



Smultuin perikelen

Bizarre passies & liefdes voor een
idyllisch groen en gelukkig tuinleven

R O M A N

Claudia Reina

Voor al mijn lieve tuinvrienden en vriendinnen.

*'Happiness is when what you think,
what you say and what you do,
are in harmony.'*

Mahatma Gandhi

SMULTUIN perikelen

Bizarre passies & liefdes voor een idyllisch groen en gelukkig tuinleven

Claudia Reina



ROMAN

Uitgeverij Rozenthee ©

Proloog

Dennis fietst naar zijn werktuin door kleurloze graanakkers. Geen rood of blauw bloempje te zien, hij hoort ook geen vogels. In Engeland zijn de akkers vol klaprozen of korenbloemen en vliegt er van alles doorheen. Waarom is dat hier niet zo? Zouden ze hier niet ‘*organic*’ kweken? Waar zou dat bier naar smaken? Vast niet te drinken. Of maken ze er brood van? Hij heeft een molen gezien in het dorp, dus er zal een molenaar zijn. Hij zal eens vragen hoe het zit.

Dennis houdt van moeder aarde, voelt zich ermee verbonden, ziet graag natuurlijke landschappen met hagen voor vogels om in te schuilen en hoort graag gezoem van insecten.

Hij las dat regeneratieve landbouw het nieuwe normaal gaat worden. Dan is er al na een paar maanden verbetering en zie je de bijen, bloemen, vlinders, konijnen en groepen vogels terugkeren. Natuur inclusieve landbouw heeft ook een dergelijk effect.

‘Never underestimate the power of a small group of committed people to change the world. In fact, it is the only thing that ever has.’

Margaret Mead

Dennis kijkt naar een molshoop in de tuin waar hij aan het werk is. De mol steekt zijn kop boven het maaiveld en ziet vaag iets bruins bewegen. Overal waar Dennis tuiniert duikt een mol op. Dat betekent dat de aarde vol wormen zit en goed gevoed is. Wormen voeren is zijn eigenlijke taak; die laten wormenpoep achter als ‘*gardencaviar*’ voor alle planten. De molshopen gebruikt hij weer als zaai- en stekaarde.

Het is een warme dag en hij draagt een olijfgroen linnen, loszittend overhemd en eenzelfde kleur linnen broek. Altijd draagt hij een vestje met pochet en een halssjaaltje, als een echte Engelse heer. De strohoed van gras op zijn hoofd zorgt ervoor dat hij niet teveel last heeft van de zon. ‘*Dappled shade is what I prefer.*’ Aan zijn riem zit een leren holster met een Niwaki snoeischaar en een klein mesje. Japans functioneel en mooi tuingereedschap is zijn favoriet en hij gebruikt in het

najaar een koperen pootstokje om biologisch geteelde bloembollen in de grond te zetten.

Op zijn transportfiets met gereedschapskist voorop en aanhanger erachter rijdt hij naar zijn tuinklanten in het Gooi.

Hij kijkt eerst in zijn agenda 'Gardening by the moon', wat voor dag het wordt voordat hij in een tuin aan het werk gaat. Ingedeeld naar de stand van de maan en de gunstigste tijden om te zaaien of te snoeien, zodat de bomen en struiken er het minste last van hebben.

Hij is autodidact en heeft alles van zijn vader en grootvader geleerd. Hij is liever lui dan moe; met een minimale inspanning weet hij een goed resultaat te behalen. Dennis geniet liever van de tuin dan dat hij zich er in het zweet werkt. Hij doet wat er gedaan moet worden in samenwerking met de natuur. Minimale impact van de mens, zo natuurlijk mogelijk tuinieren is zijn doel. Zijn zienswijze is denken vanuit de planten; waar voelen ze zich thuis, waar groeien ze het best? De moestuin wordt niet omgespit, vaker water geven heeft meer resultaat.

Soms staat er een dienblaadje met wat lekkers voor hem bij een klant in de tuin, vaker niet dan wel. In de schuren vindt hij het tuingereedschap met lange stelen en ladder die hij ter plekke gebruikt. Hij heeft alleen klein handgereedschap bij zich, wat hij schoon en scherp houdt. Op regendagen onderhoudt hij gereedschap van zijn klanten. Hout kloven doet hij ook graag. Met een scherpe bijl op een hakblok of zagen op een bok. Of hij is bezig de plant potten schoon te maken met een stevige pottenborstel, zodat ze gebruiksklaar zijn voor de volgende keer. Hij gebruikt pootlijntjes om in rijen of slingers te zaaien.

Dennis heeft een '*soft spot*' voor papavers en klaprozen, maar daar loopt hij niet mee te koop. Net als hij liever voor zich houdt, dat hij vroeger verliefd is geweest op Anna, zijn buurmeisje, toen hij nog op de boerderij van zijn ouders in Hertfortshire woonde. Hij denkt nog wel eens aan die legendarische kus. Dat gevoel wat hij toen kreeg, heeft hij nooit bij een andere vrouw ervaren.

Dennis heeft, tot nu toe in zijn leven, nooit veel geluk gehad. Niet met vrouwen, niet met huizen, niet met werk. Gelukkig heeft hij een sterke fysiek en is nooit ziek. Hij zorgt goed voor zichzelf. Naar zijn tuinklussen neemt meestal twee thermosflessen mee, één met sterke zwarte thee en één met hartige, stevige soep.

En een fles bronwater in een lunch koeltas, met een bentobox met groente.

Dennis woont op een flatje, heeft geen tuin, maar is buitenmens. Het liefst is hij aan het werk. Anders gaat hij maar tobben. Een enkele keer drinkt hij een biertje 0%. Alcohol drinken heeft hij afgeleerd. Daar gedijt hij niet goed op.

‘The goal is to build a life that you don’t need a vacation from.’

*

HERFST

{ September }

Hoofdstuk 1 Brief

Anna woont in een heel ongezellig flatje tussen leeftijdgenoten en ze verlangt naar gezelligheid samen met haar lieve dochter. Samen uitjes doen is niet genoeg bedenkt ze. Ze is niet echt ontevreden en haar fysieke conditie is nog uitstekend. Vrijwilligerswerk in een kasteeltuin geeft haar een dag in de week wat te doen. Ze tennist buiten met mooi weer en ook in de winter tennist ze nog vaak in een tennishal, wat niet ideaal is, maar wat moet ze anders? Altijd maar in huis zitten, lezen is niet genoeg voor haar. De Leesclub geeft haar wel een doel, ze houdt haar boekenlijst en recensies goed bij. Waar ze naar verlangt staat niet op een *bucket-list*; ze heeft een *anti-bucket-list*. Reizen hoeft niet meer voor haar, dat geeft teveel stress en rompslomp. Anna geniet van haar herinneringen. Ze kan onmogelijk overzien hoe de rest van haar leven zal zijn. Haar gedachten keren terug naar het nu, als ze de brievenbus hoort klepperen.

Het is een brief van een notaris, waarin staat dat ze een huis heeft geërfd van *auntie Jo*. Anna piekert wie dat dan wel zou kunnen zijn; ze is geboren in Hertfortshire Engeland. Daarna is ze met haar ouders naar Nederland verhuisd. De vader van haar moeder heette Oopsje... en dat is het weinige wat ze weet van haar familie.

Ze leest verder in de brief. De details die er staan overweldigen haar. Er hoort enorme tuin van bijna 2000 vierkante meter bij en volgens de beschrijving, staat er een kas in en heel veel bomen. Zoiets zou ze nooit kunnen onderhouden weet ze nu al. Ze zal de brief aan haar dochter voorleggen, die wist altijd wel een plan te bedenken.

Eerst leest ze de brief van de notaris nóg een keer onder de felle lamp, met een grote kop thee erbij. Er wordt ook een bijzonder servies genoemd. Ze leest het adres nog eens goed en pakt haar iPad. Ze opent *google earth* en tikt het adres in om een eerste indruk te krijgen. Ze sleept 'het mannetje' ernaartoe en ziet voor

het eerst haar toekomst in beeld. Dan besluit ze haar dochter te bellen om de brief te bespreken.

Anna vertelt haar dat ze wakker wordt uit een droom.

'Naughty or nice' vraagt haar dochter Lucia.

Lucia vindt dat ze eerst maar eens moeten gaan kijken.

'Neem jij contact op met die notaris en vraag de sleutel van het pand, dan kunnen beter beslissen of het wat voor je is.'

Samen met dochter Lucia en haar vriendin Pien rijden ze in een huurautootje naar het pand. Ze rijden door boom omrande wegen en genieten van de herfst in volle pracht. Het bord 'Welkom in het Gooisch Natuurgroen' is herfst bruin en de zon schijnt door het goudbruine blad langs de weg. De geur van dennen dringt de Mini Cooper binnen en het belooft in ieder geval een fijne dag. Ze hebben een picknickmand met thee in een thermos en sandwiches bij zich, want in het huis zal niets aanwezig zijn, volgens de notaris. Ze hebben de sleutel meegekregen om eerst even te gaan kijken voor ze de erfenis zou kunnen aanvaarden. Ze rijden het dorp in en volgens de aanwijzingen die ze hebben gekregen, naar een straat in een gebied waar ze nog niet eerder zijn geweest. Bij het juiste nummer parkeren ze de auto op het zandpad naast een huis met rode dakpannen. Dat belooft wat. De eerste glimp van het huis tussen de bomen en struiken doet haar hart verlangen naar wat er hierna komt. Ze houdt haar moeders arm vast, 'verheug je je erop om deze erfenis te verkennen?' Anna stopt en kijkt haar dochter aan.

'Ik ben zo benieuwd. Het is net of we op vakantie zijn en een nieuwe plek gaan ontdekken.' Ze lopen gedrieën eerst rond het huis en zien een schattige *'hanging basket'* aan het huis hangen, de gemetselde bloembakken onder de ramen, de overhangende dakranden waar een druif groeit, luiken naast de ramen, een rode voordeur, een paar glas in loodramen, grijze regenpijpen. De sleutel steekt makkelijk in het slot van de voordeur die krakend opengaat. Ze houden hun hand voor hun mond in verbazing van wat er achter de voordeur zich openbaart: een vieze zwart wit geblokte tegelvloer, lang geleden wit geschilderde muren en een houten plafond. Het is ijskoud in het huis en het ruikt niet echt fris, zelfs schimmelig. De hal is groot en ruim. Draden hangen uit het plafond en ze zien oude stopcontacten en een tl-buis in de ruimte waar een kapstok hangt. Er hangt een touw naast een houten paneel met een spiegel en daarboven zien ze een ladder tegen het plafond zitten. Waarschijnlijk de toegang

tot de vliering. Naast de voordeur en naast de deur naar de keuken zien ze een rood wit geblokte vieze tegelvloer. De tegels tegen de muur zijn ooit wit geweest, met een zwarte smalle tegelrand. Het aanrecht is van graniet boven de houten oude keukenkastjes. Lucia doet een kastje open en ontdekt een heel servies, met gouden randjes als decoratie en vlinders erop. Vast een antiek Frans servies. Ze zal eens kijken of ze de oorsprong kan achterhalen.

‘Kijk, een AGA, die mag dus blijven staan, want in Engeland kookte ik daar ook op’ zegt Anna.

Het plafond en de ramen zijn knalgeel geverfd, de raamkozijnen zijn paars geschilderd. Wie dat heeft verzonnen moet wel een bijzonder mens zijn geweest.

Haar dochter roept ‘kijk nou eens hier, deze kamer is te mooi om iets aan te veranderen, de zwarte potkachel kan vast ook gebruikt worden om op te koken, in geval van nood. De open haard waar hij voorstaat zal het wel niet meer doen, maar wat een prachtige tegels.

Pien meent dat ze al die spinnen zo weg hebben en de muren weer wit krijgen is vast ook mogelijk. De plafonds in het hele huis zijn zo mooi hout, eenmaal schoon zijn ze nog mooier en isoleren kun je ook op de vliering doen. Dan blijft het plafond intact.

‘Wat ik ook zeker zou doen is alle elektriciteitsleidingen in frezen en de muren stuken, in de ramen dubbelglas zetten. Er is hier behalve gestookt, ook vast heel veel en lang gerookt, de geur van nicotine druipt bijna van de muren.’

‘Al die bruine meubels daar zijn nu weer modern. Flink soppen, boenen, schrobben, in de was zetten en ze passen zo goed in dit huis. Het glas in lood in dit raampje is ook zo mooi. De houten vloeren zijn ook prachtig, al is het echt aan een flinke laag lak na flink schuren toe en alle deuren, deurkozijnen en deurpanelen zou ik het rood eraf halen. Een mooie warme kleur wit of crème past veel beter.’

Dochterlief is helemaal op dreef, Anna laat haar maar haar gang gaan.

‘Kijk van deze kamer kunnen we een grote badkamer maken er is nu alleen een wastafel weliswaar met marmeren achterwand. Dit huis is denk ik goed te verwarmen met infraroodpanelen aan het plafond, dat is het minst invasief. Ik zou het gas en de gasleidingen overal uithalen die oude gaskachel hier ook. Deze ingebouwde kasten zou ik slopen en mooiere houten kasten op

een andere locatie zetten, dan is het naast het dubbele raam een gelijke ruimte, zodat naar buiten kijken aantrekkelijker wordt.'

Ze sleept haar moeder mee naar de volgende ruimte vol verwachting. Deze is ongeveer qua grote, een gespiegelde ruimte, met weer een mooi dubbel raam en ingebouwde kast.

'Die zou ik ook slopen en op een andere locatie een mooie kast neerzetten. Je kunt aan de vloer zien waar het bed heeft gestaan.'

Ze lopen de volgende ruimte in met ramen aan twee kanten. De muren druipen van het vocht en zien grijs van de schimmel.

'Wat zou er met het huis gebeurd zijn, dat het zo lang leeg heeft gestaan. Ze hebben vast lang naar jou als erfgenaam moeten zoeken mam, het was ook geen eenvoudige stamboom om in elkaar te zetten. Ik vind het wel jammer dat we *auntie* Jo, ons verre familielid, nooit hebben gekend. Het verhaal van dit huis en haar bewoners kunnen we misschien bij een historische vereniging achterhalen. Dat intrigeert mij wel.'

Ze keren naar de zwart-wit geblokte hal terug en openen nog een deur.

'Oh nee, hier is de badkamer met mooi hoog licht uit drie kleine raampjes. Dus er zijn vier slaapkamers, een woonkamer en een keuken. Er is met wat breek werk en isolatie echt iets leuks van te maken. Ze lopen nogmaals de kamers door en beseffen dat het aantal vierkante meters wat er notaris noemde wel klopt. 'Deze vrijstaande bungalow', zoals een makelaar het zou verkopen, 'staat op een flink stuk grond met een klus woning van bouwjaar 1935.'

'Het was voor *auntie* Jo toentertijd een nieuwgebouwd huis' zegt Pien.

'Wel gek dat het huis helemaal leeg is gehaald. Heeft de notaris daar nog iets over gezegd Anna?'

'In het testament stond dat het huis leeg moest worden gehaald, omdat alles oud was en ze haar erfgenaam niet wilde opzadelen met haar rommel. Daar was ze heel specifiek in. En bij navraag of er ergens een doos met foto's of persoonlijke documenten zat, werd ontkennend geantwoord.'

'Dan hadden ze het ook wel schoon mogen maken vind ik.'

Ze gaan verder op ontdekkingsstocht.

De woonkamer heeft openslaande deuren, de tuin in. Wat ze zien zijn vooral bomen. Door de bomen zien ze het bos niet. Op de foto van de notaris, van boven gemaakt, is duidelijk het bos te zien. Ze lopen verder, ontdekken meer bomen, mos, aha, en een tuinkas. En dan ineens klinkt er een vreugdekreet.

'Dit is een boomgaard!'

Ze zien appels en peren op de grond liggen.

‘En daar staan de hazelnootstruiken en hierachter liggen de composthopen en de restanten van een rij platte bakken. Er is hier iemand met groene vingers aan de slag geweest.’

Lucia kijkt haar moeder liefkozend aan.

‘Dit gaat je heel gelukkig maken moesje. Je hebt wel veel hulp nodig. Wat denk je, aanvaard je de erfenis? Of weet je het nog niet? Zie het als avontuur.’

‘Op mijn leeftijd nog zoveel veranderen? Wil ik dat wel?’ vraagt Anna zich af.

‘We moeten zeker nog checken of en hoeveel erfbelasting je erover moet afdragen. Als het teveel is kun je de erfenis niet eens betalen...’

Nog meer stof tot nadenken denkt Anna. En ze had nog wel zo’n rustig leventje. Is dit een beslissing die alles anders maakt?

De picknickmand wordt in het huis uitgepakt en ze overdenken wat de mogelijkheden zijn. Pien noteert. De eerste mogelijkheid is het allemaal te verkopen aan een investeringsmaatschappij, want er is ook een bouwvergunning voor nóg een huis bij. Een ander plan is heel rigoureuus. Daar wil Pien nog niets over kwijt. Eigenlijk zijn ze te moe van alle indrukken en willen die ieder voor zich ordenen.

‘Zullen we met Jet zondag verder brainstormen? Mijn moeder heeft met grote bouwprojecten ervaring’ zegt Pien.

‘A short time later...’

Als de moeders van Lucia en Pien op bezoek zijn, komt Lucia met een voorstel. Ze heeft met Pien overlegd hoe ze dit zullen vragen.

‘We wonen nu in drie huizen en ik weet dat jullie vaker alleen zijn dan gewenst. Nou heeft mijn moeder een erfenis gekregen waar ze nog geen beslissing over heeft genomen. Het is een huis uit 1935, nog in originele staat, met een grote tuin vol fruitbomen en notenbomen, een tuinkas en een flinke schuur.’ Anna voelt aan wat er gaat komen, ze kent haar dochter erg goed. Ze onderbreekt haar en vertelt enthousiast over *Co-Housing*, wat in Engeland erg in is. Ze kunnen zich terugtrekken, maar elkaar ook opzoeken in gemeenschappelijke ruimtes. In Nederland heet dat een ‘knarrenhof’. Samen ouder worden is niet

alleen een uitdaging maar ook een kans om gezond, sociaal en met steun van elkaar ouder te worden.

‘Het probleem is eigenlijk, dat als Anna de erfenis accepteert, ze een flink bedrag aan erfbelasting moet betalen, geld wat ze niet heeft. Pien en ik hebben wat overwaarde op ons huis, dus als we dat verkopen kunnen we die erfbelasting voor jou betalen mam.’

‘En als ik mijn te grote huis ook verkoop, dan lijkt het me erg leuk om ook iets te kopen wat bij jullie in de buurt zou zijn’ brengt Jet in.

Anna weet een oplossing.

‘Wat als we hutje bij mutje doen en het pand flink verbouwen zodat we er allemaal in passen?’

Onder luid gejuich beslissen ze dat het erg leuk is om aan *Co-Housing* te doen.

‘Laten we alle voor en nadelen op een rijtje zetten en het goed overdenken. Wanneer moet je uiterlijk de notaris iets laten weten Anna?’

‘De notaris heeft geen haast, hij is al blij dat hij een erfgenaam heeft gevonden. Als ik niet accepteer is hij verder van huis. Dus hij geeft me alle tijd die ik nodig heb.’

‘The first time I saw this house, I fell in love with it.’

Anna kijkt peinzend.

‘Wat bezielt ons eigenlijk, om op onze leeftijd nog zo’n verandering te willen?’

‘Ik heb er reuze zin in en droom al van een pluktuin met een heel jaar door bloemen om in al mijn vazen te zetten. Dat is een fijner vooruitzicht dan vrijwilligers werk doen waar ik met heug en meug naar toe ga. En het kan makkelijk zijn dat we er nog minstens 20 jaar plezier van zullen hebben.’

‘Nou, als onze mannen nog leefden Jet, zouden ze ons liever thuis houden, mijn man was een echte handenbinder.’

‘Laten we genieten van onze vrijheid als weduwen Anna.’

‘De mannen hebben hard gewerkt, zeker in jouw situatie Jet. Onze dochters zijn groot en hebben ons eigenlijk niet nodig, maar wij hebben hun misschien wel nodig ooit.’

Anna houdt van zonovergoten frisse winterdagen. Jet houdt van de eerste lente zonnestrallen. Lucia is gek op de lange zomeravonden en zomernachten. Pien ervaart de warme namiddagen in de herfst als energie gevend. Het belangrijkste is dat ze samen zijn.

Nadat ze het eens zijn met het plan om samen te gaan wonen, besluiten ze het kleine huisje van Lucia en Pien te verkopen, het te grote huis van Jet staat al in de verkoop en het flatje van Anna is zó opgezegd als de tijd rijp is. Zo kunnen ze het oude pand van Anna flink aanpakken en uitbouwen.

De oude timmermansschuur laten ze nog even voor wat het is. Die hoeft niet mooi te zijn. De tuin komt ook later wel. Het braakliggend stuk weiland ernaast hoort vast bij de burenen, aan de andere kant van de heg.

Anna en Jet gaan grondig opruimen, zodat ze alleen nog hun dierbaarste spullen hoeven mee te nemen. Lucia en Pien hebben al niet zoveel, maar gaan toch ook met een stofkam door hun spullen op de *Marie Kondo* manier: waar worden ze blij van en mag blijven, wat kan naar de kringloop en wat zetten ze op marktplaats. Ze maken een inventarisatie van alle keukenspullen, serviezen en bestek, meubels en boekenkasten zodat er niets dubbel is straks.

‘Trouwens, het servies van *auntie* Jo is echt antiek. Ik heb het opgezocht: *‘Bug and butterfly pattern’ porcelain early 19th century old Paris; Sarreguemines 1860-1919*. Dat servies houden we natuurlijk.’

Ze brainstormen hoe ze dit enorme project aan gaan pakken. Pien belooft een *sabbatical* van haar uitgeverij Rozenthee te nemen en geen nieuwe manuscripten te beoordelen, om als projectmanager de verbouwing te overzien. Lucia stopt tijdelijk met haar roman en zorgt voor de dagelijkse gang van zaken. Anna en Jet hoeven alleen hun droomruimte in te richten. Precies zoals zij hun eigen kamer willen inrichten, zo gaan ze dat doen.

En hoe gaan ze dit gezamenlijke huishouden inrichten als ze er eenmaal wonen? Lucia schrijft en tussendoor wil ze strijken en zo. Pien houdt alles draaiende, alle boodschappen wensen aan haar doorgeven. Anna wil overzicht houden op de tuin en Jet wil graag de bloemen en de toekomstige pluktuin verzorgen. Ze neemt al haar vazen mee, zodat die eindelijk goed gevuld kunnen worden. De tuin is nu vol wilde bloemen, bessenstruiken en er is een fruitboomgaard. Allemaal van later zorg, eerst maar de verbouwing achter de rug hebben.

‘Wat zijn onze wensen?’ vraagt Pien met de pen in de hand om alles te noteren.

‘Alles levensloopbestendig natuurlijk. Jullie blijven niet eeuwig jong en zullen hier het langste wonen naar verwachting’ zegt Jet.

‘Ik wil in ieder geval een kelder’ is Anna’s wens ‘en een grote eetkeuken.’ Zoals in oude huizen normaal is, zit er al een kelder in het pand.

‘Een lange tafel in de tuin, onder de veranda? Onder een fruitboom?’

‘Hoe gaan we het huis eigenlijk noemen? Het pand of het huis verdient een betere naam. Als een van ons iets bedenkt kunnen we er weer een keer een brainstorm van maken, dan hebben we een begin.’

Anna en Jet hebben het samen over hun pensioen gehad. Als ze gaan samenwonen zal de belastingdienst of sociale verzekeringsbank korten op hun AOW. Ze uiten hun wens voor een eigen voordeur om het zo op te lossen.

‘Nou wil het geval dat er een extra bouwvergunning op het perceel zit, dus een paar extra huisnummers zal geen probleem zijn’ verwacht Pien.

‘En wat slim om daaraan te denken.’

‘Laat dat maar aan ons over, wij zijn het gewend iedere cent om te draaien en zuinig te leven. Niet te veel belasting betalen helpt ook daarbij. En we bezitten geen van allen auto, dus is het handig om ook te denken aan een echte verhuizer als het zover is.’

‘Mijn kantoor heeft ook een eigen ingang nodig’ zegt Pien. ‘Zo fijn dat ik vlakbij jullie kan werken, nu sta ik steeds in de file naar mijn kantoor in Utrecht.’

‘En waar gaan we de vliering voor gebruiken? Het lijkt mij fijn om daar de kerstspullen op te bergen.’

‘En de paas decoraties en andere seizoensspullen’ zegt Jet. ‘Al mijn vazen wil ik graag in de kelder op een plank hebben staan. Dat ben ik zo gewend.’ Pien stelt voor alle wensen op een lijstje te zetten, het liefst digitaal.

‘Dan maak ik een *xls sheet* ervan en kunnen we niets vergeten te melden aan de architect als we hebben kunnen vinden.’

