

POMOSPOST

**Plant eens
een amandel**

Slowfood

Vergeeten groenten:

Aardperen

Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

Redactie Pomospost

Jan Veel: *Eindredacteur / Pomologische onderwerpen.*
Gerrit J. Pollard: *Creatief Culinaire, Buitengeluiden.*
Harm Moek: *Bestuurszaken, coördinatie activiteiten.*
Lars van Hemmen: *Vormgeving, fotografie & advertenties.*
(www.larsvanhemmen.nl)

Contact Pomospost

Molenweg 122, 9365 PH Niebert
E-mail: janveel@hotmail.com,
tel.: 0594 - 549173
Website: www.npv-pomospost.nl

Aanleverdata kopij:
herfst: 26-7-2011, winter: 18-10-2011

Lidmaatschap

U ontvangt de Pomospost bij het lidmaatschap van de NPV en dit kan op elk moment ingaan. Het lidmaatschap bedraagt € 30,- per jaar. Beëindiging van het lidmaatschap dient voor 1 december per e-mail of per brief te worden ingediend bij de ledenadministratie.

Ledenadministratie: N. Hovinga
e-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl

Contributie en betalingen

ING-Postbank: 254692 t.n.v.
NPV te Assen
Rabobank: 38.28.84.442 t.n.v.
NPV te Assen

NPV bestuur

Voorzitter: Charley Erkens
E-mail: charleyerkens@planet.nl
Tel.: 0317 - 350634
Secretaris: Nico Hovinga
E-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl
Tel.: 0513 - 646865

Penningmeester: Harm Moek
E-mail: ha.moek@planet.nl
Tel.: 0512 - 302627

Leden: Jan Schreurs, Lex Kleijn, Roelf Koning, Gerard Brouwer en Heim Nagelhout.

Algemeen Secretariaat NPV
Postbus 353, 9400 AJ Assen
E-mail: info@npv-pomospost.nl
Tel.: 0513 - 646865



De Pomospost is gedrukt op FSC papier en verstuurd in biologisch afbreekbaar plastic.

Drukkerij Banda Heerenveen

Telefoon: 0513 - 630 630
www.banda.nl

INHOUD



NPV'er Ria Olijslager en Carlo Petrini, de oprichter van Slowfood



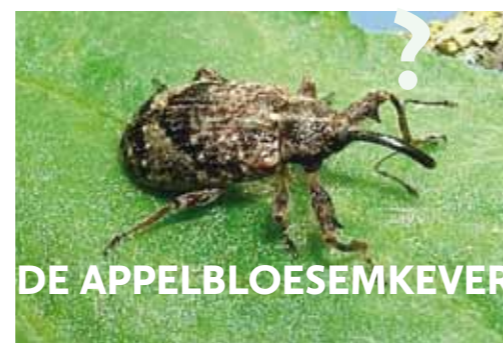
De collectie historische fruitrassen van de borg Verhildersum is overgebracht naar de boerderij Pabema te Zuidhorn.



De aardpeer behoort tot ons biologisch erfgoed, De moeite waard eens in een gerecht op te nemen.



Weinig bekend is dat in ons klimaat ook de eetbare amandel aangeplant kan worden en vrucht kan dragen.



Een schadelijk insect dat bloesemknoppen vernietigt en bladeren kaal vreet.

INHOUD

4 NPV Nieuws

Onder andere de reacties op de vernieuwde Pomospost, de aankondiging voor de ledendag 8 oktober a.s. rondom het thema Fruit in de Fruithof te Frederiksoord en de opgetreden vorstschade.

7 Pomologie

Collectie historische fruitrassen van Verhildersum naar boerderij Pabema bij Zuidhorn
Kleine Engelse pruimen voor appeltaarten.
Onderstammen voor perzik, nectarine, abrikoos en amandel
Plant eens een amandel

14 Buitengeluiden: Slowfood

Een karakterisering van het werk van de beweging Slowfood en een impressie van de manifestatie Salone del Gusto van Slowfood te Milaan.

18 Creatief Culinair

Crème de Cassis. Twee belegde broodjes, eentje met dadels en kaas, de ander met kip en cranberry.
Aardperen als vergeten groente.
Rabarbertaart. De Kreeftpeer als stoofpeer.

26 Ziekten en plagen:

De appelbloesemkever

De larve van deze kever heeft dit voorjaar erg veel schade aangericht vooral aan de knoppen van appelbomen en in minder mate van perenbomen. In de zomer worden veel bladeren kaalgevretten.

30 Kijk op de boom

Een overzicht van periodes waarin we bomen van de verschillende fruitsoorten het beste kunnen snoeien. De winter is vaak niet de meest geschiktste tijd.

32 Boekenwurm

Besprekingen van een nieuw boek met verhalen uit de boomgaard, Van Hoenderik tot Heerepeer, de herdruk van het standaardboekje over de Teelt van Leifruit en de special over leifruit van het blad Tuinjournaal.

Heeft u een leuk artikel voor de Pomospost? Stuur uw artikel samen met beeldmateriaal (foto's bv 1024 pixels of hoger)* naar janveel@hotmail.com

* Grote bestanden (boven 5Mb) graag via www.wetransfer.com versturen.

NPV In de regio

Regiovertegenwoordigers (informatie over NPV-activiteiten)

Friesland:
Griet Bergsma, tel.: 0513 - 529357
E-mail: grietbergsma@hetnet.nl
Aafke Meinez, tel.: 0594 - 549387
E-mail: a.f.meinez@planet.nl

Groningen:
Jan Veel, e-mail: janveel@hotmail.com

Drenthe en kop van Overijssel:
Geert Bosma, tel.: 0561 - 441567
E-mail: garagebosma@yahoo.com

Oost-Nederland:
Jan-Henk Schutte, tel.: 06 - 12604993
E-mail: janhenkschutte@hotmail.com

Noord-Holland:
Annemiek Dorland, tel.: 0299 - 432125
E-mail: jandorland@wanadoo.nl

Regionale contactpersonen vragen over oude fruitrassen

Friesland, Groningen, Drenthe en Kop van Overijssel:
Geert Bosma, tel.: 0561 - 441567
e-mail: garagebosma@yahoo.com

Oost-Nederland:
Hennie Rossel, tel.: 0575 - 552828
e-mail: rossel@euronet.nl

Noord-Holland:
Annemiek Dorland
tel.: 0299 - 432125

Zuid-Holland en Utrecht:
Josje Regout, tel.: 0172 - 571918
e-mail: josje@oudefruitrassen.nl

Informatie enten, determinatie en oude fruitrassen:
Harm Moek, e-mail: ha.moek@planet.nl

Informatie over ziekten & plagen in bomen en fruit:
Jans Koops, tel.: 050 - 3095286
e-mail: info@fruihof-frederiksoord.nl

VAN DE VOORZITTER

Het afgelopen kwartaal was een kwartaal van goede tijden slechte tijden. Ter voorbereiding op de Algemene Leden Vergadering van 16 april hadden we als bestuur en binnen de voorbereidingsgroep afgesproken om de notitie Fris en Fruitig niet zomaar rond te sturen, maar aan de hand van een Power Point presentatie aan de leden in de ALV toe te lichten, waardoor we in die vergadering met elkaar een goede discussie zouden voeren. Dus eerder een start met discussie over de toekomst van de NPV en Fruithof, dan besluitvorming. Goede voornemens met een minder goede uitwerking. Per abuis is de 1^{er} concept-agenda geplaatst in de Pomospost. U hebt het kunnen lezen in de brief die begin april verstuurd is. Als bestuur hebben we, achteraf gezien, u onvoldoende laten weten wat onze gedachten waren achter de presentatie, we zullen hier lering uit trekken voor de toekomstige communicatie met de leden. Tot zover de 'slechte tijden'.

Gelukkig waren er ook 'goede tijden'. Op 16 april hebben we een goede ALV gehad met enthousiaste discussie. Volgens de leden die op de ALV waren, een positieve ALV waarin ideeën en de toekomst aan de orde waren en minder allerlei ongenoevens. Veel aanwezigen waren enthousiast over de notitie Fris en Fruitig en gaven aan dat dit een goede samenvatting is van de huidige situatie en ook goede plannen voor de toekomst. Bijgevoegd bij dit nummer vindt u de notitie en tevens de jaarrekening 2010 en begroting 2011 van de Fruithof die gepresenteerd zijn op de ALV. Deze notitie zal op 8 oktober op de ledendag (tevens extra ALV) besproken worden. Ter voorbereiding op de ALV willen we graag overleggen met groepen die actief zijn binnen de NPV en/of Fruithof over hoe zij de toekomst van de NPV/Fruithof zien. Wij zullen dit overleg houden op zaterdag 24 september in de Fruithof. Eind juli worden de uitnodigingen verstuurd.

Meer goed nieuws: op vrijdag 3 juni is de groep vrijwilligers van start gegaan die in de toekomst de nieuwe website van de Vereniging gaat beheeren. In het volgende nummer meer hierover. Mede namens de besturen wens ik u een goede zomer toe.

Charley Erkens
Voorzitter NPV

Het fruit van de fruithof 8 oktober 2011 Ledendag NPV + extra ledenvergadering

Zoals u mogelijk nog weet, heeft de NPV twee jaar geleden in Niebert zijn eerste ledendag gehouden. Gesteld werd dat het zo mogelijk het begin van een traditie zou worden om in jaren dat er geen Souvenirs van Eeuwen georganiseerd wordt een ledendag te organiseren. Dit jaar wordt de ledendag gehouden in de Fruithof in Frederiksoord met als thema het fruit van de fruithof. Op het moment dat ik dit schrijf zijn de vooruitzichten op appels en peren goed.

Naast fruit zullen er op die dag ook enkele praatjes over fruit en vruchtbomen zijn. Waarschijnlijk bestaat er ook de mogelijkheid om sap te laten maken. Over de wijze waarop wordt nog nagedacht. Hiervoor en voor de rest van het programma zie de volgende pomospost.

Noteer alvast 8 oktober 2011, Fruithof Frederiksoord.

Naast de ledendag wordt (waarschijnlijk aan het begin van) die dag een korte extra ledenvergadering gehouden om u bij te praten over verregaande samenwerking tussen de Stichting de Fruithof en de NPV. Dus nogmaals noteer 8 oktober en zie voor het programma de volgende Pomospost.

Tekst: Jan Schreurs

Vernieuwde Pomospost

De eerste nieuwe Pomospost is zowel goed als slecht ontvangen. De nieuwe koers bevat niet iedereen, zoals wij uit de reacties konden opmaken. Er zaten negatieve reacties bij maar ook hele positieve. Vooral de leesbaarheid van de nieuwe vormgeving is opgevallen. In het eerste nummer zaten echter de nodige fouten, zoals bijvoorbeeld de inhoudsopgave en een aantal spelingsfouten. De redactie werkt hard aan verbetering en wil van de Pomospost een mooi blad maken.

De keuze voor het papier is er een voor een duurzame toekomst.

Het is FSC papier met een FSC keurmerk bij een FSC gecertificeerde drukkerij. Door dit papier vloeit de inkt meer dan bij een gladde papier soort waardoor foto's iets onscherper ogen. Ook het plastic, waarin de Pomospost verstuurd wordt, is duurzaam en afbreekbaar in twee weken. De kosten van het drukwerk zijn lager dan de oude Pomospost waardoor de vereniging extra geld bespaart. Wij willen iedereen bedanken voor de reacties.

Marcel Tross in TV programma 'Man bijt hond'



Donderdag 28 april j.l. had het bekende televisieprogramma Man bijt Hond een item met de kop Pomoloog, dat gewijd was aan Marcel Tross. Marcel is boomkweker gespecialiseerd in oude fruitrassen, en lid van de onze vereniging (zie ook zijn advertentie). Hij werd in zijn boomgaard geportretteerd, waar hij met een loop de vruchtzetting van enkele appelbomen bekeek. Marcel vertelde over zijn levenslange passie voor oude appelrassen. Hij wees onder andere op de Peterselieappel, die hij uit zijn jeugd kende en die hij na 31 jaar terug gevonden. Marcel zei dat het door het warme voorjaar een goed fruitjaar belooft te worden. Al is de bloeitijd wel erg kort geweest.

