

In deze uitgave:

AARDBEIEN OP JE
BALKON

KIDS SPELLETJES

MOESTUIN MOPPEN

LEKKER SMULLEN UIT JE
MOESTUIN

SINCE 1929
Pokon

mijn
moestuin

MOESTUIN magazine

ALLES WAT JE WILT WETEN
OVER JE MOESTUIN(BAK)

GRATIS! Neem mee!



Zelf kweken is veel leuker!

.....

Stel je voor, je stopt een klein zaadje in de grond. Na een tijdje zie je een klein groen sprietje veranderen in een mooie groenteplant. Wauw! Zelf je groenten, kruiden en fruit kweken is echt veel leuker. Bovendien is het veel gezonder.

Met dit magazine helpen we je op weg naar een rijke oogst. Veel plezier!

.....

INHOUD

Starten met je moestuinbak	3
Kun je niet wachten? Begin dan binnen!	4
Zo kun je planten & zaaien	6
Spelletjespagina	8
Radijsjes: lekker snel, lekker snoepen	10
Complete moestuinmix	12
Een moestuinplan om van te smullen	14
Aardbeien snacken kan overal!	16
Pepers & Paprika's	18
Puzzelpagina	20
Recept: tomatensaus	21
Kun je bloemen eten?	22
A stress free zone: wie wil het niet?	24
Kruidengekte	25
Puur biologisch	26
Kunnen we je een handje helpen?	27



Colofon

Moestuyn Magazine is een
uitgave van Pokon © 2018.

Dynamostraat 22-24,
3903 LK Veenendaal, Nederland
(info@pokon.nl/ 0318 521 605)

Aan dit nummer werkten mee:
Floors Moestuyn en Diana's mooie moestuin

Redactie

Anne Polman & Emiel Koops

Concept & Design
Millford

Drukker
Zalsman Groningen



Starten MET JE MOESTUINBAK

Je hebt besloten dat je een moestuin wilt aanleggen of dat je wilt gaan moestuinieren in een bak. Maar... waar kun je dit het beste doen in je tuin?

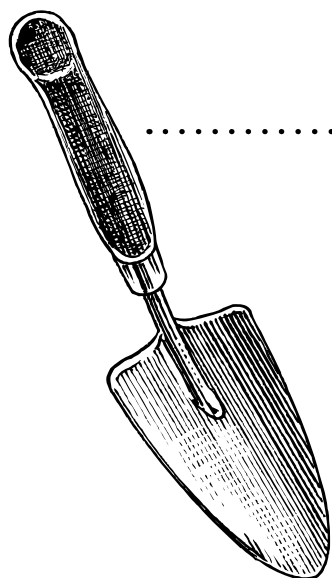
Check deze tips!

TIP

Kijk op pagina 15 voor inspiratie voor de invulling van je moestuinbak!

4 TIPS VOOR HET NEERZETTEN VAN JE MOESTUINBAK

- > Kies een lichte plek uit waar minimaal 6 uur zonlicht per dag schijnt. De schaduw kun je beter vermijden. Begin dus geen moestuin naast grote struiken of bomen.
- > Niets is zo onvoorspelbaar als het weer. Stel dat het langdurig regent, dan wil je dat het water snel kan weglopen. Zorg dat je moestuin iets afloopt, dan stimuleer je de waterafvoer.
- > Om je moestuin te beschermen tegen harde wind, kun je het beste een plek uitkiezen die in de luwte ligt.
- > Hoe dichter je moestuin bij je huis staat, hoe groter de kans dat je de planten niet vergeet!



KUN JE NIET

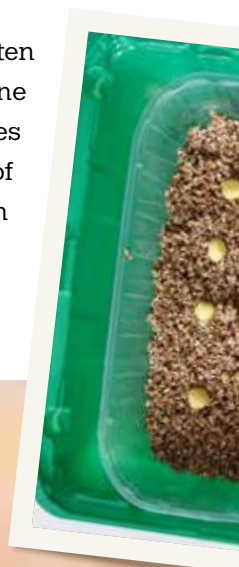
Hoe lijkt het jou om met je voeten in een koude grond te worden gezet? Niet echt lekker! De meeste zaadjes en plantjes vinden dit ook niet zo fijn en groeien liever op in een warm nest, bij jou op de vensterbank bijvoorbeeld. Zodra het buiten wat warmer is, kun je ze naar de moestuinbak verplaatsen.

WELKE PLANTEN VOORZAAIEN?

De meeste moestuinplanten zijn éénjarige planten, dit betekent dat een zaadje binnen 1 jaar uitgroeit tot een plant die je kunt oogsten. Planten die normaal gesproken in een warm klimaat groeien, zoals pepers, tomaten en courgettes, kun je een beetje helpen door ze voor te zaaien. Zo weet je zeker dat je hetzelfde jaar nog een mooie oogst hebt van deze tropische planten!

VOORZAAIEN HOE DOE IK DIT?

