



Jannekes groen kalender



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

December

In mijn tuin geniet ik nog van de laatste bloeiende rozen die ondanks de kou zo hun best doen. Zodra het gaat vriezen zijn ze er niet meer... Het wordt steeds vroeger donker en de tuin is nu in rust. We gaan het de komende tijd binnen gezellig maken met hulst en bessentakken uit de tuin. Heel sfeervol en decoratief is het om tijdens de feestdagen miniconifeertjes in rieten mandjes op de eettafel te zetten. Leg er eventueel een juten kleed onder en zet er houten kandelaars met groene kaarsen op, succes verzekerd! We moeten het terras en de tuintafel niet vergeten, die kunnen we sprookjesachtig opfleuren met lichtjes in kleine kerstboompjes. Zo fijn om familie en vrienden op deze manier een gezellig en warm welkom te heten.

Deze maand doen:

Ziet de **ligusterhaag** er niet fijn uit, snoei deze dan goed terug, dan loopt de haag straks weer mooi uit.

Snoeien kan nog steeds, gebruik het 'restmateriaal' voor kerststukjes.

In deze maand is het al volop genieten van voorgetrokken **bloembollen** binnenshuis, zoals heerlijk geurende **hyacinten**.

Sluit voordat het gaat vriezen de **buitenkraan af** en laat leidingen en slangen leeglopen.

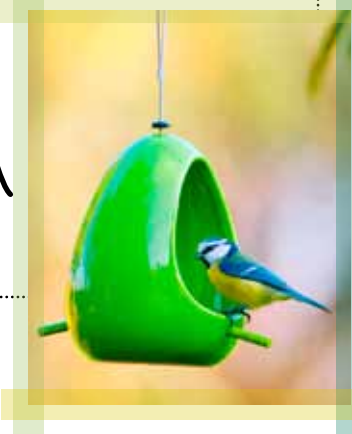
Zet een **voedertafel** neer of hang een **vogelhuisje** op.



Natuurlijk gebruik ik zelf ook mijn nieuw ontworpen kerstservies. Het is exclusief te koop bij **Blokker**, prijzen v.a. € 4,99 voor een kop en schotel.

De bodem spreekt

Als de planten het niet goed doen, kan bodemonderzoek uitwijzen welke mineralen en organische stoffen er ontbreken.
www.gaibodem.nl



Keramieken voedertafel Feeder, in diverse kleuren € 7,95 (Vivara).



Ruikt lekker!

Welkom

Om de kerstdinertafel nog mooier te maken leg je op het servet een toefje groen, bijvoorbeeld hulst met bessen uit de tuin. Doe er een lintje met naamkaartje om in de kleur van servies of tafelkleed. Ook mooi om een paar miniconifeertjes in rieten mandjes met lint op de tafel te plaatsen.



Tips

Groen blijvende heesters en struiken bepalen het beeld van de tuin in de winter. Net zoals het tuinsetje en/of een mooi beeldje. Erg leuk om vanuit huis op te kijken. Sprookjesachtig is het om het terras of balkon op te fleuren met lichtjes in één of twee kleine kerstboompjes. Een mooi ijsig beeld geven grijzige winterse bakken op balkon- of terrastafel met (witte) kerstroos (helleborus) en/of wintervioelen in combinatie met het mooie grijs van de calocephalus brownii. Geen geschikte ruimte om kuipplanten te laten overwinteren? Dan is er vast een tuincentrum of kwekerij in de buurt die daarvoor faciliteiten biedt.

AGENDA

6-9 DEC Kerstfair *Hartverwarmend op Heerlijkheid de Marienwaardt*, 't Klooster 5 in Beesd. toegang € 10, 0345-687010 www.marienwaardt.nl

15 DEC Streekmarkt op *Landgoed Verhildersum* met unieke (h)eerlijke producten. Tijdens de winter is de markt in de museumboerderij. Wierde 40, Leens (GR), 0595 - 571430 www.streekmarktverhildersum.nl

11-16 DEC Kerst op *Kasteel Middachten*, landgoed Middachten 3 in De Steeg (bij Arnhem). www.middachten.nl

18-6 DEC JAN Kerst op *Het Loo* met feestelijk gedekte tafels. Drie eeuwen kerstversieringen bij de Oranjes. Paleis Het Loo, Koninklijk Park, Apeldoorn. www.paleishetloo.nl

11 DEC Kaarsjesavond op de markt, bij het stadhuis in Gouda. www.gouda.nl

22 DEC Themawandeling *Planten rond Kerst*. Deelname € 1, aanvang 14.00 uur, *Hortus Botanicus*, Plantage Middenlaan 2a, Amsterdam. www.hortus.nl

14-16 DEC Kerstgroenmarkt in *Tuinen & Arboretum Trompenburg*. Sfeervolle kerstmarkt met verkoop van versgeknipt kerstgroen en alles voor de feestelijk gedekte tafel, van kerstversiering tot culinaire artikelen. Open van 10-16 uur. Honingerdijk Rotterdam. www.trompenburg.nl

26 DEC Snerttocht, varen en wandelen in nationaal park *Biesbosch* bij Hank onder leiding van een gids. Aanvang 13.00 uur. Aanmelden 0162 - 682233, volwassenen € 14, kinderen tot 12 jaar € 12. www.np-debiesbosch.nl

Tarte tatin

Smeer de bodem van een bakvorm in met boter. Bedek de met boter ingesmeerde bodem ruim met suiker zodat de bodem niet meer te zien is. Leg de appels dakpansgewijs in de bakvorm, verdeel er wat boter over en bestrooi met suiker. Zet de vorm op een gematigd vuur en laat boter en suiker smelten totdat er een goudbruine karamel ontstaat en de appels aan de onderkant goudbruin zijn. Haal de bakvorm van het vuur en bedek de appels met ontdooid bladerdeeg. Bak de taart in een oven van 160°C tot 180°C. Haal de bakvorm uit de oven en plaats een taartschaal boven op de bakvorm, houd deze met beide handen vast en draai om. Liefst warm serveren, erg lekker met ijs en/of room.



Heerlijke afsluiter van het kerstdiner

met dank aan: www.mooiwalbloemendoen.nl