De uitzending staat op www.uitzendinggemist.nl: <http://beta.uitzendinggemist.nl/afleveringen/1100596>



APPELRASSEN BIJ APPELALLERGIE

Naar schatting hebben in Nederland ongeveer 300.000 last van appelallergie. De meesten hebben een milde appelallergie en konden tot nu toe alleen appels van het ras Santana eten. Uit Europees onderzoek waaraan onder andere Wageningen UR

en het Universitair Medisch Centrum Groningen meewerkten blijkt dat zij ook veilig appels van het ras Elise kunnen eten. Zij hebben nu een extra keuze. Elise is bovendien langer te bewaren.

KNOBBELS OP DE STAM VAN APPELBOMEN

Sommige oude fruitbomen hebben een bijzonder knobbelige en bultige stam. Als het om enkele knobbels gaat, dan kunnen het overgroeide kankerplekken of beschadigingen zijn. Is de hele stam grillig en knobbelig, dan gaat het vaak om een zaailingappelboom.



ONDERSTAMMENSERIE BEÏNDIGD

Als laatste in de serie over onderstammen voor fruitsoorten in dit nummer een artikel over onderstammen voor perziken, abrikozen en amandelen. De artikelen over appel, peren en pruimen zijn verschenen in winter 2009 en naars 2008 en 2010.

Mogelijk vorstschade in Oost-Nederland

De aprilmaand was geweldig. Warm weer zorgde voor een goede bestuiving en dat belooft veel goeds voor de oogst dit jaar. Maar in de eerste week van mei zijn er enkele dagen flinke nachtvorsten in Oost-Nederland geweest. Bovendien was er een schrale wind. Volgens Fruitconsult (Fruiteelt nr. 19, 13 m3i 2011, jaargang 101) kan hier en daar flink wat vorstschade zijn geweest. De vorst was per regio verschillend.

De vorstschade is als volgt te zien. Bij bevroren appeltjes zakt het neusje in, worden de pitjes bruin, er kunnen bruine lijntjes van de schil naar het klokhuis lopen en de vruchtjes vallen bijna allemaal af. Ook zijn de vruchtjes vergroeid en

kunnen bruine ringen krijgen. Mochten de vruchten door groeien dan blijven ze klein.

Bevroren peertjes kunnen er aan de buitenkant nog goed uitzien, maar ze worden hol van binnen (snij er maar een paar door). Pruimpjes en kersen worden zwart.

U kunt dus kijken of er vorstschade is geweest.



Vorstschade bij peren



Welkom Nieuwe leden

Dhr. P. Anneveld, 't Harde
Dhr. J. van Arragon, Zutphen
Dhr. F. Ligthart, Nieuw Beerta
Mevr. M. Bloemers, Zeist
Mabo Boomkwekerijen, Randwijk
Dhr. K.D. Bos, Groningen
Mevr. L. van Mechelen, Boyl
Mevr. F. van de Bunt-Los, Sint Jansklooster
Mevr. M.E.Meyer-Janse, Zwolle
Mevr. E.F. Christenhuis, Westerlee
Stichting NME-HS, Hoogezand
Dhr. H. Heesen, Winterswijk
Dhr. J.W. van Nugteren, Dwingeloo

Dhr. L. van Hemmen, Sneek
Mevr. A.H. van der Roemer, Haule
Dhr. C.J.T.H. Hendriks, Wijster
Dhr. Mts. J. Tonckens-de Groot, Westervelde
Mevr. T.H. Tonckens-de Groot, Westervelde
Dhr. D.D. Hoogendijk, Willemstad
Dhr. G. van Welzen, Den Haag
Dhr. J.A. Hulshof, Heerenveen
Dhr. C. van der Zwaag, Elburg
Dhr. E. Koewiden, Wedde
Dhr. W.H. Kuiper, Haulerwijk

Serie over collecties van de leden in voorbereiding

Veel van onze leden hebben een boomgaard met oude fruitrassen. Een aantal leden heeft ook een collectie opgebouwd met bijzondere historische fruitrassen. De informatie over deze boomgaarden en collecties zal ook voor de andere leden van onze vereniging erg interessant zijn. We zijn van plan daarom in enkele afleveringen van ons blad een artikel aan één van deze boomgaarden wijden. Daartoe willen we een aantal boomgaarden bezoeken, de eigenaar interviewen en een paar mooie fo-to's maken. Omdat we geen zicht hebben op de boomgaarden van de meeste leden, vragen we bij deze of ie-mand die zijn boomgaard met een artikeltje in dit blad onder de aandacht wil brengen ons het te laten weten (mail janveel@hotmail.com).

Een stukje appel als beloning

Eén op de drie gezinnen in Nederland heeft een hond. Veel honden hebben last van overgewicht. Elke hondliefhebber weet dat hij het gewenste gedrag van de hond stimuleert door het dier te belonen, vaak gebeurt dat met een koekje. Maar dat draagt weer bij aan het overgewicht. Honden zijn ook gek op een schijfje appel. Ook als die van een overrijpe of zachte appel komt, die wij zelf niet meer lusten. Belonen met stukjes appel, zelfs van een melige appel, is een gezondere beloning omdat het bijdraagt aan het terugdringen van overgewicht bij honden.



Hoogstammen voorkomen inbraak

Bij huizen die in een gebied staan met veel hoge bomen wordt minder vaak ingebroken. Dat blijkt uit studie van onderzoekers van het Pacific Northwest Research Station (USA). Ze vermoeden dat dit komt doordat de wijk door de hoge bomen een verzorgdere uitstraling heeft, waardoor bewoners waakzamer zouden zijn. Het is wel essentieel dat het bladerdak boven de huizen uitsteekt. Als de boom kleiner is en de takken ontnemen de woning aan het zicht, wordt de kans op inbraak namelijk juist groter. Een paar hoogstammen bij het huis geeft meer veiligheid.

Vruchtboomkwekerij
G. Snel
eigen kwekerij sinds 1924

Het adres voor al uw vruchtbomen

breed assortiment
ook in zware bomen
oude rassen
kleinfruit, bessen enz.
persoonlijk advies



Huizerstraatweg 2 voor, Naarden
telefoon: 035-5253712 / 06-22315559

bezoek onze website: www.fruitbomenkwekerij.nl



Lubbert Dijk, Bagghelveld 2, 9312 VE Terheijl
kwekerij "de Bagghelhof"

- Historische hoogstamfruitbomen
- Levering onderstammen ism F.Kuiper BV
- Vermeerderen van fruitrassen
- Enten en oculeren op verzoek
- Levering van kleinfruit
- Flora inventarisatie
- Snoeiwerkzaamheden
- Advisering:
 - aanleg boomgaard
 - heg
 - grasland beheer
 - natuurontwikkeling
 - aanleg poelen
 - inrichting moestuinen
 - erf inrichting
 - landschappelijke beplanting
 - aanleg wijngaarden

Mobiel: 06-11518397

E-mail: lubbert@bagghelhof.nl

Website: www.bagghelhof.nl



Alternatieve Boomkwekerij



Boomkwekerij
Hendrik ten Elsen

Wij geven u persoonlijk een deskundig en uitgebreid advies over het ruime assortiment oude vruchtboomrassen.

U bent van harte welkom maar belt u eerst even.
Tevens voor advies en uitvoering
aanleg en onderhoud van boomgaarden.

tel.: 0545-293065 e-mail: boomkwekerijtenelsen@planet.nl
Kempersdijk 50A, 7161 RG NEEDE

Verkoop van onze produkten in Noord-Nederland
wordt verzorgd door kwekerij "de Bagghelhof".
Voor informatie: www.bagghelhof.nl

Bezoek ook onze website: www.tenelsen.nl

J. Bruin Midwoud
KLIMMATERIALEN

DRIEPOOTLADDERS
DIVERSE LENGTES LEVERBAAR

Buurt 21A, Midwoud
Postbus 19, 1679 ZG Midwoud
Telefoon: 0229 - 201 212



HOOGSTAMFRUITBOMEN

in West-Vlaanderen

met meer dan 100 rasbeschrijvingen

Boordevol informatie over hoogstamfruitbomen.

Inhoud o.a.: plannen voor het planten, soorten rassen, ziekten en plagen,
planttips, oogsten enz. 216 bladzijden fruitplezier.

Een e-mail met uw adres naar: info@npv-pomospost.nl is voldoende.

Slechts € 8,- incl. porto



De Wiltfang

Goed tuingereedschap per post

www.dewiltfang.nl

0346 - 218111 voor catalogus
Postbus 41, 3738 ZL Maartensdijk

POMOLOGIE

Collectie Knooprassen Verhildersum naar boerderij Pabema in Zuidhorn



Historische boerderij Pabema bij Zuidhorn (Groningen)

De museumboerderij Welgelegen, behorend bij de Borg Verhildersum te Leens (Groningen) kent een grote boomgaard met een 112 hoogstamfruitbomen van oude, meest 19e eeuwse fruitrassen. De bomen zijn in de begintijd van de NPV, begin jaren negentig, door Jan Woltema aangeleverd.

In 2007 is begonnen met de aanplant van een tweede grote boomgaard van 55 hoogstammen, die een collectie vormt van zeer oude z.g. Knooprassen, die Jan inmiddels opgespoord en verzameld had. Met Knooprassen worden zeer oude fruitrassen bedoeld, die al door Johann Hermann Knoop in 1758 in zijn Pomologia zijn beschreven. Daarmee zou bij Verhildersum een waardevolle deelcollectie van historische fruitrassen gerealiseerd worden.

Helaas heeft de nieuwe conservator van de borg de boomgaard besloten deze boomgaard te rooien met het argument dat er in de toekomst mogelijk te weinig vrijwilligers voor het onderhoud zouden kunnen zijn. Gelukkig heeft Jan Woltema, een nieuwe locatie kunnen vinden voor de collectie

bomen, die nog jong genoeg waren om te verplanten. Wim Pastoor de eigenaar van de historische boerderij Pabema bij Zuidhorn (Groningen) heeft een perceel beschikbaar gesteld en dit voorjaar zijn de bomen overgeplant.

De boerderij Pabema

De boerderij Pabema, gelegen aan de Zuiderweg 12 in Zuidhorn, is een typisch Groninger boerderij van het kop-hals-romp type. De gebouwen zijn ingeschreven als Rijksmonument (nr. 18240).

Pabema is al vanaf de 17e eeuw een toonaangevende boerderij. De oppervlakte van ruim 57 ha. was ver boven het gemiddelde van de streek. Het verval dat in de tweede helft van de 20e eeuw was ingetreden is met de recente restauratie in opdracht van de het echtpaar Pastoor gekeerd. Het erf en de gebouwen bieden opnieuw het imposante beeld van een vooraanstaande Groninger heemstede.

De huidige boerderij is vermoedelijk rond 1800 gebouwd. Dit is af te leiden uit het metselwerk, de verhoudingen en de bouwwijze.

Concrete dateringen in de vorm van aantekeningen, documenten of inscripties zijn niet gevonden. De originele bouwstructuur is compleet en zeer authentiek bewaard gebleven. Het gehele pand is met een twaalf jaar durend restauratieplan van 1997 tot 2009 grondig gerestaureerd.

De brede grachten rondom het terrein evenals de beplanting van de boomsingels zijn volledig hersteld. Het herstel van het erf, de grachten en de tuinen is uitgevoerd naar een ontwerp van Klaas Noordhuis, van Studio Tuinconsult te Leens. Op een perceel ten zuiden van het omgrachte erf heeft nu de collectie historische Knooprassen afkomstig uit Leens een plaats gevonden. De jonge bomen zullen dit jaar na de herplant nog wel geen vrucht dragen, maar over enkele jaren als de boomgaard volgroeid is, zijn ze een lust voor het oog zijn en zal het bijzondere fruit geogst kunnen worden. De boomgaard zal dan voor liefhebbers te bezoeken zijn. 🍏

Tekst: Jan Veel

‘Welke kleine Engelse pruimen worden veel gebruikt in taarten?’



Beeld: shropshire



Een lezer vroeg aan Hubertine Wibier, onze medewerkster van Creatief Culinair, wat de naam is van kleine Engelse pruimpjes die gebruikt wordt in taarten of ander gebak? Hubertine speelde de vraag naar ons door.

bedoeld worden de pruimpjes, die in Engeland Damsons worden genoemd. Damsons zijn kleine vruchten, blauwpaars, vaak eivormig en soms vaak wat versmald bij de steel. Vers zijn ze nauwelijks te genieten. Omdat ze droger, zoeter, kruidiger en meer bitterstoffen hebben dan andere groepen keukenpruimen (zoals Bullaces en Mirabellen) zijn ze bij uitstek geschikt voor verwerking in de keuken. Andere kleine keukenpruimen in Engeland zoals Bullaces en Mirabellen zijn bovendien vrijwel nooit blauw of paars.

