

Wat gaaf dat er nu al zo veel mensen hun interesse hebben getoond in het initiatief. Ik ben bezig met het voorbereiden voor aankomend weekend. Zaterdag en zondag rond de koffie tot de middag, vrije inloop, maar liefst wel rond 11:00 aanwezig als je wilt aansluiten bij een workshopje die ik wil gaan organiseren om toch maar alvast nuttig bezig te zijn en iets te leren, of aan anderen iets te leren. Ik heb het nog nooit gedaan en ik denk wel dat t in ieder geval gezellig wordt. Ik heb beide dagen om 14:00 uur andere verplichtingen, dus dan moet ik u helaas toch echt weer naar huis sturen. We hebben geen lunchroom, maar ik zal zorgen voor een middel tegen knorrende magen.

Na al vele gesprekken te hebben gehad met meerdere bedrijven die op de een of andere manier betrokken zijn met natuurvriendelijke en onbespoten voedsel, hoor ik alleen maar positieve reacties en men staat open hier kennis over te delen. Maandagochtend nog met Marit uit Zuid Duitsland gesproken, die me eigenlijk geïnspireerd heeft een keer door te pakken met dit initiatief. Beperkt door de lockdown daar heeft ze tegen de Zwitserse alpen gelukkig de beschikking over haar eigen voedselbos en groententuin en jarenlange ervaring. Ze weet ook veel van pigmenten voor de schilderkunst, die ook vaak van planten gemaakt worden. Ze doet nu een zeer exclusieve kunstopleiding waar ze leert van oude meesters en ambachten. Maar ook wist ze me te vertellen hoe het best van scratch af te beginnen op een braak stuk terrein middels verhoogde bedden. Veel geleerd dus. Voor vragen mocht ik haar altijd benaderen.

Gisteren heb ik 120*120*60 hazelaar plantenbakken opgehaald. Klein deeltje kunnen sluiten.



Op de foto zien ze er mooi uit, maar met dit soort bakken moet je er rekening mee houden dat ze niet langer dan 5 a 7 jaar meegaan. Hout is een natuurproduct en zal van nature gaan schimmelen. Kent iemand een oplossing om dit proces te vertragen, behalve natuurlijk een zak binnenin die worteldoorgroei en te veel vochtophoping tegengaat. Ik wil deze bakken gaan gebruiken naast andere verhoogde bakken i.v.m. makkelijke werkhoogte, niet hoeven te spitten en meer regie over opbouw van compost en bodem. Ook heb ik wormencompost besteld in verband met zeer goede ervaring. Mijn eigen composthoop gebruik ik dan voor verwerking op plekken waar er nog een tijdje onkruid mag opkomen. De kippenren is hier ook een ideale plek voor gebleken, om na een paar maanden deze grond inclusief mest te gebruiken op plekken waar voedingsrijke grond nodig is. Ik ben nog aan t denken voor een vrije invulling voor aankomend weekend. Ik zal wat vertellen en met name kennis maken. Daarnaast wil ik alvast een paar zadjes meegeven vanuit de gedachte dat je eerst moet zaaien om te oogsten.

Als er kinderen zijn die meewillen, we doen ons best ook hier voor te zorgen. Verder blijft t nog een grote verrassing.. ook voor mij denk ik.

Over een plant:

Na een kleine aftrap over de Artisjok in de eerste brief, waarvan ik achteraf toch denk.. “vind ik dit wel lekker? “ over naar de B, waarbij Erna Fransen het idee had om over Broccoli, maar later toch liever over Bergamot te schrijven. Daarbij was het voor mij even onduidelijk wat ze nu bedoelde, want ik dacht aan de bergamotplant, oftewel de Monarda. Bedankt Erna voor het volgende stukje, leuk je ook even gesproken te hebben.



Een plant.

Leuke weetjes over bijzondere planten. B.

Bergamot Citrus

Citrus Bergamia door Erna Franssen



In tegenstelling tot de Bergamot plant, is de Citrus Bergamot een boom. Deze boom kan in de natuur ongeveer twee tot vier meter hoog worden, maar in een kuip of pot kan deze boom klein worden gehouden door hem te snoeien op éénmeter-hoogte. Dit kleine fruitboompje produceert een vrucht dat een kruising is tussen een limoen en een zure sinaasappel of grapefruit. De bergamot is een kleine, ronde tot peervormige, zure citrusvrucht en geel wordt als hij rijp is.

