

JUNI 2025

VELDNIEUWS

De nieuwsbrief van VZW 't Hofse Veld



MEER IN DIT NUMMER:

Wat groeit er op het veld - 2

De Voedselbossafari - 3

Agenda - 4

Tuintips - 4

Keukentips - 6

VOORWOORD

Door Koen Van de Mieroop

De tweede nieuwsbrief van het veld, eindelijk tijd gevonden. Tijd, iets waar ik deze periode niet genoeg van kan hebben, en dus altijd te weinig. Maar we doen verder wat we kunnen, met het oog op een mooie toekomst voor het veld en de wereld, waar we hopelijk een steentje aan aan het bijdragen zijn.

Ik begin deze nieuwsbrief met een korte inhoud van wat je deze maand hier kan lezen.

Ten eerste wordt er hard gewerkt en dat werpt letterlijk zijn vruchten af. De **eerste oogsten** zijn een feit: heerlijke bessenmix, radijzen, pittige slaatjes en de eerste peultjes. En meer in het verschiet! Kom zeker eens langs, ik ben er normaal elke voormiddag in de week.

Daarnaast een kort verslagje van de **voedselbossafari**, die uiteindelijk vooral een leuke nachtvlinder-avond/nacht is geworden, met meer dan 70 verschillende soorten, waaronder enkele zeldzame.

Enkele **tuintips** en de kalender, met vooral oog voor de **meewerkdag** op zondag 22 juni.

Een nieuw receptje voor **ingemaakte radijzen**.

Tenslotte nog een warme oproep om onze website te delen. We kunnen nog steeds steun gebruiken, in welke vorm dan ook: helpende handen, leden of een financieel steuntje in de rug. Alvast bedankt!

www.hofseveld.be

Veel leesplezier!

WAT GROEIT ER OP HET VELD

Werken en genieten

Waar het vorige maand nog volop inhaalwerk was, hebben we de voorbije weken heel wat kunnen planten en zaaien, en oogsten! Altijd leuk dat laatste 😊 Genieten van de schatten van de natuur. Jammer genoeg hebben we afscheid moeten nemen van onze eendjes. 1 gepakt door een hond, waarschijnlijk. Eentje die zat te broeden tussen de netels, waar ik dacht dat ze veilig zat, waarschijnlijk door een marterachtige gevangen. Twee uitgeleend en doodgebeten door de hond en 2 ontsnapt doordat de wind de omheining had platgelegd, niet meer terug gezien... De laatste 2 hadden wel een hok, wat ze echter nog niet gewoon waren. De volgende gaan we van jongsaf leren binnen te gaan. Er komen dus zeker nieuwe, want ze hebben goed werk geleverd, veel slakken gegeten!

Maar terug naar leuker nieuws, de meeste plantjes zitten dus in de grond. We hebben al heel wat radijsjes kunnen oogsten. In het combinatiebed. Zonder al te veel water te moeten geven. Mulchen en voldoende organisch materiaal in de grond hebben duidelijk geholpen! Ook peultjes hangen klaar om geoogst te worden, gesteund door de sla die wat doorschiet, maar dan meteen dienst doet als steun voor de klimmende erwten en veel aantrek heeft van de bijtjes op het veld. De natuur is toch fantastisch he!



De eerste oogst is binnen, geniet mee van de pracht van de natuur!



De zachte temperaturen hebben ervoor gezorgd dat we dit jaar voor het eerst mooie bessen kunnen oogsten. De struiken die een 2tal jaar geleden aangeplant zijn, brengen ons dit jaar veel lekkers! Rode, witte, zwarte en blauwe bessen. Honingbes. Josta. Stekelbes. Framboos. Genieten! Binnenkort komen daar nog de Japanse wijnbes, bramen, olijfwilg en duindoorns bij. Heerlijk!



De hoge temperaturen en dan vooral droogte van de voorbije maanden hebben echter ook hun nadelen. Nieuwe koolplantjes en jonge wortelkiempjes zijn verdroogd. Het is wachten op wat regen, maar dat lijkt nog even te zullen duren. Extra mulchen dan maar, want wat stro zorgt al voor voldoende schaduw voor een babywortelplantje om niet te verdrogen!