Lucia laat de anderen weten dat hun plan om een moestuintje te huren nu niet meer nodig is. De wachtlijst was zó lang dat er geen enkel zicht was op een plek.

‘Ik zie me al in een hangmat hangen tussen de fruitbomen’ zegt ze dromerig.

‘Ja ik zie jou daar al helemaal voor me. En dan een butler die je limonade komt brengen zeker? Ik zal het dienblad vast klaarzetten.’

Ze doen serieus onderzoek en selecteren een architect die ervaring heeft met ecologische waarden en historische gebouwen. Ellen blijkt een echte aanwinst en

regelt ook lastige dingen zoals een woon omgevingsvergunning, een aannemer die netjes werkt en snel tijd heeft.

‘Gelukkig staat het pand niet op de monumentenlijst, dat maakt het verbouwen een stuk makkelijker’ meent ze.

Tijdens die gesprekken neemt Pien alles op in haar notities met haar telefoon, die er gelijk tekst van maakt.

Ellen doet een suggestie.

‘We kunnen het huis in dezelfde stijl breder maken, de vier kamers groter, door wat muren uit te breken. Een grote woonkeuken maken door de muur naar de woonkamer eruit te halen. En het rookkanaal in de woonkamer eruit halen, want hout verbranden is niet meer van deze tijd, zó vervuilend, dat zie je wel aan de muren, die zijn bijna zwart van het roet. Dat jullie oude tante aan longkanker is overleden is niet zó gek.’

Anna is erg gehecht aan die oude houtkachel.

‘Ik heb mijn hele leven al bij zo’n vuurtje in een leunstoel willen lezen en thee willen drinken. Laten we die nog maar even staan.’

Niet iedereen is het met die beslissing eens. Maar het is de erfenis van Anna, dus haar wens is belangrijk.

Over de inrichting kunnen ze nog lang nadenken. Eerst de verbouwing maar volbrengen.

Pien bladert door het boek van *William Morris* komt het behang tegen wat *auntie Jo* in haar huis had. ‘*Honey circle and silk*’. ‘Dit behang is nog steeds te koop. Ik vind het wel wat hebben. Blij dat we dat mooie behang hebben laten zitten. Er zijn ook gordijnen en sierkussens in dezelfde patronen.’

Pien is onrustig en loopt de tuin even in. Ze schopt door herfstbladeren op zoek naar kastanjes. Ze is dol op taarten bakken. Taart schalen en cloches zijn een inspiratiebron voor verhalen over een taartenwinkeltje. Hoe iets smakelijk te presenteren, welk gebak past het mooist op welke schaal? Hoog, laag, klein?

Pensioenplan? Waar komen deze gedachten ineens vandaag denkt ze verrast.

Opruimen? Nee, alle taart schalen en bakvormen gaan mee besluit ze.

Het is haar taak om alle bomen en struiken van een naam te voorzien.

‘Naar de juiste naam van de groene appel heb ik het langst gezocht en uiteindelijk via social media gevonden. Deze ‘Cox Orange Pippin’ is knapperig en smaakvol. Ik las ergens dat als je de appel schudt, de pitjes rammelen ten teken dat de appel plukrijp is. Zo’n leuk weetje. De appel kleurt wel degelijk rood als hij rijp is.’

‘Ik zag ook al vijgen zitten Pien. Heb je daar iets over kunnen vinden?’

‘Vijgen zijn zó lekker. Ik ben er echt dol op. De vijgenboom hoog op stam, is waarschijnlijk een ‘Green Ischia’. Als de bladeren geel verkleuren gaan ze pas rijpen. Eerst zijn de vruchten hard en groen en zijn pas rijp, als ze zacht en roodbruin worden. Ik heb er al een geproefd en die smaakte naar kokos.’

‘Ik heb nooit zoveel vijgen gehad dat ik er jam van kon maken. Gewoon zó uit de hand gegeten, warm van de zon is een luxueus cadeau’ zegt Anna.

‘Ik heb ook een ‘Pingo de Mel’ en ‘Brown Turkey’ vijg in bruine Keulse potten zien staan. Daar zaten naamkaartjes aan gelukkig.’

*

Hoofdstuk 2 Verbouwen en verhuizen

In winter, lente en zomer zijn ze druk met verbouwen en verhuizen.

Ze maken alleen aantekeningen van wat waar staat in de tuin, eventueel met bordjes erbij wat wel en niet weg kan of wat ze willen verplanten in de herfst. De druif langs de dakgoot is wel in december gesnoeid. De buitenmuren zijn opnieuw wit gekeimd. Op het dak van het huis liggen nu nieuwe herfst rode dakpannen. Daar hebben ze rode zonnepanelen op laten leggen door een bedrijf uit Zaandam. Ze doen een onthutsende ontdekking, de levertarieven zijn hoger dan terug levering zonnepanelen. Pien gaat op zoek naar een andere energiemaatschappij.

Ellen is van onschatbare waarde gebleken en doet zelfs meer dan wat er gevraagd wordt door alle dames. Zo adviseert ze buiten luxaflex voor de ramen, omdat de zomers steeds heter worden.

‘Het gaat mij om een gezonde leefomgeving voor mens, plant en dier. Wellicht is het tijd om ook al op zoek te gaan naar een tuinarchitect? Ik kan jullie wel voorstellen aan een paar en dan kun je eerst kennis maken voordat je ze aan het werk zet.’

Ze krijgt nog geen enthousiaste reacties van de dames. Blijkbaar hebben ze andere dingen aan hun hoofd.

Hoe gaan ze hun gezamenlijke ruimte, de woonkeuken inrichten? Ze hebben toch veel overeenkomende smaken blijkt wel. Antiek en veel gebruikte spullen met een geschiedenis die persoonlijk is. Na weinig geharrewar besluiten ze de muren roomwit te schilderen, om de antieke bruine houten kasten en de houten vloer tot uiting te laten komen. En het bijzondere behang laten ze zitten, waar ze bijpassende gordijnen bij willen vinden. De lambrisering is prachtig en past bij de sfeer van het huis. Schuren en schilderen is alles wat nodig is. De kleur Engels groen past goed bij het zwarte AGA-fornuis, met alle rieten manden voor walnoten en boodschappen.

Ze willen hun kamers en badkamers zelf kiezen. Anna kiest voor behang van Engelse rozen in haar slaapkamer met bijpassen de gordijnen en beddengoed. Haar wollen dekens zijn olijfgroen. Haar houten naaikist krijgt een mooie plek. De badkamer die ze deelt met Jet, mag Jet uitkiezen vindt ze.

‘Ik wil graag muren met bloemetjes behang van lichtgroen blad en roze

bloemen. Een beetje zoals het blik met oude knopen van oma. De badkamer met abrikoos sanitair en witte tegels of als dat niet te krijgen is, andersom wit sanitair en abrikoos of roze tegels. Wat vind jij Anna?’

‘Laten we kijken wat er te vinden is. Warme kleuren in de badkamer zijn fijn, dan steken onze witte oude lijven er niet zo bij af in de winter. En een dubbele wastafel lijkt mij praktisch. Dan kunnen onze spulletjes hun eigen plek houden.

Pien heeft haar uitgeverij kantoor in Utrecht nu aards en sober, beige, wit en veel hout. Dat kleurschema wil ze niet veranderen en heeft ook niets nieuws of anders nodig hier. Ze verheugt zich enorm om thuis te kunnen werken. Dan kan ze auteurs ook de tuin in meenemen. Buitenlucht geeft veel energie weet ze.

Lucia heeft graag haar schrijfkamer als een blik zon wat je opentrekt. Zonnig gele gordijnen met korenbloemen, zachtgele muren, geel gewolkt marmoleum op de vloer. Haar houten bureau en stoel blijven natuurlijk en haar boeken kunnen nu eindelijk in een eigen kast.

De muren van de slaapkamer van Pien en Lucia worden, net als ze nu hebben, helemaal roomwit, net als het linnen beddengoed en de schapenwollen dekens. De kledingkasten en bed kastjes zijn van hout. Alles komt uit het kleine oude huisje mee, maar omdat deze kamer groter is kopen ze een nieuw bed waar hun ruggen hun vast dankbaar voor zijn. In hun badkamer kiezen ze voor groene vierkante tegels en wit sanitair.

En dan is het zover. De verhuizers laden alles uit en sjouwen zich rot naar alle uithoeken van het huis. Pien heeft de organisatie strak in handen met genummerde dozen en kamers, zodat er naderhand niets op een onhandige plaats staat.

Om het verhuisgewoel iets te laten bezinken besluiten ze op een gezamenlijk uitje te gaan. Ze huren een auto en rijden naar Zeeland.

*

Z O M E R

{ Juli }

Hoofdstuk 3 Rozenfestival

Na eindeloos lange wegen, langs weilanden met koeien, maïs en graan komen Anna en haar huisgenoten aan bij rozenkwekerij de Bierkreek. Anna wil van alles het allerbeste, de top, het sterkste gewas voor haar geliefde nieuwe tuin. Haar liefde voor rozen heeft haar hier naartoe getrokken, aangewakkerd door de promotie van het rozenfestival, dat er een roos gedoopt zal worden door een beroemdheid.

Ze ruiken de rozen al, vóóordat ze velden vol, kleur bij kleur, zien staan. In pot, met naambordjes erbij, staan de te verkopen rozen strak in het gelid. In de buurt van de gebouwen is het druk. Tussen de schuren staan marktkraampjes en Anna gaat eerst eens op zoek naar een rozenkenner die haar goed kan adviseren. Ze is niet van plan zómaar een willekeurige roos mee naar huis te nemen.

Anna ziet een bekend gezicht tussen de overvloed aan rozen op de kwekerij. Zou het echt Dennis zijn? Anna is even van haar stuk gebracht. Ziet ze daar haar buurjongen, uit haar geboortedorp Hertfortshire? De jongen die haar vader niet goed genoeg en veel te jong vond voor haar? Hoort hij hier thuis, werkt hij hier? Vast wel. Vroeger wist hij ook al alles over planten. Ze spreekt hem aan, hij kan haar vast goed advies geven.

‘Dennis, dear old chap. Wat doe jij hier? Je ziet eruit alsof je hier werkt. Kun je mij je geurigste struikroos aanraden? Mijn tuin staat op arme zandgrond. Ik hou van felle kleuren en krachtige geuren.’

Ze ziet Dennis blozen. *Oh no*, heeft ze hem zojuist uitgemaakt voor werknemer? Wat als hij nu helemaal niet hier werkt?

Dennis bloost en herinnert zich zijn verliefdheid. Anna is nog mooier geworden dan ze al was. Nu met grijze krullen en donkere bril op, nog steeds stralend als een prinses. Dennis wil indruk maken op Anna en er kriebelt weer iets in zijn buik. Hij herinnert zich haar liefde voor rozen, zo jong als ze was, toen ze zei *‘I’d rather have roses on my table than diamonds on my neck.’*

Zou hij haar dit keer wel zover krijgen dat ze met hem uit wil? Al is het maar om

thee te drinken.

'Dear, oh dear. Nee, ik werk hier niet. Ik ben op zoek naar bijzondere rozen voor een tuin van een klant. Ik ben hovenier.'

Achter Anna staan drie nieuwsgierigen opdringerig tegen haar elleboog te stoten. Anna stelt haar huisgenoten Jet, Pien en Lucia voor aan Dennis.

'Dennis is een handige Engelsman' legt Anna uit. 'Hij wil ons vast helpen om onze tuin te realiseren. Jij weet toch alles van planten Dennis?'

'Tea anyone?'

Behalve thee komt er natuurlijk ook een stukje rozentaart bij, speciaal voor dit rozenfestival gemaakt.

Anna vertelt Dennis van het allegaartje dat haar gezelschap is.

'Dit is mijn dochter Lucia met haar vriendin Pien. Samen met Jet, de moeder van Pien, werden we uitgenodigd om met onze dochters in een huis te gaan wonen. Dat idee hebben we met beide handen aangegrepen en besloten werd hutje bij mutje te leggen en sinds kort wonen we in een fijn huis met een grote tuin in een schattig dorpje. We hebben nog geen plan bedacht voor de tuin. Ik nodig je uit om eens te komen kijken. Nou ja, wel graag snel. Kun je zaterdag al komen alsjeblieft? Dat vinden we erg leuk.'

De dames knikken eensgezind, hopen op inbreng van een verstandige man die alle bruisende ideeën een richting kan geven.

*

H E R F S T

{ September }

Hoofdstuk 4 Dennis

‘Leg eens uit hoe jij te werk gaat in de tuin Dennis.’

‘Voor alle tuinactiviteiten raadpleeg ik mijn agenda ‘Gardening & planting by the moon’, uitgegeven door de BBC en geschreven door *Nick Kollerstrom*.’

‘Wij gebruiken de kosmos agenda van Hesperia om te weten wanneer de beste zaai- en oogstdagen zijn. In de kantlijn staat wanneer het een vrucht-, blad-, wor- tel- of bloemdag is. Een tabel geeft aan wat er tot welke groep hoort.’

‘Dan werken we op dezelfde manier’ concluderen ze.

Wij kennen de effecten van de maan bij de watergetijden over de hele wereld. Hetzelfde geldt voor de waterstand van de grond. Er zijn twee belangrijke maanperioden: wassende maan en afnemende maan. Wassende maan is van nieuwe maan tot aan volle maan. Afnemende maan is van volle maan tot het eind van het laatste kwartier. Iedere zeven dagen heeft de maan een ander kwartier. In het eerste kwartier zaaien we planten die boven de grond produceren, zoals erwten, bonen, maïs, bloemen, fruit. Bij volle maan heeft de grond een maximum aan vochtigheid. Dat is een perfecte tijd om te oogsten en te bewaren, de smaak is dan fantastisch! In het laatste kwartier, als de maan aan het verdwijnen is, daalt het grondwater naar het laagste punt. Dit is de beste tijd om bomen te snoeien en stekken te maken; de planten bloeden dan het minst, herstellen gemakkelijker en maken sneller wortels. Na volle maan zaaien we planten die onder de grond produceren, zoals wortels, aardappels, bieten, uien en pastinaak. Bij een dalende maanbaan worden zaailingen uitgepoot. De winter is een goede tijd om de grond goed voor te bereiden op wat erboven groeien gaat. Compost en mest worden op de grond gelegd, zodat de wormen in de winter het spitwerk kunnen doen. Er ontstaat een vruchtbare, luchtige structuur die alle winterregens goed kan vasthouden. Er moet zoveel mogelijk regenwater worden bewaard voor de drogere perioden.

‘*Moongardening*’ geeft een gezondere, rijkere oogst.

In de herfst legt Dennis de tuin aan, samen met Anna, Jet, Lucia en Pien. In het tuinplan letten ze op kleur, geur en vorm.

‘You all want a forever garden?’

Ze willen vooral iets passends bij wat er al is, uitbreiding van eetbare gewassen.

‘De belangrijkste topic is *organic soil* met wormen en bacteriën en schimmels. Het is fijn dat we nu een stuk aarde bezitten, water kunnen oppompen en hergebruiken.’

‘Belangrijk is dat we aandacht besteden aan een bloemenweide met lang gras, om alle insecten van dienst te zijn. De vele fruitbomen zorgen voor een koelere omgeving, dat scheelt wel tien graden’ zegt Dennis. ‘En de insecten zorgen voor de bevruchting.’

‘Ik zie dat jullie al voor afwatering via de regenpijpen en opvang van het regenwater in tank hebben geregeld.’

Dennis vraagt hoe ze dit huis met land hebben gevonden. Anna vertelt hem de geschiedenis. Hij droomt over ergens bij horen, een nieuwe familie maken. Een liefde voor Anna blijkt onmogelijk, het is wel fijn om in haar buurt te zijn.

‘Willen jullie ook kippen? Of een hoenderhof?’

De dames schudden hun hoofd. Nee, dat lijkt hun niks.

‘Waar halen jullie nu dan boodschappen, verse groente en fruit, eieren?’ vraagt Dennis aan de dames. ‘Zaterdag is er een open dag bij de oudste Biologisch-Dynamische tuinderij van Nederland.’

‘We zitten helemaal op één lijn Dennis. Het klopt dat we daar nu onze boodschappen doen en we zijn natuurlijk bij het oogstfeest.’

Dennis is, net als de dames, milieu- en budgetbewust. Afvalwater van gewassen groenten gaat niet door de gootsteen, maar de tuin in. Alle geschikte keukenafval wordt gecomposteerd. Puur goud is dat, niet te verspillen en de wormen vinden het een feest.

Dennis fietst, op de terugweg naar zijn flatje, langs de molen in het dorp. Hij gaat vragen hoe het zit met die akkers zonder korenbloemen of klaprozen. De molenaar legt hem uit dat de akkers behoren tot het Gooisch Natuurgroen en dat die worden verpacht aan de Club Historische Biertjes. Hij zegt het grommend, laatdunkend wijst hij naar een zak granen.

‘Het resultaat is een schimmelig goedje dat niet op tijd is geoogst door een loonwerker in dienst van die bierclub.’ De molenaar neemt het risico niet om het te gaan malen en doet snel de zak weer dicht.

Hoofdstuk 5 Claudia Reina

Dennis, Anna, Jet, Lucia en Pien leren Claudia Reina kennen op een open dag bij de biologisch-dynamische tuinderij Land en Boschzigt in 's-Graveland. Zij deelt haar passie voor gezond en biologisch eten met deze vijf bijzondere mensen.

Claudia is zeer geïnteresseerd hoe Dennis en de vier dames tuinieren. Ze wil een stuk erover schrijven en foto's van hun tuin maken voor eMagazine SMULTUIN.

'Kom je bij ons foto's maken Claudia? We vinden het reuze opwindend dat we jouw muze mogen zijn.'

'Heb je zelf geen tuin dan?' vragen ze aan haar.

Claudia heeft een moestuin in een park omringd door akkers, tegen een bosrand aan. Ze kweekt groente, fruit, kruiden en eetbare bloemen. Zonder gif natuurlijk en als ze iets koopt, neemt ze het liefst iets van 100% biologisch-dynamische kwaliteit. Wat eetbaar is heeft een Demeter keurmerk. Zaaigoed is van de Bolster. Het hoogst haalbare. Voor al het andere haalt ze haar neus op. Ze weet inmiddels dat 'goedkoop duurkoop is', later betaal je het met je eigen gezondheid. Alle gifstoffen kun je missen als kiespijn weet ze.

Zij geeft, als wandelende tuin-encyclopedie, gevraagd en ongevraagd advies. Ze schrijft en geeft workshops en cursussen en zit met van alles in haar maag, waar ze geen oplossing voor weet. Ze staat bekend als 'lastig' en herkende zichzelf in het boek 'Sterrenstof' van *Susan Smit*. Ze schrijft daarin over *Maya Angelou*:

'Zoals het een wijze vrouw betaamt, kent ze een 'heilige woede', een goede, gezonde woede die zich richt op het veranderen van een onaanvaardbare situatie. Een transformerende toorn die in toom wordt gehouden door wijsheid. Het is het soort woede dat niet voortkomt uit persoonlijke krenking of je zin niet krijgen, maar met je vuist op tafel slaan om dingen die niet deugen in de maatschappij te veranderen. Woede is vuur, het brandt alles schoon.'

*

W I N T E R

{ Januari }

Hoofdstuk 6 Nieuwjaar

Anna's winterfavorieten zijn sneeuwkllokjes *Galanthus elwesii* 'Warande's Sieraad', roodbloeiende tuinbonen 'Double Red', karmazyn tuinbonen (roze), Shiso, pompoen 'Kikuza', rode en groene artisjok, zinnia's, rode zonnebloemen, zoete en witte uien, appelui, paarse broccoli.

'Allemaal een gelukkig nieuwjaar toegewenst' roept Claudia terwijl ze de keuken binnenstormt en iedereen hartelijk omhelst.

In de keuken van de Olijfjes is het lekker druk. Op de sfeervolle keukentafel ligt een wit tafelkleed met zilveren bestek naast wit servies en overal staan glaasjes glinsterende waxinelichtjes en vaasjes met sneeuwkllokjes. En met het prettige gezelschap van Dennis is de tafel van zes compleet.

'Ken je het verhaal van de linzen Claudia? In het nieuwe jaar geven vrienden elkaar een handje linzen, als 'gelukjes' voor het nieuwe jaar.' Anna stopt haar hand in haar jaszak en wenst haar 'veel groen geluk en een vruchtbaar tuinjaar.'

'Laten we genieten van elkaar. Ik ben blij dat ik in dit kaarslicht in jullie glanzende ogen mag kijken en hoop dat al jullie spetterende tuinplannen in het nieuwe jaar werkelijkheid worden.'

'*Let all your shit from last year turn into fertilizer this new year*' proost Dennis.

'Ik verlang nu al naar een prille lente met zoet geurende viooltjes' grapt Jet. 'Van mij mogen viooltjes zich zoveel mogelijk uitzaaien, waar ze maar willen.'

'Ik zie mezelf alweer in een zomerjurkje onder appelboom in mijn hangmat relaxen en hoop op een lange zomer en nazomer' meent Lucia.

‘Die lange nazomer hoort, net als jij, bij mijn herfst, mèt een overvloedige oogst. Dan is het weer tijd om herfsttaarten te bakken’ glimlacht Pien naar haar geliefde Lucia.

‘Claudia, wat is jouw voornemen of droom voor dit nieuwe jaar?’

‘Ik hoop op een jaar waarop iedereen kiest voor biologische producten, de Bolster biologische zaden, biologisch pootgoed en biologische bloembollen koopt. Een gifvrij jaar dus.’

Dennis is het met haar eens en vertelt dat hij graag hop in de tuin wil planten dit jaar, langs de rozenboog.

‘Wij lusten geen bier Dennis, dat weet je toch?’

‘Speciaal voor Anna en Jet, zijn gedroogde hopbelletjes, samen met lavendelknopjes, in een mooi zakje naast jullie hoofdkussen, een wonder dat jullie beter doet slapen, mèt zalige dromen.’

‘Jammer dat het niet gesneeuwd heeft vannacht. Om het nieuwe jaar maagdelijk te beginnen hebben we een nieuwjaars menu van witte groenten’ zegt Anna. ‘Pastinaak, bijna witte aardperen, knolselderij, witlof, sneeuw witte pavlova en witte druiven.’

Tijdens de nieuwjaars lunch zegt Anna niet veel. Ze denkt terug aan wat er in de loop van de jaren allemaal is veranderd.

Dennis complimenteert Anna: ‘*Outstanding lunch dear.*’

Dennis besloot na zijn tijd in Engeland, om in Nederland als hovenier aan de slag te gaan en woont nu in een flatje in een nabijgelegen dorp. Hij is eigen baas, een eigenwijze baas, die altijd gekleed is in dikke wollen Ierse truien met stevige stukken op de ellebogen en onverslijtbare corduroy broeken met bretels. Hij heeft een passie voor handschoenen en zijn collectie is uitgebreid en eigenzinnig. Voor ieder klusje heeft hij weer een ander paar. Lange leren handschoenen om rozenstruiken zonder schrammen te kunnen snoeien en dunne Foxgloves om te wieden.

Dennis de Tuinman. Zo noemen ze hem nu. Niet omdat hij zó heet. Anna heeft uitgebreid met hem gepraat na de zomer en weet nu dat hij gevlucht is uit Hertfortshire. Daar is iedereen overal en altijd aan de drank en dat heeft hem geen goed gedaan. Hij gedijt beter bij sterke thee en taart en de Olijffjes zijn hem daarom zeer dierbaar.

Toen hij nog in Engeland woonde, op de boerderij van zijn ouders, samen met zijn zus, beleefden ze als tieners mooie tijden. Na het harde werken op het land,

kleden ze zich mooi aan en gingen uit. Naar de pub, iets anders was er niet. Daar troffen ze hun lotgenoten uit het dorp. Het was een uitzichtloos leven van werken en zuipen, met iedere volgende dag weer een kater. Dat ging zó door totdat Dennis verliefd werd. Op de vrouw van de kroegbaas. En dat is niet goed afgelopen, vandaar dat hij gevlucht is.

Zijn vader leeft niet meer en zijn moeder woont daar nog met zijn zus Rosie. In de maanden na hun ontmoeting heeft Dennis een tuinplan gemaakt en uitgevoerd, samen met de vier dames. Ze zijn er de hele herfst druk mee geweest.

Hij noemt de dames nu zijn Olijfjes omdat ze zo Italiaans overkomen en bijna altijd over lekker eten praten. Hij is tegenwoordig het liefst bij deze dames, waarbij zijn vroegere verliefdheid op Anna een belangrijke rol speelt. Daar speelt hij in de tuin. Hij werkt er niet; krijgt er in ieder geval niet voor betaald.

Tenminste als je thee, taart en soep niet meerekent. Het gaat hem om de aandacht die hij krijgt van de dames, vooral van Anna. Vriendelijkheid en vrijgevigheid zijn iets wat hij op zijn echte werkadresjes mist. Daar voelt hij zich uitgebuit, ook al verdient hij er genoeg geld om er mee rond te komen en financieel zelfstandig te zijn.

