



## Verzorgen van je moestuin in juni

Behalve zaaien, uitplanten en oogsten, zijn er nog genoeg andere klusjes die je in juni kunt doen. Ik noem er een paar. Zo hoef je je zeker niet te vervelen deze maand.

### Bemesten

Behalve zorgen voor een goede grond door genoeg compost te gebruiken is bemesten ook belangrijk. Als ik mijn kolen uitplant geef ik ze meteen wat voeding mee. Ik zorg dat ik mijn tomaten, komkommer en paprika genoeg voeding geef om mooie vruchten te kunnen dragen.

### Dieven

In juni zijn de tomaten lekker druk met het maken van zijtakjes. Tenminste als je stamtomaten hebt. Deze dieven (die in de oksels van de plant ontstaan) moet je weghalen als je een beetje een leuke oogst van je tomatenplanten wil.

### Uitdunnen

Sommige gewassen zaai je niet meteen op de juiste afstand, maar dun je later uit. Een ander woord voor: het teveel aan zaailingen eruit trekken. Dat is veel makkelijker dan meteen de juiste afstand aanhouden. Dit kan bijvoorbeeld bij zomerworteltjes, sla, snijbiet en rode biet.

### Op ongedierte checken

Juni is de maand dat er allerlei ongenodigde gasten je moestuin insluipen en vliegen. Denk aan de koolwittevlieg, de koolwitjes die eitjes leggen, de zwarte bonenluis. Het beste wat je kunt doen is natuurlijk insectengaas spannen, Ik probeer het vooral een beetje onder controle te houden. Zolang het geen echte plaag wordt en mijn oogst niet verdwijnt, vind ik het best. Ik check regelmatig mijn groenten op eitjes en beestjes. Ze zitten vaak aan de onderkant van het blad, dus vergeet dat niet te controleren.

### Hoe los ik het op?

**Koolwittevlieg:** Er regelmatig vanaf spuiten met water en bij de oogst gewoon goed wassen. Meer is er niet echt tegen te doen.

**Zwarte bonenluis:** Wat ik de laatste jaren toepas is het inzetten van de natuurlijk vijand: het lieveheersbeestje. Elk lieveheersbeestje dat ik zie, zet ik op de tuinbonen. Je kunt ook larven bestellen. Meestal komen ze overigens vanzelf op je luizen af. Als het echt te erg wordt, dan kun je de luizen eraf spuiten of spoelen met water. Wat je ook kunt doen is de top van de plant eraf breken (als ie groot genoeg is om nog wel een goede oogst te geven).

**Rups van koolwitje:** het aangetaste blad met eitjes verwijderen en ergens anders neerleggen zodat ze wel wat te eten hebben. Wat je ook kunt doen als er al rupsen zijn uitgekomen: 1 kool opofferen en daar constant alle rupsen naartoe verhuizen. Ikzelf vernietig niet alle eitjes, want zonder rups geen vlinders! Een tip: Zet Oost-Indische kers naast je kolen. Het koolwitje legt er graag haar eitjes op, waardoor vraat aan je kolen uitblijft.

In de moestuin gebruik je specifieke planten, bloemen en kruiden om ongedierte zoals bladluizen en witte vlieg op natuurlijke wijze te weren. Ze werken door plaagdieren af te schrikken met hun geur, door insecten weg te lokken, of door natuurlijke vijanden (zoals lieveheersbeestjes) aan te trekken.

Enkele van de meest effectieve planten voor de moestuin zijn:

- Afrikaantjes (Tagetes): Beschermen tomaten en kolen tegen witte vlieg en aaltjes. Ze scheiden stoffen af die schadelijke bodeminsecten afweren.
- Oost-Indische kers: De ultieme 'vangplant'. Luizen en rupsen zijn er dol op; ze laten je groenten hierdoor sneller met rust. Plant ze gerust in de buurt van wortels en tomaten.
- Goudsbloem (Calendula): Vormt een beschermend schild tegen schadelijke insecten zoals de zwarte bonenluis en de coloradokever. Trekt tevens nuttige insecten aan.
- Boekweit: Lukt zweefvliegen, waarvan de larven grote hoeveelheden bladluizen opeten

Sterk geurende kruiden en bloemen

Insecten hebben een hekel aan bepaalde sterke geuren. Wissel je groenten af met de volgende planten om plaagdieren te desoriënteren: [1]

- Basilicum: Houdt vliegen en de witte vlieg (dol op tomaten) op afstand.
- Lavendel: Voorkomt de komst van bladluizen en mieren.
- Kervel en munt: Werken uitstekend tegen mieren en luizen

**HET SEIZOEN IS AL REDELIJK OP WEG EN DE EERSTE OOGSTEN KOMEN AL VAN DE MOESTUIN, DUS HIER ALVAST EEN RECEPT OM UW PRODUCT IN TE MAKEN.**



## Ingredienten

- 1 kilo blauwe bessen
- 200 cc natuurazijn
- 200 gram honing
- 350 gram suiker
- 30 rozemarijnnaaldjes

## Details

Bron: [Christine Ferber](#)

Vorbereiding: **15** minuten

Kooktijd: **40** minuten

Totale tijd: **55** minuten

Soort keuken: **Mengelmoes**

Misschien een beetje vreemd, en toch lekker

Ik eet zelf vooral jam in de kwark: elke ochtend een bakje kwark met 2 koffielepels lekkere zelfgemaakte jam erin. Ik eet dus zelden jam op brood, en als ik dat wel doe, dan vind ik jam het allerlekkerst op een witte boterham, wit broodje, briochebroodje of croissantje (vandaar dat ik het dus maar bij magere kwark houd, dat scheelt nogal wat calorieën).