Damsons en Bullaces behoren tot *Prunus insititia* en niet tot

Prunus domestica, waartoe onze meeste dessertpruimen behoren. Ze zijn botanisch onderling nauw verwant aan elkaar en ook aan andere pruimen van de groep *Prunus insititia*, zoals Damastpruimen en de onderstam St. Julien.

Damsons worden in Engeland veel gebruikt voor jams, taarten, drogen en verwerking in de keuken. In Nederland zijn ze onbekend en komen bijna niet voor. Eén variëteit, Shropshire Damson, in Engeland gewoonlijk Damson Prune genoemd, is bij ons incidenteel in de handel geweest. 🍷

Tekst: Jan Veel

Word ook lid van de NPV En ontvang 4 keer per jaar de Pomospost in huis

De NPV heeft als doel het opsporen en in stand houden van oude fruitrassen. Een belangrijke taak daarbij is het geven van advies over aanplant en onderhoud.

Als u vragen heeft kunt u contact op nemen met de vereniging. Met uw lidmaatschap steunt u de vereniging en krijgt u daarnaast leuke voordelen en ontvangt u vier keer per jaar ons magazine.

Ook lid worden? Stuur dan even een e-mail met uw naam en adres naar onze ledenadministratie. E-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl

€ 30,-
per jaar



Onderstammen voor perzik, nectarine, abrikoos en amandel

Als laatste in de serie over onderstammen voor fruitsoorten, die de afgelopen jaren in ons blad is verschenen, een overzicht van de onderstammen die geschikt zijn voor het overige steenfruit.

De onderstammen voor pruimen en kersen zijn in het vorige nummer van ons blad te vinden. In het algemeen is voor de particuliere liefhebber voor al het steenfruit de middelsterke onderstam St. Julien A. aan te raden. Deze onderstam, die middelgrote bomen geeft, is goed verkrijgbaar.

Onderstammen voor perzik en nectarine

Perzik en nectarine zijn vrijwel identieke vruchten. Het kenmerkende verschil is het uiterlijk, de schil. Die van de perzik is donzig of fijn behaard, die van de nectarine is glad. Daarnaast hebben nectarines



Nectarine aan de boom

kende verschil is het uiterlijk, de schil. Die van de perzik is donzig of fijn behaard, die van de nectarine is glad. Daarnaast hebben nectarines

wat meer warmte nodig om goed te rijpen.

Ze kunnen op dezelfde types onderstam geënt worden. Heel geschikt is pruimenonderstam St. Julien A. Deze wordt ook nu nog veel toegepast. Op lichtere grond zijn perzikzaailingen als onderstam aan te bevelen. Overigens geven perzikzaailingen van witvlezige rassen gewoonlijk al goed smakende vruchten, die alles weg hebben van de moedervrucht. Enten is bij deze rassen niet echt nodig, al draagt een geënte perzik eerder. Perzikzaailingen kunnen ook goed gebruikt worden om Japanse pruimen op enten.

Vroeger werd ook wel het Geel Kroosje gebruikt, deze was ooit de belangrijkste onderstam. Op minder voedzame gronden werd Brompton toegepast. Ook zijn Myrobalan en in mindere mate Ackermanspflaume gebruikt.

In de moderne teelt worden bepaalde perzikkruisingen en kruisingen van wilde Prunussoorten als P. davidiana en P. americana met een perzik als onderstam gebruikt. In Frankrijk voldoen ook kruisingen tussen amandel en perzik goed en worden ook moderne INRA onder-

stammen (GF43 en GF305) tegenwoordig veel gebruikt.

Als entmethode wordt het oculeren het meest toegepast, waarbij de oculatie al op een tweejarige onderstam kan gebeuren.

Abrikozenonderstammen

Abrikozen kunnen, maar hoeven niet, op een abrikozenzaailing te



Doorsnede van een abrikoos

woorden geënt, ook een zaailingpruim en de pruimenonderstam St. Julien A zijn goed bruikbaar. Vroeger werden de onderstam Brompton en ook wel wortelopschot



Abrikoos aan de boom



Perzik boomgaard

van de wortelechte Hauszwetsche en benut. De zeer sterk groeiende pruimenonderstam Brompton had het voordeel dat abrikozenbomen daarop later bloeien waardoor er minder nachtvorstschade en meer kans op vruchtzetting is. Een abrikoos bloeit namelijk vroeg. Vaak verdorren de bloemen door nachtvorstschade en komen er dat jaar geen vruchten meer aan de boom. Tegenwoordig wordt in Frankrijk de onderstam INRA GF305 veel gebruikt.

Amandelonderstammen

Incidenteel komt er op een determinatiedag iemand met amandelen uit eigen tuin aanzetten met de vraag welke vreemde vruchten dit zijn. Het is dan ook weinig bekend dat ook in ons land amandelen kunnen rijpen. Maar door de vroege bloei komt de ze bij ons zelden tot vruchtvorming, omdat de bloesem door nachtvorstschade vaak te zeer beschadigd raakt.

De amandel kan behalve op zaailingamandel ook op de pruimenonderstam St. Julien A worden geënt.

Amandelen zijn gemakkelijk te zaaien. Amandelzaailingen zijn prima te gebruiken als onderstam voor

een goed amandelras, zoals Robijn, een Nederlandse selectie. Als onderstam wordt in Zuid-Europa vaak een zaailing van de aan de zoete amandel verwante bittere amandel gebruikt. 🍑

Tekst: Jan Veel



Perzik bloesem



Nectarine Boomgaard

Plant eens een amandel



Amandel bloem

In siertuinen staan soms kleine amandelboompjes, die in het voorjaar overdadig bloeien. Het zijn exemplaren van de *Prunus triloba* of van *Prunus tenella*. Weinig bekend is dat in ons klimaat ook de eetbare amandel aangeplant kan worden en vrucht kan dragen.

Een aanbevolen ras is 'Robijn' (met de technische naam 5404), deze draagt vruchten die hier goed rijp kunnen worden.

De amandel

De eetbare amandel *Prunus dulcis* (syn. *P. amygdalus*, *P. communis*) behoort, net als kers, perzik, pruim en abrikoos tot de steenvruchten. In het wild is ze een heester of tamelijk grote boom met een grijze bast, een open kroon, doornige takken en langwerpige, glanzend donkergroen bladeren met gezaagde randen. Vanuit de oksels van de bla-



Amandel

deren komen later in het jaar meestal drie knoppen te voorschijn. Twee daarvan zijn bloemknoppen. In het najaar beginnen zich de bloemknoppen te ontwikkelen die in

februari gaan bloeien. De fraaie bloemen staan paarsgewijs. Ze bevatten veel nectar waar allerlei soorten insecten op af komen.

De bloem ontwikkelt zich tijdens de zomer tot een grijsgroene, fluweelachtig behaarde steenvrucht die op een kleine perzik lijkt. De kern zit ingepakt in drie lagen: een donzige, leerachtige laag met daarin geelbruine, ovale noten die bezet zijn met ondiepe putjes. De eigenlijke amandelpit wordt omhuld door een vliesje.

Tussen midden augustus en eind oktober breekt het omhulsel open, zodat de amandelpit er uit kan vallen.

Afhankelijk van het teeltgebied, draagt de amandelboom pas na 6 tot 8 jaar de eerste vruchten.

Amandelsoorten

Wij onderscheiden drie soorten: zoete amandelen (var. *dulcis*), bittere amandelen (var. *amara*) en kraakamandelen (var. *fragilis*). De zoete amandelen zijn mild-aromatisch, zoetig en komen meestal geschild op de markt. Alleen in notenpakketten die met kerst aangeboden worden, vinden we ongeschilde amandelen, die vaak moeilijk te kraken zijn.

Bittere amandelen zijn niet geschikt voor consumptie. Zij bevatten de stof amygdaline. Tijdens de spijsvertering ontstaat het giftige



Amandel bloesem

blauwzuur of cyaankali (bekend uit detective- en spionageverhalen). De teelt van bittere amandelen dient de winning van bitteramandelolie. Deze wordt gebruikt om gebak te aromatiseren en voor farmaceutische doeleinden.

Kraakamandelen danken hun naam aan de dunne, gemakkelijk breekbare schil. Verdere lijken zij op de zoete amandel.

Witbloeiende amandelbomen dragen zoete vruchten, roze bloeiende bittere amandelen.

Teelt van de amandel

De amandel kan als vrijstaande boom groeien en goed dragen. De roze bloemen zijn prachtig en kunnen de perzik bestuiven. De amandel is op goed doorlatende grond over het algemeen gezond, op te zure en slechtere grond is ze vatbaar voor gomziekte, loodglansziekte en bacteriekanker. Ze is weinig gevoelig voor de zgn. krulziekte die perzikbomen vaak teistert. Ze vraagt weinig snoei. Om de vruchtzetting en rijping te verbeteren Een beschutte plaats is wenselijk. Geogste mandelen moeten op een koele plaats gedroogd en bewaard worden. De amandelboom is zelfbestuivend.

Zoals boven aangeduid is Robijn een voor ons klimaat geschikte variëteit, deze is bij gespecialiseerde boomkwekers verkrijgbaar. 🍎

Tekst: Jan Veel

Slowfood

In het voorjaarsnummer 2008 van ons blad heb ik een artikel gewijd aan Slowfood, een internationale beweging voor eco-gastronomie. Daarom nu een korte karakterisering van slowfood en aansluitend een impressie van de Salone del Gusto van Slowfood die we hebben bezocht.



Slow Food®

Uitgangspunt van de beweging Slowfood is dat voedsel LEKKER, PUUR en EERLIJK moet zijn. Daarmee bedoelen we, dat ons eten goed moet smaken; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd en dat de producenten een eerlijke vergoeding moeten krijgen voor hun werk.

Slowfood werd opgericht in Italië in 1989 als reactie op FAST FOOD, op SMAAKVERVLAKKING en de toenemende eenvormigheid van voeding. Slow foodies houden van smakelijke, ambachtelijke producten van goede kwaliteit, die duurzaam zijn geproduceerd.

Slowfood streeft naar behoud van authentieke soorten en rassen en biodiversiteit, waardoor veelzijdigheid in soorten en rassen in stand blijft. Aandacht voor historische fruitrassen, die over

*Lekker, puur en eerlijk!
Dat moet ons voedsel zijn
volgens Slowfood.*

gebleven zijn uit vroegere teeltperiodes waarin geen kunstmatige groei- en bestrijdingsmiddelen werden gebruikt, past prima in de Slowfood beweging. Slowfood is ook voorstander van de oprichting van voedselgemeenschappen; een

economisch model, dat rechtvaardige, duurzame productie voorstaat en de onderlinge banden binnen een gemeenschap versterkt. Enkele voorbeelden hiervan zijn: Luc Ambagts met zijn voedselgemeenschap: de Oosterwaard. Taco IJzerman van de Ommuurde Tuin en de mensen van het Hof te Twello. Mensen verbinden zich door bijv. een voedsel-abonnement voor een eerlijke prijs en de producent is zo verzekerd van een basis-inkomen.

Over De Organisatie

Slowfood is een vrijwilligersorganisatie en afhankelijk van bijdragen van leden, organisaties en bedrijven, die de missie en de doelstellingen van Slowfood Nederland onderschrijven en ondersteunen. Ons land is verdeeld in lokale of regionale afdelingen en wordt gevormd door de Slowfoodleden die in die regio wonen. Een dergelijke afdeling wordt een convivium genoemd. Elk convivium organiseert zijn eigen activiteiten in de regio. Er zijn al veel convivia actief in ons land: Kijk voor de actuele stand op de website: www.slowfood.nl Via deze site is er

ook de mogelijkheid je op te geven als lid. Tegelijkertijd ben je dan lid van het wereldwijde netwerk van ruim 85.000 leden in 132 landen. En is er de kans elkaar te ontmoeten bij activiteiten zoals als de Salone del Gusto (Salon van de smaak) en de Terra Madre (Moeder Aarde) te Turijn.

De Terra Madre en de Salone del Gusto (Wat brengt Moeder Aarde voort en welke bijzondere producten zijn er wereldwijd) worden tweemaal per jaar gehouden in Turijn in de voormalige Fiatfabrieken.