Hij is liever lui dan moe; met een minimale inspanning weet hij een goed resultaat te behalen. Dennis geniet liever van de tuin dan dat hij zich er in het zweet werkt. Hij doet wat er gedaan moet worden in samenwerking met de natuur. Zijn zienswijze is denken vanuit de planten; waar voelen ze zich thuis, waar groeien ze het best?

‘My green thumb came only as a result of the mistakes I made while learning to see things from the plant’s point of view.’

De moestuin wordt niet omgespit, vaker regenwater geven heeft meer resultaat. Dennis is milieubewust en het is dan ook niet verwonderlijk dat hij alles voor tuin en huis op zijn transportfiets vervoert. Dennis tuiniert volgens het oude principe van *‘Moongardening’*. Hij kent de boeken van de Engelse wetenschappers *John Harris* en *Nick Kollerstrom* uit zijn hoofd en is altijd nieuwsgierig naar meer wetenswaardigheden.

Hoofdstuk 7 Tuinplannen

Vandaag gaat Claudia langs bij haar vriendinnen. Aan de voordeur hangt de kerstkrans nog met een mooie rode strik. Zoals altijd, als het koud weer is, ruikt Claudia houtvuur, gemengd met een bloemige geur van de kweeperen als ze binnenkomt.

Samen met Dennis zitten de dames aan de grote keukentafel te brainstormen, met appeltaart en thee natuurlijk, om inspiratie op te doen voor het nieuwe tuinjaar.

‘En wat zijn de plannen en wensen voor het nieuwe tuinjaar?’ vraagt Dennis. Een kakofonie aan ideeën ontsnapt uit de dames. Ze hebben Claudia gevraagd om haar oog ook eens over hun tuinplan te laten glijden. De Olijfjes zijn benieuwd wat zij ervan vindt. De nieuwe aanplant van fruitbomen en kleinfruit staat ook in het tuinplan ingetekend. Groente in nette rijen, soort bij soort.

‘Wat vind jij ervan Claudia?’

‘Ik adviseer bloemen en groente te combineren en meer te letten op de juiste combinaties die groei en bloei positief beïnvloeden. Rijen van afrikaantjes doen het goed als rand om de frambozen. En een al eeuwenoude goede combinatie: een ‘drie zuster bed’ van maïs, bonen en pompoenen, die groeien liever samen op. De stokbonen klimmen langs de maïs omhoog en de pompoen bedekt de grond en houdt het onkruid tegen. En zet rode kroppen sla kriskras tussen groene kroppen sla om belagers te misleiden.’

Claudia graaft in haar geheugen naar informatie die ze nog niet eerder heeft gegeven.

‘Een slechte combinatie kan ook. Zet geen uien en bonen bij elkaar of aardappels met zonnebloemen. En wisten jullie dat elk zogenaamd schadelijk dier tegelijkertijd ook nuttig is voor de tuin? Bladluizen zijn bijvoorbeeld de lievelingsmaaltijd van larven van lieveheersbeestjes, koolmeesjes en gaasvlieg larven. Slakken ruimen in feite de tuin op. Die eten immers rottend organisch afval en kleine insecten lijkjes op.’

‘Ook slappe zaailingen, die te veel verwend zijn met warmte en te weinig licht, vallen ten prooi aan de slakken vertelde je ons vorige keer’ zegt Anna. Mijn supertip voor meer evenwicht in de tuin is de ‘Grote Brandnetel’, ook wel genoemd: Roomse netel of *Urtica dioica*.

De Olijfjes roepen bijna in koor ‘Brandnetels zaaien? Hoe kom je erop.’

Claudia vertelt ze over de vele toepassingen.

‘Veel vogels vinden bescherming tussen de een à twee meter hoge planten en vlinders en bijen voeden zich ermee. De brandnetel vezel kan tot stof worden geweven, de bladeren geven een groene kleurstof, de wortels een gele. Het jonge brandnetel blad kan als spinazie of in de soep worden gegeten. Koken of verhitten doet de stekende werking teniet. Brandnetel is ook geneeskrachtig: bloedzuiverend, bloedstelpend, vocht afdrijvend, anti-allergisch en zeer voedzaam. Vooral in het voorjaar, als er nog geen cultuurgewassen geoogst kunnen worden.

‘Geef ze wel een beperkte plek om woekeren te voorkomen, anders zitten jullie met een netelige toestand.’

‘Hebben jullie al iets gezaaid deze maand?’

Bij de Olijfjes in de vensterbank staan schalen en glazen torentjes met spruitgroente.

Dennis schept op over wat hij al heeft gezaaid in de kas.

‘Wintertuinbonen, vroege doperwten en vierjaargetijden sla. Die gaan in maart de volle grond in.’

Anna, de oudste van de vier Olijfjes, zegt ‘nog regelmatig oogsten we van de peterselie en selderij die Dennis in potten in de kas heeft gezet. We oogsten nog steeds ‘Cavolo Nero’ uit de volle grond en de vorstvrije schuur staat nog vol wintergroente: uien, knoflook, pompoenen.’

Dennis zegt dat *a hedgerow with edible plants*, een snoephaag, een prachtige manier is om de wind te filteren en de groentebedden te beschermen.

‘Ook is het een prima schuilplaats voor vogels en andere dieren, die als onze persoonlijke brigade ‘slak opruimers’ hun brood verdienen. Een gewone heg neemt al gauw een meter breed tuin in beslag, dus een eetbare haag is een veel slimmer gebruik van de anders nutteloze ruimte die een standaard heg inneemt. Sleedoorn *Prunus spinosa* is vol dikke paars-zwarte bessen in de herfst om in te leggen in Gin. Vlierbes *Sambucus nigra* is een snelgroeierende struik. Je kunt zowel de vlierbloesem gebruiken om siroop of champagne mee te maken of wachten op de bessen *to make* siroop, wijn of jam. *Rosa canina* of hondsroos geeft in de herfst supergezonde bottels om jam of siroop van te maken, samen met *snowy mespilus* ‘Amelanchier ovalis’ of krentenboompje, Kornalijn kersen *Cornus mas* en zelfs ‘Myrobalan’ pruimen *Prunus cerasifera*.’

Anna schenkt thee in voor iedereen en ze genieten van nòg een stuk appeltaart.

‘Straks gaan we een stevige wandeling maken, dat lopen we er wel weer vanaf.’

Kou en zon ruiken zo verhelderend en schonen de stofnesten in haar oude hersenen op.

‘Dennis, loop je gezellig mee?’

‘*No thanks, andere keer graag. Ik ga klussen in de schuur. A lot of fun my dears.*’

Dennis is al helemaal klaar voor het nieuwe zaaiseizoen. De potjes zijn schoon en staan gereed om in te zaaien. Emmers met potgrond staan klaar net als de dozen met bentoniet en lavameel om de grond te verbeteren.

Hij houdt niet van binnen zitten. Zijn lijst met klussen is nog gevuld met achterstallig onderhoud zodat hij, als het weer verbetert, genoeg te doen heeft: een stuk hek en afrastering repareren, een stuk nieuwe schutting plaatsen. Als de vorst voorbij is kan hij ook de waterloten in de ‘Laxton superb’ appelboom snoeien. Ook de naar binnen groeiende takken snoeit hij om de kroon van de boom mooi open te houden. Met zijn nieuwe boek over snoeien in de hand, wil hij het liefst direct aan de slag. Er staan zoveel handige tips in die hij wil uitvoeren. Maar met vorst kan er nu eenmaal niet gesnoeid worden. Dus gaat hij de schuur eens goed opruimen, het tuingereedschap in de olie zetten, scherp maken en mooi ophangen.

De grasmaaier brengt Dennis naar de ijzerwinkel voor een onderhoudsbeurt. Dat is maar een klein stukje fietsen en de grasmaaier rolt zó achter zijn fiets aan.

*

Hoofdstuk 8 Gereedschap

Natte sneeuw en regen wisselen elkaar af. Dennis gaat maar wat rommelen in de schuur en vindt daar allerlei dingen. Fijn dat het pas januari is. Hij heeft nog tijd genoeg om na te denken.

In een mand liggen de mooie Japanse scharen te wachten op actie. Om heel precies mee te knippen en snoeien. IJzersterke, sierlijke, klassieke keuken- en kruidenscharen voor intensief gebruik.

Claudia gaat bij haar vriendinnen langs, met als belangrijkste reden om een klusje door Dennis te laten opknappen, omdat ze er zelf geen handigheid in heeft. Ze geeft Dennis een houten steel en een zware ijzeren antieke aardappelschep.

‘Kun je deze weer bruikbaar maken Dennis? Ik heb ook nog mijn snoeischaren en schep meegenomen, die zou jij van scherpe randen voorzien en het hout van de stelen in de lijnolie zetten voor mij.’

Dennis herinnert zich zijn *daft promise* aan haar en gaat direct aan de slag.

‘Terwijl jij mijn gereedschap aanpakt, doe ik een karweitje. Van oude kranten wil ik mooie aanstekers maken voor de houtkachel. Ik rol steeds twee velletjes krantenpapier op en maak van drie rolletjes een vlecht. Met een henneptouwetje zet ik begin en eind vast, zodat die niet weer uit elkaar valt. Een knoop erin leggen kan ook’ vertelt ze hem.

‘Heb je nog goede voornemens gemaakt Dennis?’

Dennis heeft als voornemen voor het nieuwe jaar om nòg diervriendelijker te worden. Hij heeft iets nieuws gevonden.

‘Een bosuil die van muizen houdt, kun je uitnodigen in je tuin door een bosuilen huis begin januari in je tuin op te hangen. Hij is gemaakt van duurzaam hout, makkelijk schoon te maken. Als je de uil van dichtbij wilt volgen, kun je er ook een camera in hangen. Het uitstekende stokje is ervoor om op de uitkijk te zitten, loeren naar muizen die de uil voor je gaat vangen.’

‘Was die andere uilenkast niet goed dan? En hoe weet je dat er een uil in de buurt is die daar wil gaan wonen?’

Wijs antwoordt hij: ‘als er braakballen liggen op de zolder van de schuur, dan weet ik dat er een uil zijn vaste slaappleats heeft. Maar er is niet genoeg ruimte om ook een nest te bouwen. En dat maakt een enorme rommel waar ik niet op zit te wachten. Daarom hangen we de nieuwe nestkast hoog in een boom in de

buurt van de schuur. We willen wel dat hij muizen blijft vangen voor ons. De muizen veroorzaken overlast. *Nibbling all the young shoots* van tuinbonen en doperwtten.’

‘Zorg je behalve voor de uil ook nog voor het kleine grut?’

‘Ik zorg dat de vogels dagelijks vers water hebben, ook in de winter. Als het sneeuwt schenk ik een ketel heet water op het ijs of de sneeuw, zodat het ontdooit. Het roodborstje komt iedere dag naar me toe als ik hem ‘s morgens meelwormen voer. Voor de merel leg ik er broodkruimels en appelschillen bij’ legt Dennis uit.

‘Zijn er nog nieuwe tuinideeën ontstaan Dennis?’

‘Ik vraag me af waarom de Olijfjes nog geen olijfboom in de tuin hebben’ zegt hij grappend.

Claudia hoort de interesse in zijn stem en steekt van wal.

‘De olijfboom *Olea europaea* is een typisch Mediterrane boom. Met een golvende stam en het zilveren, wilgen achtige blad is de olijfboom een ideale boom voor jullie tuin: geeft niet te veel schaduw en het is verbazend hoe goed de boom reageert op heftig snoeien om de beste olijven te produceren. De olijfboom kan meer dan 100 jaar oud worden en is ook in de winter olijfgroen. In de lente komen er kleine, groene bloemen aan. De olijven rijpen van groen naar bijna zwart in de late herfst. Winterhard als hij is, tolereert hij temperaturen tot -10 C, maar in ons land zijn olijfbomen vooral voor de sfeer en gezelligheid. Bestel er niet meteen een oliepers bij Dennis.’

Dennis krijgt van Claudia een boek over natuurlijk imkeren als dank voor zijn deskundige hulp van haar gereedschap. Dennis is bang voor wespen en bijen, horzels, teken en rode mieren. Om zijn angst te overwinnen gaat hij een online bijencursus doen.

*

Hoofdstuk 9 Anna

Claudia loopt weer terug naar het huis van haar vriendinnen en kijkt door het raam naar binnen. Ze ziet dat Anna met haar grijze krullenbol, zit te lezen bij de houtkachel, turend door haar designer leesbrilletje. Naast haar luie stoel ligt een hele stapel boeken. Ze wil Anna straks vragen naar boeken die ze aan het lezen is. Anna een beetje kennende zijn het kookboeken.

Anna loopt naar de deur om open te doen, haar jas van de kapstok grijpend.

‘We gaan eerst even de tuin in om een kruidenbultje voor de soep te knippen.’

‘Zie jij al sneeuwkllokjes in bloei?’

‘Waar stonden de sneeuwkllokjes ook alweer?’ zegt zij peinzend. Ze lopen door de tuin en zien ze vanzelf staan. Anna knipt een takje rozemarijn, een paar takjes tijm en wat salieblaadjes. Claudia vergaapt zich ondertussen aan het kolenveld.

‘Wat een prachtige stronken vol spruitjes’.

Anna is trots op de kolen.

‘Paarse spruiten zijn minder bitter dan gewone groene spruiten. Dennis heeft, alweer een tijd geleden, paarse spruiten uit Hertfortshire meegenomen, zo kwamen ze overgewaaid uit Engeland bij ons. De smaak is zoeter, milder en nootachtiger en zijn ook nog gezonder en ze worden ook nog eens minder door de rupsen belaagd. Ze zijn zó lekker dat we ze dit jaar ook weer in onze moestuin gaan zaaien.’

Al kletsend lopen ze de keuken weer binnen.

Anna bindt de tuinkruiden met een rood wit rollade touwtje aan elkaar en knoopt dat aan het oor van de pan. De laatste ‘Fairytale pompoen’ gaat in de soep. In de pompoensoep gaan de sneeuw verse kruiden en een stukje foelie.

Claudia vraagt wat ze nog meer gaat koken, het ruikt nu al zo lekker in de keuken.

‘En nu gaan we het beslag maken voor de tulband. Rasp jij vast wat nootmuskaat Claudia?’

Anna doet een theelepeltje kruiden in het beslag, van haar eigen mix ‘Ras el Hanout’, zeg maar ‘de beste kruiden uit de winkel’. Een mengsel van kaneel, komijn, anijs, curcuma, piment, cayenne, kardemom, kruidnagel, witte peper, nootmuskaat, galanga en rozenknopjes van de rozenstruik *Rosa* ‘Rose de Rescht’.

Ze vertellen elkaar over de kookboeken die ze hebben gelezen en lepelen van de soep. Tevreden fietst Claudia naar huis met haar gereedschap in het karretje achter de fiets. Gelukkig is het niet glad meer.

Thuisgekomen zet Claudia het gereedschap in de schuur en haar fiets onder het afdakje. Kacheltje gauw aanzetten denkt ze; pen en papier liggen al klaar.

‘Nieuwjaar. Een nieuw jaar met nieuwe plannen voor mijn smultuin. In dit nieuwe jaar verwacht ik actie en groei, kleur en nieuwe gezichtspunten’ schrijft ze.

Toch wordt het lijstje van ‘wat moet’ dit nieuwe jaar alweer in gedachten opgesteld. Ze zet het op papier, dan is het uit haar hoofd. En niets moet natuurlijk, het zijn voorlopig wensen...

Ze heeft graag een steuntje in de rug van de kosmos en werkt met de maan en sterren op gunstige tijden in de tuin. Zo wordt in Frankrijk en Italië door iedereen gewerkt op het land, in de *‘potager’* of *‘orto’*. Claudia is erg vóór biologisch tuinieren. Tegen gif gebruik zijn, heeft weinig zin. Noem haar maar een activistische bio-campaigner. Ze koopt niets waar geen biologisch keurmerk op staat.

‘Nog een voornemen voor dit jaar is om in mijn Smultuin is niet kijken naar wat nog gedaan moet worden, maar genieten van wat al mooi is.’

Onrustig loopt ze haar tuin in en kijkt of er al iets is opgekomen. De tuin ligt er kaal en verlaten bij in het schrale winterzonnetje. Eigenlijk is er niets anders te doen dan een beetje rondkijken. De planten blijven in de winter gewoon staan, ze knipt ze niet af. Ze beschermen de wortels tegen al het vocht en de afgestorven delen voeden de aarde weer.

Het is ook weer tijd voor de slakkenjacht. Ze heeft ontdekt hoe slakken leven; gezellig samen in een rommelhoekje waar de plastic tuinpotten staan. Waren ze een vergadering aan het houden over hoe haar smultuin in het nieuwe jaar te belagen? Een familiereünie? Ze zal ze eens verrassen in hun winterslaap. Blij dat ze hun schuilplaats ontdekt heeft en zet ze de slakken aan het werk in de afgesloten compostbak. Ze kunnen daar niet uit ontsnappen, het is er relatief warm, een werkgevangenis voor alle schade die ze aan de jonge zaailingen hadden aangericht afgelopen jaar. Haar moestuin is een deel van een Moestuinpark, gelegen tussen akkers en aan de rand van een bos.

‘Door mijn moestuindriften te bevredigen en lekker te knoeien met aarde en water, eetbare planten te zaaien en oogstmanden te vullen, ben ik een gelukkiger mens geworden’ bedenkt ze.

Wel maakt ze zich zorgen dat in het dorp de akkers zelfs in de zomer erg kaal zijn. Helemaal zonder korenbloemen of klaprozen, wat is daar nou aan?

Nu ze toch bezig is gaat gelijk even kijken in de tuinschuur en op zolder. Hoe staat het met de knollen van Canna, dahlia en gladiolen? Ze controleert of ze niet te droog zijn of worden belaagd door muizen. De knollen voelen nog wel stevig aan, maar zien er wat rimpelig uit. De turfmolm, waar ze in overwinteren, maakt ze iets vochtiger met water uit de plantenspuit. De Abessijnse gladiolen liggen niet hier, maar warm en droog in een keukenkast.

Later deze maand, als de dagen steeds meer lengen, krijgt ze vast meer energie om iets te ondernemen en haar goede voornemens uit te voeren. Ze snapt niet hoe Dennis, als hovenier, deze winter doorkomt. Ze zal van de week weer eens langs fietsen.

Ze schrijft weer verder.

'Ik herinner mij dat iedere winter wel schitterende winterdagen kent, waarin een helblauwe lucht prijkt boven berijpte takken. Waar in de koesterende winterzon de sneeuwkllokjes hun kelken voorzichtig openen. Rijp is in alle vormen prachtig. Het versiert, verandert, vervormt en je kunt gewoon niet anders dan alle dingen opnieuw op waarde schatten. Ik geniet met volle teugen van al dit moois.'

*

Hoofdstuk 10 Winterblues

Hoewel het nu binnen heerlijk warm is, verlangt Dennis ook naar frisse lucht. Dus gaat hij op zoek naar tuinkarweien die hem buiten warm kunnen houden. Als hij aan de onderste takken van een paar struiken rode draadjes ziet hangen (voor hem eraan gehangen door een van de Olijfjes als een teken dat er iets mee moet gebeuren), duurt het even voordat hij zich herinnert wat er precies mee moet gebeuren. De planten die nu rechts in een border staan gaan naar links en wat nu links staat gaat naar rechts. Het is een heel geploeter, het kost dagen, maar in deze vorstvrije tijd is het hart- en lijf verwarmend werk dat ook nog bloeiende vooruitzichten geeft.

Kou, blauwe luchten, zon en sneeuw, Dennis is dol op de winter. Als Claudia aan komt fietsen ziet ze hem staan kijken naar de berijpte fruitbomen. Ze lopen samen door de tuin, rillen en kunnen het niet laten om te kijken of er al iets boven de grond is gekomen. Haar hoop is op een miniem neusje dat tussen het dorre blad staat uit te rusten van de worsteling om boven de aarde te komen. Gelukkig, ze ziet wat neusjes.

'It's getting started' roept Dennis verrukt uit.

Ze spreekt Dennis plagend aan op de 'wanorde' in de borders.

'Volgens oud gebruik laat ik de border beplanting in de winter staan, zodat de planten hun wortels kunnen beschermen tegen het vocht en het afgestorven materiaal de aarde weer kan voeden. Ik strooi organische bemesting van Bio-Kultura tussen de vaste planten, die geeft de sterk bloeiende border extra kracht' vertelt hij haar, terwijl hij toch gezien heeft dat zij hetzelfde doet in haar tuin.

Claudia krijgt het koud en oppert 'zullen we binnen thee gaan drinken?'

Dennis schudt zijn hoofd en pakt zijn fiets uit de schuur. Hij gaat eerst nog boodschappen doen in het dorp.

Dennis ziet een onbekende vrouw in het dorp en voelt zich onweerstaanbaar aangetrokken door haar. Wie is dat en waarom krijgt hij dat warme gevoel? Haar bruine paardenstaart zwiept vrolijk terwijl hij haar ziet fietsen naar de bibliotheek.

Deze maand heeft Dennis zijn slag geslagen bij Vreeken's zaden in Dordrecht. Wat een fantastisch luilekkerland voor zaden liefhebbers. Met een hele lijst op zak ging hij de eindeloze rijen kasten met zakjes zaad langs. Hij wil een echte 'kitchen garden' met veel 'edible flowers' voor de dames maken. Een lange lijst met 'must have' nieuwe zaden en bollen heeft hij in zijn handen gedrukt gekregen van de *Olijffes*, dus vulde zijn mand zich snel. Op de verzamelde wensenlijst van alle dames stonden bijzondere dingen als rood bloeiende tuinbonen 'Double Red', karmazyn tuinbonen (roze), Shiso, pompoen 'Kikuza', rode en groene artisjok, zinnia's, rode zonnebloemen, zoete en witte uien, appelui, paarse broccoli en paarse boerenkool. Met zijn jarenlange ervaring kiest Dennis altijd voor kwaliteit en dus voor biologisch.

De aardappelen, plantuien en sjalotten bestelt hij via internet bij Biologisch pootgoed, om niet te hoeven sjouwen met de zware spullen naar de trein. Als hij klaar is met bestellen loopt hij terug naar het huis. In de keuken is het een gekakel van jewelste. Wat een opwinding.

'Het lijkt hier wel een kippenhok' roept hij. Hij krijgt een kop thee en een stuk taart voor zijn neus neergezet. De vijf dames nemen ook nog een stuk taart.

'Vertel nog eens een verhaal Dennis.'

'Weten jullie hoe je appelbomen wakker maakt?'

Ze schudden allemaal hun hoofd.

'In Engeland maakte ik wel cider van een emmer appelsap en rondzwervende wilde gist soorten. De appelrassen die wij daar hadden waren zeer geschikt voor appelcider: 'Sweet Coppin' en 'Fair Maid of Devon'. En op Driekoningen maakten we daar *Lambswool* van en vierden we 'wassailing', een oeroud ritueel, waarbij de appelbomen uit hun winterslaap worden gewekt om een overvloedige appeloogst in het nieuwe jaar af te dwingen. We drinken de warme Lambswool uit een grote schaal en zingen dan het wassail-lied:

Here stands a good apple tree, stand fast root.

Every little twig bear an apple big.

Hats full, caps full, and three score sacks full,

Hip hip hurrah.

Tijdens 'wassailing' slaan we tijdens het zingen met stokken op pannen en potten om kwade geesten te verjagen.'

Anna vindt het te druk worden en sluipt de keuken uit naar de rustige woonkamer. Daar vindt ze de rust om de balans in het nieuwe jaar op te maken. Ze wil evenwicht bereiken tussen actie en denken, tussen het gemis en genieten van al het goede. Gelukkig breekt de zon weer door. Licht op al wat mooi is, maar ook licht op alles wat nog gaat gebeuren. Daar gaat de rust.

Claudia is er om Anna te helpen met de januariklussen en loopt naar haar toe.

‘In januari is het traditie in onze familie, om, na de dure decembermaand, de kasten leeg te eten. Voorraadkasten, ingekuilde wintergroente en vriezer zijn de basis voor alle maaltijden en vers uit de tuin komt er wellicht nog iets, maar dat is veelal een bonus. We hebben nog genoeg om minstens twee maanden door te komen. Daarna is er nog niet veel uit de tuin en zijn de voorraden enorm geslonken. De zomer ligt weliswaar ver achter ons, maar alle zelfgemaakte soepen in de vriezer smaken nog steeds naar zon’ zegt Anna met een tevreden glimlach op haar gezicht.

‘Welke groente is favoriet bij jullie’ vraagt ze geïnteresseerd.

‘Boerentenen zijn bij ons favoriet in de winter, net als boerenkool. Wat weet jij over de voedingswaarde van boerenkool?’

