

Hoe hergebruik de oogst kan vergemakkelijken

Fruit en groenten oogsten en bewaren

Om ons fruit en onze groenten op lange termijn te bewaren, zetten we hier een paar mogelijkheden op een rijtje samen met enkele voorbeelden:

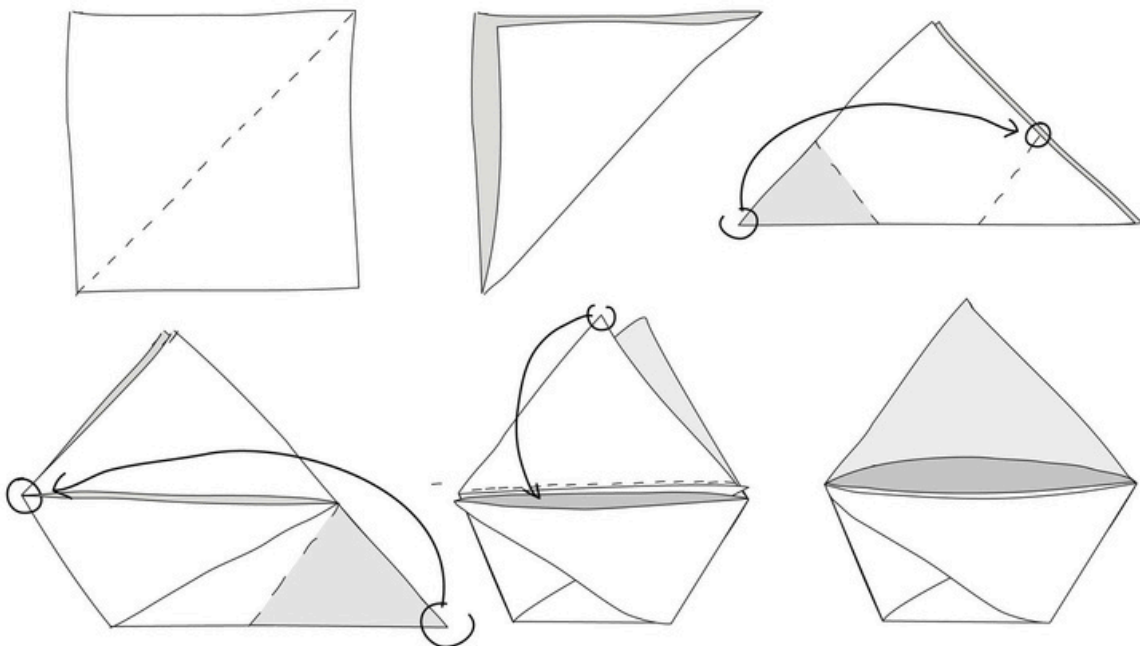
- **Maak CONFITUUR** en bewaar die in hergebruikte potten (confituur, smeerpasta, mosterdpot, glazen bokalen enz.)
- **Maak SAUZEN**. Zelf heb ik, om mijn tomaten- en basilicumproductie van deze zomer bij te houden, een voorraad tomaten- en pestosauzen ingeslagen voor de winter. Deze sauzen heb ik in porties verdeeld in hergebruikte potten (zoals plastic potjes van meeneemsoep uit het restaurant of glazen bokalen) en vervolgens bewaard in de diepvriezer. In Italië bewaren ze tomaten voor de winter door ze te pureren of fijn te hakken (met een beetje zout en/of basilicum) in hergebruikte glazen potten/flessen. Zodra ze goed afgesloten zijn, worden deze flessen 30 minuten in een grote kookpot met kokend water gekookt en tot slot afgekoeld zodat ze op kamertemperatuur kunnen worden bewaard.
- **Groenten DROGEN**. Om de courgetteproductie bij te houden en er langer van te genieten, kunt u ze in slierten op bijvoorbeeld een bezemsteel in de zon laten drogen. Daarna kunt u ze bewaren in gebruikte papieren zakken (broodzakken bijvoorbeeld). Om ze op te eten, moet u ze enkel rehydrateren door ze enkele uren in water te laten weken. Daarna zijn ze weer net zo lekker als net na de oogst!
- **In OLIE bewaren**. Elk jaar maken we kleine potjes pikante olie van de verschillende pepers die we oogsten en drogen, en potjes courgettes met azijn (die worden eerst gedroogd en gekookt in een mengsel van wijnazijn en witte wijn). In dit geval gebruikt u beter kleinere glazen potten gebruiken, zoals potjes die verkocht worden met tapenade, kappertjes, Thaise currypasta enz.

Zaden oogsten en opslaan

Zaden oogsten: Het is voordelig en stelt ons in staat om een aantal groentesoorten te houden die we in het verleden erg lekker vonden. Wat de basisregels voor het oogsten van zaden betreft, raad ik aan om gespecialiseerde websites te raadplegen, zoals Le réseau des Jardins Semenciers Bruxellois. Zij hebben als doel om zich de productietechnieken van zaaigoed opnieuw toe te eigenen en oude soorten te bewaren dankzij een burgerdynamiek. (<https://passeursdesemences.wordpress.com/>)

Zaadopslag: U kunt een mooie, persoonlijke zaaddoos maken met behulp van een wijn- of schoendoos en allerlei soorten karton om de doos in te delen volgens het seizoen, het soort groente enz. Bewaar zaden liever niet in plastic of glas, want dat is te luchtdicht. Zaadzakjes kunt u bovendien gemakkelijk zelf maken met oud papier en de volgende vouwtechniek.

Faire son petit sachet de semences. Maak je eigen zadenzakje.



Het terrein voorbereiden voor het volgende teeltseizoen

Wilt u met een kleine moestuin starten? Of was uw eerste moestuinervaring een succes en wilt u uw kweekgebied volgend jaar uitbreiden? Als u er op tijd aan denkt, kunt u de grond in de herfst voorbereiden en de grondbewerking in de lente beperken.

Om bijvoorbeeld een stuk grond voor te bereiden dat nog niet bewerkt is, maar bedekt is met een gazon, probeerde ik **de techniek met het karton**. Die bestaat uit de volgende stappen:

- Verzamel grote verpakkingen of dozen (probeer te achterhalen om welke soort het gaat, want ze moeten zo effen mogelijk zijn, zonder inkt of lijm).
- Leg het karton in de herfst plat op het gebied dat tegen de volgende lente moet worden voorbereid voor de teelt.
- Bedek met een dikke laag compost, haksel of dode bladeren.
- Verwijder in de lente het haksel en de dode bladeren en gebruik ze als mulch rond de nieuwe planten.

Alle planten en wortels die vroeger aanwezig waren, zijn in de winter afgebroken. De lokale microfauna is voor ons aan de slag gegaan. De grond is al goed losgemaakt, zit vol leven en is klaar om de nieuwe planten te verwelkomen!