Gerard, mijn echtgenoot, en ik, samen met enkele leden uit ons convivium bezochte deze happening van 22-25 oktober 2010. Eén van de laatst overgebleven ambachtelijke stroopmakers, Mart vanderWal uit Eckelrade bij Maastricht, was ook aanwezig en speciaal aan hem wilde ik iets vragen. Soms kook ik zelf stroop en dat is een van de eerste keren erg mis gegaan. Wanneer de stroop tot ongeveer 1/5 is ingekookt en dus bijna klaar, komt er een omslagpunt en gaat alles bruisen en kookt je de pan uit... Een vreselijke klevende bende en uren inkoken voor niets!! Ik vroeg hem naar zijn geheim en hij vertelde: In jouw pan en in jouw situatie (niet te vergelijken met zijn enorme koperen ketel) moet je precies op



Ria Olijslager met Carlo Petrini, de oprichter van slowfood

dat kookpunt een theelepel boter of slaolie in de pan doen. Het vet loopt uit over de oppervlakte en zal niet meer rijzen... de stroop is klaar! En plotseling herinnerde ik me de woorden van mijn moeder, als het deksel klepperde van de aardappelpan tijdens het koken: doe er even een klontje boter bij, dan koken de aardappels rustig door. Wat een wijsheid werd hier doorgegeven, van generatie op generatie d.m.v. overlevering deze trucs. Ook daar is Slowfood goed in; de ambachtelijke technieken mogen niet verloren gaan.

We hebben er onze ogen uit gekeken: Hammen, worsten, wijnen, zaden, tientallen soorten tomaten enz. Hallen vol en aangekleed met de vlaggen van de landen van herkomst en soms prachtige kostuums.

Het leeuwendeel kwam vanuit Italië: Veel soorten olijfolie, bijzondere wijnen, aparte vleessoorten, heel veel kaas, meirapen, maar dan 2x zo groot als bij ons... we keken onze ogen uit! Teveel om op te noemen. De taal was overwegend Engels.

Een tweede hal was gevuld met 'de rest van de wereld'. Waaronder Nederland, die de Oosterschelde vissers hadden afgevaardigd en ook de rauwmelkse kaas natuurlijk uit Gouda en als

standhouder Antonia's mosterd uit Twente. Herkenbaar op hun klompen en boerenbuis. En natuurlijk de al genoemde stroopkoker Mart van de Wal.

We hebben zoete aardappelen gezien uit Peru, ganzen uit Polen, koffie uit Afrika en de Sami (Lappen) vertelden over hun manier van eten en drogen van de kruiden enz. en hoe ze het moesten vervoeren en meenemen met hun rendieren, omdat ze een nomadenbestaan leiden.

Veel hebben we ook NIET kunnen meemaken: De workshops zaten bijna allemaal al vol en van een meeting met de makers, waar elke dag gelegenheid voor was, is het ook niet gekomen. Het was heel bijzonder, al die mensen; zwart, blank, indiaan, wel of niet traditioneel gekleed, ALLEN zijn bezig met een ding... eten, van de hoogste kwaliteit, voor een eerlijke prijs en vooral lekker! En overal proeven, proberen en genieten!

Er was een overdekte de vismarkt en daar naast de vleeshal. Een stand zal ons altijd bijblijven: een viskraam, die schuin naar boven was opgebouwd en de kassa juf bovenin. Wil je mosselen (lagen onderop) oké, de jongen onder gooit de gewenste hoeveelheid naar boven..., de kassajuf vangt ze op, weegt ze, doet ze in de zak en gooit

ze weer naar beneden. Vervolgens wordt het geld naar boven gegooid en klaar is kees.... op naar de volgende klant! Volgens Gerard werd het personeel aangenomen op gooien en vangen, meer dan op hun vakkennis!

Het was geweldig...we hebben enorm veel gezien en volop genoten. Ook in Nederland had dit jaar op 14 en 15 mei zijn 2e Terra Madre op het landgoed de Haere in Olst bij Zwolle. a.s. Zie www.terra-madre.nl. Niet zo groot als in Italië, maar ook wij hadden prachtige producten om te laten zien en te proeven, zoals het Naegelholt, de Boeren-Goudse oplegkaas en de Amsterdamse Ossenvorst. Hier was te zien dat producenten, koks, wetenschappers en consumenten bezig zijn elkaar te ondersteunen in: LEKKER, PUUR EN EERLIJK! Dat moet ons voedsel zijn volgens SLOWFOOD.

Geproduceerd met respect voor de mens en de aarde. Geconsumeerd met aandacht voor smaak en kwaliteit. Kijk verder op:

WWW.SLOWFOOD.NL

Tekst: Ria Olijslager



Country Winery

Voor verkoop van:

- * Resistente & bijzondere druivenplanten.
- * Bijzondere fruitplanten & oude fruitrassen.
- * BirdGard & Birdchaser vogelverschrikkers.
- * Nederlandse wijnen & wijnproducten.
- * Wijnproeverijen & cursussen.
- * Zorgkwekerij.

Jipkesbeltweg 42 Nijverdal - Hulsen.
Tel. 0548-623657, Mobiel: 06-38780384
www.Countrywinery.nl
E-mail: countrywinery@gmail.com
Geopend: donderdag, vrijdag en zaterdag
van 10.00 tot 17.00



Boomconsult

Boomverzorging Advies en beheer

Meer dan 25 jaar ervaring in:

vakkundig snoeien van alle (vrucht) bomen
takken versnipperen
vellen van gevaarlijke bomen
stobben frezen
aan – en verplanten
onderzoek en objectief advies
verzorging aanvraag kapvergunning

Boomconsult
De Welhaak 62
7887 HM Erica.
telefoon: 06-55 75 7635

biologische hoogstamboomkwekerij De Sterappel



Veel oude
fruitboomrassen
Ook grote maten
verkrijgbaar

Wij zijn geopend van november tot en met april
vrijdag en zaterdag van 09.00 - 18.00 uur

Kees van Leeuwen
Weiweg 7, 4064 CJ Varik

telefoon: 06 219 540 18
telefax: 0344 652754

e-mail: sterappel@versatel.nl



De beerenzuiver (Hirundo rustica) op de uitkijksterappel.nl



F. Kuiper B.V.

BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886

Postbus 57 9640 AB Veendam
tel. 0598-619410. fax: 0598-619136
e-mail: f.kuiperbv@veendam.nl

Dé leverancier van vruchtboomonderstammen, ook biologisch, geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.

Verkoop aan particulieren en pomologische verenigingen ook mogelijk via kwekerij "de Baggelhof".
E-mail: lubbart@Baggelhof.nl

Snoeibedrijf De Boomgaard



Voor:

- Deskundig snoeien van uw vruchtbomen
- Hulp/begeleiding bij snoeien (ook voor uw tuin)
- Snoeiadvies op maat
- Advies en onderhoud erfbeplanting
- Snoeicursus (individueel / groep)
- Meer....

T.050-5281399 M.06-25191441 info@snoeideboomgaard.nl

www.snoeideboomgaard.nl

VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2
8351 GH Wapserveen
tel / fax 0521- 321580
www.devrolijkennoot.nl



Skal 6148

verkoop van november tot mei
vrijdag en zaterdag van 9.00 - 17.00 uur

BUITENGELUIDEN



Fruitteeltroute



Op zaterdag 13 augustus is in de omgeving van Kapelle (Zeeland) een Fruitteeltroute. Het Fruitteelmuseum in Kapelle organiseert rondom de Fruitteeltroute een dag over de fruitteelt van vroeger en nu, vol met demonstraties en activiteiten.

Een fietstocht van 35 km voert langs diverse fruitteelters die de fruitteelt van heden en in de toekomst laten zien en beleven. Zo voert de route langs fruitboomgaarden in de omgeving van Kapelle waar diverse fruitteelters enkele moderne aspecten van de fruitteelt zoals het sorteren, het koelen, het opslaan en het verpakken van fruit laten zien. Ook laten ze nieuwe technieken en middelen zien die in de fruitteelt toegepast worden, zoals verschillende soorten plukmachines, de nieuwste soort milieuvriendelijke boomgaardspuit, de druppelbevloeiing en het gebruik van het hagelkanon. Verder zijn films over enkele teelten en fototentoonstellingen te zien.

Het is ook mogelijk allerlei soorten fruit bij de fruitteelters te proeven en te kopen.

Langs de fietsroute wordt ook aandacht besteed aan o.a. oude ambachten, zoals houtbewerking, beeldhouwwerk, kinderactiviteiten en een wedstrijd appelschillen. De vliedberg in Wemeldinge en de kerken van Kapelle en Wemeldinge zijn tijdens de fruitteeltroute geopend voor bezichtiging.

In het Fruitteelmuseum zelf is te zien hoe de fruitteelt vroeger bedreven werd. zien, waar de geschiedenis en cultuur met zijn oude gebruiken en technieken uitgebreid belicht wordt. De fruitteeltroute start op **zaterdag 13 augustus** tussen 9.00 en 12.00 uur vanuit het Fruitteelmuseum. Kosten € 4,00 p.p. Het museum aan de Annie M.G.Schmidtsingel 1 in Kapelle is vanaf 9.00 uur tot 17.00 uur geopend. 🍏

Voor meer informatie:

E-mail: info@fruitteelmuseum.nl
Tel.: 0113-344904
www.fruitteelmuseum.nl

Column

Onlogisch biologisch

Al enige tijd eet ik zoveel mogelijk biologisch. Het is jaren geleden eens begonnen met het proeven van een tomaat en een paprika. Ik kocht ze bij de natuurwinkel Maikel in Groningen en ik weet nog dat ik dacht: 'Zo smaken tomaten dus!'. Wat vond ik die tomaten lekker zeg. En de paprika! Als je een biologische paprika hebt geproefd smaken die waterige dingen met de naam 'paprika' uit de supermarkt ineens nergens naar.

Laten we de smaakvervalking maar 'vooruitgang' noemen. De mens manipuleert er genetisch op los en we vinden het heerlijk en ach, de natuur is er toch ook om aangepast te worden door de mens. Daar varen we immers wel bij. En zo klooiën we er dus lekker op los. Ik eet liever biologisch, al is het alleen al vanwege de smaak, dat is voor mij mijn persoonlijke vooruitgang. Ook E-nummers laat ik al enige tijd links liggen. U weet wel, van die 'door de EU goedgekeurde' toevoegingen aan voedingsmiddelen. Ik sluit me liever aan bij de voedsel- en warenautoriteit in Denemarken die zegt: 'Aan de natuur hoeven wij niets toe te voegen'. Toen ik op een dag weer eens een biologisch product kocht besloot ik het etiket maar eens te lezen. Tot mijn verbazing zaten er een paar E-nummers in. U weet wel van die 'door de EU goedgekeurde' toegevoegde chemische middeljes aan voedingsmiddelen. Om u een beeld te geven zal ik er een twee citeren uit een handig 'E-nummer gidsje' dat ik besteld heb via internet: 'Wat zit er in uw eten?' van Bouillon uitgeverij.

'E471 - ... diverse studies op proefdieren hebben aangetoond dat de familie van glyceriden het volgende kan veroorzaken: belemmering van de groei, vermindering van de opname van essentiële vetzuren, vergroting van lever en nieren, verkleining van de zaadbollen en aantasting van de baarmoeder. E250 - NATRIUMNITRIET - Chemisch conserveermiddel dat, vermengd met keuzenzout, in de maag wordt omgezet in nitrosamine. Risico's: hyperactiviteit, astma, slapeloosheid, misselijkheid, duizeligheid, lage bloeddruk, kankerverwekkend. Zie ook E249. ECHT VERMIJDEN.' Kijk dus maar uit met biologische voeding.

Tekst: Lars van Hemmen

Crème de Cassis



Zwarte bessen

De zwarte bessenstruiken zijn favoriet in onze tuin. Er is voldoende ruimte en daarom we hebben er 6 struiken staan. 3 Black Reward en 3 van een ander, mij onbekend ras. Deze laatste hebben we gekregen als stekken van een bevriende wijnmaker. De struiken zijn wat robuuster, de bessen zijn groter en ze smaken iets minder zuur dan de Black Reward en ze zijn ook wat eerder rijp.

Als in juli tot in augustus de bessen rijp zijn, dan is het volop genieten: eten van de struiken. Verder maken we er jam van, sap en ook wijn, meestal in combinatie met andere vruchten zoals bramen, appels, peren en druiven.

Het is ook erg leuk eens zwarte bessensap te maken. Dit kan met gekochte sterke drank. Het recept is van een van de leden van het Wijnmakersgilde in Groningen.