‘Boerenkool bevat glucosinolaten. Dat zijn kanker bestrijdende stoffen die ook in broccoli en ‘Cavolo Nero’ zitten en allemaal behoren tot de familie *Brassicaceae*, die je het best niet rauw eet. Boerenkool is op haar best in de maanden oktober tot en met maart.’

Het vriest soms zo hard dat de wintergroenten stijf en onwrikbaar in de groentebedden staan en er niet uit te krijgen zijn. Dan beginnen de Olijfjes aan de voorraad diepvriesgroenten: spinazie, tuinbonen, doperwtten, courgette- en pompoen soepen.

Als het dooit snelt Anna de tuin in om minuut verse savooiekool, ‘Cavolo Nero’ of ‘Bloemendaalse Gele’ te oogsten. Ook de flessen met gedroogde borlottibonen gaan er dan aan. Heerlijk bonensoepen met verse groente uit de tuin erbij. Gekleed als een mummie in thermo onderkleding, dikke wollen trui en skibroek, berenmuts en handschoenen aan, gaat Anna oogsten. De tuin is een sprookje met berijpte, besneeuwde of bevroren planten. Anna vindt sporen van konijnen, hazen, fazanten en andere vogels die haar al voor waren in de sneeuw.

Savooiekool heeft een heel aardse, nootachtige smaak. De grote gerimpelde, knalblauwgroene buitenbladeren hebben na het koken een milde smaak en stevige textuur. De blekere binnenbladeren hebben een meer uitgesproken koolsmaak, verrukkelijk om rauw te eten. Dat weten de konijnen en fazanten in de buurt ook helaas. Dennis heeft er een groentekooi overheen gezet om nog wat voor de Olijffjes te kunnen oogsten.

‘Hoe verwerk je deze kool het liefst Anna?’

‘Verwijder de beschadigde buitenbladeren en de dikke kern. Was de buitenste koolbladeren goed in koud water. Houdt het bleke hart van de kool apart’ meldt Anna.

‘Kook de bladeren in enkele minuten *al dente* in gezouten water. Giet af en serveer direct. Of gebruik de donkere bladeren in een Groene Smoothie, met banaan, kiwi, bleekselderij en ananas. Wat is jouw favoriete bereidingswijze Claudia?’

‘Dun geschaafde savooiekool, van het bleke hart, op smaak gebracht met balsamico-azijn en extra virgin olijfolie en gemengd met Parmezaanse kaas is ook verrukkelijk’ meent ze.

‘Spruiten nemen net als alle andere koolplanten veel ruimte in beslag en groeien erg langzaam. Ook het blad van de spruiten is de moeite van het eten waard. Wist je dat Anna?’

‘Ik pluk steeds de rijpste spruiten, omdat ze niet allemaal even hard groeien en laat de rest doorgroeien.’

‘Hoe eet jij spruiten het liefst Anna?’

‘Ik vierendeel de spruiten. Doe ze in een pan met een klont roomboter, een snufje zout en veel versgeraspte citroenschil en een eetlepel palmsuiker. Niet laten aanbranden, eventueel een scheutje water erbij. Kook kort: drie tot vijf minuten met de deksel op de pan. Twee keer doorroeren in die tijd. Helder groen en beetgaar opdienen. Deze godenspijs is ook een lekker gezond fastfood tussendoortje’ zegt Anna terwijl ze ongemerkt haar lippen likt.

Tijdens de lunch maken ze een lijst met winter klussen.

Nieuwjaarstaken bestaan ook uit vaste gewoontes. Een ritueel dat Anna in januari uitvoert is het salieëren van de keuken.

Eerst gaan ze de hele keuken grondig schoonmaken. Oude gedroogde keukenkruiden vervangen ze door verse zakjes, als er geen datum opstaat of de datum allang verstreken is.

Salieëren is gewoon een takje salie in een pan aansteken en de keuken rondragen. Soms gooit Anna een bosje gedroogde salie in het houtvuur. Weg met alle kookgeurtjes.

‘Hoe kom je aan die mooie tak laurier Anna?’

‘Deze laurierbladeren hebben we meegenomen uit Italië, omdat die een meer uitgesproken, stevige smaak en geur hebben. Deze lauriertak is een jaar houdbaar.’

‘De kruidenla heb ik ook al opgeruimd Claudia. Dat doe ik ieder jaar rond deze tijd.’

‘Ik vind het er prachtig uitzien Anna. Maar waarom liggen er losse laurierblaadjes tussen? Heb je het potje oude blaadjes laten vallen?’

‘Nee, natuurlijk niet Claudia. Ik heb het je toch al vaker vertelt, dat laurierblaadjes hier door de hele keuken slingeren, om insecten te weren.’

*

Hoofdstuk 11 Voorjaarskriebels

Claudia noteert invallen in haar dagboek.

‘Ineens hebben de voorjaarskriebels toegeslagen. Ik kon gisteren en vandaag niet meer binnen blijven zitten. Ik ben het wachten zó zat. Mijn Smultuinplan ligt klaar, de zaden zijn besteld en de meeste heb ik al in huis, de werkagenda ‘Het juiste moment’ ligt klaar voor gebruik.

Wat een onkruid was er.

Geen vogel gezien of gehoord terwijl ik bezig was. Heel vreemd. Meestal komt het roodborstje naar me toe, om in vers omgewoelde aarde naar wormpjes te zoeken. In de fruitbomen kwetteren ook al geen mezen. Misschien zijn ze in het nieuwe jaar door al het vuurwerkgeweld toch maar verhuisd.

Ik las vanmorgen in mijn werkagenda dat begin januari ‘het juiste moment’ is om de composthopen om te zetten. Dat ga ik dan ook maar doen.

Een ander plan is om de appelbomen te snoeien met behulp van mijn houten appelladder en een vlijmscherpe snoeischaar. De waterloten van de appelbomen kan ik nu wel snoeien, dankzij de nieuwe plukladder, die met één poot in de halfstam appelboom kan staan. Aan de andere kant klim ik via de trap treden omhoog. Ik hoop op een droge vruchtdag, bij een dalende maanbaan, om dit klusje te klaren. Ik wacht even tot de mist is verdwenen, dat is niet zulk goed weer om te snoeien.

Terugdenkend aan de herfst met een teleurstellende appel- en pruimenoogst, volgend op een zomer en lente zonder een gieter te hoeven aanraken, verlang ik zó naar veel zon en een overweldigend zoete fruitoogst, manden vol smakelijke groente, kruiden en eetbare bloemen.

Voor een frisse wind in de tuin hoef ik niet de hele tuin om te gooien, het kan ‘m ook zitten in kleine veranderingen. Mijn plan is om het zitje te verplaatsen, om zo met nieuwe ogen naar mijn tuin te kunnen kijken.

De winterrust is van korte duur. Na ontspanning en genieten van de feestdagen, kijk ik reikhalzend uit naar mooie en steeds langere dagen in de tuin. Langzaam de tuin doorlopend zie ik van alles. Er staat nog genoeg te eten in mijn smultuin. Winterpostelein eet ik bijna iedere dag in een salade. Paarse boerenkool is niet belaagd door insecten en zeer smakelijk om te roerbakken. Knaloranje snijbiet doet

het nog steeds erg goed. Een verrukkelijke groente om veel verschillende gerechten mee te maken.

Hoewel het binnen heerlijk warm is in de keuken, verlang ik ook naar frisse lucht. Als ik een blik naar buiten werp zie ik de zonnebloemen er scheef, houtig en bruin bijstaan. Ik loop er naar toe. De overgebleven nerven lijken bijna van kant gemaakt. De zonnebloempitten zijn bijna allemaal opgepeuzeld door de meesjes. De wijnbes staat er akelig stekelig bij. In mijn herinnering waren die piepkleine, donkerrode besjes het hoogtepunt van zomers genot.

Verder overheerst er vooral bruin.

‘Bruin is ook een kleur’ volgens Piet Oudolf. Ik kijk er nu met andere ogen naar en zie cognac kleurige grassprietten, donkerbruine natte boomstammen, aarde als pure chocolade, roestkleurig blad, hazelnoot-, walnoot- en kastanjebruine kleuren.

Niet altijd geeft januari mij de kans om buiten te werken. Als het wel kan, ga ik lekker opruimen. Bloempotten sorteren en schoonmaken. Met een emmer heet sodawater en een bloempot borstel is het klusje zo geklaard. Gelijk ruim ik ook de schuur op. Ik kan ook vast zaai- en stekgrond maken van de goed verteerde bladcompost, ik hoef het alleen nog maar even te zeven. Het lijkt wel of ik de lente al in het hoofd heb.’

Ook bij Dennis kriebelt het. Hij gaat de hazelnoot snoeien. Door snoeien wordt de vorm compacter en komen er meer noten aan de struik. In principe is het streven een struik met een open hart te maken. Hij snoeit de hazelnoot in de winter, gelijktijdig met de aanwezigheid van manlijke katjes. Zorgvuldig selecteert hij vier tot zes scheuten en knipt de overige scheuten bij de grond af. Rond de vlinderstruiken ligt een bende afgebroken takken. Die hebben het met hun lengte door de storm niet gered.

Dennis vult de houtrillen aan met alle rondslingerende en gesnoeide takken. Hij klemmt die tussen de stammetjes en stapelt zo smal mogelijk op. Deze takkenril, die steeds lager is geworden, kan de aanvulling goed gebruiken. Het is een mooie schuilplek voor insecten, vogels en kleine zoogdieren.

Dennis is druk bezig als Anna naar hem toe komt lopen.

‘Wil je een kopje thee Dennis?’ Anna zegt het op een bevallige manier, haar hoofd een beetje scheef en een glimlach op haar gezicht.

Dennis weet dat als hij de keuken binnengaat, wat hij zou kunnen vinden: het onvermijdelijke dienblad. De gastvrije Olijfjes vragen hem voortdurend binnen voor de een of andere verversing, 'een hapje eten' misschien, maar 's middags is er gewoonlijk een kop thee en een stukje taart of een kom soep. Anna zet onveranderlijk een speciaal blad voor hem klaar. En dat is vandaag met een schoon kleedje, de beste porseleinen theekop en schotel en een bord met plakken kruidkoek en een volle thermoskan met thee.

Buiten stormt het, dus Dennis is snel over te halen en gaat mee naar binnen. Anna's blik gaat vaak naar de ramen en in haar hart hoopt ze dat het nog harder gaat stormen, zo hard dat de wereld vertraagt, dat de wegen onbegaanbaar worden en dat ze met Dennis een heerlijke poos vast zou komen zitten in de warmte van dit huis.

'Gluggaveour' noemen ze dit in IJsland' zegt Dennis: 'finding joy en contentment in observing nature's whims from the coziness of home, the feeling of warmth & shelter while admiring the elements, literally "window weather".'

*

{ Februari }

Hoofdstuk 12 Februariklokjes

Dennis gaat op jacht naar De *Hamamelis x intermedia* 'Jelena' toverhazelaar en de vlier *Sambucus nigra* 'Black Beauty', *Helleborus x ericsmithii* 'Silver Moon', en winterbloeiende bloemen voor insecten.

Dennis die aan het wroeten is in de aarde. 'Ik verplant de *snowdrops*. Ze staan nu onder de hazelnootstruik. Daar wil ik straks het opschot weghalen.'

Claudia grinnikt om de rare Engelse tuinman.

'*Snowdrops*. Sneeuwkllokjes bedoel je. En je weet wel het Hollandse woord voor die dunne takjes onder de hazelnoot. Ik zie dat jouw Olijfjes veel stinzenplanten in de tuin hebben staan. Daar zie ik *Helleborus* staan, winterakonieten en cyclamen. Dat groepje sneeuwkllokjes daar, met die Maartse viooltjes, vind ik het mooist.' En de gewone sneeuwkllokjes onder de heg, bij de ingang van de tuin, staan ook prachtig. Alles staat er zo mooi bij. De bramenwal is gefatsoeneerd. Oude ranken zijn vlak boven de grond afgeknipt en de nieuwe scheuten zijn met mooie krullen aan het roestige hek gebonden.

Hij heeft ook oude paardenmest over de rabarber gelegd. En de rabarber bleekpot staat over een rabarberplant. Dennis vertelt dat ze binnen een paar weken roze boterzachte rabarbertoetjes kunnen verwachten. Wat hij niet vertelt is dat hij in de kelder een paar flinke rabarberstronken vòòr laat trekken.

Ze vraagt hem hoe de tuin er in het begin uit zag.

'Hoe zijn jullie begonnen?'

'Waar zijn we begonnen om te beslissen welke plant waar gaat komen in de gecombineerde sier en moestuin van de Olijfjes? We hebben eerst de tuin aangekeken, wat stond waar en dat opgetekend. Weggehaald wat we sowieso niet wilden en verplant in de herfst naar een plek die wel paste binnen alle ideeën. We hebben nagedacht over de hoogte en de breedte van de planten. De hoge planten achteraan en de lage vooraan in de border. We hadden eerst de belangrijkste elementen op papier gezet samen. Fruitbomen, heggen, struiken, paden, plaats

nieuwe composthoop, het huis, de schuur en de kas. En het terras en de kruidenborder. We hebben besproken welke delen we niet wilden veranderen en hoe de nieuwe stukken eruit moesten gaan zien. We dachten aan lagen, kleuren en contrasten, vormen en structuren. Van hoog naar laag, met bodembedekkers als onderste laag, om optimaal gebruik te maken van het beschikbare oppervlak. We hebben alleen planten gekozen die bij onze zandgrond passen. We wilden geen saaie tuin, maar een kleurrijke, smaakvolle en vooral ook eetbare tuin. Wil je ook weten wat we dit jaar van plan zijn? Langs de oude rozenboog komen de borlottibonen dit jaar. Dat is makkelijk oogsten en leuk om onderdoor te lopen. Succesvolle combinaties herhalen we en we verzinnen nieuwe combinaties. Gewoon uitproberen. Bevalt het niet dan kunnen we volgend seizoen weer iets nieuws bedenken.'

'In de winter geven alleen de bomen en struiken de tuin houvast. Als straks in de lente van alles boven komt, wordt het duidelijk welke planten er staan. Niet altijd zie ik of het narcissen of crocussen zijn die hun neuzen boven de grond steken. Als je hier nog eens goed kijkt, zie je de tulpen met hun donkere neuzen hier en daar puntig boven de grond komen. Aan de rode kleur van de neuzen kun je al zien dat er rood in de tulp zal zitten. De crocussen en narcissen staan op het punt om te gaan bloeien in de bermen. De narcissen *'tête a tête'* onder de hortensia struik, staan al te bloeien. De paarse en gele crocussen piepen in de border tussen het bruine dorre blad uit.'

Claudia zegt Dennis gedag en loopt naar Anna.

Dat Anna gek is op sneeuwkllokjes is haar bekend. Ze geeft haar een potje sneeuwkllokjes *'in the green'*.

'Wist je dat sneeuwkllokjes pas opengaan als het boven de tien graden is? Als de temperatuur weer lager wordt, gaan ze weer dicht.'

Anna heeft het boek 'Sneeuwkllokjes' van *Hanneke van Dijk* pontificaal op de keukentafel liggen om er de aandacht van de anderen mee te trekken.

'Kunnen we even overleggen waar we deze maand heen gaan?'

Anna wil dolgraag op sneeuwkllokjes jacht gaan langs kwekerijen, om nieuwe sneeuwkllokjes te zoeken. Ze droomt van een tapijt van sneeuwkllokjes. Dit is de juiste tijd van het jaar dat de februariklokjes overal in bloei staan en de mooiste exemplaren te bewonderen zijn. Anna is een echte galanthofiel.

'Het verbaasd me dat je nog geen trui met sneeuwkllokjes aan hebt. Je verzamelt alles waar sneeuwkllokjes op staan: bekers, servetten, boekenleggers en

tekeningen. Je hebt zelfs dingen dubbel.'

Anna legt uit dat je die dan weer kunt ruilen met andere sneeuwkllokjes fanaten.

'Zo kom je ook aan nieuwe sneeuwkllokjes, ruilen is de manier.'

Het plan is om dit jaar, als het weer meezit, drie bijzondere adressen te bezoeken en ze proberen nu een keuze te maken uit alle sneeuwkllokjes evenementen.

'Zullen we er een echte ontdekkingsreis van maken? Op internet vond ik genoeg ingrediënten voor een geslaagde plantendag' glundert Anna. Ze pakt de laptop erbij en iedereen gaat dichtbij haar zitten.

Op de website van *de Warande* vindt Anna een link naar nieuwe sneeuwkllokjes. Anna bekijkt de foto's en besluit dat ze *Galanthus elwesii* 'Warande's Sieraad' wil hebben.

Vaste prik iedere jaar zijn de Helleborus- en Bosplantendagen bij kwekerij *de Hessenhof*. Daar gaan de Olijfjes in iedere geval heen. Op diezelfde dagen in februari, is bij kwekerij en tuin *de Boschhoeve* het *Sneeuwkllokjesfeest*. Anna leest voor wat daarover op die website staat: 'we beginnen dit jaar met een bruisend lentefeest, waarin we onze liefde voor vroegbloeiende bolgewassen met iedereen willen delen. Ook zullen er weer verse sneeuwkllok boeketjes te koop zijn.' Anna zucht.

'Ik verheug me nu al op het sneeuwkllokkenlaantje daar' zegt Anna met een hunkering in haar stem.

Over de Helleborus- en Bosplantendagen bij kwekerij *de Hessenhof* leest Anna voor: 'wat moeten we nog zeggen over de eerste en misschien wel de beste Helleborusdagen van Nederland? Tuin minnend Nederland en plantenliefhebbers ver daarbuiten hebben dit evenement vaak als vast uitje op hun agenda staan. We waren zestien jaar geleden de eerste in ons land en sindsdien is het evenement uitgegroeid tot de meest uitgebreide in zijn soort. Onze *Helleborussen* blinken uit in gezondheid, hebben sterke stelen en zuivere kleuren. Dat komt omdat alle planten gekweekt zijn uit hand bestoven zaad van zorgvuldig geselecteerde moederplanten. Deze worden elk jaar in januari door ons bestoven, wat een nauwkeurig werk is. Door deze veredeling zie je dat de kleuren steeds helderder worden, dat de bloemvormen zich steeds mooier ontwikkelen en dat de bestendigheid tegen de zwarte bladvlekkenziekte steeds verder toeneemt. Voeg daarbij de eigengemaakte potgrond op basis van bladaarde en het feit dat de planten zonder bestrijdingsmiddelen zijn opgekweekt en je hebt een plant die je in de tuincentra vergeefs zult zoeken. Kies mooie bloeiende planten uit, in de wetenschap dat zo'n plant gemakkelijk tientallen jaren meegaat. Ze staan in een

vorstvrije kas die tijdens de open dagen verwarmd is.'

Anna heeft nog een wens. Zij wil in het eerste weekend van februari, een privé tuin in Dordrecht gaan bekijken, waar bloeiende kerstrozen zijn gecombineerd met honderden verschillende sneeuwklokjes van de *Nationale Galanthus collectie*.

'Hier kunnen we dus in levenden lijve veel verschillende cultivars bij elkaar zien.'

Anna weet niet van ophouden.

'We kunnen ook nog naar het Arboretum Kalmthout in België. Daar wordt een Sneeuwklokjes gala in Engelse stijl gehouden.'

Claudia twijfelt of ze wel mee wil. Ze wil eigenlijk geen sneeuwklokjes in haar smultuin, waar alleen maar eetbare planten in staan. Er zit gif in blad, bloem en bol van sneeuwklokjes. Ook *Helleborus* is niet eetbaar en zelfs giftig. Gelukkig worden deze gevoelige planten zelf geheel biologisch opgekweekt. Ze besluit thuis te blijven en flink veel te gaan schrijven en alle foto's in haar tijdschrift verwerken.

*

Hoofdstuk 13 Dennis

‘Je bent er alweer vroeg bij Dennis. Ik ben nog niet zo snel, ik zit teveel binnen, er is zoveel om over te schrijven’.

Ze lopen samen richting het huis.

‘De vlinderstuiken staan er altijd zo mooi bij in de zomer. Hoe snoei jij die Dennis?’

‘Knip zo ver als je durft. Snoei *Buddleja*’s diep in, tot twee of drie knoppen, om hem compact te houden. De takken die er dit jaar weer aangroeien, zullen prachtige bloemen geven. Snoei op diverse hoogtes, zodat je overal bloemen krijgt. Dezelfde techniek kun je ook gebruiken bij de vlier *Sambucus nigra* ‘Black Beauty’. Door drastisch te snoeien hou je de struiken compact. Je zult *surprised* zijn hoeveel bloemen de struiken dit jaar laten zien. Ideaal om alle mogelijke insecten en vlinders aan te trekken.’

Dennis vertelt dat hij in het bos achter het huis van de Olijffes iets heeft zien bewegen. Hij laat een paar beelden op zijn fotocamera zien.

‘Dat is een wild zwijn. Kijk maar uit dat die niet de tuin binnenkomen. Heb je de afrasteringen goed gecontroleerd?’

‘Die zijn in goede staat’ antwoord Dennis. ‘Kijk nog even naar deze *pictures* van krokussen Claudia. Het lijkt nu bijna lente. De boerenkrokus *Crocus tommasinianus* is een taaie rakker en heel makkelijk zelf te kweken. Een van de vroegste krokus bloeiers vrolijken de tuin van de Olijffes op, in een tijd dat er nog veel zwarte aarde te zien is. De krokusvakantie heet niet voor niets zo. Deze krokus laat zich niet door winters weer of zelfs sneeuw weerhouden om te gaan bloeien. Ik ben blij dat het eind van de donkere dagen in zicht is. Februari heeft maar 28 dagen en is snel voorbij. In maart kunnen we alweer aan de lente gaan denken en bezoeken we de Warande nogmaals, om naar de stinzenplanten te kijken.’

‘Tot mijn verrassing hebben jullie al veel stinzenplanten in de siertuin staan. Prachtig zo, in slingerende lijnen. Ze golven als het ware door de tuin’ complimenteert ze hem.

‘Heeft de jacht naar de zwarte *Helleborus* al iets opgeleverd Dennis? Ik weet dat die hoog op je verlanglijst staat.’

Dennis loopt even snel naar de schuur heen en weer en toont trots zijn nieuwste aanwinst.

‘Wat een geluk ook dat je je zeldzame *Helleborus* hebt gevonden’ zegt Claudia bewonderend.

‘Ik heb eind januari bij kwekerij Ferdinandushof mijn *Helleborus x ericsmithii* ‘Silver Moon’ gevonden. En er staan nog meer winterrozen op mijn verlanglijstje. Eind februari wil ik graag naar de Helleborusdagen bij kwekerij Bastin. Die zijn heel leuk omdat liefhebbers dan in het knusse kasje, koortsachtig, een beetje zenuwachtig de mooiste planten uitzoeken’ vertelt Dennis gepassioneerd.

‘*Not that silly as tulipmania or galanthomania.*’

‘Ik zoek hand bestoven en geselecteerde winterrozen, in de zuiverste kleuren en mooiste bloemvormen. Dit jaar maak ik jacht op de super spectaculaire, diep donkere *Helleborus orientalis* ‘Black Pettycoat’. Heel zeldzaam, gewild en ook nog gevuld. Het bloed voor de zwarte kleur komt van subspecies *abchasicus* en die bloeit laat en is heel laag. Ik twijfel nog of ik ook de *Helleborus orientalis* ‘Black Beauty’ zal aanschaffen. Dat was een paar jaar geleden de eerste vegetatief vermeerderde zwarte *Helleborus*. En het is nog steeds een van de allerbeste. ‘Gezond, groeikrachtig en vrij laat bloeiend met diep diep diep donkere bloemen met in het voorjaar bruin-groen blad’ staat er bij. ‘*Freaky flower.*’

‘Er zijn er vast nog meer Dennis. Welke heb je al verzameld in de afgelopen jaren?’

‘Dat zijn de *Helleborus orientalis* ‘Lucy Black’ met een gouden hart en ‘Ruse Black’ met heldergele meeldraden en donker blad. Kijk daar maar Claudia.’ Ze ziet zwarte bloemen, die eigenlijk purper zijn, nu de zon er doorheen schijnt.

‘Kom Dennis, ik krijg het koud, laten we gaan theedrinken. Anna heeft vast weer een appeltaart gebakken, ik kan het hierbuiten ruiken.’

Anna vraagt aan Dennis om een paar pastinaken en een flinke mand met aardperen te rooien, zodat die aardig uitgeroeid worden.

‘Na de thee en taart, als ik weer ben opgewarmd, ga in ieder geval wat aardperen voor je oogsten. Dat stuk grond moet schoon om de snoephaag uit te kunnen breiden.’

‘Jouw plan om na de afgelopen strenge winter alle aardperen te rooien, is gestrand bij de gedachte’ zegt ze tegen Dennis.

‘We hadden een zee van gele bloemen deze zomer. Belangrijk is dat we de fruitbomen voor de snoephaag in de grond zetten vóórdat het gaat vriezen.’

