



## Ingemaakt en ingelegd

Aardbeien-Rabarberjam:

Dit recept heb ik gekregen van onze mede tuinder Guus.

Ingrediënten voor 6 potten:

500 gr. Aardbeien

500 gr rabarber

1 kg geleisuiker

4 el rum

- Was de aardbeien, laat ze uitlekken en haal de kroontjes eraf. Druk ze dan fijn, maar pureer ze niet volledig.
- Was de rabarber en droog hem af, verwijder de buitenste draden en snijd de stengels in stukken van een centimeter lang.
- Meng de aardbeien, rabarber en geleisuiker door elkaar en laat dit een uur trekken.
- Breng de massa al roerend aan de kook, laat ze twee tot vier minuten ( zie aanwijzingen op het pak geleisuiker) bruisend koken en doe dan een geleitest.
- Roer de rum erdoor, giet de jam in voorbereide schone potjes en sluit ze direct af.
- Tip: De verschillende soorten fruit kunnen naar smaak ook in een andere verhouding met elkaar worden gecombineerd.

Aardbeienazijn

Ingrediënten voor 2 flesjes

½ l sherryazijn

100 g kleine aardbeien

- Was de aardbeien, laat ze uitlekken en haal de kroontjes eraf.
- Doe de aardbeien samen met de azijn in een pot en laat dit ongeveer twee weken op een lichte plaats doortrekken.
- Giet de azijn af. Doe hem in een fles en bewaar hem koel en donker.
- Verbruik de aardbeienazijn zo snel mogelijk.

Tip:

aardbeienazijn past vooral heel goed bij lichte zomerse salades.

## Werkkalender

Aardbeien het hele jaar door:

<p>Januari en februari</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vorstgevoelige soorten beschermen door afdekking met vliesdoek of dennentakken.</li></ul> <p>Maart</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zieke en oude bladeren en uitlopers zorgvuldig wegnippen. Tussen de rijen de bovengrond losmaken en onkruid verwijderen.</li><li>• Potplanten met een grote kluit kunnen nu nog worden geplant.</li></ul> <p>April</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aanleggen van dijkjes voor de dijkcultuur</li><li>• Overtollige ranken afknippen, grond losmaken en onkruid verwijderen.</li><li>• Verdroogde geknakte bloemknopjes, die aantasting met aardbeienbloesemsteker vertonen verwijderen.</li><li>• Laatst mogelijke planttijd voor gekoelde planten voor een oogst in hetzelfde jaar.</li></ul> <p>Mei</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Na de hoofdbloei wordt er stro onder de planten gelegd.</li><li>• Zorg voor schone rijen en niet te dichte begroeiing, zodat vooral bij vochtig weer het gevaar van Botrytis wordt verkleind.</li></ul> <p>Juni</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het liefst s'morgens oogsten bij droog weer</li><li>• loof na de oogst afknippen.</li><li>• Na het tweede of derde jaar het hele perk rooien.</li><li>• Grond voorbereiden voor nieuwe planten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Planttijd voor gekoelde planten</li></ul> <p>Juli</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Op zijn laatst tot 20 juli het loof afmaaïen, dan mesten en water geven.</li><li>• Jonge plantjes van de plant halen om zelf te vermeerderen.</li><li>• Begin van de planttijd. Hoe vroeger de planten worden gezet, des te te groter is de oogst het volgende jaar.</li></ul> <p>Augustus</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planttijd. Het planten moet zo vroeg mogelijk in Augustus worden gedaan.</li><li>• Maaïen van de aardbeienweide.</li></ul> <p>September</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laatste kans om nog potplanten te planten.</li><li>• Oogsttijd voor remonterende soorten, als de eerste bloesems werden verwijderd.</li></ul> <p>Oktober</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bodemverbetering met verse stalmest moet al in de herfst worden uitgevoerd.</li></ul> <p>November</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwijderen van het stro</li></ul> <p>December</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gevoelige soorten op winderige plaatsen beschermen door afdekking met vliesdoek of dennentakken.</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