Je kunt voorzaaien in een heleboel soorten bakjes. Het bekendst zijn de kleine, bruine turfpotjes, of kleine plastic kweekbakjes met een transparante deksel. Kies potjes of bakjes die jij het mooist of handigst vindt en zoek een lichte, warme plek op in huis. Denk aan de vensterbank, een serre of misschien heb je buiten een verwarmde kas.



WACHTEN?.....

Begin dan binnen

IS JOUW STEK AFGEDEKT?

Zodra het plantje sterk is en het steeltje dik begint te worden, haal dan de deksel van het bakje. Je stek kan zo wennen aan de gewone lucht en temperatuur. Zorg ervoor dat de zaailingen niet te lang en slungelig

worden. Dit kun je voorkomen door ze vaak te draaien, zodat de stekjes ook naar de andere kant gaan groeien.

Pokon Vermiculiet
en Pokon Zaai &
Stekgrond Bio.



BEKIJK DE VIDEO VAN FLOOR ONLINE



Bekijk de video en lees meer over voorzaaien op onze website:
pokon.nl/moestuin/voorzaaien

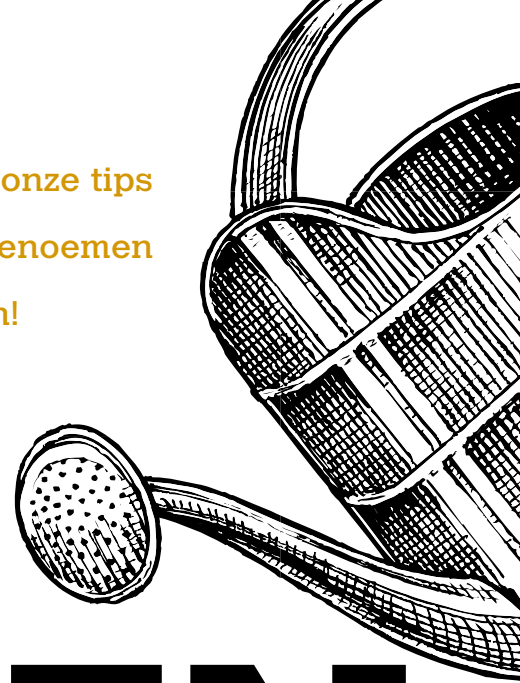
POPCORN VOOR JE TUIN

Heb je wel eens popcorn gemaakt? Als je popcorn warm maakt, gaat het poppen. Deze lichte en luchtige snack lijkt wel een beetje op vermiculiet. Vermiculiet wordt namelijk ook gepoft en als je vermiculiet mengt met grond, wordt de grond lichter en luchtiger. Vermiculiet is een natuurlijk gesteente dat ideaal is om in voor te zaaien. Door de fijne structuur kun je eenvoudig de jonge plantjes verplanten zonder de wortels te beschadigen.



Wat kun je waar het beste planten en zaaien? Check onze tips over zaaiafstand, zaaidiepte en verticaal groeien. Ook benoemen we 5 groenten die heel leuk zijn om in een pot te kweken!

Zo kun je PLANTEN & ZAAIEN



DE JUISTE ZAAIAFSTAND

In de moestuinbak zaai en plant je in vierkanten. Hoeveel planten je per vak kunt planten of zaaien is afhankelijk van de zaaiafstand. De zaaiafstand verschilt per soort groente of kruid. Meestal kun je de juiste zaaiafstand op de verpakking vinden. Bij het planten houdt je dezelfde afstand aan als bij het zaaien.

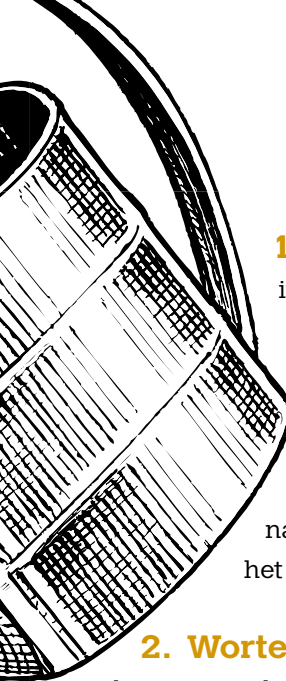
DE JUISTE ZAAIDIEPTE

Hoe dieper je zaait, hoe groter de kans op rotten. Bovendien hebben moestuinzaadjes weinig diepte nodig. Het ezelsbruggetje: zaai een zaadje zo diep als dat het zaadje groot is, wanneer je het verticaal houdt. Dus is een zaadje 2 cm lang, dan zaai je het 2 cm onder de grond.



VERTICAAL GROEIEN

Heb je een klein balkonnetje en geen ruimte voor een moestuinbak? Of kijk je uit op een kale muur? Start met verticaal tuinieren! Hang je schutting of balkonmuur vol met lekkere kruiden.



5 GROENTEN DIE JE IN POT KUNT KWEKEN

1. Tomaten Tomaten kun je prima in een pot laten groeien, zolang je maar een pot hebt die groot genoeg is. In het begin kun je je zaadjes zelfs binnen in een potje kweken en deze op de vensterbank zetten. Als de plant te groot wordt, moet je deze verpotten naar een grotere pot en kun je de plant het beste buiten laten groeien.