‘Aardpeer of Topinamboer of Jerusalem artisjok is crèmekleurig tot rozerood, afhankelijk van het ras en de blootstelling aan licht. De smaak van de knol is lichtelijk zoet, nootachtig en heeft ook iets van een artisjok’ vertelt Dennis.

‘De aardpeer kan zowel een kwartier gekookt, als gebakken in schijfjes opgediend worden. Bij een langere kooktijd valt de groente snel uiteen. Het heeft een romige structuur.’

‘En wanneer kun je aardperen het best oogsten?’

‘Dat kan de hele winter. Het beste is om een flink deel van de aardperen oogst in een emmer zand te bewaren. Anders zit je met zware vorst zonder aardperen.’

‘Zodra het maart is, kunnen aardperen weer gaan uitgroeien en als je ze niet voor die tijd opeet, dijen ze enorm uit, ze woekeren zelfs. Rode aardperen zijn langwerpig en makkelijk te schillen en zelfs rauw met schil en al ook erg lekker. Witte aardperen zijn erg knobbelig. Het is beter om die eerst te stomen. Daarna wrijf je de schil er zo af.’

‘Zijn pastinaken die de hele winter in de grond zijn blijven liggen nog te eten?’ vraagt Anna.

‘Natuurlijk zijn ze nog eetbaar, maar of ze lekker zijn? Als de kern, het binnenste gedeelte verhout is, snij je dat er gewoon af. Als er bruine plekjes op zitten, snij je die er ook af. De rest is alleen nog maar zoeter geworden door de vorst. Pas wel op als je ze oogst, het blad van de pastinaak kan een allergische reactie geven op je handen als de zon schijnt. Oogst dus met je handschoenen aan.’

‘Zodra het weer zachter wordt gaan ze opnieuw groeien en verliezen ze hun smaak’ waarschuwt ze.

‘Het is een waterkoude dag en ik heb trek in een hartverwarmende, fluwelen soep met pastinaak’ zegt Anna tegen hen.

‘Of willen jullie liever een snelle hap? Ik kan ook de pastinaak in lange dunne plakken schaven en smoren in roomboter. Dressing maken van olijfolie, citroen en rozemarijn.’

Dennis is een zoetekauw.

‘Ik maak er ook wel eens chips van pastinaak, door ze in dunne plakjes te snijden en in de oven te roosteren. Lekker met druppeltjes honing of een scheutje ahornsiroop eroverheen.’

‘Een snelle hap heeft de voorkeur’ mompelt Dennis en Claudia knikt.

Er is geen maand waarin Dennis zo snel in en uit huis vliegt als in februari. Hij zit ook graag op de drempel van de tuindeur, geniet van de schrale zon en waardeert tegelijkertijd de luxe van een warm huis achter zich. De kou bezorgt hem een lichte drempelvrees. Maar zijn hart kent dat absoluut niet en na de lunch hij vertrekt opgewekt richting tuin. De *Hamamelis x intermedia* 'Jelena' toverhazelaar, bloeit oranje op naakt hout en geurt naar een pril voorjaar. Toverhazelaar brengt de tuin met haar prachtige bloei en heerlijke geur tot leven. In Arboretum Kalmthout zijn de Hamamelisfeesten. 'Daar wil ik graag heen' bedenkt hij.

'Wist je dat *Hamamelis* een soort antivries heeft in zijn bloemblaadjes, zodat de bloemen bij vorst niet direct van de struik vallen. Bij strenge vorst rollen de bloemblaadjes zich ter bescherming helemaal op, tot dicht tegen het kelkje aan. Ze ontrollen zich pas weer als de temperatuur boven nul komt. In kwakkelwinters kunnen ze dat wel een keer of vier herhalen en dan duurt de bloei tot wel vijf weken' zegt Dennis in de veronderstelling dat er iemand naar hem luistert.

De Olijfsjes doen inspiratie op tijdens tuinreizen en bezoeken aan kwekerijen. Met een interesse voor tuinen ben je nooit uitgeleerd en Dennis zit vol tuintips.

'Artisjok kan gescheurd worden, door ze tijdens het vroege voorjaar te rooien en elke knop, die onderaan enkele wortels heeft, uit te planten. Je kunt ook de moederplant laten staan en enkele zijknoppen die voorzien zijn van een paar noodzakelijke wortels, met een scherp mes of spade afsteken. Op een meter afstand uitplanten' zegt Dennis tegen Anna.

Dennis zit op zijn praatstoel als hij het over de insecten in de tuin heeft. Veel heeft hij al geleerd op de online imkercursus.

'Het is juist om de vaste planten niet te vroeg in de winter terug te knippen, om te voorkomen dat hommels worden verstoord. Diverse hommelskoninginnen overwinteren in of vlak boven de grond, vaak tussen de stengels van vaste planten, omdat daar ook blad tussen blijft liggen. Door al in januari de afgestorven vaste planten stengels af te knippen tot op de grond en het blad te verwijderen kun je de hommelskoningin verstoren. Als het beneden de 6-8°C is heeft deze koningin geen kans om te overleven. Wacht tot eind maart, of begin april, met terug knippen. Dan zijn de hommelskoninginnen alweer aan het vliegen, op zoek naar een nestholte om weer een nieuw volkje te gaan opbouwen. In holtes zoals een verlaten koolmeeskastje, een muizenhol of in spouwmuren leggen ze de eerste eieren. Daaruit komen werkster hommels. Deze zijn

aanmerkelijk kleiner dan de supergrote koningin' vertelt hij trots.

*

Hoofdstuk 14 Anna

Van alle maanden verrast februari nog het meest. Niet in overvloed maar in kleine voortekens. Anna ziet polletjes sneeuwkllokjes rondom de voet van de appelboom bloeien in een brede kring. Het heeft iets van een sprookje, zo'n veldje stralend witte bloemetjes.

Het spannendst zijn de neuzen, die puntig en sterk de grond uit priemen. Wat wordt dit ook alweer? Zouden dit de vroege tulpen worden die in november zijn gepoot? Door dingen te vergeten, vergroot je de kans op verrassingen, een geweldig idee. Voorjaarsbollen zijn onmisbaar meent Anna. Ze bloeien in de vrieskou, duiken daarna discreet onder en laten zich zonder misbaar overgroeien door vaste beplanting.

Een fantastische investering zijn de bollen die verwilderen en vanuit hun schuilplaatsen ieder jaar weer vrienden meenemen om kleuraccenten te zetten in deze grijze tijd. De *Scilla mischtschenkoana* bloeit het vroegst. Een dwaaltocht door de tuin is nu een groot plezier. Onkruid zorgt nog niet voor onrust. Wieden? Ach, dat komt nog wel denkt Anna. Dennis zei eens '*Weeds are nature's graffiti*'. Alles wat kleur krijgt is verrassend en de rode, groene en gele neuzen geven raadsels op. Namen ontschieten haar. Wat stond hier ook weer? Hoe de tuin er later in het jaar uit gaat zien ziet Anna al in haar hoofd.

De knoppen aan de bomen worden dikker, de grond wordt natter en zwarter en Anna's verlangen naar warmte stijgt. Even vindt zij bemoediging in een hoekje uit de wind waar de zon haar stralen verzamelt. Dan ontstaat er een zachtheid die de vochtige aarde verleidt om een vleugje van haar geur los te laten.

*

Hoofdstuk 15 Smeerwortel

Anna heeft Claudia uitgenodigd en zij brengt een paar potjes met kleine plantjes en een mandje groene blaadjes mee. In het sfeervolle huis is het lekker warm. De houtkachel brandt en vult de kamer met de zoete geur van appelhout. Buiten is het gemiezer overgegaan in echte regen, die als kleine steentjes tegen de ruiten roffelt.

‘Wat breng je me nu weer Claudia?’

‘Wat denk je dat dit voor plantje is Anna?’

‘Het ziet eruit als onkruid’ roept Anna verschrikt.

‘Het is smeerwortel: *Symphytum officinale*. Heelbeen, in de volksmond, werd vroeger gebruikt voor het zetten van gebroken ledematen en het verbinden van wonden.

‘Daar ben ik net iets over aan het lezen. Volgens *Ria Loohuizen*, in haar boek ‘Van Nature’, heeft smeerwortel vele volksnamen.’

Anna leest voor: ‘dolle hondsbloem, duivelsboon, ezelsoor, heelwortel, keelwortel, lampenglazen, schijtwortel, spekwortel, vetwortel en zuiger.’

Claudia is dol op dit groene plantje en vertelt Anna graag over deze passie.

‘Smeerwortel groeit op een vochtige plaats, grazige plekken en aan slootkanten als kleine polletjes lancetvormige blaadjes. Het karakteristieke nerven patroon is al in dit kleine formaat aanwezig. Ze bloeit van mei tot augustus in wit, roze, blauw of paars. De bladeren van de volwassen plant zijn breed, langwerpig met dikke nerven, harig en ruw aanvoelend, wat verdwijnt bij het koken. Heel vroeg in het voorjaar kan het blad als jonge groente gegeten worden, want het mist dan de beharing van de volwassen plant. Het oudere blad kan in de soep. Maar niet te lang meekoken, anders wordt het een slijmerige boel.’

Claudia laat Anna zien dat ze verschillende soorten smeerwortelplantjes voor haar heeft meegenomen.

‘Deze smeerwortel of *Symphytum caucasicum* is een prachtig blauw bloeiende soort van kwekerij Bastin. En dit is een smeerwortelplantje wat ik ooit van een cursist heb gekregen, die bloeit roze.’

‘En volgens Dennis is deze smeerwortel ook een goede compostplant, die het afbreken van ander plantmateriaal bevordert. *Symphytum x uplandicum* ‘Bocking 14’ heeft het hoogste kaliumgehalte, waardoor de plant het meest

geschikt is om er vloeibare biologische mest van te maken. En goede kaliumbron bij biologisch tuinieren. Dennis heeft me het recept gegeven. Zal ik het je vertellen? Schrijf maar op. Doe zes kilo smeewortelblad in een volle plastic regenton met 90 liter water en doe de deksel er een maand op. Tap het heldere, stinkende gierwater af met het kraantje. Het is uitstekende mest voor uien, tomaten, kruisbessen en bonen.'

Claudia vertelt Anna nog dat *Symphytum x uplandicum* 'Bocking 14' bijna 35 % eiwit bevat, hetzelfde waardevolle plantaardige eiwit als sojabonen maar stukken makkelijker te kweken.

Het mandje jonge smeewortelblaadjes gaat mee naar de keuken en ze gaan lunch maken.

*

Hoofdstuk 16 Lentegevoel

Dagboeknotities van Claudia.

‘Het is zó warm vandaag, wel 12,5 graad. Ik krijg er lentekriebels van. De broccoli ‘Purple sprouting’ is nog steeds niet eetbaar. Deze tweejarige groente, in het vorig seizoen gezaaid, stelt mijn geduld wel op de proef. Misschien pas in maart eetbaar?’

Dit najaar geplant, is de zwarte framboos Rubus Occidentalis. Zelfs de kale takken zijn prachtig: een witte laag over donkerpaarse takken met zeer scherpe stekels. Ik ben benieuwd hoe de vruchten zullen smaken en of ze echt zwart worden.

Waar komt dit lentegevoel vandaan? Lente zit in verwachtingen scheppen. De wintertuinbonen staan al boven de grond. Er zit al een ontluikend knopje in de kamperfoelie en de merel bekijkt nieuwsgierig het nieuwe vogelhuisje. De kleurige puntjes van een, wat was dit ook alweer, een paarse uienbol? Dit wordt weer een jaar om van te genieten.

De snoeischaar laat ik nog even in zijn mandje liggen. Ook al schieten de knoppen van de Sedum omhoog. Misschien gaat het nog hard vriezen en schuilen er hommels volgens Dennis.

Ieder straaltje zon wil ik voelen en ik ga zoveel mogelijk naar buiten, ook al is het bere-koud. Waar is dat lentegevoel nu gebleven?

De manden uien en aardappelen, de dozen met zaden, het tuinplan en de agenda, alles ligt klaar. Het onkruid is gewied. De lente kan beginnen... Ben ik ongeduldig? Ons geduld wordt op de proef gesteld. Overal om me heen hoor ik hetzelfde: wanneer wordt het nu eens voorjaar?

De blauwe bessenstruiken zijn prachtig zo van dichtbij, er zit zelfs al (of nog?) een rood blaadje aan. Ik hoop dat de drie struiken dit jaar weer net zoveel blauwe bessen geven als vorig jaar.

Gisteren liep mijn smultuin in. Op het terras zag ik een muis. Hij lag op zijn zij, met een grasspriet in zijn bek. Zou een jonge uil, die in de bosrand woont, nog niet zo handig zijn? Nadat hij de muis uit het graanveld ‘geplukt’ had en ermee naar een eetplek was gevlogen, het beestje verloren zijn onderweg? Mijn fantasie bedenkt ook maar wat. Het beestje zou van grote hoogte naar beneden gestort toch meer bloedvlekken hebben veroorzaakt denk ik. Moord in de moestuin, dat is het zeker. Of zou de muis zich verslikt hebben in die grasspriet? Strootje gras dwars in zijn keeltje blijven steken?

*In ieder geval zal hij niet meer mijn aardbeien opeten of aan de bietjes knabbelen.
De aardbeien vond ik op een hoopje onder een bessenstruik in de fruitkooi die
perfect afgesloten was van de vreetgrage merels.
Is een beest tegen auto voorruit dezelfde moord als een spin of muis of mug of vlieg
of slak vermoorden?’*

*

Hoofdstuk 17 Valentijnsdag

De dag vóór Valentijnsdag rommelt Claudia wat met de nieuwe hartvormige ijsblokjes vorm. Ze doet er water in en wat granaatappel pitjes. Die zijn leuk om in een glas granaatappelsap te doen als het die dag warm gaat worden. Er is wel eens een dag in februari geweest met achttien graden, een paar jaar geleden, kan ze zich herinneren.

Ze stapt op de fiets richting haar vriendinnen.

‘Help je mee brood kneden Claudia? Morgen is het Valentijnsdag en ik wil onze familie en vrienden verrassen door alles in een hartvorm te maken. Ook wil ik een taart bakken in het hartvormige taart blik. Vorig jaar heb ik een drassige sinaasappeltaart gebakken met Italiaanse bloedsinaasappels, weet je nog wel? Dit jaar wil ik een vruchten notentaart bakken. En ik wil moestuin soep in mijn favoriete hartenpannetje serveren.’

Ze gaan aan de slag en kletsen elkaar de oren van het hoofd. De voorpret voor morgen is hoog.

‘*Happy Valentines day*’ roept Dennis en kust alle dames in de keuken.

‘Traditioneel wordt het eerste ganzenei op Valentijnsdag, 14 februari, gelegd. Wist je dat?’ vraagt Anna.

‘Die krijgen we van onze burens die ganzen houden.’ Ze geeft het mandje eieren aan Dennis.

De hele week is Dennis druk geweest om de verrassing voor de Olijfsjes te verbergen. Hij heeft ze maar eens flink verwend. Hij geeft ze alle vier een biologische ‘Rooskado’. In een mooie koker waren ze een paar dagen geleden al aangekomen.

‘Wat attent om de dames zo te verwennen met rozen’ zegt Claudia.

‘Voor jou had ik al jouw gereedschap al onder handen hebt genomen als cadeau’ zegt Dennis tegen haar. Toch voelt ze zich teleurgesteld.

En wat krijgt Dennis van de Dames? Met wol gevoerde leren handschoenen als aanvulling op zijn collectie.

‘We wilden je geen bijenkast cadeau doen. Die online cursus is vast leuk, maar in de praktijk heb je een bijenfobie, entomofobie heet dat toch? We moeten nog zien of je ermee doorgaat.’

‘Nooit gedacht Dennis, dat jij een imker in je had.’

‘Nee, ik ook niet, totdat ik werd aangestoken door het bijenvirus op het dorpshuis. Imkers delen graag hun liefde voor *Apis mellifera*. Het adres van die dorpsclub vond ik via de online bijencursus. Maar ze doen niet aan natuurlijk imkeren, dus ik weet niet of ik aan hun iets heb.’

‘En leg je weer een nectarbar aan, met borage *Borago officinalis* en bijenbloem *Phacelia tanacetofolia*?’

‘Ja, wat denk je. Het resultaat is een betere bevruchting van moestuin en boomgaard. En nieuw dit jaar zijn de damastbloemen; verrukkelijk geurend en zelfs eetbaar. En de nectarbar is niet alleen voor honingbijen, ook voor wilde bijen en andere insecten.’

‘Zodra de winter voorbij is vliegen de bijen voor het eerst weer uit leerde ik. Dat wordt de reinigingsvlucht genoemd. Eind januari, begin februari, bij een buitentemperatuur van ± 8 à 9°C in de schaduw, verlaten de bijen de woning om de endeldarm te ledigen’ vertelt Dennis haar en ze luistert ademloos.

‘Soms geeft zo’n reinigingsvlucht wat overlast in de omgeving, *like on laundry day*’ zegt Dennis.

‘Ik waarschuw de Olijffjes dat ze de was binnen halen.’

‘Is er al wel wat te eten voor de bijen zo vroeg in het jaar?’

‘*For sure*. Eind winter, in de vroege lente bloeien *Narcis*, *Genista pilosa*, *wilg*, *Pulmonaria*, *Mahonia*, *crocus*, *winter heide*, *Fritillaria meleagris*, *Primula veris* en *Ajuga reptans*’ somt hij op.

‘Als het nog gaat sneeuwen, denk je er wel om de sneeuw voor de kast weg te vegen? Vooral op zonnige, koude dagen? Door de sneeuw en het daarop fel weerkaatsende zonlicht denken de bijen dat het al voorjaar is en gaan ze enthousiast uitvliegen, met de vriesdood tot gevolg’ waarschuwt ze.

‘*Yes, yes. I know*. We gaan volgende keer in het dorpshuis leren om korven te vlechten van roggestro. *How nice is that?*’

Niet alleen is hij een bij vriendelijke vriend, hij is vriendelijk voor alle insecten, zolang hij er niet te dichtbij hoeft te komen.

*

Hoofdstuk 18 Onkruidtaart

In haar smultuin heeft Claudia het bladdekbed boven de pioenrozen weggehaald, snotterige restanten van snijbiet, peterselie en een vergane lavendelstruik op de composthoop gegooid. Ook heeft ze al de herfstframbozen gesnoeid en potgrond gemaakt. Ze wiedt een mandje vol onkruid. Van die eerste smakelijke, jonge onkruidjes en wat restjes winterprei en knoflook wil ze een onkruidtaart maken. Wat ze oogst aan onkruidgroen zijn vogelmuur, daslook, zevenblad en knoflookgroen. Ze proeft een blaadje tijdens het plukken en bepaalt aan de hand van de smaak hoeveel ervan nodig is om ook nog een pesto te maken. Ze oogst ook een paar blaadjes paardebloem, duizendblad, brandnetel, vogelmuur. Met aanvulling van een paar snippertjes citroentijm, een laatste preitje, een laatste stronkje rode boerenkool, enkele overlevende bladeren snijbiet, een peterselie wortel en pastinaak, een bergje jonge knoflook geoogst alsof het lente-uitjes zijn, wordt het vast een smakelijke maaltijd.

Voor de lunch heeft ze de ongebakken onkruidtaart en een pot pesto meegenomen naar Anna.

‘Met brandnetel topjes erin’ zegt ze guitig.

‘Ik heb ook wel eens gelezen dat jonge brandnetels niet prikken’ zegt Anna.

‘Ja dat beweerde Dennis ook al. Ik heb het geprobeerd en het tegendeel kunnen bewijzen. Niet voor herhaling vatbaar’ zegt ze terwijl ze een pijnlijk gezicht trekt.

De onkruidtaart bakt ondertussen in de oven.

‘De tip van Dennis dat brandnetel in het voorjaar nog niet prikt heb ik uitgeprobeerd. AUW. Dat werkt voor mijn handen zonder eelt dus niet. Met kloppende vingers was het gisteren te moeilijk om het toetsenbord te beroeren, dus pas vandaag verslag kunnen doen van een succesvolle tuinmiddag. Onkruid is eigenlijk heel nuttig en lekker, het groeit ook sneller en bevat zelfs veel meer voedingsstoffen dan cultuurgewassen volgens veel wildplukkers. Het voordeel van onkruid eten is ook dat het groen, van zevenblad bijvoorbeeld, ervoor zorgt dat de wortels van het zevenblad geen voedingsstoffen meer krijgen, doordat er geen groen meer boven de grond staat na de oogst van het blad. Zo raak je het op den duur wel kwijt, mocht je dat willen.’

De eerste rabarberknoppen beginnen te zwellen in haar smultuin en steken hun bolle knop alweer boven de grond. Ze gaat ook dit jaar weer een rabarberplant opofferen en bleken onder de terracotta bleekpot. De gedachte aan sappige, zoete, zachtroze rabarbermoes doet me rillen en watertanden. Zou Dennis al rabarber hebben voorgetrokken in de kelder vraagt ze zich af en fietst naar het huis van haar vriendinnen. Dennis is daar nergens te zien, hij zal wel naar de bijencursus zijn denkt ze.

Dennis was in de kelder om wat stelen voorgetrokken rabarber te oogsten en mee naar boven te nemen als verrassing.

‘Hebben jullie nog wintergroente in de tuin staan Anna?’

‘De ingekuilde groente is nu echt bijna op. Een paar pastinaken had Dennis wel ingekuild en de winterwortelen en bieten gelukkig ook. Met een extra berg stro erop nog makkelijk toegankelijk en redelijk vorstbestendig. De ‘Cavolo Nero’ staat nog fier in de tuin. Daar ga ik lekker ‘chips’ van maken.’

Claudia kijkt door het keukenraam naar buiten en ziet de vogels aan de vetbollen en pinda rollen hangen.

‘Ik hoor ‘s morgens heftig getik’ zegt Anna. ‘Het lijkt wel of de koolmeesjes druk zijn om het vlieggat in het vogelhuisje groter te maken.’

‘De winter loopt op zijn eind dachten we een paar jaar geleden rond deze tijd, totdat we verrast werden door ijzige kou. Die koude periode heeft veel planten en fruitbloesem verwoest. Ik hoop echt dat het dit jaar een beter fruitjaar wordt’ zegt Claudia hoopvol en somt op wat ze allemaal in haar smultuin al gedaan heeft.

‘Claudia, je hebt bijna dezelfde klussen op jouw landje uitgevoerd als ik deze week. Onze tuinbonen, vroege doperwten en vierjaargetijden sla liggen ook al in de grond. Zowel in de volle grond als ook in zaaibakjes beschut in de koude bak. De rest van de zaden ligt netjes gesorteerd op blad, bloem, vrucht of worteldag klaar. En nu mag het lente worden. Ik heb zo’n behoefte aan zon’ zucht Anna.

‘Heerlijk dat we weer kunnen beginnen met zaaien en planten. Vorige week zijn mijn aardappels, sjalotten en uien bezorgd. Misschien ga ik dit weekend vast de sjalotten poten’ zegt Claudia zuchtend.

Het belletje van de oven gaat, ten teken dat de onkruidtaart warm is. Anna vat haar tweehandige ovenwant en zet de hete taart op tafel.

‘Die onkruidtaart klonk me vreemd in de oren, maar vind ik toch wel lekker’ meent Anna.

‘Ik heb zin in iets zoets. Is er nog appeltaart over?’ Claudia kijkt met een schuin hoofd naar Anna.

‘Is het niet verstandiger een boerenkoolkaaskoekje te eten Claudia? Beter voor je zuurbalans las ik ergens. Als je zo gezond eet en geen stress ervaart, word je net zo gezond en fit oud als wij.’

‘Ik lees net het boek van *Clare Pooley*: ‘How to Age Disgracefully’.
Dennis stapt de keuken binnen met een arm vol rabarberstelen.

‘Hoe kom je daaraan?’

‘Gekweekt in jullie donkere kelder Anna.’

Anna zet ook voor Dennis een stuk appeltaart neer.

‘Eet je vanavond mee Dennis? We maken *rhubarb fool*.’
En dat is precies waar hij op hoopte.

*

Hoofdstuk 19 Tuinplan

‘Straks ga ik nog eens mijn tuinplan bekijken. Ik heb al bedacht wat ik wil zaaien dit jaar. Eerst heb ik uitgezocht wat er nog aan zaad over was van vorige jaren. Ik hou me aan de houdbaarheidsdatum die erop staat.

Heb ik wel genoeg ruimte voor al dit zaad? Wat deed het vorig jaar goed? Ik lees mijn tuinschrift erop na en teken in mijn nieuwe tuinplan met potlood waar wat gaat komen. Welk avontuur ga ik dit jaar aan, met alle sojabonen die ik besteld heb, in wel elf soorten en kleuren. Wat een verrassing iedere keer weer dat ze zo snel bezorgd worden. Ik heb me weer niet kunnen inhouden en teveel besteld vermoed ik. Ik zal de kostbare zaden koesteren, goed droog bewaren en met veel zorg zaaien. De website van kwekerij de nieuwe tuin heeft me echt verleid tot zoveel hebberigheid. Er was zoveel nieuws wat ik echt wil zaaien. En ik had ook al zaden bij de Bolster en Vreeken’s zaden aangeschaft.

