



7 De (moes)tuin: groenten en kleinfruit

In de tuincultuur worden diverse gewassen, vooral groenten geteeld. (Ook sierteelt, fruitteelt, boomteelt en paddenstoelenteelt worden er onder gerekend.)

Akkerbouw of veldcultuur werkt in de open grond, grootschalige en veel machinaal (en in monocultuur). Veel geteelde gewassen zijn granen, maïs, vlas, bieten en aardappelen. Steeds meer tuingewassen worden ook grootschalig en machinaal in akkerbouw verwerkt: prei, wortelen, bonen...

Vruchten die we eten zijn meestal voedselvoorradjes die planten aanmaken om te overleven of hun zaden een overlevingspakket mee te geven: wortelen, bieten, rapen, aardappelen, appels, tomaten, noten...




Een vleeseter  verbruikt ongeveer 8 x meer landbouwareaal als een veggie . Groen voedsel dat volstaat voor 5 personen, is via de omzetting in vlees maar voldoende voor 1 persoon.


Vegetariërs zouden een beter uithoudingsvermogen hebben. Taaie rakkers.

Moes  is volgens oude boeken Fynggekookte 'groente- of vruchtenbrij'.

De oorspronkelijk algemene betekenis als 'eten', kromp tot 'fijngehakt of fijngekookt voedsel, in het bijzonder van planten of meel bereid' en later tot de niet-bereide planten. Dit is nog herkenbaar in samenstellingen als moestuin en warmoes ('groene groente', samenstelling van warm en moes).



Tuin ( Engels: town) of 'gaarde' (Engels: yard) is een omheinde ruimte voor aanplantingen. Oorspronkelijk sloeg het enkel op de houten omheining (en was als 'lat' of roede, ook een deel van een dorsvlegel). Nu bedoelt men er de gewassen mee.

Hakvruchten  zijn aanvankelijk traag groeiende gewassen die daardoor vooral in een vroeg stadium concurrentie krijgen van onkruid: aardappelen, bieten, wortelen, koolraap, uien, bonen.... De intensieve onkruidbestrijding gebeurde met schoffel en hak. Door het vele hakken kregen ze hun overkoepelende naam.

Figuur 65
Hakvruchten

*♪ Waar een wil is, is een weg.
Waar geen wil is, is altijd wel een omweg.
Waar onwil is, is altijd wel een uitweg.*

Planten slaan voor een nieuw seizoen en/of nakomelingen vooral veel energie op in zaden, knollen en wortels. We kunnen groenten en tuinvruchten indelen volgens het plantendeel dat we eten. Geen idee of dat zin heeft... Het verandert soms ook. Jonge scheuten en bladeren zijn vaak eetbaar, maar de oudere niet. ≡



Knollen zijn vlezige stengel- of worteldelen. Bollen zijn ondergrondse bladeren. Een wortelstok is een horizontaal uitlopende stengel die nieuwe planten kan vormen.

1. Wortel: peen, pastinaak, schorseneer, mierikswortel
 2. Wortelstok: gember (lisdodde,..)
 3. Wortelknol: radijs, rode biet, knolselder; crosne, aardappel en-peer, raapkool en koolraap
 4. Bolgewassen: knoflook, bieslook, ui, bulbil (broedbol)
 5. Stengelknol: rammenas
 6. Stengel: asperge spruit- en kiemgroenten
 7. Bladsteel: rabarber, selder, radijs, warmoes, raapsteel
 8. Blad: kropsla, veldsla, snijbiet, spinazie, prei ook
Koolsoorten: bloemkool, spruiten, paksoi, spitskool, boerenkool
 9. Bloem: artisjok, bloemkool, Oost-Indische kers, madeliefje,...
 10. Zaden: granen, suikermaïs, lijnzaad, pompoen- en meloenpitten (netel, klaproos, weegbree...)
Peulvruchten: sperziebonen, tuinbonen, snijbonen, erwten, linzen
 11. Vruchten: courgette, komkommer, tomaat, paprika, pompoen
- Dahlia is een topper. Alles er aan is eetbaar.
Zonnebloem eigenlijk ook. (Maar de stengel is best héél jong dan, als 'spruit'.)

♫ Ik ben 1m 65, wat behoorlijk normaal is voor mijn lengte... Woody Allen

Veel gewasvariëteiten zijn in de loop der tijden verdwenen om diverse redenen.

- ☼ Sociale invloed: mensen wilden niet (meer) geassocieerd worden met arme luiskost of boereneten,
- ☼ economisch: een teelt werd te arbeidsintensief en/of te duur
- ☼ technisch: sommige gewassen kunnen machinaal gezaaid of geoogst worden, andere niet.
- ☼ Selectie of evolutie: telers prefereren soorten die bestand zijn tegen virussen, ziekten, plagen, waardoor niet resistente variëteiten verloren gaan.

Alle groenten bestaan in diverse variëteiten, vroege en late, glad of gekruld, groen(, wit) en soms ook rood. (Niet enkel voor paprika, ook voor wortelen, kool, sla, broccoli, boontje...)

Ook **kleinfruit** (📖 rode bessen, braambessen, frambozen, jostabessen (zwarte x kruisbes), zwarte bessen, aardbeien, frambozen, kiwi, druiven, blauwbes, bosbes, veenbes, krentenboompje, berendruif, gele kornoelje, sleedoorn, kruisbessen, bramen,...) kan in de moestuin. Zelfs fuchsiabessen zijn eetbaar.

Vogels lusten ook bessen. En de rode kleur zien ze van ver. Je kan een overkapping met (aardbeien)netten maken. Zorg ervoor dat die overal goed dicht is, anders werkt de kap als een vogelval. Soms gaan ze er zelfs op zitten om door het net aan de vruchten te pikken.

Pitfruit (📖 appel en peer, kweeperen, mispels, meidoorn, krentenboompje) en steenfruit (📖 bv. pruim en kers, abrikoos, nectarine) kan op laag- of halfstam in een grote tuin ook een plaatsje krijgen.

(Fruit)bomen planten en snoeien vind je 🐿 onder <Planten kweken>.)

Beginnen met een tuin(tje)

Een tuin vraagt veel werk. En wat moet je met 20 kilo radijzen? Doe het rustig aan.

Ga niet meteen 200 m² ploegen, spitten of frezen, om na een half jaar vast te stellen dat je het werk niet de baas kan. Of dat je veel te veel groenten hebt. Begin klein, met een stukje van 3 x 3 of 3 x 4 meter. Als het meevalt kan je jaarlijks wat uitbreiden met voedsel dat je veel gebruikt. Ondertussen weet je al een beetje waar je aan begonnen bent, en heb je wat ervaring met onkruiden, plaaginsecten ed.

🐿 Zie ook Zelfvoorzien op m²

🎵 *Ieder mens heeft recht op mijn mening.*