Bereiding van Crème de Cassis

Benodigheden:

- 1 kg zwarte bessen (gewassen en gerist)
- 1 liter rode wijn
- 1500 gram suiker
- 0,75 liter sterke drank (gin, wodka, jenever of eau de vie)

Laat de bessen twee dagen weken in de rode wijn. Hoe beter de wijn hoe beter de kwaliteit van het eindproduct. Gebruik in ieder geval geen al te zure wijn. Daarna de wijn met bessen even opkoken en vervolgens zeven. De wijn bewaren. Dan komt het moeilijkste: de bessen uitknijpen tot al het vocht eruit is. Hoe meer bessensap, hoe meer cassissmaak.

Wijn- en bessensap bij elkaar doen en dan meten: voor elke deciliter vocht moet er 100 g suiker toegevoegd worden. Dan de vloeistof verwarmen tot ongeveer 40 graden.

Het moet een beetje indampen tot het een beetje stroperig begint te worden. Dit duurt ongeveer 3 uur. Dan weer meten en mengen met de sterke drank. De verhouding sterke drank en cassissiroop is 1:3. Gebruik dus 3 maal zoveel cassissiroop als sterke drank. De likeur is meteen op smaak maar kan ook lang bewaard worden. Een klein scheutje crème toegevoegd aan een droge witte wijn (of een wijn die je toch al niet zo lekker vond) levert een heerlijke Kir op die in Frankrijk als aperitief gedronken wordt. Gebruik je een mousserende wijn dan noem je de drank Kir Royale.

Veel succes met deze likeur.

Alie Mulder
www.wijngildebraamstruik.nl



Kir Royale



Twee belegde broodjes

Broodje met kaas en dadels

Benodigheden voor 1 broodje:

- 1 bruin bolletje
- roomboter
- 6 blaadjes verse spinazie
- 1 eetlepel mascarpone
- dikke plak oude kaas
- 4 dadels zonder pit (Dadels van een toko of Turkse winkel zijn lekkerder en per stuk te krijgen)



Snijd het bolletje door en besmeer beide helften met roomboter. Beleg de onderste helft met de blaadjes spinazie.

Verspreid de eetlepel mascarpone erover en leg hier de plak kaas op. Snijd de dadels door en schik ze op de kaas. Leg het andere halve broodje er op.



Broodje kip met cranberry

Benodigheden voor 1 broodje:

- 1 grote rozijnenbol
- roomboter
- blad ijsbergsla
- 2 plakjes gesneden kipfilet
- enkele sprietjes bieslook
- 2 theelepels cranberrycompote

Snijd de rozijnenbol open en besmeer beide helften met roomboter.

Beleg de onderste helft met ijsbergsla en leg daar de kipfilet bovenop. Dan volgen de sprietjes bieslook en 2 theelepels cranberrycompote. Leg als laatste de andere helft van de bol er op.

Smakelijk eten!
Lia Simons

Cranberry



Vergeten groenten: Aardspieren

In Winschoten kwam ik bij de manege 'de Dollard' op de jaarlijkse tuinbeurs enkele pomologen tegen en één van hen, Dennis Meppelink, had een paar manden bij zich met vergeten groenten.

Deze groenten worden weer vaker gekweekt en ik persoonlijk vind dat een heel goed initiatief. Het is per slot van rekening ons erfgoed en daar moeten we zuinig op zijn. Uit een van de manden heb ik wat aardspieren, ook wel genaamd Jerusalem Artichoke, mee gekregen en die staan inmiddels hier in bakken en zijn mooi opgekomen. Mocht u ook aardpeer in handen krijgen dan hier wat informatie over de aardpeer.

Wetenswaardigheden over de aardpeer

Aardspieren zijn de knollen van een enorme plant, die wel 2 tot 3 meter

hoog kan worden. De plant is familie van de zonnebloem en kan in Nederland groeien.

Schoonmaken

Jonge crèmekleurige aardpeer kan met schil gegeten worden, oudere knollen schillen of na het koken pellen. Was de knollen en boen ze zo nodig schoon onder de stromende kraan of: Schil de knollen en leg ze meteen in water met een eetlepel azijn of citroensap (tegen het verkleuren).

Koken of bakken

Doe de schoongemaakte aardspieren in z'n geheel of in plakjes in een pan met een bodempje water. Bestrooi



Voor meer recepten kijkt u op internet.

ze met zout en kook ze met een deksel op de pan gaar of: bak in plakjes gesneden aardpeer in een koekenpan al omscheppend gaar in boter. Bestrooi ze met zout.

De kook- of baktijd is 5 - 10 minuten, afhankelijk van de grootte van de plakjes of de knollen.

Tekst: Hubertine Wibier



Rabarbertaart



Bereidingswijze

Verwijder het groen van de rabarber en neem aan de onderzijde van elke stengel het witte (lichte) gedeelte weg. Trek eventueel de harde nerven van de stelen.

Snij de gewassen stelen in stukjes van ca. 3 centimeter. Breng in een pan een royale hoeveelheid water aan de kook. Voeg de rabarberstukjes toe. Wacht tot het water opnieuw aan de kook is gekomen. Stort alles in een vergiet en laat de stukjes afkoelen, koud worden en zoveel mogelijk opdrogen (plaats vergiet op een tochtige plek).

Beboter een springvorm met een doorsnede van 22 à 24 centimeter.

Zeef bakmeel, basterdsuiker, vanillesuiker en zout in een kom. Schenk het losgeroerde ei erover. Leg in dunne plakjes gesneden keiharde ijskoude boter op het mengsel. Snijd met twee messen de boter in minuscule stukjes (kruimels) die niet of nauwelijks meer herkenbaar dienen te zijn. Vorm van tweederde deel van het deeg een bal. Plaats de kom met de rest van het deeg in de koelkast.

Leg de deegbal in het midden van de springvorm. Druk het deeg, zo gelijkmatig mogelijk, uit op de bodem en wand van de vorm.

Bestrooi de bodem en wand van het deeg met beschuitkruim. Plaats de vorm tot verder gebruik in de koelkast.

Schep in een kom suiker, custardpoeder en limoenrasp door elkaar. Strooi één derde deel ervan over de deegbodem. Schik de helft van de rabarberstukjes er op. Strooi er één derde deel van het custardmengsel er over en schik daarna de rest van de rabarberstukjes er op. Bestrooi alles met de rest van het custardmengsel.

Vouw de opstaande rand van het deeg, indien mogelijk, over de rabarbervulling. Maak met de vingers van het resterende, inmiddels koud geworden, deeg kruimels. Strooi ze zo gelijkmatig mogelijk over de rabarbervulling. Plaats de vorm op het rooster bijna onder in de tot 200 C. voorverwarmde oven. Bak de taart in 75-80 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart daarna 1 uur in de vorm staan.

Ik wens u alle de zomer die u in gedachte had en tot de herfst.
Hubertine Wibier. E-mail: hubertinewibier@hetnet.nl

Dan wil ik u eigenlijk nog een recept niet onthouden en dat is van de rabarber taart. Zolang er rabarber voorhanden is dan gebruiken we dat natuurlijk als hoofdingrediënt.

Serveertips

Neem de koud geworden taart uit de vorm en plaats hem op een met (papier)servet beklede ronde schaal.

Snij de taart aan tafel in het gewenste aantal punten.

Geef er licht opgeslagen, gezoete (vanillesuiker) slagroom in een sauskom bij.

Maar als de rabarbertijd voorbij is kunnen we het vervangen door appel, peer of pruim of een mengsel van fruit. Bij peer voegen we wat speculaaskruiden en gember toe omdat de smaak flauw kan zijn.

Ingrediënten

- 1 kilo rabarber
- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 140 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 mespuntje zout
- 1 ei, losgeroerd
- 175 gram boter, ijskoud
- fijn kruim van 3 beschuiten
- 100 gram suiker
- 4 el. custardpoeder
- geraspte schil van 1 biologische of een schoongeboende limoen of kleine citroen



Lars van Hemmen

De historische boomgaard uit 1850 achter het Lycklamahuis in Beesterzwaag wacht. Hij wacht op groei. Hij wacht op herstel. Hij wacht op de eerste bevruchting. Hij wacht op bezoekers. In een hemelse rust wacht hij in het centrum van Beesterzwaag op zijn eerste fruitoogst. De jonge bomen staan nietszeggend op het grasveld. Maar voor wie het wil zien staat hier een historische boomgaard in een prachtige tuin. Vrij toegankelijk voor bezoekers.



Auke Kleefstra

Fryslân
Broekhústerwei 11 (bezoekadres)
NL-8495 HJ Aldeboarn,
telefax: 0566-631588
mobiel: 06-50 97 25 93
e-mail: arkleefstra@zonnet.nl

Zuid-Holland
Floreslaan 3
3131 NA Vlaardingen
mobiel: 06-50 97 25 93
vlaardingen@vruchtboom.nl

Vruchtbomen in een zeer uitgebreid sortiment



Bezoek ook onze websites: www.vruchtboom.nl en (o.a. voor de openingstijden) www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html

Van der Kooy Jubbega

Het adres in Nederland voor:
Zelf wijn, bier en kaas maken



Compleet assortiment voor de wijnmaker:
Flessen, gisten, hevels, vaten, kurken, sapstomers, fruitpersen, fruitmolens.
Alle grondstoffen voor de bierbrouwer:
mouten, granen, hoppen, bierkits, moutextracten, hogedruk-vaten, starterkits, maisketels etc.
Voor de kaasmakerij: kaaszuur-sel, stremsel, kaasvaatjes etc.
Tevens:
Destilleerkolommen, platbodemkolven, eccenses etc.

Open van dinsdag t/m vrijdag
10.00—18.00 uur
Zaterdags van 10.00—17.00

www.vanderkooyjubbega.nl

Assortiment Laan- en Vruchtbomen

Tevens uw leverancier voor uw gehele erfbepaling

Kijk voor meer plantinformatie op
www.boomkwekerij-veldhuis.nl

Particulieren welkom op zaterdagmorgen
volgens afspraak

correspondentieadres: Kastanje 10, 8141 TA Heino
kwekerijadres: Tibbensteeg 2, 7722 JS Hoonhorst

telefoon: 06-429 234 99
fax: 0572-394 693

e-mail: info@boomkwekerij-veldhuis.nl
meer weten: www.boomkwekerij-veldhuis.nl



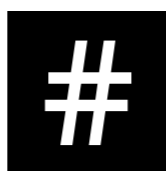
Marcel Tross Pomoloog



Advisering in:

- ◆ Aanleg en onderhoud
- ◆ Boomgaarden, boominspectie
- ◆ Vitaliteits-onderzoek
- ◆ Bodemanalyse
- ◆ Cultuurtechniek

Koeweidendijk 25, 7161 RJ Neede
Telefax: 0545-293003, mobiel: 06-22330626
E-mail: info@pomoloog.nl
www.pomoloog.com



ART DIRECTOR
LARS VAN HEMMEN

*"Vaak kunnen we met het denken
enkel redenen verzinnen
om iets niet te doen,
terwijl het gevoel het juist goedkeurt."
-LvH 2008-*

Mobiel: 06 - 13 888 467
mail@larsvanhemmen.nl
www.larsvanhemmen.nl

STRATEGIE & CONCEPT - GRAFISCH ONTWERP - FOTOGRAFIE

De Kreeftpeer als stoofpeer



Registratienummer collectietuin Borgdale Engeland. (1972 - 014)



Kreeftpeer ook wel Dubbele Kreeftpeer genoemd

Graag wil ik jullie mijn ervaringen in de keuken laten weten met de Kreeftpeer, syn. Dubbele Kreeftpeer van de Souvenirs van Eeuwen. Het is een "vergelijkend warenonderzoek" geworden: deze winter heb ik diverse stoofperen klaargemaakt en steeds is het weer verrassend hoe ze smaken, ook doordat ik de ene keer rode wijn toevoeg en de andere keer azijn als kleur- en smaakmaker.

De peren waren door W. Tigges ingezonden op de tentoonstelling Souvenirs van eeuwen afgelopen najaar te Frederikoord. Ik heb ze na afloop mee kunnen nemen en samen met enkele knolperen (syn. Langstelige Winterbergamot), lagen vijf ze bij mij in een paar maanden in een kartonnen doos in een onverwarmde ruimte binnenshuis.

De Knolperen waren midden in de winter hard, of verrot, en niet meer te gebruiken, dus werden voor de merels, terwijl in de begeleidende tekst op de tentoonstelling stond dat ze tot mei als stoofpeer gebruikt konden worden.