VOEDSELBOSSAFARI

De pracht van de nacht

Eind mei organiseerden we op het veld een voedselbossafari. Een ontdekkingsreis om te zien wie er allemaal rondkruipt, -loopt en -vliegt. Met de hulp van enkele gepassioneerde Natuurpunters werden de nodige vallen opgezet om de nachtbrakers te lokken. Ook feromoonvallen werden vakkundig opgehangen. Het werd een avond/nacht vol verwondering. De pracht van de natuur deed de uren vlot voorbijgaan. De beelden spreken dan ook voor zich. Er werden 73 verschillende soorten geïdentificeerd, waaronder enkele zeldzame! Hieronder een selectie, de volledige waarneming kan je terugvinden op waarneming.be op 't hofse veld.



De uren vlogen voorbij en voor ik het wist was het 1h30. Alles werd afgebroken en we konden in de auto kruipen, die ik had omgetoverd tot slaapplek. Na een korte nacht ging ik verder met Jean-Pierre Bonnel, de natuurfotograaf die ook 's nachts al enkele foto's had getrokken. De vermoeidheid sloeg echter al snel toe, waardoor we na enkele uurtjes huiswaarts keerden. Veel observeren zat er niet meer in. Een safari is zeker voor herhaling vatbaar, want het is fantastisch te ontdekken wat er leeft op een plek als het veld. Maar dan doen we het wel meer gespreid. Eind juli plannen we zeker opnieuw vallen te zetten voor nachtvlinders. De wereld van bijen boeit me ook enorm, dus die komen zeker ook aan bod. Als je er bij wil zijn, hou dan zeker de kalender in het oog op de site. www.hofseveld.be



AGENDA

Wat valt er te beleven

- **Zondag 22 juni** - Meewerkdag op het veld. We steken samen de handen uit de mouwen. Inschrijven via de website, www.hofseveld.be

Met de vakantie voor de deur staat er nog niet veel op de agenda. De komende weken wordt er nog hard gewerkt op het veld. Daarna gaan we even de batterijen opladen en komen we vol goede moed en nieuwe plannen terug. Er komen al zeker restaurantavonden in zaaltje gelmelen, uiteraard met lekkers van 't Hofse veld. En ook de plannen voor een oogstfeest zullen de komende weken meer vorm krijgen. Hou ons dus zeker in de gaten, zodat je niets mist!

TUINTIPS

Mulch, Mulch, Mulch!

Het weer in de lage landen is elk jaar onvoorspelbaar. Vorig jaar was extreem nat, dit jaar stevenen we af op droogte, en deze week ook nog eens hitte... Hoe ga je daar mee om? Eén woord, je raadt het al, mulchen. Voor wie het in Keulen hoort donderen (onweer op komst? tadadoom). Mulchen wil simpelweg zeggen, bedek je bodem met organisch materiaal. Liefst gemengd. Al dan niet vers. Opletten met een dik pak grasmaaisel, dat kan verstikken. Houtsnippers doe je best vooral onder bessenstruiken, maar kan ook tussen de groenten, vooral als ze al wat groter zijn. Die bedekking heeft veel doelen. Bij hevige regen zorgt het dat de grond niet wegspoelt of verdicht. Bij droogte houdt het de bodem vochtig. Bij hitte of koude zorgt het voor een isolerende laagje. Voor kleine kiemplantjes zorgt het zelfs voor de nodige schaduw. Het verteert langzaam en het krioelt er van het bodemleven. De bodem wordt luchtiger en extra voeding komt vrij voor de plantjes. Alsof dat nog niet genoeg is, last but not least, onderdrukt het onkruidgroei, dus minder wieden. Win-Win-Win...



Zin in nog?

Ben je nog niet uitgezaaid of uitgeplant en heb je nog wat plekjes vrij? Niet getreurd, je kan nog heel wat zaaien en planten.

