

Jannekes groen kalender



Janneke is biologe en botanisch tekenaar.
www.jannekebrinkmansalentijn.nl

September

Terug van vakantie is het genieten van de rust in eigen tuin. Ik ga in deze periode met onze kleinkinderen kastanjes zoeken in het park. De milde zon geeft het park een zachte, gouden glans. September is genieten van de volheid van de natuur en het plukken van haar rijpe vruchten. Piet Oudolf, een van onze beroemdste tuinarchitecten, laat zich vooral inspireren door de levenscyclus van planten; van het jonge groen tot de uitgebloeide restanten (als zaaddozen). Vorm en structuur zijn volgens hem bij een succesvol tuinontwerp de belangrijkste factoren. Vooral grassen brengen karakter en beweging in de tuin. Ze bloeien tot lang in de nazomer en geven ook in de herfst en winter structuur. En houd je niet van wroeten in de aarde? Dan drink je lekker met vrienden een glaasje in de tuin.



Kleine ronde borstel van natuurvezel om bloempotten goed en snel schoon te maken. € 8,95 (De Wiltfang).

DEZE MAAND DOEN:

Zorg dat **druiventrossen** de ruimte krijgen om in de volle zon te rijpen, duw blad daarom weg, of knip het af.

Pioenrozen met blote wortels zijn volop te koop, zet ze op een lichte plek.

Maak potten goed schoon en zet ze vorstvrij weg in de schuur.

Bomen en struiken groeien niet meer, dus nu snoeien.

Maak het nestkastje alvast schoon. Als het iets kouder wordt, kunnen de vogels dit gebruiken als slaapplaats.



Tips

Zet in je boeketten takken met bessen, b.v. van de vlier, lijsterbes, Gelderse roos en meidoorn. Meer weten over oude fruitsoorten en pruimenrassen: www.hoogstamfruitnh.com.

Ga niet voor de winter alles terug snoeien, dan verdwijnt de structuur uit je tuin.

Peulen: vers geoogst zijn ze het lekkerst!

AGENDA

1&2 SEPT Bloemcorso Zundert.
www.bloemencorsozundert.nl

7&8 SEPT Themadag Bollen, Boeken en Planten bij de Kleine Plantage Eenrum. www.dekleineplantage.nl

11^{vm}12 SEPT/OKT Grassen- en herfstbloeiersdagen in Het Houten Huis, Zaltbommel. Kleurspektakel met siergrassen en laatbloeiers. Open van wo t/m zo. www.hethoutenhuis.eu

14&15 SEPT Open Monumentendagen met thema Macht & pracht. www.openmonumentendag.nl

14&15 SEPT Siergrassenweekend: aandacht voor de Nederlandse Plantencollectie van Siergrassen met meer dan 350 verschillende grassen. www.siergras.nl

14&15 SEPT Moestuinfestival op kasteel Hex (B), met expo over bijzondere groenten, lezingen, rondleidingen en kookdemonstraties met eetbare hagen en planten. Open 10.00 - 18.00 u, € 8 p.p. www.hex.be

21 SEPT Rotterdamse Oogst Festival viert de rijkdom van de oogst op het Heemraadsplein. www.rotterdamseoogst.nl

22 SEPT Landelijke Appelplukdag. Zelf appels plukken in een boomgaard in de buurt. www.beleven.org/feest/landelijke_appelplukdag

28 SEPT Rondleiding in de hortus van Amsterdam met thema: planten uit de nieuwe wereld; oogsten in Mexico. www.dehortus.nl

28&29 SEPT Bij(zonder)goed-dagen. Bloembollenmarkt bij Kwekerij De Schüllhorn, Anna Paulowna. Tevens antwoord op vragen aan onze deskundigen of inspiratie opdoen aan de tafels met boeken en tijdschriften. www.kwekerijdeschullhorn.nl

28&29 SEPT Pompoenparade kwekerij Bastin, Aalbeek. www.bastin.nl



Pennisetum (lampenpoetsersgras).

Grassen en grasjes

Mooie siergrassen zijn blauw schapengras (Festuca cinerea), lampenpoetsersgras (Pennisetum) en prachtriet (miscanthus 'Flamingo') of Festuca mairei. Combineer de grassen met schermbloemen, zoals sedum en de rode zonnehoe (Echinaceae purp), of bolvormen zoals de kogeldistel.



Plantenexpo

Kweekkasje om kleine (kruiden)plantjes in op te kweken of om een mooie verzameling kleine plantjes in tentoon te stellen. 27 x 15,5 x 16 cm, € 14,95, ook in wit (Dille & Kamille).

KOOP DE BLOEMBOLLEN DIE JE IN OKTOBER WIL PLANTEN.

Keukentip Artisjok

In Frankrijk heb ik als au pair artisjokken leren eten. Je kreeg een gaar gekookte artisjok op je bord en daar trok je met je handen de 'blaadjes' van af, die je door het sausje haalde. Heel smakelijk is de combinatie van artisjokblaadjes en een rucolapestodip. Rooster 2 el walnoten in een droge koekenpan. Doe 2 flinke handen rucola met 1 teen knoflook en 2 el extra vergine olijfolie in de blender en hak deze grof. Voeg de walnoten en 3 el geraspte Parmezaanse kaas toe en blend heel even mee. Voeg zo veel olie toe dat er een smeulige saus ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.



rucolapestodip