De Kreeftperen zagen er met hun rode blosje goed uit, niet gerimpeld of (gedeeltelijk) verrot. Ik heb ze geschild, in vieren gedeeld en ontdaan van het klokhuis, samen met een halve liter water, 50 gram rietsuiker, een afgestreken theelepel kaneelpoeder, een mespuntje kruidnagelpoeder en een scheut witte balsamico drie kwartier zachtjes laten koken. Daarna

waren ze lichtrood en zacht geworden en ze smaakten heerlijk.

Je kunt de Kreeftpeer dus een stoofpeer noemen, te gebruiken in



Diverse stoofperen in pot

de winter, waarschijnlijk in ieder geval tot en met februari.

Verder heb ik afgelopen november Winterjan en Gieser Wildeman gestoofd, en in december Pondsppeer. De laatste vond ik het minst lekker, flauw van smaak en een beetje hard (misschien had ik ze langer moeten laten stoven) en ze zien er bleek uit in pot: ze zijn niet roodkokend.

Persoonlijk vind ik de Winterjan het lekkerst.

Tekst: Marianne van Lienden.

Naschrift

De Kreeftpeer (Dubbele Kreeftpeer) is een Vlaamse keukenpeer, die naar ons weten niet in de pomologische literatuur beschreven is. Evenmin is ze in Nederlandse collecties te vinden. De naam verwijst waarschijnlijk naar de rode blos op de peer. Een prima stoofpeer, maar vrijwel verdwenen. Wie heeft er n-thout beschikbaar van deze peer? (Redactie) 🍷

APPELBLOESEMKEVER

Rijk bloeiende appelbomen en in mindere mate perenbomen worden ontsierd door diverse lichtbruine niet ontsloten knoppen. De veroorzaker is de Appelbloesemkever. Hoe kan dat, wat is er aan de hand en wat kunnen we er aan doen?

De appelbloesemkever (*Anthonomus pomorum*) is een ± 4,5 mm. groot grijsbruine kever met een lange, naar beneden gebogen snuit.

De kever is gemakkelijk te herkennen aan een lichte V-vormige streep op het achterste gedeelte van de dekschilden. Ze overwintert als volwassen dier onder los zittende schorsdelen van fruit- en andere bomen, onder rieten daken, bladeren enz. Op appelbomen zelf wordt slechts een betrekkelijk klein percentage van de kevers gevonden. Vooral in de moderne boomgaarden, die weinig schuilplaatsen hebben, migreren de kevers naar de randen van het terrein. De kevers verplaatsen zich voortdurend, vooral bij een iets hogere temperatuur. Daardoor kan men al in februari, bij fraai zonnig weer, kevers aantreffen. Dit wijst echter nog niet op activiteit van de kevers. In het voorjaar, midden maart, zodra de knoppen van de vroege appelrassen beginnen te schuiven, gaan de kevers zich naar de gemengde knoppen (knoppen met blad- en bloemknoppen). Naarmate de knoppen zich

meer ontwikkelen, treft men meer kevers op de appelbomen aan. Spoedig na het verschijnen uit de schuilplaatsen, begint de zogenaamde rijpingsvraat. Met de snuit worden de sappen uit de knoppen worden gezogen. De rijpingsvraat is noodzakelijk voor de ontwikkeling van de vrouwelijke eierstokken (ovaria). Al na enkele dagen, afhankelijk van de weersomstandigheden, zijn de vrouwtjes geslachtsrijp en vindt de paring plaats. Vanaf het moment, waarop de groene delen van de gemengde knoppen zichtbaar worden, worden de eerste eieren afgezet. De vrouwtjes prikken dwars door de bloemknopschubben heen en leggen de eieren in de omgeving van de stamper. Het eieren leggen gaat door, totdat de bloemknoppen al duidelijk zichtbaar zijn. Ongeveer tot het begin van het roseknoopstadium.

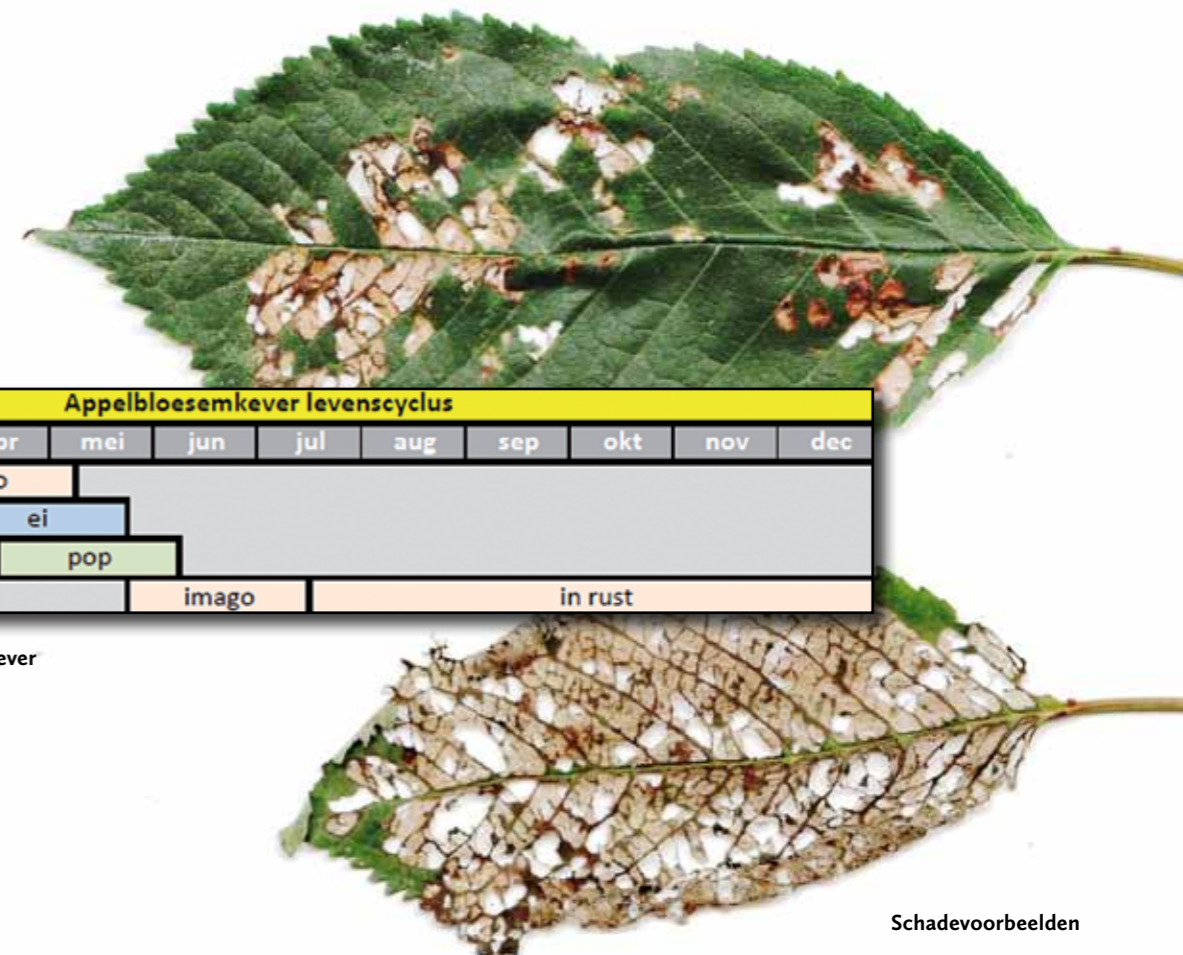
Bij sommige rassen, onder ander bij de Bellefleuren, wordt al vroeger, namelijk wanneer de knoppen beginnen te schuiven (schuivingsstadium) in plaats van in het muizenoorstadium met het afzetten van eieren begonnen. Dit is

speciaal bij laatbloeiende rassen het geval. Hiermee dient met het bestrijden van de kevers rekening te worden gehouden. Deze rassen moeten dus in een vroeger knopstadium worden bespoten dan de overige rassen. Het tijdstip, waarop de eieren worden afgezet, hangt af van het appelras en de weersomstandigheden die immers de ontwikkeling van de knoppen bepalen. De appelbloesemkevers kunnen vliegen en daardoor hun eieren gedeeltelijk op een bepaald appelras afzetten en voor een ander gedeelte op een ander ras. Het kevervrouwtje legt ongeveer een 25-tal bevruchte eitjes, met als regel een per bloemknop. De periode van eieren leggen bedraagt 28 tot 35 dagen. Het zal u niet verbazen dat zowel de vroeg-, middelvroeg- en laatbloeiende rassen aangetast kunnen worden. Na het eieren leggen sterven de kevers, er dus maar één generatie per jaar.

Na ongeveer 8 dagen verschijnt een kleine witgele larve uit het ei, ze hebben geen pootjes. De larve leeft van de inhoud van de knop zoals stampers, meeldraden en knaagt aan de binnenste oppervlakte van



Levenscyclus van de appelbloesemkever



Schadevoorbeelden

de bloemblaadjes. Tevens knaagt de larve de vaatbundels van de bloemblaadjes door waardoor de bloem niet open gaat. De kroonblaadjes worden bruin en verdrogen. Ze blijven samengevouwen en vormen de zogenaamde "kappertjes" of "doodskopjes". Gaat een dergelijk aangetaste knop toch open, dan sterft meestal de larve.

Na 3 à 4 weken verpopt de larve zich in het bruine kappertje. Een week daarna verschijnt uit de pop de kever, die zich naar buiten boort, en zich voedt met bladmoes van de bladeren. Alleen de onderkant van de bladeren wordt aangevreten en er blijft een skeletachtig blad over. In de scheuttoppen vindt men deze aangevreten bladeren, dit heet venstervraat. De prille vruchtjes worden hier en daar aangestoken. Hierdoor ontstaan op de schil kleine ingezonken kurkstippen.

De beschreven zomervraat is zeer kenmerkend voor appelbloesemkever.

Na deze korte voedingsperiode gaan de kevers, na ongeveer een maand na hun uitkomen, de

schuilplaatsen opzoeken voor de winterrust. Gedurende de zomer en herfst verplaatsen ze zich voortdurend.

Bestrijding

Schade

De schade, die door de appelbloesemkever wordt aangericht, is in sommige jaren groot. Speciaal in jaren met weinig bloei. De kevers kunnen vooral in oude fruitcentra, waar veel aaneengesloten boomgaarden voorkomen, sterk optreden. Eveneens in bosrijke streken. Al heel lang wordt dit insect nuttig geacht, omdat het bij rijke bloesemdracht voor een natuurlijke vruchtdunning zorgt. Dat is nog steeds het geval. Zeker in dit jaar (2011). Een uitzonderlijk vroeg, warm en mild voorjaar zorgde voor een uitbundige bloei. De bijen, die door de hoge temperaturen een lange vlucht hadden, zorgden voor een goede bestuiving met als resultaat een goede vruchtzetting.

Schadedrempel

Het vaststellen van de schadedrempel van de concentratie ►



Volwassen appelbloesemkever



appelbloesemkevers gebeurd door middel van een klopmonster. Wanneer er meer dan 20 kevers per 100 kloppen aanwezig zijn dan is in de beroepsfruitteelt een chemische bestrijding noodzakelijk. De controle wordt uitgevoerd wanneer de knoppen zich tussen schuiven- en muizenoorstadium bevindt. Neem het klopmonster tijdens het warmste gedeelte van de dag, de kevers zijn dan het meest actief. Wanneer meer dan 5% van alle bloemen een kappertje is dan is het aan te bevelen om het volgend jaar te gaan spuiten. Dit jaar heeft geen zin meer omdat het leed al is geschied. Het beste moment om te spuiten (alleen door licentiehouders) is bij warm weer als de knoppen net beginnen uit te lopen en de eerste blaadjes als muizenoren naar buiten steken. De middelen zijn schadelijk voor nuttige insecten, dus eventueel alleen (laten) spuiten als het echt noodzakelijk is. Spuitmiddelen zijn alleen verkrijgbaar voor licentiehouders.

Bij de kleine en of jongere bomen is plukken van deze kappertjes ook een goede oplossing. De

kans is dan groot dat er volgend jaar aanmerkelijk minder aantasting is. Door vanaf juni golfkartonnen vangbanden of jutezakken rond de stam en gesteltakken aan te bieden als schuilplaats, en deze in het najaar te verbranden kunnen ernstige aantastingen worden voorkomen of in de hand gehouden worden.