- Kolen kan je nog steeds planten en zelfs zaaien als je wil. Let wel op met soorten als paksoi, chinese kool, enz. Die durven snel door te schieten in de hitte, dus wacht even af wanneer ze wat koeler, vochtiger weer geven. Ze kiemen en groeien toch snel, dus geen haast, je kan ze zelfs in september nog zaaien :)
- Bonen, die hebben het niet graag koud als het op kiemen aankomt, dus ideaal. Maak de grond voldoende nat waar je ze zaait. Stop ze licht onder, geef nog wat water en bedek met een dun laagje, liefst groene, mulch zodat het niet uitdroogt. Op de foto hiernaast zie je het bed met staakbonen. In het midden komt zoete aardappel, die wordt fors gemulcht. Struikbonen kan je makkelijk combineren met paprika. Ze staan dan wat in de schaduw waardoor de peulen lekker sappig blijven. Ook staakbonen kan je combineren aan de voet van een maisstengel, zonnebloem of yacon.
- Wortel- en knolgewassen, en daarbij ook al de eerste rammenas en koolrapen, kan je ook nog volop zaaien, wel opletten met radijsjes, die schieten makkelijk door. Ook de jonge kiempjes hebben extra aandacht nodig. Maar met een dun laagje mulch kom je al een heel eind.
- Ook de laatste planten van vruchtgewassen (tomaten, pompoenen, courgettes, enz) kunnen nog de grond in.
- Bladgewassen (alle soorten sla) kan ook, maar wacht toch beter wat vochtiger, minder warm weer af.



Fruit



Heb je bessen of fruitboompjes in je tuin, dan kan je daar ook mee aan de slag.

- Zwarte bessen - die kan je al plukkend snoeien. Als je voldoende nieuwe scheuten hebt, kan je de afgedragen takken vervangen door de nieuwe.
- Honingbes - die zijn ondertussen allemaal geoogst als het goed is, dus kan je de struik wat uitdunnen.
- Laagstam of leivorm fruitboompjes kan je aanpakken met de eerste zomersnoei. Als je compacte laagstammen wil, is nu het ideale moment om vruchthout te vormen. Bloemknoppen voor volgend jaar, en dus mogelijk vruchten, worden momenteel gevormd. Het insnoeien op de juiste manier, stimuleert de vorming van vruchthout. Hulp nodig? Contacteer ons of volg een workshop op het veld!

KEUKENTIPS

In deze rubriek maak ik soms dankbaar gebruik van de inspiratie van onze bestuursleden. Julie tovert telkens weer wat lekkers op tafel met wat er voorhanden is. Haar recepten vind je op www.undra.be. Ook Kris zorgt voor de nodige inspiratie. Ik kijk alvast uit naar de restaurantavonden in zijn zaaltje!

Bewaar de lente

Het oogstseizoen is langzaam op gang aan het komen. Maar je hebt ondertussen misschien wel genoeg van al die radijsen. Ze zijn ook snel oogstbaar en misschien wat veel tegelijk. Hieronder een heerlijk recept van een vriendin om ze (lang) te bewaren en als garnering later te gebruiken.

Radijsjes inmaken

900 gr radijsjes
400 ml witte (wijn)azijn
250ml water
1 eetlepel zout
500 gr suiker
3 steranijs
½ kaneelstokje
1 theelepel korianderzaad
1 eetlepel mosterzaad
1 laurierblad



Snijd grote radijsjes in de lengte doormidden of in dunne schijfjes. Breng alle andere ingrediënten aan de kook. Vul gesteriliseerde jampotten met de radijsjes, duw ze goed aan en vul af met de kruiden en het kookvocht. Sluit de potten af en bewaar ze op een koele en donkere plaats. (in het licht zullen de radijsjes verkleuren) Laat de radijsjes minimaal 1 week rusten maar eigenlijk langer. Deze radijsjes zijn 12 maanden houdbaar.



Dat bewaren loont, heb ik deze week zelf nog maar eens mogen ondervinden. Ik ging vorig week zaterdag naar de markt in Aalst en liet me inspireren aan de kruidenkraam voor de menu van de week die ging komen. Zo kocht ik een zakje Tandoori Massala, hierbij maakte ik gewokte peultjes en koolbladen, gekarameliseerd in Aubergine chutney van vorig jaar. En een zakje arrabbiata kruiden die ik bij een van de laatste flessen tomatenpassata deed. Genieten van de oogst van dit en vorig jaar! Ik verheug me alvast op de zomer!

DANK

In the picture uit dank:



Bo-Vera-August



Voedselbossen & tuinen

Undra



Kris Van de Mieroop
Zaaltje Gelmenen