Doordat deze plant ongeveer eenderde minder ruimte nodig heeft dan andere komkommerplanten, is hij zeer geschikt voor kleinere tuinen en voor het kweken in potten. De variëteit is zeer sterk en heeft zich aangepast aan diverse klimaten. De vruchten worden circa 17 tot 20 cm lang. Zaaïen in april/mei.
- » **'White Wonder'**. Deze variëteit produceert een overvloed aan aantrekkelijke, crème-witte, circa 18 cm grote komkommers met heerlijk wit vruchtvlees en een milde, zoete smaak. De plant is zeer sterk en kan met of zonder ondersteuning worden gekweekt. Hij heeft weinig onderhoud nodig om tot goede resultaten te komen.

## Meloenen: zoete, sappige kruipplanten

In vergelijking met komkommers met hun verschillende geslachtelijke combinaties en scheutlengten zijn meloenen vrij gemakkelijk. Ze hebben aparte mannelijke en vrouwelijke bloemen aan elke plant (en behoren dus tot de eenhuizigen) en ze hebben 180 tot 240 cm ruimte nodig om te groeien. Er zijn veel verschillende typen meloenen met unieke smaken verkrijgbaar. Sommige meloenen kunnen vrij onrijp worden geoogst en verder rijpen terwijl de zoete smaak zich verder ontwikkelt. (Zie de paragraaf 'Kruipende gewassen oogsten' verderop voor informatie over het oogsten van meloenen.) Ik zal nu verschillende soorten meloenen beschrijven en een aantal van mijn favorieten noemen.

### Verschillende typen meloenen onderscheiden

De meeste moestuiniers zijn bekend met de twee populairste typen meloenen: Cantaloupe-meloenen en watermeloenen. Er verschijnen echter steeds meer exo-