2. Wortels Wortels hebben in het algemeen lange wortels, dus zorg ook voor een diepe pot als je wortels in een pot wilt kweken. Zorg ervoor dat de bodem vochtig genoeg blijft, maar let er ook op dat je niet teveel water geeft.

3. Komkommers Wie houdt er nu niet van frisse komkommer als snack, door een salade of op

brood? Komkommers kun je in de maanden februari, maart en april binnen zaaien en verplaats je vanaf april naar buiten. Voor het beste resultaat laat je de komkommerplant verticaal groeien. Zo heb je direct meer ruimte in je potten!

4. Kool Kool heeft maar weinig ruimte nodig om te groeien en kan daarom ook prima in een pot gekweekt worden. In een pot met een doorsnede van 50 centimeter, kun je ongeveer vijf koolplanten laten groeien.

5. Bieten Bieten zijn een makkelijke groente om te laten groeien. Ze doen het goed in vrijwel elke omstandigheid en dus ook in een pot. Bieten groeien echter wel het best in een 'ongestoorde' omgeving, dus zorg wel voor genoeg ruimte in je pot.



WEET JIJ hoe deze groenten heten?



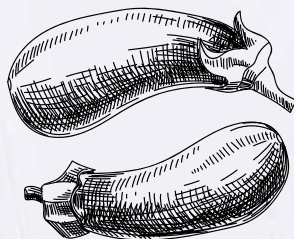
A



B



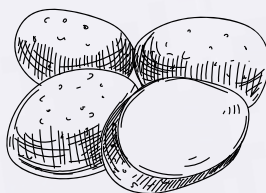
C



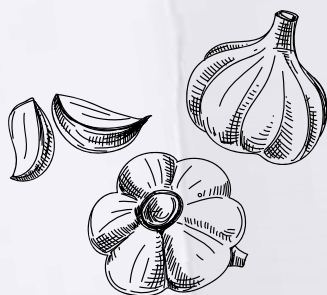
D



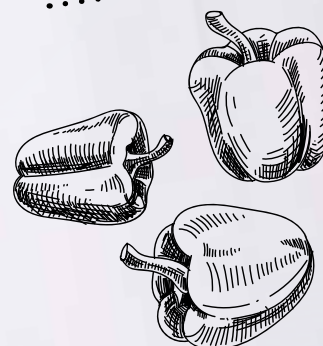
F



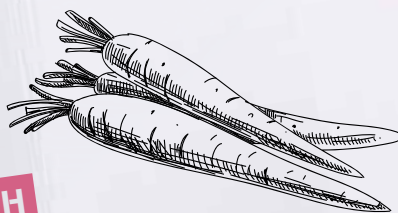
E



G



I



H

MOPPEN



Een vader komt bij de groenteboer. En vraagt:

"Zijn de sinaasappelen een beetje zoet?"

Zegt de groenteman: "Ik denk het wel, ik heb ze nog niet gehoord vandaag!"

Sammy komt thuis met 3 kilo abrikozen. Zijn moeder vraagt: "Zo dat zijn er veel, had je niet ook nog andere fruitsoorten mee kunnen nemen?" Waarop Sammy zegt: "De groenteboer had zoveel keuze dat ik niet wist wat voor fruit ik nu weer moest kopen. Vandaar dat ik uiteindelijk maar voor de abri koos."

Twée aardappels liggen klaar op het land om geoogst te worden. Zegt de ene aardappel tegen de ander. Waarom huil je? Zegt de andere aardappel: "Mijn moeder zit in de puree!"

RAADSELS

Het is groen en erg moe.
een krop slaap

Het is groen en het drijft.
een krop andrijft

Het is groen en het komt heel snel naar beneden
een slawine

Het is groen en je kunt ermee door het hele huis praten.
de inter-kommer

Wat is een tomaat die pijn heeft?
een au-tomaat

Het is paars en werkt in een restaurant..
een obgrine



Heb jij ook een leuke mop of raadsel voor in Kidsweek? Stuur hem op naar kidsweek.nl/stuur-jouw-mop en win een halfjaarabonnement op kidsweek gratis! Meer info op www.pokon.nl

Alle radijsjes die je zaait, kun je eigenlijk 4-6 weken na het zaaien opeten. Zaai dus niet meteen heel erg veel, want dan zit je met ontzettend veel radijsjes. Iedere week of om de 2 weken een beetje zaaien helpt om je oogst te verspreiden!

RADIJSJES lekker snel, lekker om te snoepen

KWESTIE VAN SMAAK

Als je het radijsje wat groter laat worden, is de smaak minder intens en pittig. Wil je juist wel een lekkere pittige radijs voor door je salade? Oogst hem dan als het nog een miniknolletje is.