Aangestoken door het tuinbonen succes van Dennis vorig jaar, ga ik nu ook roze, gele, rode en bruine tuinbonen leggen. Met prachtige namen: ‘Red epicure’, ‘Yellow aztec’, ‘Violetta’, ‘Leidse hangers’, ‘Stereo’, ‘Driemaal wit’, ‘Sutton dwarf’, roodbloeiende tuinbonen en de sterke tuinboon ‘Express’ met prachtige paars-crème bloemen. Ik ruik in gedachten de zoete bloesem van de sappige, jonge tuinboontjes al. Nectar dringt denkbeeldig in mijn neusvleugels en ik ben van plan de eerste paar tuinboon bloemen op te eten.

‘Zo verknaal je de oogst toch’ dringt een gedachte in me op.

Even kijken, waar zijn de tuinbonen gebleven? Hier ergens moeten de wintertuinbonen liggen met de prachtige naam ‘Aguadulce à très longue coss’. Ik zie alleen nog een stokje en de laag fleecel die de arme zaailingen moet beschermen tegen de kou en sneeuw. Het winterse weer lijkt zo lang te duren. Houdt het nou nooit op met sneeuwen? Ik kan me veel zachtere februaridagen in afgelopen jaren herinneren en veel meer zon dan ik deze laatste wintermaand heb gezien.

Brrr... nog steeds winter. Toch bruis ik van ideeën om in de tuin te gaan doen.

*Eerst maar foto’s maken in de sneeuw. Het is nu een prachtige, witte winterwereld. De bronzen venkel *Foeniculum vulgare* var. ‘Dulce’ heeft alleen nog een skelet vol zaadjes. Bruin op wit.*

Als de sneeuw is verdwenen ontdek ik dat de meeste wintertuinbonen zwarte, bevroren blaadjes hebben. Zou dat nog wat kunnen worden? Voor de zekerheid leg ik op een gunstige vruchtdag nog een rijtje tuinbonen erbij, dan weet

ik zeker dat ik in juni tuinbonen kan eten. Het is mijn lievelingsgroente en ik kan echt niet zonder.

Zó vroeg bonen leggen is gunstig, om de zwarte luis voor te zijn. Er staat gelukkig ook nog vast bonenkruid tussen de tuinbonen en later dit jaar, in mei, zal ik ook nog veel Oost-Indische kers bloemen ertussen zaaien. Ik volg de ontwikkeling van de tuinbonen op de voet en kijk hoe de bonen zichzelf uit de grond duwen, de opgerolde bonen stengels als een veer gespannen. De schil van de tuinboon barst open en hij wordt door de miniatuurblaadjes afgeworpen. Ik zie hoe de verfrommelde tuinbonen blaadjes zich uitvouwen en ontplooien in de zonneschijn.

Hoe dromen waar kunnen worden weet ik uit vorige jaren. Toen heb ik eens roodbloeiende tuinbonen gelegd. Wat een prachtige kleur fuchsiarood, of is het rozerood of rood-paars? Die wil ik dit jaar ook weer, maar daar is het nog echt te vroeg voor. Die ga ik voorzaaien in de handige Rootrainers®, want tuinbonen maken lange wortels en die hebben niet genoeg aan de lage zaaibakjes. Kijk maar eens naar de tuinboon zelf, die is al groter dan het vakje waar die in zou moeten passen.

Het mooiste moment van het voorjaar is de tijd van de tuinbonenbloei. Ik heb tegen die tijd de bonen echt uit de grond gekeken. Vorig jaar heb ik er wel honderden foto's van gemaakt. Iedere dag was er wel een mooi bloemetje bij gekomen of hing er een minuscuul fotogeniek vruchtje aan.

Op deze februari avond dus maar een winters bonensoepje maken. Ik herinner me een makkelijke soep uit Sicilië, daar noemen ze dat Maccu. In Marokko noemen ze deze soep Bissara. Een uiterst smakelijke soep met gedroogde tuinbonen en venkelzaad, die staan bij mij in de provisiekast.

Op een dag is de vorst eindelijk uit de grond. Met de heerlijke tuinbonen droom in gedachten, begin ik de eerste twee regels tuinbonen te leggen in de volle grond, met een makkelijk te verplaatsen platte bak eroverheen. En ook leg ik wat rijtjes tuinbonen in de Rootrainer® zaaibakjes, om de oogst te spreiden. De rest van de pakjes zaad bewaar ik, om als het echt heel koud wordt of nog gaat sneeuwen, in maart of april alsnog een of meer rijtjes tuinbonen te kunnen leggen.

Waar is mijn tuinplan gebleven? Ik weet nog niet uit mijn hoofd in welke vakken wat gaat komen. Zal ik er toch maar bordjes bij gaan zetten met bladgroente, vruchtgroente, bloemen en wortelgroente?

Dit jaar ga ik ook een paar tuinbonen in een grote emmer opkweken. Ik leg er vijf bonen in. Als de tuinbonen over een tijdje uit de aarde breken en de eerste pluimpjes omhoogduwen, is de lente echt aangebroken voor mij. Nog even geduld dus nog.

De tuinbonen 'Karmazijn' zitten al in de grond en hebben het buiten naar hun zin onder de beschutting van een platte bak.

Ik heb last van zaaikoorts en wil per se nog meer tuinbonen en vroege doperwten leggen. Eerst even de harde zaden een nachtje weken in regenwater, anders kiemen ze niet zo snel. Er is een jaar geweest dat ik bij gebrek aan regenwater sneeuw liet smelten in een paar kommetjes, binnen in huis.

Morgen, als de bonen goed geweekt zijn, ga ik ze in wc-rolletjes met zaai- en stek aarde doen: één zaadje per rolletje.

Van bodembewerking bij vruchtgroente bedden komt het vandaag echt niet.

Het is toch nog behoorlijk fris en ik zit nu toch liever in de warme keuken om de laatste restjes winteroogst en de laatste groente uit de vriezer op te maken.'

*

LENTE

{ Maart }

Hoofdstuk 20 Welriekend viooltje

Jets lentebloemen zijn de maartse viooltjes *Viola odorata* 'Königin Charlotte' en 'Vanilla' en driekleurige viooltjes. Jets lentegroen zijn Klein duimpje sla, Radicchio di Verona, mini eikenblad, stengelsla, Buttercrunch, Rouge d'hiver, Lollo di vino, Flashy trout back, Merlot, Outrageous en Fluomelde, *Spinacea oleracea* 'Monnopa', '*Pulmonaria officinalis*, *Crocus tommasinianus*, *Camassia* (Indianenbloem), *Muscari botryoides* (blauwe druifjes), *Scilla siberica* (Oosterse sterhyacint), *Vinca minor* (kleine maagdenpalm) en het kleine gele tulpje *Tulipa sylvestris*, Sedum.

Jet is doordrongen van een sterke voorjaarsenergie, die naar ontplooiing streeft, ongeacht tegenwerking. Na een verschrikkelijk saaie winter was de lente met een brede glimlach aangebroken. Ze reageert op die eerste, warme zonnestralen en wil dan ook onmiddellijk naar buiten. Ze zoekt haar oude tuinjas op, met een hoge kraag, mocht de wind onverwacht opsteken. In maart is 't het weer dat onvoorspelbaar mee- of tegenzit. Het verleidt haar met zwoele, zonnige dagen of wijst haar af met een straffe wind of verkilt tot op het bot met ijskoude regen. Heerlijk geurende frisse polletjes maartse viooltjes en tegenstellingen van een dikke sneeuwlaag waar de neuzen van voorjaarsbolletjes doorheen priemen. Voorzichtig inspecteert Jet haar tuin en veegt hier en daar wat blad weg om te kijken of er al wat is uitgelopen. Op een zonnig plekje scharrelen de eerste lieveheersbeestjes. En voor ze het weet, is ze weer aan het werk. Ze knipt oude stengels in stukjes, laat *Sedem* en *Crocus* nog even staan (daar schuilt de pad onder), verdeelt compost over de grond en trekt hier en daar een polletje gras uit.

Het longkruid, de blauwe druifjes, de amandelboom en de viooltjes bloeien. De eerste kikker springt voor Jets voeten weg, de grond zit vol wormen die druk bezig zijn het keukenafval te verwerken. Er komt lente, ondanks de lang aanhoudende kou, met veel nachtvorst. Toch komen de tuinbonen al boven de

grond ziet zij. Sla, spinazie en rucola in de koude bakken maken de aarde steeds groener.

Heerlijk een hele dag buiten werken in maart. De zon schijnt fel, weldadig en tot op de bodem; de zandgrond warmt snel op. Jet voelt zich waanzinnig rijk en droomt over wat gaat komen. Zij gaat iedere dag even de tuin in, om keukenafval en compost onder de aarde te stoppen in het toekomstige bonenbed. De laatste bladeren van de palmkool oogst Jet om ze te verwerken met wat smakelijke onkruiden tot een frisgroene smurrie of zal ze een paar palmkool bladeren met bessen uit de vriezer tot een bessen palmkool smoothie maken. Nog een idee is om de palmkool bladeren zonder nerven fijn te snijden en er gedroogde cranberries en pijnboompitjes overheen strooien. Druppeltjes hennepolie met appelcider azijn mengen en over deze gezonde salade gieten. Pas als ze bezig is in de keuken weet ze wat er daadwerkelijk gegeten gaat worden.

Vanmorgen heeft Jets dochter Pien een mandje jonge zevenblad blaadjes voor de ontbijtomelet gewied. Claudia komt straks lunchen. De bladeren Cavolo Nero liggen al in de oven te knisperen.

De dames lopen eerst een rondje door de tuin.

‘Weet je Claudia, bij het wieden stroomt negatieve energie via mijn handen naar de aarde, die het opneemt en zorgzaam vervangt door een positieve lading.’

‘Nou Jet, je ontspant op de meest goedkope en doeltreffende manier denk ik’ zegt ze. ‘Iedere tuinier kent het relativerende en onthechtende effect van tuinwerk. Ik vind het knap dat je op jouw leeftijd nog zo druk in je tuin kunt wieden.’

‘Natuurlijk klaag ik wel eens over stramme spieren’ pruttelt de 80-jarige Jet. ‘Mijn manier om tuinieren lang vol te houden, is doseren en variëren’ zegt ze wijs.

De eerste tekenen van lente zijn voor Jet bloeiende maartse viooltjes *Viola odorata* ‘Königin Charlotte’ en ‘Vanilla’ en driekleurige viooltjes, die als onkruid in de hele tuin verschijnen. Maartse viooltjes ruiken naar vruchtensalade en naar het eerste gras dat in het voorjaar begint te groeien.

Jet is ook dol op eetbaar lentegroen. Maart is de start van een seizoen verse bladgroente. Ze geniet van raapstelen en jonge brandnetels, spinazie en

waterkers. Bijzondere soorten bladgroente met beeldende namen hebben een onweerstaanbare aantrekkingskracht op Jet: 'Klein duimpje sla', 'Radicchio di Verona', 'Chicory Rose of Venice' voor Pien en Lucia, mini eikenblad, stengelsla, 'Buttercrunch', 'Rouge d'hiver', 'Lollo di vino', 'Flashy trout back', 'Merlot', 'Outrageous' en 'Fluomelde'.

'Toen je fluomelde zei dacht ik aan tandpasta. Wat is er zo bijzonder aan deze melde Jet?'

'Deze tuinmelde heet *Chenopodium giganteum* en is een fluorescerend roze boomspinazie, die wel tot drie meter hoog en zestig centimeter breed kan uitgroeien. Ik eet het als minibladgroente en de oudere bladeren gekookt als spinazie. Ook de gesloten bloemknoppen en de zaden zijn bruikbaar.'

'Die Vierjaargetijden sla doet het al goed in de volle grond. Kijk eens hoe die groeit. Daar kun je al wel de buitenste blaadjes van oogsten. Samen met wat winterpostelein is dat alweer een frisse salade' oppert ze.

In deze tijd van het jaar zoekt Jet naar allerlei soorten slablaadjes, wild en gekweekt. We verzamelen al wat ze vinden in een pluk mandje.

Claudia vraagt wat ze al gezaaid heeft. Op een bladdag heeft Jet al spinazie, andijvie, rucola en kleurige tuinmelde gezaaid. Dat is een bladgroente die als spinazie gegeten kan worden. Een bijzondere groente is groene spinazie die blaadjes met rode nerven heeft is de 'Roodsteel' spinazie.

'Ik heb me laten verleiden door nieuwe, grappige, mooie en kleurrijke sla-soorten en mengsels' zegt Jet met een brede glimlach. 'Daar ga je echt van watertanden. Je krijgt direct trek in kleurige groente.'

Claudia vertelt haar dat ze zich al daardoor heeft laten inspireren. Haar favoriet is *Latuca varia*. Het is een vrolijk mengsel van echte sla in groen, gekruld, rood, bont en gespikkeld blad.

'Sla bevat veel magnesium en is familie van de zonnebloem. Wist je dat? En sla kun je ook leuk combineren met rucola, waterkers en Oost-Indische kers bloemen, zowel naast elkaar groeiend als op je bord.'

Vandaag eten ze veel lentegroene blaadjes, wild en gekweekt. Jet legt mij uit wat er zo gezond is aan spinazie.

'Deze mand spinazie is de eerste oogst van gezondheidsspinazie *Spinacea oleracea* 'Monnopa'.'

'Het zijn Eco geteelde zaden. Dit ras schiet laat in bloei door het ontbreken van mannelijke planten. Het is te gebruiken voor teelt in voorjaar, zomer en herfst. Het blad van deze variëteit is zeer geschikt voor rauwkostsalade wegens

het bijzonder lage oxaalzuur gehalte. Onmisbaar voor jou als rauwkost liefhebber.'

'Antroposofen zijn van mening dat biologisch-dynamisch voedsel gezonder is door de levenskracht die het bevat. Een krop biologisch-dynamische sla die doorschiet krijgt een stevige stengel en kleine stralende bloemetjes en kan blijven staan. Het zaad verspreid zich en er komen spontaan nieuwe slaplantjes op.' Jet doet ook een duit in het zakje.

'Ik weet ook dat spinazie erg is goed voor je ogen, wij eten het minstens een keer per week. Het zit vol caroteen, vitamine C, fosfor en heeft het hoogste eiwitgehalte van alle groente. Je kunt er weken van blijven plukken als je van ieder plantje steeds maar een paar blaadjes plukt.'

Spinazie is in rauwkost heel lekker, vandaag maken ze er een lekker voorjaarsstampotje van zoete aardappel samen met de groene blaadjes van waterkers, zevenblad, vogelmuur, brandnetel, vrouwenmantel, duizendblad, winterpostelein, smeerwortel en een paar stengeltjes bieslook.

'En laat je wel het zware werk aan Dennis over?'

'Ja, Dennis gaat de *Buddleja* ook nog snoeien voor me, niet teveel, want ik hou van hoog uitwaaiende takken. Het snoeihout kan weer dienst kan doen als plantensteunen.'

'Wat doe je in dit jaargetijde Jet?'

'In de rommelhoek van de mesthoop haalde ik pasgeleden de lege plastic zakken van potgrond weg, om te vullen met onkruid. Er schoot toen ineens een bruin beest weg. Doordat het een wit staartje had, zag ik dat het een konijn was. Op de klussen lijst van Dennis staat dat hij die hoek nog moet opruimen. En de takken berg versnipperen. De slaplantjes zitten nu nog in de koude bak, maar als ze in de volle grond gaan over een paar weken, dan wil ik niet dat ze aan het konijn opgeofferd worden.'

Dennis komt aanlopen en Claudia vraagt hem: 'wat een berg snoei afval heb je geproduceerd. Hoe ga je die verwerken?'

'Van de dikke lange takken van de vlinderstruik haal ik de zijtakjes eraf en die gebruik ik als rijshout voor de doperwten en peultjes met gaas erlangs. Dat staat mooier dan bamboestokken. Voor de stevigheid van de zijkanten heb ik nog wel wat lange hazelnootstokken liggen' antwoordt Dennis.

'Hoe ga je het afval vervoeren?' vraagt ze hem.

‘Op de fiets natuurlijk. Het duurt wel even voordat deze berg weg is maar dat vinden jullie toch niet erg? Of wil je de dikke takken laten drogen voor in de houtkachel Jet?’

‘Ja dat lijkt me een beter idee. Dennis, als jij ze eerst in handzame stronkjes zaagt, droogt het beter en past het ook in de houtkachel.’

Dennis hoort zijn klussen lijst alweer aangroeien.

‘Ben jij ook al druk bezig Claudia?’ vraagt Dennis.

Claudia verzucht ‘de zakken potgrond en bemeste tuinaarde van Bio-Kultura liggen te wachten tot ik de energie kan opbrengen om het zware werk te doen. Alle oude zaden zijn al wel getest op kiemkracht en de rest van de zaden die niet kiemkrachtig zijn heb ik aan de vogels gevoerd in februari. Mijn hoofd loopt om. Er is zoveel te doen deze maand: zaden zaaien, uien en aardappelen poten, bonen leggen, zaailingen uitplanten, kleinfruit snoeien. Ik wacht op de juiste dag met mijn tuinplan bij de hand en kijk in mijn werkagenda: ‘Het juiste moment’ van *Guurtje Kieft*, voor het juiste moment van zaaien, poten of leggen, snoeien of wieden. De dozen en manden zaaigoed staan klaar en ondertussen lees ik op de zakjes zaad wat de aanwijzingen zijn.’

‘Vorige week was er een heerlijke lentedag. En beetje wieden, schoffelen, zaaien, praatje maken met de buren van de Club Historische Biertjes. Iedereen was buiten te vinden. Ik had thee en water mee en een mand met zakjes bladgroente om te zaaien. En als toppunt van de dag kon ik mijn eerste lente oogst thuis op tafel te zetten. Sla en bieslook, vers eitje van de boer erbij en een beetje pesto en wat geroosterde pompoenpitjes. Dat was smullen.’

Dennis zegt gedag “*Garden fence gossip’ you mean...*”

‘Ik ga weer Jet. Ik ga gauw aan het schrijfwerk verder en ik moet ook de belastingen nog doen. Dank voor de smakelijke lunch.’

Claudia fiets door het bos. Ze neemt een bosbad en zuigt haar longen vol zuivere boslucht, er lijkt meer zuurstof in te zitten. Ze snuift de lucht op van dennengeur en vochtige aarde. Ze ziet een mistflard hangen boven de velden en hoort het onheilspellende geluid van een tractor in de verte.

*

Hoofdstuk 21 Biologisch tuinieren

‘Op 1 maart start de meteorologische lente, maar het lijkt erop dat wij moestuinders nog een paar weken moeten wachten op de 21ste voor de astronomische lente.’

Dennis bemerkt haar ongeduld. ‘Ongeduldig Claudia?’

‘Jazeker. Mijn zaadmandje en de pootgoed mand staan gevuld om mee naar de tuin te nemen, mijn Smultuin plan ligt ook klaar. Ik verwacht topdrukke in de tuin en het tempo is enorm afhankelijk van het weer.’

I know. Het voorjaar kan sterk wisselen en alles is mogelijk. Van sneeuw, hagel, felle regen en wind tot plotseling warmte en zon.’

‘Ik wacht, met veel ongeduld, in ieder geval tot de nachttemperaturen boven de 5 graden komen.’

Claudia ziet iets vreemds in de tuin wat haar ineens opvalt.

‘Is dat rieten ding jouw oplossing tegen konijnenvraat?’ wijzend naar een omgekeerde bolvorm.

‘Uit Engeland meegebracht, want ik kon ze in dit kikkerland nergens kopen.’

Dennis heeft een duidelijk standpunt over gezonde planten, dat hij even uit de doeken wil doen.

‘Chemische bestrijdingsmiddelen verzwakken een plant. Ze beschermen de plant waardoor die geen weerstand opbouwt. Biologische planten of wild groeiende planten bevatten meer micro-helende nutriënten omdat ze deze hebben moeten aanmaken om te overleven. Chemische meststoffen voeden de plant met slechts drie mineralen: stikstof, fosfor en kalium, van de vijfenzeventig mineralen die de aarde rijk is. Biologische meststoffen bevatten alle mineralen waardoor ook de plant gezonder is en zijn olie rijker aan beschermende en voedende stoffen. Chemische bestrijdingsmiddelen maken ook de grond dood. Maar de kracht van een plant komt van levende aarde, die miljoenen microben, aardwormen en andere organismen bevat. Zij transformeren de aarde in een feestmaaltijd voor planten. Chemisch behandelde, dode aarde levert zwakke, ongezonde planten die weinig of alleszins minder helend en voedend zijn.’

Claudia gelooft ook in de waarde van biologisch en in het wild groeiende planten.

Dennis vraagt zich af of het snoei gereedschap goed scherp is. Is er wel genoeg nestgelegenheid? En is het waterbadje voor de vogels schoon? Dan kan

het voorjaar beginnen. Zaaïen, snoeien en mesten zijn de voornaamste bezigheden deze drukke lentemaand. Hup, handen uit de mouwen.

Claudia vraagt aan Dennis of hij de moestuin spit.

'No Digging for me. Wel schoffelen of hakken met mijn Zappa op de meest geschikte dagen volgens mijn agenda *'Gardening and Planting by the moon'*. Rekening houdend met invloeden van zon, maan, sterren op de aarde.'

'En je spuit vast niet tegen onkruid.'

'Ik laat juist een paar hoekjes met brandnetels, smeerwortel en duizendblad staan. Goed voor de insecten die er gebruik van maken zoals vlinders. Slakken worden heerlijk in toom gehouden door egels, padden en kikkers in deze tuin. Pas na lang aanhoudende regens, is het tijd om ze zelf ook nog eens weg te vangen, anders gaan ze volgende maand heel veel eitjes leggen. Er leven hier hulptroepen in de vorm van lijsters, merels, hommels, bijen die een overdaad aan luizen en ander gespuis in toom houden. In de takkenril, stapels stenen, heggen woont en schuilt van alles.'

'En biologische landbouw levert nog meer op. Onbetaalbare maatschappelijke waarden zoals verbetering bodemvruchtbaarheid, minder bodemerosie, schoon water, gevarieerd landschap met bijen, vlinders en weidevogels.'

'Heb ik je al vertelt dat mijn burens de akkers aan het ploegen en bemesten waren? Ik zag grote landbouwmachines rijden door het dorp, ben ze gevolgd en ze reden richting mijn smultuin. Even was ik bang dat ze daar, net als vorig jaar, kunstmest wilden strooien, maar het was gelukkig oude koemest, die in de winter als bergen op het land hadden gelegen. Het was een droge, winderige dag en de stofwolken vlogen mijn kant op. Ik ben maar weer naar huis gegaan.'

'Ben je niet benieuwd wat er gezaaid gaat worden Claudia? Ik kan het wel navragen als je wilt. Ik ken wel iemand die lid is van die Club Historische Biertjes, waar die akkers van zijn.'

'Ik zag trouwens jullie amandelboom in bloei staan. Komen er ook echt amandelen aan?'

'Deze sierlijke boom bloeit uitbundig roze in het voorjaar, hij staat er voor de sier en trekt veel insecten aan. Wist je dat de *Prunus dulcis* komt van de rozenfamilie met als vrucht de amandel?'

'Wat jammer dat het een sieramandel is' simt ze. 'Wat heb je daar nu aan? Als het niet eetbaar is vind ik zo'n boom direct minder interessant, hoe

mooi de roze bloei ook is.'

'Op worteldag is er nu veel te doen. Pastinaak, zomerwortelen, radijs en raapjes in de volle grond zaaien, knolvenkel in kleine bakjes voorzaaien, plantuitjes uitpoten langs een pootlijntje, aardappelen in de volle grond poten. Rode en witte uien poten en sjalotten, als een 'lijstje' om de groentebedden, netjes met een pootlijntje als gids. Dit jaar wil ik zoveel mogelijk *in straight lines* werken.'

Dennis vertelt dit allemaal zonder dat Claudia ernaar vraagt. Hij kijkt me niet aan zodat hij ook niet kan zien of het haar interesseert.

'Wat gebruik je het liefst om in voor te zaaien?' vraagt ze belangstellend.

'Voor het voorzaaien heb ik losse grond nodig. Deze maak ik zelf van de berg blad die al jaren ligt te vergaan en die naar 'aarde' ruikt. Dit is bladcompost. De lenteachtige aardegeur is vol beloftes van lekkere gezonde groente en fruit. Ik kan bijna niet wachten. Aan de slag: bladgrond zeven door een grove zeef en mooie, rulle, fijnkorrelige zaaigrond is het resultaat. Een beetje lavameel erdoorheen scheppen. Door dit voedselarme mengsel kan ik een gezonde start verwachten. Hmmm, wat zullen de zaadjes groeien als straks de zon meer kracht heeft.'