En dat is dus het grote verschil met deze jam; doordat er in dit recept geen citroensap wordt gebruikt maar azijn (en meer dan genoeg suiker als tegenhanger hoor, het is echt wel een zoete jam), krijgt de jam een ander smaakje mee. Het heeft bijna iets hartigs, dat zal vast met het zuurtje te maken hebben (want citroensap is fruitig zuur en azijn is groenteachtig zuur – ik moet

toch altijd aan augurken en courgettes, atjar en piccalilly, etc. denken ). Van de rozemarijn erin proef je slechts een vleugje, maar genoeg om dat hartige idee te versterken; de rozemarijn met de honing samen geven net een beetje bijzondere kruidigheid die bij de azijn passen.

Het is dus een zoete jam met een ander zuurtje dan het fruitige citroenzuurtje. En juist dat blijkt wel een soort van gouden vondst te zijn. Want juist deze jam

vind ik het lekkerst op een geroosterde bruine boterham, en op een hard volkoren broodje, en op een meerzadencracker.

Grappig hè, ik had daar zelf nog niet eerder zo over nagedacht. Als ik nou maar één blauwe bessenjam zou mogen maken? Dan koos ik toch voor de jam met frisse citroenzuren, ook omdat ik nu eenmaal ook van kwark als ontbijt houd. Maar als ik genoeg blauwe bessen zou hebben voor nog wat meer potjes jam, dan is deze wel echt een heel leuke voor erbij!! Ik heb het nog niet geprobeerd maar moet ook telkens aan zachte geitenkaas denken, daar zou deze jam, denk ik, ook heel erg lekker bij smaken, of een andere zachte kaas met uitgesproken smaak in een kaasplankje. Of een hard volkoren broodje met roomkaas en deze jam en wat rucola of zo. Genoeg om mee te experimenteren!

Oh ja, tot slot nog even: het is ook nog eens een heel gemakkelijke jam om te maken: geen gedoe met 2 dagen (al vind ik dat zelf juist altijd wel heel fijne recepten hoor) en de azijn met suiker zorgen voor een prima gelering. Het is een kwestie van koken en ingrediënten toevoegen en het hoeft niet lang te koken, een echte jam die niet kan mislukken, ook voor beginners, en toch heel bijzonder en eens wat anders dan wat je in de supermarkt kunt kopen.



## Instructies

Stap 1:

Zet alvast een schoteltje in de vriezer om later de dikte van de jam te controleren. Was de blauwe bessen en dep ze droog, verwijder eventuele steeltjes. Zet apart. Hak de rozemarijnnaaldjes zo fijn mogelijk en zet apart. Meet de azijn af en weeg de honing af, doe beide in een pan en zet op het vuur. Breng de azijn met honing al roerend aan de kook en laat op halfhoog vuur tot ongeveer de helft inkoken (hier duurde dat ongeveer 15-20 minuten). Voeg vervolgens de blauwe bessen, suiker en fijn gesneden/gehakte rozemarijnnaaldjes toe. Roer goed en breng aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur koken, blijf regelmatig roeren.

Stap 2: Inmaken

Steriliseer op het laatste moment de potten en deksels zoals je dat gewend ben (ik maak ze schoon met kokend water en soda, spoel ze na met kokend water en laat dat hete water in de potjes en deksels staan tot ik kan gaan vullen).

Controleer, wanneer de gelei/jam wat donkerder, dikker, lobbiger en glanzender wordt, de dikte van de jam door een theelepeltje op het ijskoude schoteltje in de vriezer te doen en dat weer terug in de vriezer te zetten, je kunt dan enkele minuten later zien en proeven of de jam goed/dik is. Giet vervolgens het kokendhete water uit de potjes en deksels en vul ze met de nog kokendhete jam. Sluit de potjes en laat ze ondersteboven afkoelen. Zo doe ik het al 35 jaar en heb er nog nooit problemen mee gehad. Maar er wordt de laatste jaren wel eens gesteld dat de jam het deksel kan aantasten. Ik heb het geprobeerd zoals het door die mensen wordt geadviseerd - niet ondersteboven zetten met rechtop laten afkoelen, maar dan blijken bij mij toch niet alle potjes helemaal goed vacuüm te zijn. En aangetaste deksels heb ik nooit gehad (mits die uiteraard niet beschadigd waren). Hoe dan ook; doe wat je wilt of denkt dat het beste is. Controleer na het afkoelen sowieso altijd nog even of ze vacuüm zijn. Potjes die niet vacuüm zijn en geopende potjes bewaar je in de koelkast en maak je binnen enkele weken op. Vacuüm potjes zijn ruim een jaar houdbaar.