KLEURRIJK

Zaai verschillende kleuren en soorten door elkaar. Zo wacht je een enorme kleurenverassing wanneer je het eerste 'bosje' radijsjes oogst. Ook het jonge blad kun je opeten en smaakt bijvoorbeeld heerlijk in salades.

GROND & WATER

Met een biologische moestuingrond zijn radijsjes erg blij. Ze hebben verder maar weinig eisen wat betreft de grondsoort. Geef voldoende water, zorg dat de grond een beetje vochtig blijft. Zo voorkom je ook een heel scherpe smaak.





**Radijsjes kweken in een pot
of bak is hartstikke leuk!**
Ze zijn ook erg geschikt voor het kweken in een pot,
omdat radijsjes goed tegen kou kunnen. Het loof van de radijsjes
wordt ongeveer 15-25 centimeter hoog.
De pot of bak moet ongeveer 30 centimeter diep zijn.
Zowel 1 pot of een lange bak is dus prima geschikt
voor het zelf kweken van radijsjes.
Ideaal voor op je terras of balkon!

Complete moestuinmix

voor in je moestuinbak



TIP Nu ook in 20L verkrijgbaar.
Handig om een pot te vullen!

Voor een rijke en gezonde oogst is goede grond voor in je moestuinbak erg belangrijk.

Goede, vruchtbare grond zorgt ervoor dat wortels van planten goed groeien. Je moestuinplanten zijn hierdoor gezonder en sterker!



Ideale mix voor je Moestuinbak
100% natuurlijke grondstoffen



WELKE GROND TE GEBRUIKEN

Ken je de Mix voor je Moestuinbak al? Je raadt het al... deze speciale biologische mix is ideaal voor in je moestuinbak! De Mix is 100% natuurlijk en gaat meerdere jaren mee. Je hoeft na verloop van tijd alleen wat Mix toe te voegen en nooit de hele inhoud van de bak te vervangen. Handig, toch? Bovendien bevat de mix voeding voor circa 4 maanden.

HOVEELHEID POTGROND VOOR JE MOESTUINBAK

Hoeveel liter Mix voor je Moestuinbak je nodig hebt, hangt af van de grootte en diepte van je bak. Voor een 1m² bak van ongeveer 20 centimeter hoog heb je 6 à 7 zakken nodig.

.....

Pokon Mix voor je Moestuinbak
is samengesteld uit 100% natuurlijke en
hoogwaardige grondstoffen zoals tuinturf,
vermiculiet, groencompost, houtvezelen biologisch
gecertificeerde meststoffen.
Deze uitgebalanceerde samenstelling zorgt
voor een luchtige en vruchtbare voedingsbodem
in je moestuinbak.

TIP

Heeft jouw bak een
andere maat? Ga dan naar
pokon.nl en bereken met
de potgrondcalculator
eenvoudig hoeveel
Mix jij nodig hebt.

EEN MOEST omvantesmullen

SMULLEN UIT JE MOESTUIN

Onze moestuinblogger Diana heeft een heerlijk moestuinplan voor jullie bedacht, dit gaat zeker lukken! Met verschillende soorten worteltjes, sla, mooie tomaatjes, aardbeien en eetbare bloemen oogst jij de lekkerste en leukste dingen!

WAAROM EEN MOESTUINPLAN?

Maak voordat je begint met zaaien een moestuinplan.

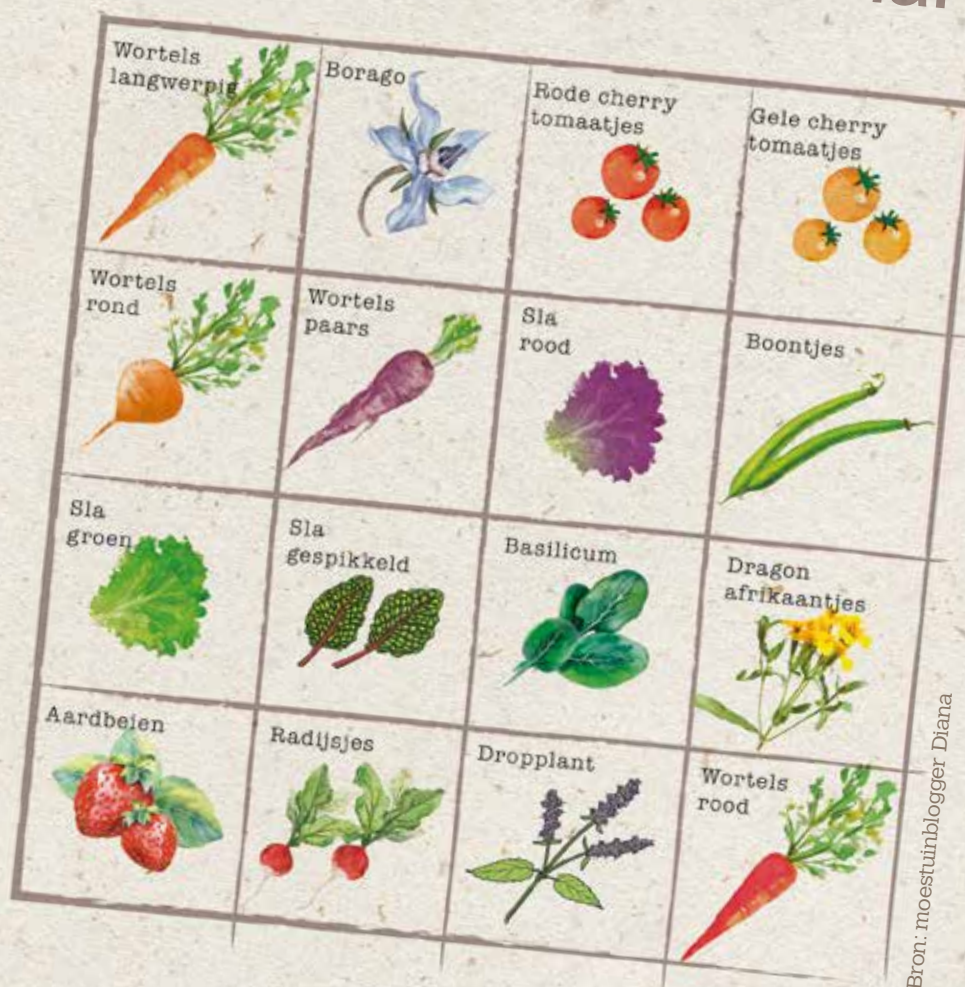
Waarom is een moestuinplan slim?