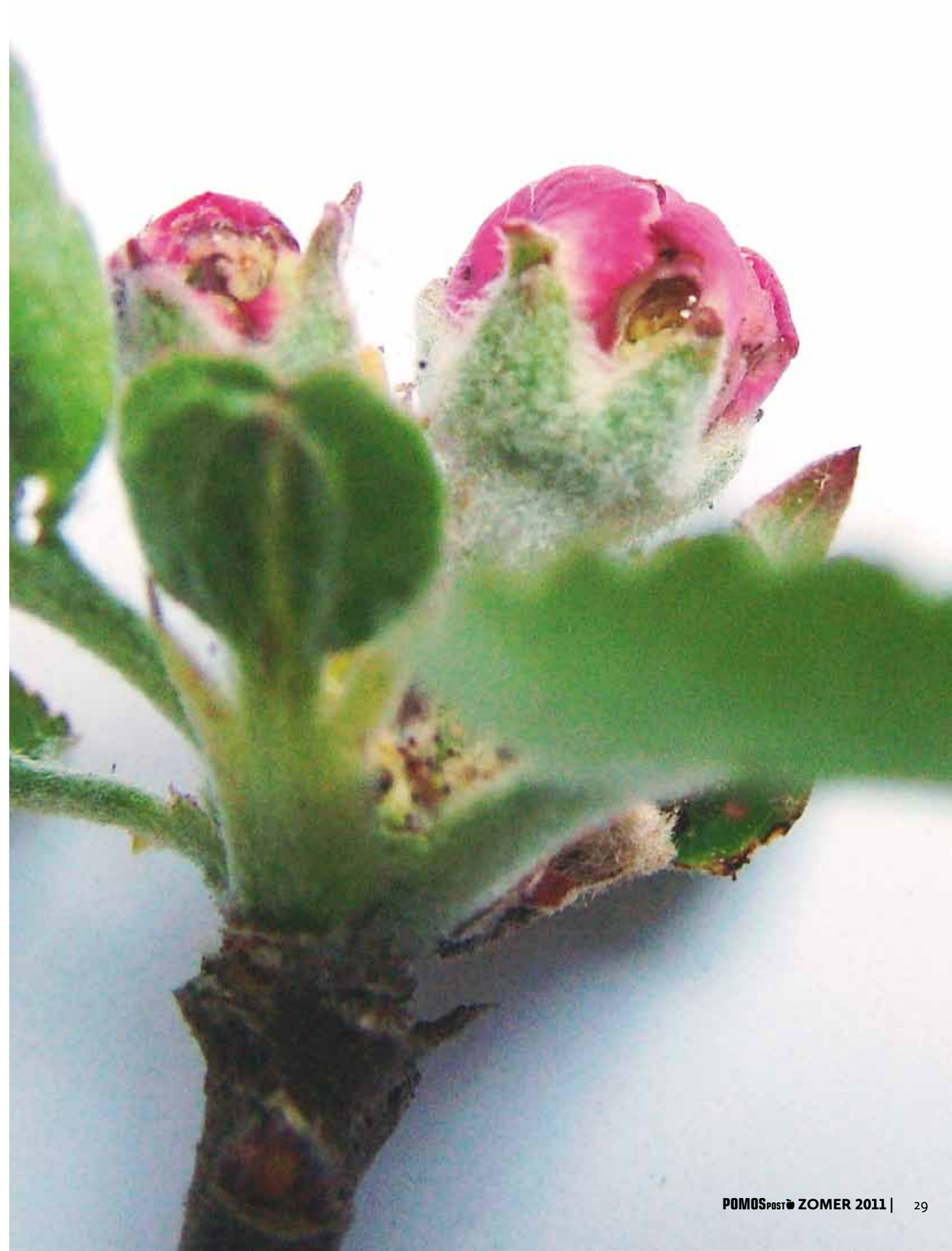
Bij bestaande aantastingen kan het verwijderen, met een staalborstel, van oude en dode schorsdelen van de stam en dikke gesteltakken een volgende aantasting ook grotendeels voorkomen. Op deze manier worden bovendien de larven van de fruitmot, schorsboorder en eieren van de heggebladroller en bloedvlekkenluis verwijderd.

Veel bezochte rassen:

Appel: Bloeméezoet, Notarisappel, Schone van Boskoop

Peer: Beurré Alexandre Lucas, Comtesse de Paris, Conference, Clapp's Favourite. 🍷

Tekst en beeld: Jans Koops.





Wanneer kunnen we fruitbomen snoeien

In het algemeen is de periode juni tot en met augustus de beste tijd om loofbomen te snoeien. In de fruitteelt wordt er deels vanuit traditie, deels vanuit teeltoverwegingen ook in andere periodes gesnoeid. Dit vooral om de bloei en de vruchtzetting te maximaliseren.



Vormsnoei en onderhoudssnoei

Snoei is het verwijderen van takken aan de stam of in de kroon van een boom. We onderscheiden daarbij begeleidingssnoei (vormsnoei) en onderhoudssnoei.

Begeleidingssnoei wordt in de fruitteelt vormsnoei genoemd. Deze snoei richt zich op de gewenste vorm van de jonge boom (de eerste vijf jaar): een rechte stam, de hoofdvorm van de kroon (bij hoogstammen slechts enkele gesteltakken) en het verwijderen van probleemtakken zoals plakoksels (zijtakken, die onder een scherpe hoek van de stam groeien en daardoor gemakkelijk afbreken), dubbele koppen bij perenbomen en het wegnemen van zuigers (takken die te sterk omhoog groeien en te veel licht nemen).

Onderhoudssnoei bestaat uit het handhaven van de gewenste vorm van de boom; Dit gebeurt door het wegnemen van dode takken, tegen andere takken schurende takken, het tijdig wegnemen van sterk groeiende waterloten en vooral in het van tijd tot tijd wegsnoeien van hele takken om meer licht en lucht in de kroon te krijgen.

Met het oog op de vitaliteit en de groei van de boom is het

belangrijk om niet te veel takken tegelijkertijd weg te nemen. Grote zaagwonden kosten veel energie, onderbreken de sapstroom te veel en vergroten de kans op infecties. Een vuistregel is om maximaal 20% van de takken weg te snoeien.

Het beste tijdstip van de boom

Bij snoei geldt in het algemeen: snoei niet teveel in één snoeibeurt en begin op tijd. De vraag is dan: wat is op tijd?

Gekscherend werd vroeger wel eens gezegd dat wanneer het snoeigereedschap scherp is, het de beste tijd om te snoeien is. Daar zit iets in, scherp gereedschap is onontbeerlijk en gezonde appel- en perenbomen laten zich het hele jaar snoeien (behalve bij strenge vorst). Maar het tijdstip van de snoei kan gewenste of ongewenste effecten op de boom hebben. Rekening moet worden gehouden met de kans op infecties en insectenaantasting en op effecten als waterlootvorming en bloeden (overvloedig uittreden van groeisappen). Ook worden bloesemvorming en vruchtzetting beïnvloed.

In het algemeen geldt dat men bloeiende struiken en bomen beter

na de bloei kan snoeien, omdat, als er te veel bloesem wordt weg gehaald, de bomen het jaar daarop minder gaan bloeien en ook de vruchtzetting minder wordt. Vooral door het baanbrekende werk van Alex Shigo (1984) geldt in de boomteelt het uitgangspunt dat snoei aan loofbomen beter nog later, het beste in de periode juni, juli, augustus kan plaatsvinden. In die periode reageert de boom direct met meerdere mechanismes die de snoeiwond afgrenzen, waardoor de kans op infecties en inrotten het kleinst is. Dit inzicht is bij de hobbytelers vaak niet doorgedrongen. Die gaan er dat fruitbomen zonder meer in het winterseizoen gesnoeid moeten worden. Sommigen hebben nog wel eens van zomersnoei gehoord en misschien weten ze ook dat steenfruit (pruimen en kersen) beter niet 's winters gesnoeid kunnen worden.

Betekent dit dat snoei aan fruitbomen ook het beste in de zomer kan plaatsvinden? Niet altijd..

Wintersnoei of zomersnoei?

Snoei in de winter of in de zomer heeft een verschillend effect op de blad- en bloesemvorming en daarmee op de vruchtzetting.

Snoei in de winter geeft extra groei van loten met bladknoppen en zorgt voor minder bloemknoppen. Hoe meer in de winter gesnoeid wordt, hoe sterker de boom met bladscheuten uitloopt en dit gaat bij ten koste van de vorming van bloemknoppen en daarmee van de vruchtzetting. Wees daarom terughoudend bij wintersnoei van volgroeide bomen. Neem vooral langloten, die vooral blad en weinig bloemknoppen hebben, weg. Dit vergroot bloei en vruchtzetting.

Jonge bomen in de fase van vormsnoei kan men beter in de zomer snoeien. De voedingsstoffen komen dan in de overblijvende takken terecht en die kunnen beter uitrijpen, zodat ze sterker en vorstbestendiger worden. Verwijder in het voorjaar alleen ongewenste waterloten.

Afgeleefde bomen, die nauwelijks meer nieuwe groeischeuten vormen, kunnen echter door een flinke wintersnoei gestimuleerd worden tot het vormen van jonge vitale loten. 🍷

Tekst: Jan Veel

Globaal overzicht van snoeiperiodes.

Periode	Snoei
Gehele jaar	Dode takken verwijderen Snoei nooit bij nat weer.
Voorjaar	Snoei zieke takken weg van appel. Dun zonodig de kroon van appel- en perenbomen uit door hele takken weg te nemen zodat er voldoende licht en lucht komt. Perziken en abrikozen kunnen vlak voor de knoppen uit komen al beperkt gesnoeid worden (snoei ze zo min mogelijk). Wacht met snoeien van fruitbomen, als dit vogelnesten verstoort.
Vroege zomer (voor de langste dag)	Nijp regelmatig waterloten weg die op de takken om hoog komen. Vruchten groeien namelijk aan kortloten en die laten we zo veel mogelijk zitten.
Zomer (na de langste dag)	De beste tijd voor vormsnoei aan jonge bomen en voor verdere onderhoudssnoei aan volgroeide bomen. Verwijder hele takken en laat geen stompjes zitten.
Vroege herfst	De beste tijd voor snoei steenvruchten. Snoei pruimen- en kersenbomen, direct na de pluk. Notenbomen kunnen nu ook gesnoeid worden.
Late herfst	Vermijd zo veel mogelijk om te snoeien, kort hoogstens bij het planten van een jonge boom enkele takken in..
Winter	Sterke en gezonde appel- en perenbomen hebben weinig nadeel van wintersnoei. Als er geen blad aan de boom zit, is de kroonstructuur beter te overzien en er is geen bladafval bij het opruimen. Wel bestaat er bij strenge vorst het gevaar van vorstschade. Blijf van pruimenbomen af.
Eind van de winter	Als de knoppen gaan schuiven, is het een prima tijd voor onderhoudssnoei aan weinig vitale en aan minder gezonde (kankervrije) oude peren/ en appelbomen. Ook druiven moeten gesnoeid worden, snoeit men later, dan gaan ze te veel bloeden.

Literatuur

Hoofdstuk 31. Snoei pag. 389 / 394 in. *Bosecologie en Bosbeheer*. Red. Jan den Ouden e.a. 674 pag's. Acco Leuven Den Haag. 2010. ISBN 978/90/334/7782/9
Shigo. A.L. *Compartmentalization / a conceptual framework for understanding how trees grow and defend themselves*. *Annual Review of Psychopathology*, 22, 189 / 214.



Verhalen uit de boomgaard Van hoenderik tot heerepeer

Bij landschapbeheer Gelderland is een boekje verschenen vol verhalen over het dagelijks leven in en rond de boomgaard. Het bevat 27 interviews met boeren en landarbeiders uit het rivierengebied. Zij vertellen mooie verhalen over gele Californische pap (een bespuiting), armoede en welvaart in de fruitteelt, melige notarisappels, hard werken in de vier seizoenen en natuurlijk de kersenplak. (Hoenderik is een streeknaam voor een fruitmand).

Stichting Landschapsbeheer Gelderland heeft dit fraaie boekwerkje uitgegeven in het kader van het project 'Oral history', waarin vanuit verschillende invalshoeken de historie van de fruitteelt in het Rivierengebied wordt belicht. De verhalen met persoonlijke ervaringen van de betrokkenen maken de geschiedenis van de fruitteelt in dit gebied weer levend. De uitgave was mogelijk gemaakt dankzij de financiële ondersteuning van het Steunpunt Hoogstamfruit en de hierbij aangesloten gemeenten Geldermalsen, Buren, Druten, Beuningen, West Maas en Waal, Zaltbommel, Culemborg en Maasdriel en de Nationale Postcode Loterij.