'Wat een werk heb je al verzet Dennis. Zo te zien heb je veel gewied en geschoffeld. De tuin ziet er zó netjes uit.'

'Ik heb ook nog een nieuwe composthoop opgezet en de oude, rijpe compost verdeeld onder de kleinfruit struiken' schept hij op.

*

Hoofdstuk 22 Rozen snoeien

Op een dag is het volgens de werkagenda een bloemdag. Claudia gaat maar eens stengelbroccoli voorzaaien. Voor bloemen zaaien vindt ze het echt nog te vroeg. Daarmee begint ze pas in april. Daarna gaat ze op bezoek bij haar vriendinnen en maakt eerst een praatje met Dennis die ze in de tuin bezig ziet bij de rozen.

‘Ik vroeg me van de week af of jij rekening houdt met dalen en stijgen van de maan en de daarmee stijgende en dalende sapstroom van je rozen. Een stijgende maan zorgt voor stijgende sapstroom waardoor verlies aan vocht en levenskracht, ooit van gehoord?’

‘Ja natuurlijk houd ik me daar altijd mee bezig. Wat ik van *Geoff Hamilton* geleerd of begrepen heb, is dat het de bloei van rozen goed doet, wanneer verticale uitlopers van rozen horizontaal geleid worden. Hierdoor wordt de sapstroom geremd. De roos wil overleven en nakomelingen maken en dus bloeien. Wat ik kwijt wil gaat eraf en de rest vlecht ik dus keurig horizontaal. Ieder jaar is het een bloemenweelde’ zegt Dennis trots.

‘Zijn de klimrozen zo niet erg kaal? Ik zie dat je ze boven twee ogen hebt gesnoeid.’

‘Je moet ze hard aanpakken nu, dan bloeien ze het mooist’ meent Dennis.

‘Ik heb ook de heuveltjes, van gedroogde koemest, aan de voet van de rozen weggehaald. De takken van de vlinderstruiken ga ik gebruiken als rijshout voor erwten en bonen. Vandaag heb ik ook al vroege doperwten gelegd en vliesdoek eroverheen gedaan. Zo handig. De regen kan erdoor en de vogels kunnen de zaadjes niet uit de grond trekken. Zo zijn ze zelfs beschermd tegen nachtvorst.’

Claudia bedenkt dat ze het ook zó ga doen in haar smultuin.

‘Kom eens hier kijken Claudia.’

Ze kijkt naar de takken berg waar de muizen wonen en hoort ze ritselen.

‘In de takkenril is het winterkoninkje een nestje aan het bouwen. Het mannetje is er maar druk mee. Hij bouwt een paar nesten en het vrouwtje beoordeelt welke goed genoeg is. Zij zal het katten gevaar ook beoordelen denk ik zo.’

‘Bij het tuinwerk gaat het om kiezen. Is dit onkruid of eetbaar? Dat de bloemen van maartse viooltjes eetbaar zijn heb ik pas geleerd van Jet. Soms kies

ik goed, soms verpruts ik het helemaal. Kiezen en weten dat je niet alles kunt hebben, that's life' zegt Dennis.

'Wat staat er bij jou nog op de planning deze maand behalve zaaien?'

'First things first. Ik ga de *green and purple artichoc* zaaien. Op mijn klussenlijst staat ook dat ik eind maart de '*chitted potatoes*' in de grond moet poten. Hiervoor hebben ze weken in de zon staan ontkiemen, rechttop in eierdoosjes.'

'In deze tijd van het jaar is het goed om aardappelen te laten spruiten of voorkiemen. Die uitlopertjes die er dan aan komen, geven een snellere start. Later in het jaar kun je aardappelen gewoon in de grond stoppen, dan geeft het geen voorsprong meer om ze te laten spruiten, dat is getest door de RHS weet ik.'

'Wat ben jij een pietje precies zeg.'

'Met deze zaailiniaal hoef ik niet meer op het zakje zaadjes te kijken en heb genoeg tussenruimte om de groente te laten groeien tot hun volledige wasdom' zegt Dennis.

'Er staan inches en centimeters op, dus iedereen kan ermee werken in dit huishouden.'

De Olijfjes zijn meestal zeer verguld met hun tuinman. Soms gaat hij te ver en geven ze hem als straf een lijst met klussen om te doen.

Claudia vraagt hem plagend of de lijst met klussen al is uitgevoerd.

Dennis mompelt 'welke lijst?'

'Die je van de Olijfjes kreeg als straf?'

Hij had de hele onkruidtaart opgegeten. Er was niets meer van over, zelfs geen kruimeltje.

*

Hoofdstuk 23 Onder de fruitboom

Dennis is het liefste buiten en gaat, bij het ontwaken van de lente, op zoek naar Morieljes aan de zanderige bosrand. Die kleine sponsjes, kruiden door de heerlijke geur, sauzen en spijzen. En daar zijn de Olijfjes weer verguld mee. Hij mocht mee uit naar kwekerijen.

Bij kwekerij Bastin is er speciale aandacht voor *Pulmonaria* in de gloria. Dit longkruid, een van de vroegste bloeiers, is op zijn vermoedelijke hoogtepunt. Hierna groeit het blad uit tot het mooiste onder de bodembedekkers.

Dennis ontdekt nog meer stinzenplanten in de tuin na een bezoek aan kwekerij de Warande. Hij somt op wat er allemaal in hun eigen siertuin aan stinzenplanten staat: '*Pulmonaria officinalis*, *Crocus tommasinianus*, *Camassia* (Indianenbloem), *Muscari botryoides* (blauwe druifjes), *Scilla siberica* (Oosterse sterhyacint), *Vinca minor* (kleine maagdenpalm) en het kleine gele tulpje *Tulipa sylvestris*.'

Onder de fruitbomen is het een rustige, schaduwrijke plek in de zomer, waarvan je in eerste instantie denkt, dat er niets groeit. Maar niets is minder waar. Juist dit is de plek voor stinzenplanten. Ieder voorjaar komen ze weer op en bedekken de anders kale grond als een tovertapijt met steeds wisselende kleuren van januari tot in mei.

*

Hoofdstuk 24 Rabarber

Dennis is eind februari naar het ‘*Rhubarb festival*’ geweest en is helemaal enthousiast teruggekomen. In een hoek van de Smultuin van de Olijffjes staat een hele rij rabarber *Rheum rhabarbarum*, een plant uit de duizendknoop familie. Dennis stroomt over van kennis over rabarber en wil dat graag met Claudia delen.

‘De wortel van een rabarberplant bestaat uit een grote stronk onder de grond, bestaande uit wortelstokken. Aan die stronk zitten uitlopers die zich vertakken zoals gewone wortels. Door die stronk kan een rabarber in het voorjaar met flinke snelheid stelen en bladeren laten groeien.’

Ze merkt dat hij nog niet klaar is met zijn verhaal.

‘Zachtroze gebleekte rabarber is een delicatessen. Zodra er blad begint te openen zet je er een terracotta bleekpot overheen’ legt Dennis uit.

‘Dat kan natuurlijk ook een zwarte hoge emmer zijn. De scheuten groeien uit tot zachtroze, malse stengels, het blad wordt niet groen maar geel.’

‘Wanneer oogst jij ze?’

‘Stengels van dertig centimeter zijn al eetbaar, het blad is nooit eetbaar en kan op de composthoop.’

Dennis pakt de stengel bij de aanzet vast en trekt het al draaiend van de plant.

‘Er staan hier rassen met groene en rode stelen. Die rode zijn veel zoeter dan die groene met dikke stelen. De rode heeft dunnere en zoetere steeltjes. Het is ook een goede soort om vóór te trekken. Dat hebben we met die laatste in de rij daar gedaan, waar een rabarber bleekpot op staat. Dan krijg je bleekroze, zoete sappige stelen.’

Dennis plukt een mand vol rabarberstelen en denkt aan hoe je er iets lekkers van kan maken. Mengen met mandarijn sap en bloedsinaasappelsap lijkt hem wel wat. En hij plukt ook een bosje Lievevrouwenbedstro voor Jet. Wat ze daarmee wil hoort hij later wel.

‘Met een druppeltje rozenwater en weinig palmsuiker heel even koken, wordt het een ware delicatessen’ meent Claudia.

*

Hoofdstuk 25 Tuinbonen en aardbeien

Op een vruchtdag is het nog fris, maar met een lentezonnetje voelbaar op haar rug. Vandaag gaat Claudia haar nieuwe aardbeienbed verzorgen. Ze knipt oud, bruin blad weg van de aardbeiplanten en bemest met korrels koemest en strooi er ook nog lavagrit tussen. Het ras wat ze in augustus heeft geplant is 'Falco'. Daar komen wel 30 gram grote supersmakelijke aardbeien met een stevige textuur aan.

Dan stapt ze op de fiets en gaat even buurten.

'En wat heb je in de rootrainers gezaaid?' vraagt ze aan Dennis.

'Doperwten, tuinbonen, Lathyrus in de hoogste modules van twaalf centimeter, zonnebloemen in die van tien centimeter. Begin april ga ik de rootrainers van acht centimeter hoog voorzaaien met minizinnia's, duifkruid en papaver.'

'Staan jouw wintertuinbonen al boven de grond Dennis?'

'Jazeker. We gaan smullen dit jaar. Ik heb weer veel soorten tuinbonen gelegd. Gele, rode, roze en groene rassen. De 'Aqua Dulce' tuinbonen zijn het eerste opgekomen. Die staan beschut in een koude bak en die gaat er, zodra het warm weer wordt, overdag vanaf. Het is een licht ding dat stapelbaar is en in de zomer in de schuur kan staan. Voordeel is dat er ook geen glasscherven meer in de tuin komen na breuk. Hij is gemaakt van poly '*something*' platen, plastic wanden met luchtlagen erin. Goede isolatie.'

'Ja, vertel mij nog wat nieuws. Die koude bakken heb ik toch ook op jouw aanraden gekocht? Wat heerlijk straks al die tuinbonen; zo te zien heb ik dezelfde tuinbonen gelegd als jij Dennis. Dit jaar heb ik ook rode tuinbonen, naast de groene 'Agua dulce'.

'Deze tuinbonen heb ik vanmorgen gered van de droogte. Ik was vergeten met dit warme weer om ze al vroeg open te zetten. Wel vier keer water gegeven, zo droog was de grond. Nu zullen ze wel omhoogschieten.'

'Gelukkig heb je je tuinbonen op tijd gered. Ik heb mijn tuinbonen gisteren al buiten uitgeplant, nu ze nog mooi compact zijn.'

'De wintertuinbonen groeien gestaag, ik hoor insecten zoemen en zie zelfs een vlinder fladderen op deze mooie zonnige voorjaarsdag. Insecten zijn nu driftig op zoek naar bloeiende bloemen en vinden boerencrocusjes, sneeuwkllokjes, smeerwortel en longkruid. Die staan heel vrolijk in het zonnetje. De vogels zingen

om elkaar te lokken, ze vormen nu paartjes. Voor mij mag de lente beginnen. En wat is die zandgrond al lekker te bewerken' denkt Claudia

Ze geeft Dennis een zakje smeerwortel zaailingen.

'Mijn smeerwortelplant heeft het goed naar zijn zin en zaait zich, waar het mag, flink uit. De bladeren doe ik op de composthoop en straks leg ik ze bij de tomaten op de grond in de kas' geeft ze als tip mee.

'De Olijffjes hebben me een ellenlange lijst klussen gegeven, dus met dit mooie weer hoef ik me niet te vervelen.'

'Nu ga ik even op pad' meldt hij.

Hij is van plan om weer richting de bibliotheek te fietsen. Misschien komt hij de vrouw met paardenstaart weer tegen. Hij kan haar maar niet uit zijn hoofd krijgen.

*

Hoofdstuk 26 Maartse klussen

Maart is een erg drukke maand. Het begin van de lente en dus is er volop werk te doen voor Dennis. Schoffelen, wieden, snoeien, zaaien, verplanten en verspenen, de takkenril opvullen met snoeiafval, gereedschap schoon en scherp houden. Zijn er al tekenen, waar hij voor op moet passen bij warmer weer, vraagt hij zich af?

Hij heeft een kikker onder een hoop bladeren ontdekt toen hij de dode takjes en bloemen uit de vaste planten *Sedum* knipte. Op de bladhoop nòg maar een laagje blad gelegd. Er kruipen ook veel lieveheersbeestjes rond die stil verscholen onder de takjes zaten. Heeft hij ze wakker gemaakt? Of was het de zon die het ineens lente maakte? Dit wordt een heerlijk lange dag in de tuin, met een grote pot thee die de Olijfjes bij een luie stoel hebben gezet, om zijn lijf af en toe rust te gunnen en het werken in de tuin langzaam op te bouwen.

*

Hoofdstuk 27 Jets bloemenpassie

Jet strooit het hele jaar bloemen over de gerechten die als zon op het bord schijnen. Er zijn zoveel kleuren: oranje goudsbloem, Oost-Indische kers in oranje, rood en geel die heel pittig kunnen smaken, het lichtblauwe en witte komkommerkruid en veelkleurige viooltjes. Het veld kamille tovert zij om tot slaapmutsjes, thee die rust brengt.

Op het toilet en in de badkamer laat zij hyacinten heftig geuren. Later in het seizoen staan daar geurige viooltjes of rozen.

Parkiettulpen zijn haar lievelingsbloemen. Ze houdt van de rafels aan dat soort tulpen, lekker nonchalant en spectaculair in een strakke vaas.

Dochter Pien heeft een tegenovergestelde voorkeur en is een echt herfstmens. Die houdt van dahlia's, noten en kastanjes.

Zuinigheid is Jets generatie met de paplepel ingegoten en dat blijft onderdeel van haar leven. Zij knipt gebruikte plastic yoghurtbekers in repen om als plant naambordjes bij het zaaigoed te kunnen hergebruiken. Hierop schrijft zij de groentenaam en zaaidatum met een watervaste en uv-bestendige viltstift, zodat de tekst leesbaar blijft.

Jets voorraad toilet- en keukenrollen en eierdozen is groter dan zij nodig zal hebben, maar wat overblijft kan dan op de composthoop. Goed voor de verhouding driekwart groen en een kwart bruin.

Jet vertelt Dennis van de zaailingen die ze binnen in huis voor zaait: tomaten, courgette, sla en broccoli.

‘Nu al? Is dat niet te vroeg?’

‘Ze krijgen veel licht, ‘s morgens staan ze in de slaapkamer aan de oostkant in de zon en na de lunch verhuizen ze naar de andere kant van het huis waar de zon dan ondergaat in het westen. Vannacht zijn de courgettes één centimeter gegroeid.’

‘Na zo’n warme dag als gisteren met 19 graden is dat geen wonder’ zegt Dennis.

‘Zet jij de platte bakken steeds open als het boven de 10 graden is straks Dennis? Die grote ramen zijn echt te zwaar voor me’ verzucht Jet.

‘Waarom zet je de zaailingen niet in de koude kas Jet?’ zegt Dennis.

‘Omdat daar geen plaats is, je hebt de kas nog vol staan met zomervluchtelingen. Potten met citroen, vijgen en je hebt de dahlia’s er al in potten staan’ roept Jet verschrikt.

‘Zal ik die dan maar verhuizen naar de serre?’ vraagt Dennis.
Jet knikt.

‘In de koude bak staat al van alles gezaaid, wat lekker opschiet. We kunnen ons eerste maaltje slablaadjes mooi combineren met winterpostelein. Die staat er sinds november al in en groeit nu eindelijk tot eetbaar formaat. Dat die zachte blaadjes de sneeuw en de kou overleefd hebben vind ik wel bijzonder. Het is niet voor niets winterpostelein. De zomerpostelein zou niet tegen de winterse kou kunnen.’

*

{ April }

Hoofdstuk 28 Mijmeringen over bloemen en bloesem

Notities in het dagboek van Claudia.

‘Aan het begin van deze aprilmaand is de tuin nog transparant en zie ik in één oogopslag wat er nog aan werk te wachten staat. De tuin vrolijkt me op met de bloeiende ‘tête à tête’ narcisjes, de lichtblauwe sterhyacintjes en de blauwe druifjes. Tussen de lupines groeit een woud van stengels met bijna bloeiende uienbollen. Donkerrode scheuten van pioenrozen beloven weer een mooi pioenen jaar.

Ook zie ik alweer trekvogels in de tuin arriveren. Wat een onvoorstelbaar doorzettingsvermogen hebben die kleine vogeltjes. Ze weten dat het hier goed nestelen is en dat er voldoende te eten is voor het nageslacht. Het ei is een oeroud symbool van nieuw leven, dat wordt gevierd met Pasen.

In april kan het weer heel wisselend zijn. Van aangenaam zonnig en warm, tot guur, winderig en kletsnat. Met zonnestralen die uitnodigen tot het doen van al het vele tuinwerk tot koele dagen van bezinning en mijmerend of ik wel alles gezaaid krijg dit jaar. Binnen, in de keuken, de zaaibakjes vullen met potgrond en de zakjes ernaast klaarleggen met naambordjes erbij, scheelt al heel veel tijd als ik weer naar buiten kan en op sprintsnelheid kan zaaien.

Ik schud de laatste rest wintertraagheid van me af en ga aan de slag in de tuin. Daar ben ik vaak al ‘s morgens vroeg. Al is het alleen maar om de koude bakken open te zetten, als het tenminste boven de tien graden is, om die ‘s avonds weer dicht te doen. Als ik dat zou nalaten kunnen de jonge zaailingen oververhit raken of verdrogen en sterven van de kou of nachtvorst. De kracht van de aprilzon is achter glas in de koude bak goed merkbaar. De voorgezaaide zaden, op het juiste moment volgens mijn agenda gezaaid, worden al stevige zaailingen.

Ik kijk naar de zaailingen in de tuin die er al een paar weken staan en zie dat de tuinbonen al prachtig staan te bloeien. De wintertuinbonen heb ik al in de herfst gelegd, zodat de zwarte luis er nu niet is om het jonge blad te eten. Vanaf september had ik het bonenbed al gevuld met keukenafval, wat inmiddels prachtige humus is geworden; ideaal voor de bonen, vochtvasthoudend en voedzaam.

Emmers gezeefde bladaarde staan klaar, om de vele potjes die ik heb te vullen. Zodat ik half april de tere zaailingen, zoals courgette, pompoen, sperziebonen en

maïs in opgewarmde grond, doordat ik ze in de koude bak achter glas zet, kan gaan voorzaaien om later te verspenen in potjes met Bio-Kultura potgrond. Dan hebben ze een maand de tijd om vier bladeren te ontwikkelen en zijn ze sterk genoeg om half mei echt naar buiten te gaan. Ik hou fleece en cloches bij de hand, mocht er toch nog een nachtje vorst komen. Dat kan zelfs tot in juni nog wel eens voorkomen.

Mijn 'Reine Claude' pruimenboom staat in bloei. De kleur groen van het blad verradt al de kleur van een rijpe pruim. De 'Opal' pruimenboom van de buren staat ook in bloei. Er zijn zoveel bijen dit jaar actief dat ik de bloesem van beide pruimenbomen niet langs hoeft met een kwastje om ze te bevruchten, zoals in voorgaande jaren wel noodzakelijk was. Zonder bloemen geen bijen en daardoor ook geen vruchten. Ecologisch en natuurlijk evenwicht is waar ik in mijn Smultuin naar streef.

Afgelopen dagen ben ik druk in de tuin bezig geweest. Kweekgras tussen de salieplanten uitgepulkt, bietjes gezaaid, potjes met zaaigrond gevuld, zandpaden geschoffeld, platte bakken water gegeven, zonnebloemzaailingen van slakken ontdaan, die zaten onder de potjes verscholen. Sla en winterpostelein geoogst en rucola en peterselie. Het water in de regentonnen daalt nu snel, gelukkig is de waterpomp al in werking. En nu maar hopen dat er niet gespoten gaat worden bij de buren op de akkers.

De buiten gezaaide rucola en de gemengde bladsla komen al op.

Morgenochtend ga ik boodschappen doen: nog extra potgrond, bemeste tuinaarde en organische bemesting van Bio-Kultura kopen.

Laat in april drie dahlia's poten en Moestuinbloemen zaaien en zaailingen uitpoten. De bonenfamilie Leguminosae tuinbonen en erwten zijn goed vertegenwoordigd in mijn Smultuin. Ik ben er dol op en de muizen ook. De oplossing heb ik bij de Olijffes gezien: prikkelige, stekelige takjes of snoei-afval van frambozen of Berberis over zaailingen leggen.

Er zijn nog meer leuke familieleden van de bonen. Je herkent ze aan hoe het zaad bewaard wordt: in peulen. Deze familie trekt ook veel insecten aan, die nodig zijn voor de bevruchting. De bloem springt open en overgiet het insect met stuifmeel. Bloem wordt peul en daarin groeien de bonen.

Lathyrus odoratus bloemen ruiken verrukkelijk. Dit jaar laat ik ze langs het tuinhek groeien. De zaden heb ik voorgekweekt en nu moeten ze echt de grond in. Ik vouw de 'boekjes' open en zet de plantjes langs het hek van de tuin aan de voorkant. Dat wordt een begroeting in geur en kleur.'

Na de lunch maakt Claudia een fietstocht, met 'n frisse wind in de rug, naar haar Smultuin om Zinnia's en Oost-Indische kers zaaien. Een roodborstje zit op de waterpomp en kijkt in de rondte, z'n territorium overziend. Het lieveheersbeestje wat de hele winter binnen heeft gezeten, zat bij de deur van de schuur. Claudia zet hem buiten, op een rozenknop.

*

Hoofdstuk 29 Aspergetijd

‘Eind april heb ik voor de tweede keer asperges geoogst en op de foto gezet op een geel geruite theedoek en zo mee naar huis genomen. Vandaag eet ik asperges, sla en bosviooltjes als lunch en voorgetrokken rabarber toe.

Het is droog weer en het water is bijna niet aan te slepen. Schoffelen gaat zo makkelijk, het stuift wèl. ‘s Avonds zitten mij neusgaten vol zwarte rommel. De tonnen regenwater die zijn ingegraven stinken. Ik durfde ze niet eens bij de fruitbomen te gieten. Toch hebben ze dat nodig. Beter niet bij de sla. Alles groeit langzaam. De pruim staat vol in bloei. De appel ‘Bramley’s seedling’ staat op punt te gaan bloeien. Roze puntjes verschijnen tussen mooie ‘Bramley groene’ blaadjes. Veel lieveheersbeestjes, weinig slakken, alleen in het glazen kasje, waar de zonnebloemen zaailingen zijn opgegeten.

Het wilde konijn wordt steeds bij de burens en niet bij mij gesignaleerd. De jonge koolplantjes daar zijn favoriet. En in mijn tuin staan emmers brandnetelgier te ‘rijpen’. Dat schrikt ook vast af. Brandnetelgier is een vloeibare mest die ik maak van een emmer vol met brandnetelblad en water. Dat laat ik tien dagen staan in de schaduw, met een deksel erop want het gaat enorm naar mest stinken. Dan verdun ik het in een verhouding van 1:10 met regenwater en schenk de vloeibare voeding wekelijks bij tomaten en courgette.

Al met al is het buitengevoel heerlijk, om rozig van te worden. Wat zal ik vannacht heerlijk slapen...

De hele winter heb ik genoten van kiemen en microgroente van broccoli.

Brocolikers of cress heet dat in de biologische winkel. En eindelijk is het dan zover. De ‘Purple sprouting’ broccoli die ik vorig jaar lente had gezaaid kan nu geoogst worden. Wat een feest zo vroeg in het jaar verse broccoli.

En natuurlijk ook weer nieuwe broccoli zaaien voor volgend jaar. Er zijn zoveel soorten. Ik lees in het boekje ‘Broccoli’ van Peter Bauwens dat er ‘Cramboli’, ‘Hon Tsai Tai’, ‘Broccoletto’, ‘Early White Sprouting’ en de zomerbroccoli variëteiten ‘De Cicco’, ‘Golliath’, ‘Calabrese’ en ‘Summer purple’ bestaan. Ik kan maar niet kiezen en neem het winterbroccolimengsel en de zomerbroccolimix. Het verschil tussen die twee is dat de zomerbroccoli in één jaar groeit en geoogst kan worden. En dat het wintermengsel in dezelfde tijd gezaaid, pas vanaf februari van het volgende jaar tot in mei eetbaar is.

Ook 'Cavolo Nero' ga ik weer zaaien. Dat lijkt een vergeten groente. De Olijffjes brachten het zaad voor me mee uit Toscane, met het verhaal dat het veel lekkerder is dan de gewone boerenkool en dat 'Cavolo Nero' in de 19e eeuw ook al in Nederland werd gekweekt.