- > Je brengt structuur aan in je moestuinbak. Zo weet je precies wat waar gaat groeien.
- > Je voorkomt ziektes, doordat je geen verkeerde plantcombinaties maakt.
- > Je hebt meer oogst, want je kunt iedere stek de juiste aandacht geven.



UINPLAN

Moestuinplan van Diana



Bron: moestuinblogger Diana

TIP

Droplant: smaakt naar
anijs, ruikt als drop!

Kijk voor meer informatie over dit
moestuinplan op www.pokon.nl/moestuin.



AARDBEIEN SNACKEN kanoveral!



Aardbeien groeien super goed in bakken en potten. Eigenlijk kun je dus overal aardbeien laten groeien! Van je balkon, terras tot aan de schutting.

Bovendien zijn er verschillende soorten aardbeien die allemaal op een ander moment beginnen te groeien. Plant je verschillende soorten door elkaar, dan kun je het hele jaar aardbeien snacken!

ZAADJE OF PLANTJE?

Als je aardbeien wil kweken van zaadje af, gebruik dan een grond die niet te veel voeding bevat, zoals Pokon Zaai & Stekgrond Bio. Zodra je stekjes twee blaadjes hebben kun je ze verpotten. Na IJsheiligen in de maand mei kun je ze buiten neerzetten in een pot.

Tip: Schrik niet al het blad van je aardbeienplantje er minder mooi uit gaat zien. Dit is normaal!

HOE WORDEN JE AARDBEIEN MOOI ROOD?

Een aardbeiplant is heel gemakkelijk in onderhoud. Na het planten in Pokon Kleinfruit Grond vragen de plantjes alleen nog om water en zon. De aardbeienplant heeft in de lente witte bloemen, dit is een teken dat de aardbeien onderweg zijn. Natuurlijk kun je de planten ook extra verwennen door vanaf juli tot en met augustus zo nu en dan bij te mesten met Pokon Kleinfruit Voeding.

Door op tijd een net over de planten te spannen voorkom je dat je oogst wordt ingepikt door vogels.



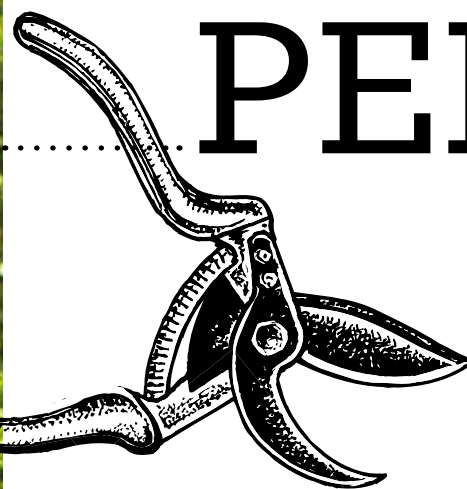


Aardbeien smoothie



6 aardbeien
1 banaan
150 ml halfvolle
yoghurt
2 el havermout
1 el sesamzaad

Met aardbeien kun je veel lekkere toetjes en andere gerechten maken. Probeer bijvoorbeeld eens een heerlijke yoghurtsmoothie met havermout, banaan en aardbeien. Je doet alle ingrediënten bij elkaar in de blender en daarna kun je genieten van deze verfrissende en gezonde smoothie!



PEPER

KWEKEN IN POTTEN

Houd de planten vooral in potten; dit geldt zowel voor pepers als paprika's. Door te kweken in een pot heb je een aantal voordelen.