Het hoofdmotief voor de uitgave is de aandacht voor het behoud van de stand houden van de resterende hoogstamboomgaarden, voor behoud van oude fruitrassen en voor uitbreiding van het areaal aan hoogstamboomgaarden.

Voor slechts € 7,50 (administratie- en verzendkosten) krijgt u het 120 pagina's dikke boekje thuis gestuurd. Maximaal 1 per persoon en zolang de voorraad strekt.

Wilt u het boekje bestellen?

www.landschapsbeheergelderland.nl
U kunt het boekje ook gratis downloaden in PDF formaat op: <http://members.home.nl/buskermolen/vanhoenderiktotheerepeer.pdf>

tekst: Jan Veel



Verhalen met foto's van vroeger:
plukken van fruit



Heruitgave De teelt van leifruitbomen

Het boekje 'De teelt van leifruitbomen' door J.M. Freriks, met tekeningen van Pia Edskes is een waardevol naslagwerk voor de praktische kant van het telen van leifruit. Het boekje is als een standaardwerk te zien. Het beschrijft uitvoerig in woord en beeld, de teelt, het vormen en snoeien van veel oude fruitrassen van o.a. appel, peer, druif en moerbeï, die geschikt zijn voor de teelt als leivorm. verscheen in 1997 en is al enige jaren geleden uitverkocht. Het boekje is nu opnieuw uitgegeven. Als u interesse heeft voor deze uitgaven, dan kunt u mailen naar vanimmerseel@stichtingincardie.nl o.v.v. Hovenierskunst en u krijgt het bestelformulier toegestuurd.

Prijs: € 15,- incl. verzendkosten.
ISBN nr. 978-90-816558-1-1



Leiboom tegen een muur



Sfeerfoto's leibomen Frederiksoord

Leifruit in het Tuinjournaal

Het maartnummer 2011 (jaargang 28 nr. 1) van het blad Tuinjournaal is geheel aan leifruit gewijd. Tuinjournaal is het blad van de NTs, de Nederlandse Tuinenstichting, een stichting die streeft naar het behoud van cultuurhistorisch belangrijke tuinen in ons land.

Het maartnummer gaat over leifruit, een belangrijk onderdeel van de historische moes- en fruittuinen. Eén van de hoofdstukken

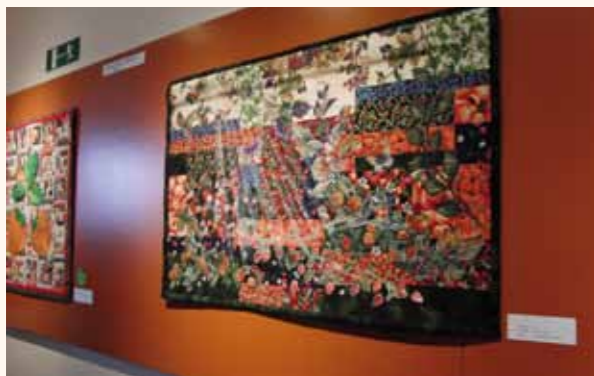
heet Vruchtbomen in de praktijk. Daarin staat het leifruit van collectietuin van de NPV in de Fruithof te Frederiksoord centraal. In de Fruithof staan niet alleen 800 hoogstammen met oude fruitrassen, maar er is ook één kilometer aan leifruit langs de paden aangeplant, voornamelijk peren, omdat die beter te leiden zijn dan andere fruitsoorten. In het hoofdstuk licht Marten Pelleboer, vrijwilliger in de



Fruithof, in het kort de verzorging van dit fruit toe. Voor meer gegevens over de NTs, zie www.tuinenstichting.nl

Agenda Fruiteeltmuseum Kapelle (Z)

30 juli	Pruimendag
6 augustus	Oculeerdag
13 augustus	Fruiteelt fietsroute
3 september	Wandeling langs de boomgaarden
17 september	Oude rassendag; gratis rondleiding
29 oktober	Appels en allergie; proeverij nieuwe rassen



Op **zaterdag 13 augustus** is in de omgeving van Kapelle (Zeeland) een Fruiteeltroute. Het Fruiteeltmuseum in Kapelle organiseert rondom de Fruiteeltroute van 35 km een dag over de fruitteelt van vroeger en nu, vol met demonstraties en activiteiten. Een fietstocht voert langs diverse fruittelers en ook langs bezienswaardigheden in de streek.

De fruitteeltroute start op zaterdag 13 augustus tussen 9.00 en 12.00 uur vanuit het Fruiteeltmuseum. Kosten € 4,00 p.p.

Annie M.G. Schmidtsingel 1, Kapelle is vanaf 9.00 uur tot 17.00 uur geopend. Voor meer informatie: e-mail info@fruiteeltmuseum.nl, tel. 0113-344904 of zie www.fruiteeltmuseum.nl.



Bijgevoegd notitie Fris en Fruitig

Bijgevoegd bij dit nummer is de notitie Fris en Fruitig en tevens de jaarrekening 2010 en begroting 2011 van de Fruithof die ook gepresenteerd zijn op de Algemene Leden Vergadering van 16 april j.l. De aanwezige leden gaven het bestuur unaniem het vertrouwen om aan de hand van deze notitie te komen met plannen tot een bestuurlijke samenwerking tussen NPV en Fruithof. Daartoe zal op de ledendag op 8 oktober in de Fruithof te Frederiksoord een extra ALV worden belegd waarin het bestuur

met de leden wil discussiëren over de voortgang van de voorstellen in de notitie "Fris en Fruitig". Het bestuur wil de ledendag 2011 combineren met deze extra ALV met, nader bericht volgt in het volgende nummer van Pomospost. Hopelijk kunnen we dan ook die leden begroeten die op 16 april niet aanwezig konden zijn. Suggesties ideeën op- en aanmerkingen zien we graag tegemoet.

Het bestuur van de NPV

Overleg met groepen actieve leden

Zaterdag 24 september

Eind juli zullen de uitnodigingen de deur uitgaan voor een extra overleg met de actieve leden van onze vereniging. Dit overleg zal op zaterdag 24 september in de Fruithof worden gehouden. Het bestuur denkt in ieder geval ieder geval aan de volgende groepen:

- Determineerders
- Entploegen
- Hoogstambrigades
- Leiding cursussen
- Kraamhouders
- Redactie Pomospost
- Regiovertegenwoordigers
- Vrijwilligers Fruithof
- Speurpom

In de praktijk zijn er nogal wat mensen die in verschillende groepen actief zijn, maar misschien vergeten we ook groepen. Mocht dit zo zijn dan kunt u dat doorgeven aan de secretaris van de NPV.



De Koppel in Hardenberg



Kasteel Weldam in Markelo



Botanische tuin De Kruidhof, Buitenpost



Borg Fraeylema, Slochteren

Agenda zomer en herfst 2011

19 augustus	Grote Jammarkt in het centrum van Neede (Achterhoek) van 10.00 uur tot 17.00 uur. De NPV is aanwezig. Zie ook www.jammarkt.nl
27 augustus	Determinatiedag in Hardenberg (O) in de Koppel, natuuractiviteitencentrum Vechtstraat 8 7722 AX Hardenberg Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden. 13.00 tot 16.00 uur
3 september	Fruitshow in kwekerij de Luinhof, Borgsingel 9, te Bierum (Gr). Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden. 10.00 - 16.00 uur. Toegang gratis.
10 september	Weldamfair bij het kasteel Weldam te Markelo (O) van 10.00 uur tot 17.00 uur. Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden.
11 september	(Zondag) Monferlandfair van 10.00 uur tot 17.00 uur Mr. Kerstjensweg te Braamt bij Doetinchem. Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden.
17 september	Determineerdag NPV bij Erve Brooks, Broekhuisdijk 5. Gelselaar (Achterhoek). 10.00-14.00 uur
24 september	Fruitrassentoonstelling van POM-Noord-Holland, samen met de open dag van de abdijtuin van de Abdij van Egmond. Locatie: Vennewatersweg 27 Egmond-Binnen Meegebracht fruit kan worden gedetermineerd. Toegang gratis
8 oktober	Jaarlijkse Oogstdag van Botanische Tuin De Kruidhof in Buitenpost. Schoolstraat 29B - 9285 NE Buitenpost - Meegebracht fruit kan worden gedetermineerd.
22 oktober	De borg Fraeylema te Slochteren (Gr.) organiseert een Fruitshow en determinatiedag in de nabij gelegen Werkschuur. Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden. 10.00 - 16.00 uur. Toegang gratis.
29 oktober	Fruitdag in museumboerderij Welgelegen, naast de borg Verhildersum, te Leens (Gr.). Er zal fruit te koop zijn van oude fruitrassen uit de eigen boomgaard. Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden. 10.00 - 16.00 uur.
29/30 oktober	Vruchtbomen- en snoeiweekend Tuingoed Foltz Hereweg 346 9651 AT Meeden (Gr). 11.00 - 17.00 uur Meegebracht fruit kan gedetermineerd worden. Wij determineren in Vorden, bij kasteel Hackfort, op de Hackfort-dag van Natuurmonumenten, op zondag 11 september en in Kapelle, op het Fruiteeltmuseum, op zaterdag 17 september.

NB. Als u een fruitras wil laten determineren, neem dan liefst 5 exemplaren van dat ras mee, dit omdat veel fruitrassen erg variabel in uiterlijk zijn. Neem alleen rijp en op kleur gekomen fruit mee. Wacht eventueel met het aanbieden van onrijp fruit tot een latere determinatiedag. Onrijp fruit dat niet op kleur en smaak is, laat zich niet goed determineren.



WORKSHOPS VOOR BETER VRUCHTBOOMONDERHOUD

Werk aan de winkel

Om een gezonde hoogstamvruchtboom of leifruit te behouden en daar jaarlijks de vruchten van te plukken is specifieke kennis van een goede snoei noodzakelijk.

Het vermeerderen van fruitrassen vereist speciale technieken, u leert het allemaal in de Fruithof. Voor het seizoen 2011 organiseert de Fruithof weer diverse workshops.

Wij nodigen u uit, in de Fruithof te Frederiksoord!

Workshop zomersnoei appel- en perenbomen

27 augustus 2011 van 10.00 tot 15.00 uur.

In de ochtend theorie en 's middags praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

Opfrisworkshop zomersnoei van appel- en perenbomen

27 augustus 2011 Workshop 's middags van 13.00 tot 15.00 uur

Warming-up met een half uur theorie, aansluitend praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

Workshop snoeien van pruimenbomen

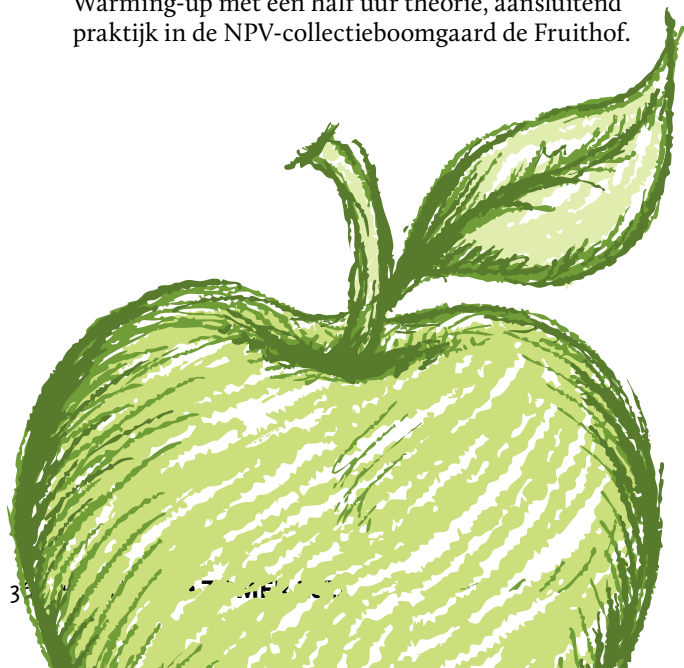
17 september 2011 van 10.00 tot 15.00 uur.

In de ochtend theorie en 's middags praktijk in de NPV-collectieboomgaard de Fruithof.

Extra inlichtingen over de workshops

Kijk op de website: www.fruithof-frederiksoord.nl of bel met Nina Abbing 06 - 23 00 53 03

Inschrijven bij voorkeur via e-mail, info@ninaabbingtuien.nl



Fruithof Frederiksoord

p/a Wetterkrite 53
9084 DN Goutum

Telefoon: 06-2300 5303
E-mail: info@ninaabbingtuien.nl