De vrucht is niet eetbaar, maar is wel een heerlijk geurende en multifunctionele vrucht en wordt gekweekt voor de productie van essentiële olie, bruikbare schil en sap voor gerechten.

Bergamot geeft een mild zure smaak met zowel een bitter als licht zoet randje. je kunt er een heerlijke limonade mee maken door het sap te mengen met mineraalwater.

De bergamotolie is geel-groen van kleur, die donkerder wordt naarmate hij ouder wordt. De olie wordt gewonnen door koude persing van de schil van de bijna rijpe vrucht. De olie of het sap van de bergamot kan op verschillende manier worden gebruikt.

De grootste kracht en dominante eigenschappen van bergamot, zijn de verfrissende, kalmerende en tegelijkertijd opmonterende eigenschappen op de psyche, het heeft effect op mensen met een depressie, onrust, stress of slapeloosheid. Je kunt bijvoorbeeld de olie verdampen in een aromabrander.

Daarnaast, door de frisse, zoete en fruitige geur, wordt de bergamot olie ook veel gebruikt als topnoot in eau de cologne, eau de toilette en verschillende parfums. waarschijnlijk herkent iedereen de specifieke geur van Eau de Cologne 4711? Een bekend voorbeeld van de verwerking van bergamot, is de karakteristieke smaak van Earl Grey thee. Dit is een melange van zwarte thee en deze wordt op smaak gebracht met een vleugje bergamot. Bergamot is dus een cruciaal ingrediënt voor dat lekkere kopje Earl Grey thee.



Mocht je zelf bergamot thee willen maken, let dan op dat je altijd de biologische of eco versie van de olie gebruikt, dit omdat anders de kans bestaat dat er bestrijdingsmiddelen in de olie voorkomen.

De bergamot plant is genoemd naar de citrusvrucht vanwege de gelijkaardige geur.

OPMERKINGEN: De Bergamot is niet winterhard. Door bepaalde stoffen in de bergamotolie, is de olie fototoxisch en verhoogd de gevoeligheid van de huid voor UV-straling. Dit kan leiden tot een allergische reactie. Dit wil zeggen dat je enkele uren nadat je een olie op de huid hebt aangebracht of een bad hebt genomen met een bad of doucheolie waar Citrus oliën in verwerkt zijn, je niet in de zon moet gaan of onder de zonnebank.

Waar Erna al veel heeft geschreven, kan ik daar nog een klein weetje aan toevoegen. Bergamot komt uit de [wijnruit familie](#). Laat de wijnruit nou ook fototoxisch zijn. Mocht je niet weten wat wijnruit is, ik heb nog wel wat staan. Een bergamot kan ik je nog niet laten zien. Wel de bergamotplant, maar deze deelt niet meer dan de naam, doordat de geur en smaak er een beetje op lijkt, deze noemen we liever Monarda. Deze staat nog in de tuin bij mijn ouders. Monarda kan in zowel border als thee gebruikt worden Het is nu tijd om voor het voorjaar de monarda te scheuren.. [Hier een leuk voorbeeld](#).

Website:

Ik zou eerst in overleg met Erna nog een stuk schrijven over de Bergamotplant, oftewel Monarda. Al doende kom ik er eigenlijk achter dat er al zeer veel geschreven is over zeer veel planten. Wel is het goed nieuwsgierig te blijven en zelf vragen te stellen over het wat en hoe. Wat ik in mijn nieuwsgierigheid vond was dat extracten van monarda een goede vervanger kunnen zijn voor synthetische antibiotica in de vleesindustrie. Maar dit zal weinig mensen interesseren.

Wat ik nu gedaan heb in plaats van een stukje schrijven: ik heb een website!! www.tHaverlaand.nl (nog niet ingericht, komt snel). Lijkt me leuk om hier een goed doorzoekbare vergaarbak te maken van alles wat je als tuinier nu bezighoudt. Over de basis van tuinieren is al zoveel geschreven dat ik dit niet beter zou kunnen. Ik zal mijn eigen deel gaan schrijven over dingen die niet direct te vinden zijn. Verder ga ik eens onderzoeken in hoeverre een website of andere communicatie dit project kan ondersteunen. Tips altijd welkom, het moet zeker niet een ICT of kennisclubje worden.