- > De grond in een pot warmt veel sneller en gemakkelijker op dan de volle grond.
- > Je hebt meer controle over vocht. Je kunt je plant in pot zelf water geven wanneer de plant daar behoefte aan heeft.
- > En tot slot is je plant verplaatsbaar. Bij storm kun je haar bijvoorbeeld tegen het huis zetten en bij stortbuien onder een afdakje.

DE HEETSTE PEPER

Elk jaar worden er peperrassen gekruist en onder bepaalde omstandigheden geteeld, die dan tot de heetste ter wereld worden benoemd. Maar al die rassen komen uit een klein aantal moederrassen voort; de Naga Morich, Bhut Jolokia, Trinidad Scorpion en 7-POD. Pepers worden vergeleken op de Scoville schaal. Zo weet je ongeveer hoe heet de peper is die je gaat eten of kweken. Deze pepers worden geschat op 1 miljoen SHU, wat staat voor Scoville Heat Units.

S & PAPRIKA'S

Wist je dat paprika's en pepers eigenlijk dezelfde planten zijn? Ze horen beide tot de *Capsicum annuum*. Nederland is een van de weinige landen waar 2 aparte namen bestaan: peper en paprika.

BLOOMETJES BEVRUCHTEN

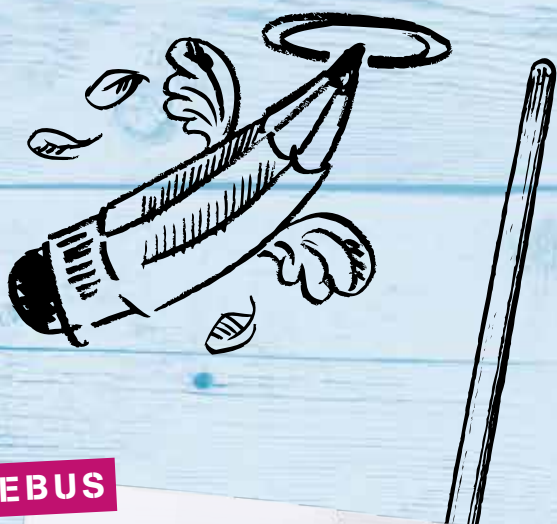
In de zomer krijgen de peper- en paprikaplanten bloemetjes en deze zullen bevrucht moeten worden door de bijen. Plant dus altijd bloemen in de buurt van je moestuin zodat er veel bijen op afkomen. De bloemen worden later namelijk vruchtjes. Als je merkt dat er niet veel gebeurt, kun je de bestuiving ook een beetje helpen. Je kunt de bloemen dan helpen door met een kwastje over de stamper te gaan en dan van de ene naar de andere bloem gaan.

Tip: De Filius Blue is een peperplant die 50 centimeter hoog wordt. Hij verandert van de kleur paarsblauw naar oranje, geel en uiteindelijk rood. Dit duurt ongeveer 80 dagen. De Filius Blue is behoorlijk heet. Leuk voor in een pot op een zonnige terrastafel, en nog goed eetbaar ook!



Wist je dat..
Er een
paprikasoort is
die Kaboutermuts
heet?

PUZZEL pagina

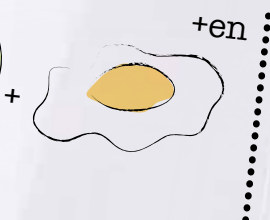


MOESTUIN WOORDZOEKER

O J I R Q W V K W E K E N K
X S E R A D I J S J E L A J
J Y B O O G S T E N D W K H
P N D C U C E J M F K O I V
T T R N I U T S E O M R R M
Y N A L S G Z K D R L T P R
U Q A D N O K O P N R E A B
E E L Z T O M A T E N L P J
W V T Q M E C H I O G S V X
E G X H C S I G O L O I B U
F Y B L O E M E N J K R C F
H U M U R K O M K O M M E R
G Q J V T F K F Z A A I E N

aardbei biologisch bloemen komkommer kweken
moestuin oogsten paprika pokon radijsje sla
tomaten wortels zaaien

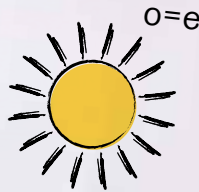
REBUS



-os



+

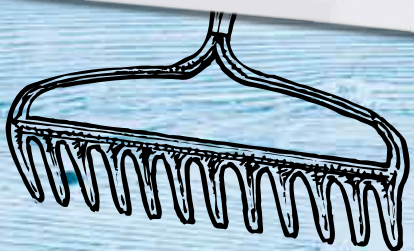


w=l



u=e

.....
.....
.....
.....





Jammie

TOMATENSAUS MAKEN

Maak zelf je eigen verse tomatensaus op basis van zelf gekweekte tomaten, knoflook en Italiaanse kruiden. Lekker bij de pasta of op de pizza!

Snijd de knoflook en sjalotjes fijn en doe ze in een grote pan met 2 eetlepels olijfolie. Snijd de tomaten in grove stukken. Voeg de tomaten toe aan de pan met knoflook en sjalotjes en laat dit 20 minuten koken tot een stevige moes.

Neem ondertussen een bakplaat en zet hier de 3 potten (à 150g) op. Schuif deze in de oven en zet hem aan op 120 graden. Op deze manier maak je de potten steriel.

Gebruik dan een staafmixer totdat het mengsel egaal van structuur

wordt. Voeg vervolgens gemalen peper & zout toe aan het mengsel. Voeg daarna een scheut olijf-olie (of chili-olie voor wat meer pit) toe. Hak alle kruiden fijn en voeg deze allemaal toe aan de pan. Neem de potten uit de oven en giet de saus in de potten. Doe meteen de deksels erop en zet de potten ondersteboven en laat ze afkoelen.

Ingrediënten voor 450ml

3 tenen knoflook	2 el olijfolie
3 sjalotjes	of chili-olie
1 kilo tomaten uit de tuin	1 tl paprikapoeder/rode peper
3 Potten om de saus in te doen	5 takjes Rozemarijn
Peper en zout	5 takjes Tijm
	5 takjes Oregano

Denk je aan bloemen? Dan krijg je vast geen trek. Je denkt aan het bosje dat op tafel staat of de bloeiende

Kun je BLOEMEN eten?

planten in de tuin. Maar wist je dat je behalve eetbare planten, zoals groenten en kruiden, ook veel eetbare bloemen hebt?

BLOOMETJE OP JE BORD



Misschien heb je tijdens het eten bij een restaurant al wel eens een bloemetje op je bord gehad, bijvoorbeeld bij het dessert of als garnituur. Toen laten liggen op de rand van je bord? Zonde! Eetbare bloemen smaken vaak licht zoet en zijn dus erg lekker.

EETBARE BLOEMSOORTEN

Goudsbloem, Oost-Indische kers, viooltjes, hibiscus, afrikaantjes, paardenbloemen, rozen, begonia's en leeuwenbekken zijn enkele voorbeelden die heerlijk smaken! Maar ook veel bloemen uit de moestuin of kruidentuin zoals de courgettebloemen, komkommerkruidbloemen, lavendel, bieslook, daslook, citroenverbena en vele anderen smaken heerlijk.



SALADE VAN BLOEMEN



Met eetbare bloemen tover je iedere saaie groene sla om in een feestelijke salade. Je kunt hier iedere eetbare bloemsoort voor gebruiken. Zo geven bloemen zoals violen, Oost-Indische kers en courgettebloemen de salade een zoet tintje, terwijl bloemen van kruiden zoals bieslook, komkommerkruid, citroenverbena en hibiscus zorgen voor een fris zuurtje.



Recept-idee

GEFRITUURDE BLOEMHAPJES

Binnenkort een feestje of etentje bij jou thuis? Er bestaan veel recepten voor het vullen van courgettebloemen, maar ze smaken ook heerlijk als gefrituurde snack.

Voor 10 gefrituurde bloemen meng je 125 ml water met 125 ml bier. Voeg daar een beetje zout, 2 eetlepels bloem en een half opgeklopt ei aan toe. Doop de lichtjes gewassen en gedroogde bloemen in de mix en frituur in olie totdat het deeg goudgeel is. Serveren met een beetje Parmezaanse kaas.

BLOEMEN IN JE DRANKJE

Behalve op je bord kun je bloemen ook in een lekker koud glas drinken serveren. Die bloemen gooi je natuurlijk niet direct in het glas, maar serveer je in prachtige ijsklontjes. Spoel de bloemen zoals gekleurde viooltjes eerst voorzichtig af en leg deze dan ondersteboven in een ijsblokjesvorm. Voeg daarna een laagje water toe en laat in de vriezer het water hard worden.



TIP

Laat je bloemen in biologische grond groeien, dan geniet je met een verantwoord gevoel van je eetbare bloemen.



A stress free zone

.....WIE WIL HET NIET?.....

Kun je tot rust komen door een moestuin? Nou en of! In dit boek laat Floor Korte zien hoe buiten bezig zijn stress vermindert én de lust tot puur eten opwekt – milieu- en diervriendelijk, zo uit eigen tuin of van je balkon. En dat je ook met weinig inspanning van eigen groente, fruit en kruiden kunt genieten. Met weetjes en tips, aan- en afraders, verrassende recepten en levenslustige illustraties van Floors eigen hand.