Wat willen jullie?

Zelf heb ik wel ideeën en deze zal ik dit weekend uit de doeken doen, zouden jullie zelf willen nadenken, voor degenen van wie ik dit nog niet precies weet, wat je zelf zou willen halen of zou willen bieden aan dit initiatief?

Gastenlijst:

Ik zou graag een gastenlijst aanleggen aankomend weekend. Ik ben nogal een chaoot en vind het soms moeilijk orde te houden, maar hier zijn trucjes voor.. Dus, voor wie t nog niet heeft ingevuld of doorgegeven zie volgende pagina, mag op papier, ik scan t zo in. Maak er niet te veel werk van. Gewoon een paar krabbels op papier (met een pen) is denk ik genoeg en is bedoeld om een beeld te krijgen wie, wat en waarom. Ook om elkaar een beetje te leren kennen. Graag tot ziens, maar laat even, uiterlijk vrijdag weten of je komt en met hoeveel.

Groet Leon Mentink

0645182812, Beckummerweg 57. 7482SW Haaksbergen, leon@mentink.pro

Welkom, maar stel je even voor.

Wie ben je, wat kun je, wat wil je? maak even wat krabbels, zodat we weten wat we elkaar kunnen bieden bij de eerste ontmoetingen.

Graag nodig ik je uit je even voor te stellen. Wandel je even mee?

Mag namelijk ook persoonlijk: 0645182812 (Leon)

Mijn naam is:

Ik woon in :

Vrije tekst:

Wat trekt me aan in dit initiatief?

Wat zou ik graag zien in dit initiatief?

wat kan ik zelf bijdragen aan dit initiatief?

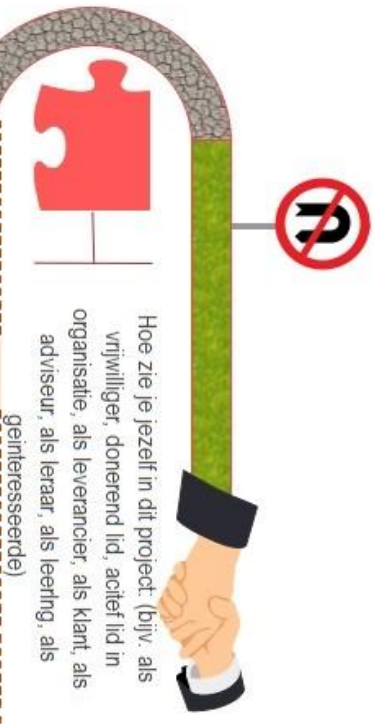
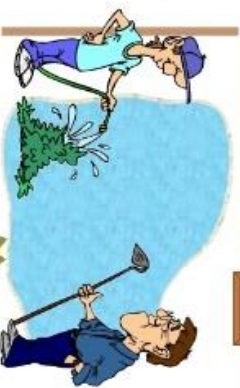
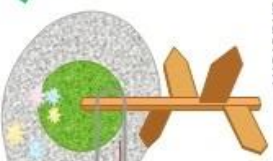
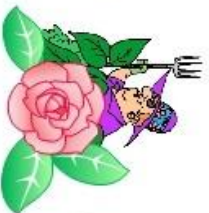
Wat zou voor mij winst zijn door deelname aan dit initiatief? (bijv: voedsel, kennis, gezelligheid, ontspanning, back to nature.. etc.)

Maar ligt mijn drempel: wat houdt je tegen en kunnen we daarin ondersteunen?

Ik ken nog een andere geïnteresseerde namelijk:



Wat zijn je verwachtingen, wat wil je bereiken, mocht je over een jaar nog betrokken zijn? En wat verwacht je eventueel van anderen?



Hoe zie je jezelf in dit project: (bijv. als vrijwilliger, donerend lid, actief lid in organisatie, als leverancier, als klant, als adviseur, als leraar, als leerling, als geïnteresseerde)

wat vind je de fijnste manier van communicatie. Hoe blijf je het liefst betrokken?

Via mail/ whatsapp/telegram/linkedin? Zou je als ambassadeur willen optreden?

Heb je wel/ geen ervaring met het kweken en oogsten van voedsel of kruiden?