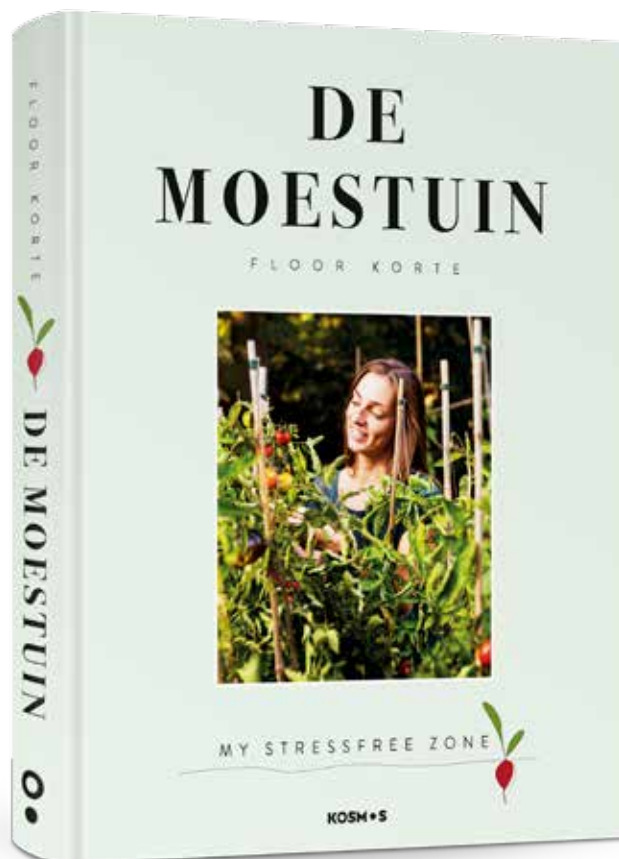
Floor Korte heeft een missie: mensen motiveren een moestuin te beginnen. Omdat ze zelf ontdekte hoeveel rust en inspiratie een tuin biedt, startte ze een blog op haar website floorsmoestuin.nl en op pokon.nl.

Nu gratis bij aankoop van 7 zakken Pokon Mix voor je Moestuinbak! Kijk voor meer informatie op pokon.nl/moestuin. Deze actie loopt tot en met 30 juni 2018.

Inspirerendemoestuinideeën
voor een relaxte lifestyle



Foto: Hanne Arkenbout



NU GRATIS

Ontvang het boek van Floor gratis bij aankoop van 7 zakken Pokon Mix voor je Moestuinbak!



KRUIDENgekte

Binnen kun je eigenlijk het hele jaar door kruiden kweken. Gewoon in de keuken of in je vensterbank! Maar je kunt kruiden ook buiten laten groeien. Koop een kant en klaar plantje of zaai lekker zelf.

BUITEN KWEKEN

Basilicum: Vanaf half mei kan rechtstreeks in volle grond gezaaid worden. Zodra de winter aanbreekt kan je de plantjes uit de grond overpotten naar een pot en deze in de winterperiode gewoon binnen bewaren.

Bieslook: Vanaf april kan je rechtstreeks in de volle grond zaaien. Zodra de winter aanbreekt kan je de plantjes uit de grond overpotten naar een pot en deze in de winterperiode gewoon binnen bewaren.

Citroenmelisse: Vanaf eind april/begin mei kan je rechtstreeks in de volle grond zaaien. Oogst de blaadjes meerdere keren aangezien het anders te snel in de bloei schiet, als je hem vaak oogst wordt het ook een sterkere plant!

Peterselie: Vanaf eind april/begin mei kan je rechtstreeks in de volle grond zaaien.

Tijm: Vanaf eind mei/juni kan je rechtstreeks in de volle grond zaaien. Jonge tijm plantjes kan je in de winter bewaren in een pot op een zonnige vensterbank.

KIEMDUUR

- Basilicum: 14-25 dagen
- Bieslook: 20-30 dagen
- Citroenmelisse: 20-40 dagen
- Peterselie: 15-30 dagen
- Tijm: 30-45 dagen





SINCE 1929

Pokon

*mijn
moestuin*

PUUR BIOLOGISCH



Eén van de belangrijkste redenen om zelf te kweken, is dat je zeker weet dat je eten onbespoten is. Alle Pokon verzorgingsproducten die te maken hebben met eten uit eigen tuin, voldoen aan de Europese norm voor biologische land- en tuinbouw. Dit betekent dat zowel de potgronden als de meststoffen voldoen aan deze strenge Europese normen.



Kunnen we je een handje helpen?

Extra hulp in de tuin is altijd fijn. Of het nu gaat om het uitrekenen van de hoeveelheid moestuingrond die je nodig hebt of het bekijken van een handige instructie video: je kunt terecht in de Pokon App!

Download
de Pokon-app

- > Alle producten op een rij met handige uitleg video's
- > Bereken hoeveel potgrond je nodig hebt met de Potgrond Calculator
- > Stel een watergeefalarm in via de Dorstlesser
- > Chat mee op het forum of stel zelf een vraag
- > Registreer en ontvang persoonlijke informatie

Als je in de tuin bezig bent en je hebt een vraag gaje heel makkelijk even naar de Pokon-app. Handig."

Dhr. Bartelings

"Ik krijg nu op het juiste moment een bericht om mijn planten te voeden, daar denk ik normaal gesproken gewoon niet aan."

Mevr. Willems

"Verbazingwekkend hoeveel informatie in de app staat! En het is echt gebruiksvriendelijk"

Mevr. De Bruyn





SINCE 1929

Pokon

*mijn
moestuin*

Zelf kweken is veel leuker

Volg ons op POKON.NL, via     of download de Pokon app 



R1745