Ik geniet van mijn tuin en kijk in de rondte. Het veld met rode klaver staat er mooi bij. De nieuwe zwarte framboos loopt snel uit. Vorig jaar was het zo droog dat ik bijna een maand niets gedaan had aan de tuin. Alleen water gegeven. Daarna moest ik toch echt aan de slag om er iets eetbaars uit te kunnen halen, anders werd het eentonig met alleen sla en bosviooltjes, groene en paarse asperges of onkruidtaart. Het is hard werken geblazen, alleen om me heen kijken en mijn rug rechten helpt niet. Ook dit jaar niet.

Claudia wil maar één ding: alles wat ze koopt is van 100% biologisch-dynamische kwaliteit, met een Demeter keurmerk en het zaaigoed is van de Bolster. Het hoogst haalbare. Voor al het andere haalt ze haar neus op. Ze gaat zelfs zó ver dat ze niets koopt in een tuinwinkel waar ook gif wordt verkocht. Ze spreekt de tuinwinkel eigenaar erop aan, met haar geldbuidel in de hand en loopt demonstratief weg zonder iets te kopen. Ze weet inmiddels dat goedkoop duurkoop is, later betaal je het met je eigen gezondheid. Gifstoffen richten zoveel schade aan het milieu. Ze verzwakken en doden insecten, vogels, tasten de bodem aan, vervuilen het drinkwater, sloten en rivieren en schaden de gezondheid van alle mensen en specifiek landbouwers.

Ze droomt van een tuin met een kas, veel zon en weinig verplichtingen. Ze hunkert in de wintermaanden naar de eerste groene asperges, driekleurige viooltjes, paarse boerenkrokussen, de melkwitte bloesem van blauwe bessen stuiken.

Deze winter leest ze stapels boeken en kijkt op internet naar webshops met tuinplanten, eetbare planten natuurlijk. Bij kwekerij Bastin bestelt ze *Viola odorata* voor Jet.

Ze droomde ooit van een tuin die naar chocolade zou ruiken en kwam tot de ontdekking dat *Carien van Boxtel* haar vóór was. Haar creatieve tuinontwerp voor de Chelsea Flowershow voor 'Schellevis' was chocolade. Van *Cosmosatrosanguineus* tot 'Chocolademunt' stonden in haar ontwerp.

Wat haar ook leuk lijkt is een tuin vol viooltjes, van wit tot zwart. Driekleurig, maarts welriekend viooltje *Viola odorata* 'Königin Charlotte' en 'Vanilla', misschien als bodembedekker of onder fruitstruiken? Die bestelt ze voor zichzelf.

Gisteren stond er in mijn werkagenda 'niet in de tuin'. Toch nog iets kunnen doen: potten met potgrond vullen, praatje met tuinvrienden maken, theedrinken en van de pruimenbloesem genieten en foto's maken van peultjes, raapstelen, postelein, rabarber, zeekool, paarse asperges en bietjes.

De sla doet het goed in de koude bak. De tuinbonen die bij de oude mesthoop staan zijn door de muizen opgegeten. Het plantje is eraf geknaagd en de boon opgegeten. Heel jammer, het waren mooie karmozijn-roze tuinbonen. Gelukkig staan er op andere plaatsen nog meer tuinbonen. Die worden niet door de muizen belaagd, tot nu dan tenminste...

April is een tijd met de kleuren geel en wit, roze, eieren, Pasen en tulpen. Ik vier de lente en proef uitbundig van alles wat april te bieden heeft. Dit jaar is het lekker smullen, proeven, ruiken, voelen van het voorjaar. Verse tulpen staan op mijn bureau in mijn schrijfkamer.

Zomaar ineens is het zonnig en 17 graden. De tuin ziet er piekfijn uit na een dag hard werken. De compostberg is gezeefd. Oud water uit de regentonnen in de tuin gegooit bij de grote fruitbomen. Ik heb zaaigeulen gemaakt voor de bladgroente. Water gegeven aan de zaailingen. De grond is nu al droog. De tuinbonen zijn opgekomen en verdrogen onder de koude bakken. Die geef ik ook water. Van mij mag het gaan regenen.

Zaailingen met een 'echt bladpaar' zijn aan verplanten toe. Als ik een zaailing voorzichtig aan het blad optil, en niet aan het steeltje, zie ik dat er wortelen aan zitten onder de grond. Ik verspeen de zaailingen en plant ze op hun definitieve plaats in de volle grond en ook een paar in een pot, als reserve.

De Rozemarijn heeft deze winter weer niet overleefd en dus heb ik maar een nieuw plantje aangeschaft. Ik kan niet zonder. Iedere dag haal ik er een klein stukje af en wrijf het door mijn handen, doe het in de thee. Het werkt beter dan koffie en geeft veel energie en schrijft inspiratie en ik kan er mij beter door concentreren.

De twee verschillende soorten smeerwortel die in mijn tuin staan, zijn nu duidelijk aan het blad te herkennen. De lichtgroene heb ik gekregen, ik weet daar geen naam meer van.

*De smeerwortelplant met donkergroene bladeren is de blauw bloeiende van kwekerij Bastin. Ik weet de naam niet uit mijn hoofd en zal de naam eens opzoeken. Ah, *Symphytum caucasicum*. Ineens schiet het me te binnen. Mijn geheugen is zo slecht nog niet.'*

Claudia fietst het bos uit en is vlakbij het moestuinpark, als ze een smerige lucht waarneemt. Waar komt deze stinkwalm vandaan? Ze kijkt naar rechts en ziet een enorme tractor met een grote witte bak vloeistof en spuit armen aan beide kanten die meters breed zijn. Paniek overvalt haar. Ze moet hier snel weg, dit kan heel giftig spul zijn en ze wil zich niet laten vergiftigen. Na een snelle bocht trapt ze met alle kracht die ze heeft verzameld door de woede die door haar aderen stroomt, terug het bos in. Veilig uit de buurt van het gevaar overdenkt ze de noodsituatie en beschermd door de bomen en het struikgewas, probeert ze te beseffen welk gevaar het meest dreigend is. Als ze slim is maakt ze van deze actie een filmpje, anders geloofd niemand haar, als ze vertelt dat in dit mooie natuurgebied een gifboer bezig is geweest. Ze is met stomheid geslagen. Jarenlang dacht ze in een paradijs te tuinieren, zonder het besef dat de burens gifspuiters zijn. En ze beseft dat ze al jarenlang drinkt uit de waterpomp! Wat als dit al heel lang aan de gang is en ze daar niets weet? Pompwater dat smaakt naar ijzer, maar in werkelijkheid gif is!

Nu ze vaker in haar moestuin was leerde ze meer mensen en tuinen kennen in het park. Ze nam meer waar in haar omgeving en dat stelde haar niet gerust. Het moestuinpark was van de gemeente en de omliggende akkers van een natuurvereniging. Ze moest maar eens raad vragen aan Dennis en haar vriendinnen.

*

Hoofdstuk 30 Bier

Haar vriendinnen vertellen dat de akkers van de Club Historische Biertjes is. Daar weet Dennis vast meer van. Hij weet inderdaad wie er in het bestuur zit van die 'bierclub' en hoorde van zijn maten in de kroeg dat die man een rommelwinkeltje heeft in het dorp, hij stelt niks voor. Dat hij in het bestuur van de bierclub zit moet dat compenseren blijkbaar. Hij staat als een onmogelijke man bekend.

Anna kijkt Claudia bezorgd aan.

'We kennen elkaar nu al jaren en ik weet inmiddels van je zorgen en wensen. Dat je slapeloze nachten hebt...'

'Ik heb zó liggen draaien en dromen.'

'Waar wind jij je zo over op dat je niet meer slaapt?'

'Na de aardse geur van het bos snoof ik de dorpse lucht op en begon te hoesten... instinctief keerde ik om en vluchtte het bos weer in. Je gelooft 't toch niet. De burens naast het moestuinpark hebben gisteren een wolk gif over hun akkers gespoten om het onkruid te verdelgen.'

'Ja, en? Dat mogen ze vast wel, anders doen ze zoiets niet.'

'Klopt wat je zegt. De verantwoordelijken keuren dat gif gewoon goed. Allemaal legaal.'

'Maar ik vind het niet kunnen. Het moestuinpark grenst eraan en de stinkwalm was zelfs aan het einde van de straat nog te ruiken.'

'Dus je schone moestuin lucht is vergiftigd.'

'Ach, poppedijntje...' Anna voelt precies aan waar haar verdriet zit.

'Snap je het niet Dennis? Dat spul komt in de grond en de regen spoelt het in de grond. En wij pompen het grondwater weer op om de groente water te geven als het regenwater uit de regenton op is...'

'Laten we de koppen bij elkaar steken en zien hoe we dit varkentje kunnen wissen' zegt Dennis.

In hun hoofden gonst het.

'My brain is buzzing like a wasp trapped in a jam jar.'

Samen beginnen ze een zoektocht naar de oplossing om het gifspuiten laten stoppen. Ze zoeken uit wie er verantwoordelijk voor die machine en wie de opdracht heeft gegeven om gif te spuiten. Ze komen erachter dat het land van Gooisch Natuurgroen is en vragen zich af wie die boer of loonwerker is en mag het allemaal wel wat daar gebeurd.

In gesprek met Gooisch Natuurgroen blijkt dat ze inderdaad liever niet hebben dat er gif gespoten wordt, maar dat ze geen alternatieve partij hebben om de akkers aan toe te vertrouwen. Het blijkt dat akkers spuiten, met hun medeweten, al jaren gebeurd in niet ideale omstandigheden en ze gaan keer op keer in de fout.

Ze hebben ook een gesprek met de voorzitter van de 'bierclub' en het resultaat is dus 'niet bepaald' een succes.

'Understatement.'

'We gaan gewoon op zoek naar een partij die wel aan de voorwaarden van Gooisch Natuurgroen kan voldoen. Er zijn steeds meer initiatieven.'

De strijd om schone lucht en gifvrij water, medestanders, tegenliggers, gemeentelijke onbenullen, handen die boven het hoofd van één gifboer worden gehouden.

Ze zoeken de publiciteit op en het resultaat is een dreiging met verhuizing van het moestuinpark in de richting van twee kruisende snelwegen met nóg meer gif en fijnstof.

'Welke krachten zijn er nodig voor een ommekeer? Bij DWDD hoorden we dat 75% insecten verdwenen is in 30 jaar door gif spuiten. Machtige concerns die deals sluiten met regeringen van landen in Europa.'

Driftig zoeken ze naar een verlossing van de hinder en last die zij ervaren.

'Who dunit? Who's the bad guy that poisons the fields?' Dennis pijnigt zijn hersenen om met iets zinnigs te komen.

'Ver weg van het gif dat in de supermarkt en tuincentrum... Oude granen vol onkruid 'granen en grassprietten'.

Ze beramen een snood plan, een strategie met de buurtbewoners. Een petitie?

'Petities tekenen is noodzakelijk, maar slechts een hulpmiddel.

Uiteindelijk is het de portemonnee die kiest! Kracht van keuzes maken en consequenties verdragen.'

'Ik heb een idee. Op de website van die Club Historische Biertjes vragen ze nieuwe bestuursleden' meldt Dennis. 'Laten we infiltreren om ze van het gif af te helpen.'

'Van stinkwolken naar biologisch bier' zegt Claudia. 'Nou ja, aan bier heeft ze geen behoefte. Aan biologisch zuurdesem speltbrood wel. Misschien kan de molenaar helpen?'

Hoofdstuk 31 Nachtmerrie

Claudia droomde heftig.

Ze had met roze verf op de winkel geklad: gifboer! En er was een opstootje bij de wildhandel. Een verwarde vrouw werd afgevoerd door politie, nadat ze bij de wildhandel op de afhaaldag voor kerst, in de winkel stampij maakte door te roepen dat al het wild vergiftigd was door de gifboer, die wist dat de klanten zijn vers geschoten wild daar kwamen afhalen en tijdens de kerstdagen ‘en familie’ tijdens de kerstdis als ‘zelf geschoten’ op hun landgoed trots op tafel zetten. Eigenaren van geërfde stukken land die bij de Club Historische Biertjes in beheer waren gegeven om brouwgerst te zaaien voor een historisch ‘winterbokbiertje’ werden door een loonwerker met gif wat eufemistisch ‘gewasbeschermingsmiddel’ werd genoemd. Met als enige doel de jongere generatie welvarende dorpsbewoners en hun ouders te ontlasten. Een complot waarvan alleen de gifboer iets aan verdiende.

‘We moeten handelen vóór ze willen gaan spuiten, vóór alle insecten dood zijn.’ Tijdens het zomerfeest werd het bier van het jaar ervoor geschonken, zodat er geen onbedoelde slachtoffers zouden vallen.

De beheerder van alle akkers in het dorp en de omliggende dorpen, die inmiddels ook gefuseerd waren, hield een speech.

Er was tenslotte maar één manier om diegene, die de orders tot spuiten gaf, te stoppen. Claudia heeft haar jachtvergunning gehaald en treft doel. Opgeruimd staat netjes. Er werd een briefje in zijn jaszak gevonden met nieuw beleid voor de bierclub: biologisch-dynamisch heeft de toekomst en er is geen behoefte meer aan de oude loonwerker. Een nieuwe jonge boer zou het dorp verlossen van de gifspuiter.

Badend in het zweet werd ze weer wakker. Ze zat er wel erg mee in haar maag dat ze zoiets kon dromen. Dit was een regelrechte echte nachtmerrie. Zou ze er PTSS van gaan krijgen?

*

Hoofdstuk 32 Lente oogst

Het is eind april als Claudia eindelijk een mand vol sla en rabarber kan vullen. Paarse 'Purple passion' asperges en 'Queen of Night' tulpen, mosterdblاد, rucola en sla neemt ze ook in haar oogstmand mee naar de keuken. Wat een combinatie ziet ze hier bij elkaar. Jammer dat de tulpenblaadjes niet eetbaar zijn. Nou ja, dan kan ze er langer naar kijken als ze in een vaasje staan. De paarse asperges had ze al eerder gauw rauw opgegeten. Die eerste groente van het jaar vindt ze het lekkerst. Vers uit eigen Smultuin zijn ze niet te versmaden.

Een jaar geleden zag haar Smultuin er totaal anders uit dan dit jaar. Het koude en natte weer toen zorgden voor lichter groen, zachter geel, groener blad, nog geen appelbloesem, dichte knoppen, veel sla oogst, veel roze rabarber en nog erg weinig groene en paarse asperges. Dit jaar is alles door de koude maart maand vertraagd. 'Van mij mag de zomer komen' denkt ze.

De oogst van rabarber is nu in volle gang. Zowel de roze, gebleekte rabarber in de bleekpot, herkenbaar aan de gele bladeren, als de rode rabarber met groen blad. Claudia pakt de steel onder aan de plant vast en trek met een draaiende beweging de steel los. Wat zal ze ervan maken? Rabarber crumble, rabarberfool of een rabarbertoetje met yoghurt. Allemaal erg lekker. Dit keer gaat ze een cake met amandelmeel en rabarber maken.

Behalve rabarber bleken met een bleekpot gaat ze dit jaar ook eens iets nieuws proberen. Ze stopt aardperen in de grond en zet er een bleekpot overheen, om over een paar weken aardpeer scheuten te kunnen oogsten. Nog lekkerder dan asperges schijnt dat te zijn, dus een echte delicatessen. Hop bleken op dezelfde manier kan ook volgens Dennis.

'Gisteravond om 8 uur was het nog heerlijk buiten. Die avondlucht ruikt zo lekker in de lente. Er was nachtvorst voorspeld. Dus heb ik nog snel wat fleece over de bosbessen gedrapeerd. De zaailingen toegedekt met mini cloche erop of een grote glazen stolp. Platte koude bakken toch maar weer dicht gedaan, hoewel de tuinbonen de bovenrand alweer raken, zo groot zijn ze geworden. Één nachtvorst en al het werk zou vernield kunnen worden. Het koudst is het 's morgens vroeg. Straks, tegen lunchtijd, kan ik pas alle spullen tegen de nachtvorst weghalen.'

De aardbeienplanten 'Evie' en 'Everest' in het lage glazen kasje staan al in bloei.

Die groeien bij -4 graden zelfs nog door!

Door mijn moestuindriften te bevredigen en lekker te knoeien met aarde en water, eetbare planten te zaaien en oogstmanden te vullen, ben ik een gelukkiger mens geworden' noteert Claudia.

'Ik kan bijna niet stoppen met foto's maken van mijn wit bloeiende pruimenboom.

Helemaal verliefd ben ik erop. Ik heb één bloemetje geproefd, zoet en geurend naar pruim tegelijk.

En nu maar duimen dat de vorst van vannacht geen schade heeft aangericht en er een sappig pruimenjaar komt met veel zon. Straks even op de fiets naar Jet om ook daar foto's te maken van de pruimenbloesem.'

Daar aangekomen valt haar oog op iets wat ze niet eerder zag. 'Oh, wat een prachtige tulpen.'

'Hallo Dennis. Welk ras is dat?'

Claudia zakt op haar knieën en schiet een paar foto's.

'Dit zijn 'bijna zwarte' tulpen met de naam 'Queen of Night'. Ik heb nog meer tulpen staan, maar die bloeien nog niet. Dat zijn 'Uncle Tom' en 'Curly Sue'. En die kleine gele tulp daar is 'Tulipa tarda'. En wat je daar ziet zijn ook tulpen, die staan op het punt om open te barsten. Alleen nog wat zon erbij en dan zie je waarom ze 'Black Parot' en 'Black Hero' heten.'

'Je hebt wel een bijzondere neus voor planten. Heb je onlangs nog bijzondere bloemen gevonden?' vraagt ze nieuwsgierig.

'Nou, gisteren heb ik via de website van *Sarah Raven* mooie viooltjes 'Heartsease' gescoord. Daar werd ik helemaal verliefd op', zegt Dennis.

Claudia snapt niet dat Dennis daar geld voor heeft betaald.

'Die driekleurige viooltjes heb ik bijna als onkruid in mijn smultuin staan. Die had je zó mogen uitgraven.'

Dennis vraagt aan haar of zij al wat lekkers heeft geoogst uit haar smultuin.

'Vandaag nog niet'.

'Met alle liefde kan ik wat spinazie voor je snijden, daar heb ik zoveel van staan. Het aardige is, die heb ik tussen de bonenstaken gezaaid. Tegen de tijd dat de bonen boven de grond komen en schaduw zouden geven op de spinazie, hebben we die allang opgegeten.'

'Ja graag, ik kom straks graag een mandje spinazie bij je halen.'

‘Heb je ook al die ene groene asperge gezien die net boven de grond staat?’

Ze weet echt niet wat ze ervan moet denken en vindt het maar een rare groente.

‘Is het een bladgewas of een wortelgewas volgens jouw *‘Gardening by the moon’* principes?’

‘Ik heb geleerd dat groene asperges bij de bladgewassen ingedeeld worden’ meldt Dennis.

Ze ziet dat de tuinbonen bij de Olijfjes ook al prachtig staan te bloeien.

‘Wanneer heb je die gezaaid?’

‘Die wintertuinbonen heb ik in de herfst al gelegd, zodat de zwarte luis er nog niet is om het jonge blad te eten’ zegt Dennis wijs.

‘Pas vertelde je, dat de scheuten gebleekt ook eetbaar zijn. Of laat je deze hop voor de bellen uitgroeien, voor je nieuwe bierhobby?’ vraagt ze aan Dennis.

‘Ja hoor, die vind ik erg lekker door de salade. Er zijn hopscheuten genoeg.’

De Olijfjes roepen naar Claudia dat de thee klaar is.

‘Zeg kom je nou voor ons, of blijf je aan de tuinman hangen vandaag?’

‘Ik kan maar geen genoeg krijgen van de rabarber. Ik heb vanmorgen vroeg al wat rabarbermuffins gemaakt. Loop je mee Dennis, dan mag je een Hollandse rabarbermuffin proeven. Als Engelsman heb je daar vast een andere mening over.’

Hij mompelt wat en ze luistert niet echt naar wat hij zegt.

Ze loopt naar de Olijfjes om ze hartelijk te omhelzen. Als ze zich omdraait ziet ze Dennis de tuin weer inlopen. ‘Fijn zo’n leuke tuinman’ denkt ze, ‘had ik er ook maar zo een’.

Door zon en wind laat Dennis z’n gezicht een beetje verkleuren. Zijn neus laat hij verwennen door de geur van bloeiende tulpen. Hij is dan wel geen Hollander, maar een Engelsman, maar evengoed houdt hij veel van tulpen.

De artisjok zaadjes hebben zich boven de grond uit weten te werken. Dat belooft wat als ze allemaal gaan kiemen. Dat wordt uitdelen straks.

Op weg naar huis ziet ze Dennis en herinnert zich de beloofde spinazie. Hij is druk bezig met de kruiwagen bij de composthoppen. Zijn advies aan haar is ‘als je

in de herfst de grond goed hebt gevoed, hoeft je nu de planten niet meer te voeden.’

Claudia is het helemaal met hem eens en vraagt hem wat hij dan wel met al die rijpe compost doet.

‘De egels zitten niet meer in de composthoop, dus die kan over het land uitgestrooid worden tussen de planten als mulchlaag. Vooral om het water vast te houden en verdamping tegen te gaan en natuurlijk om het onkruid te onderdrukken’ maakt hij mij duidelijk.

Claudia vertelt hem over haar Smultuin.

‘Je hóórt de planten nu bijna groeien. Zon en regen wisselen elkaar af en geven de planten extra kracht. De watertonnen vullen zich snel. Ik kweek dit jaar alleen nog wat ik echt lekker vind en wat bij mijn zandgrond past. Ik zaai vaak, steeds een beetje en heb dan een langer seizoen om van doperwten te genieten. Van de slakropjes pluk ik steeds de buitenste blaadjes zodat ik er lang mee kan doen. Ik ben niet uit op een enorme oogst.’

Dennis heeft zich verdiept in Permacultuur en wil haar met zijn kennis imponeren.

‘In de bostuin laten we nu alle blad liggen, dat is stikstof gevend. Wat we nog toevoegen zijn ‘dynamic accumulators: *comfrey* en *sorrel*. *Symphytum x uplandicum* ‘Bocking 14’. Spaanse zuring *Rumex scutatus* is lekker limoengeurend, een echte zon ‘lover’. En we hebben van de winter een nieuwe struik neergezet: *Elaeagus umbellata*. Bessenfruit om jam van te maken.’ Het gaat regenen en ze lopen naar de kas. Dennis vindt het niet erg dat het regent en denkt alleen maar hoe goed al die regen is voor alle nieuwe aanplant:

‘*April showers brings May flowers* zeggen we in Engeland.’

Vanavond is de vergadering van de Club Historische Biertjes waar hij zich gaat aanmelden als bestuurslid. Alles om Claudia te kunnen helpen denkt hij.

*

Hoofdstuk 33 Bijen

Claudia vraagt aan Dennis waarom hij dat bijenhuisje nog niet heeft opgehangen. Hij antwoordt 'ik heb eerst oude berkenhout stammetjes doorzeefd met gaten om een schuilplaats voor de wilde bijen te maken.'

'Heb je de uitzending in maart gezien van Zembla over 'moord op de honingbijen?' vraagt Dennis haar.

'Van alle Europese landen heeft Nederland de grootste bijensterfte. De massale bijensterfte is een grote bedreiging voor onze voedselvoorziening. Zonder bijen geen groenten, geen noten, geen chocolade, geen koffie en geen fruit. Tachtig procent van alle planten op aarde zijn voor de voortplanting of evolutie afhankelijk van de bestuiving van de bij. Het honingbijen boekje van de KNNV gaat over een complexe en bizarre wereld.'

'Ik vind honingbijen intrigerend. Ze zorgen voor bestuiving en vruchtbare gewassen. Dit boek legt de geheimen bloot en je leest over hun succesvolle evolutie en waarom ze nu bedreigd worden.'

'Je hebt een indrukwekkende boekenplank vol 'bijen' boeken. 'Aangestoken door het Jaar van de Bij...?' plaagt zij hem. 'Of heb je geen tijd om te lezen?'

'Nog even over die bijenbloemen Dennis, is dat een veldexperiment rond solitaire of honingbijen?' vraagt ze.

'Ik zaai een bloemenakker met een mengsel dat ik heb samengesteld uit éénjarig akkerkruiden, die ik bij voorkeur op een zonnige plek en op 'blote' grond uitzaai. Het maakt de bloemen niet alleen aantrekkelijker voor bijen, de tuin wordt ook gewoon mooier. Akkerkruiden groeien, bloeien en sterven in één jaar. Wil je dezelfde bloemen het jaar daarop terugzien, dan moet je de bodem na de zomer opnieuw omwoelen. Zo leg je een nieuw kiembed van losse aarde klaar voor het gevallen zaad.'

Nieuwsgierig vraagt ze wat er in het bloemenmengsel zit.

'Dille, bernagie, goudbloem, korenbloem, boekweit, klein kaasjeskruid, *Nigella*, klaproos en karwij' somt Dennis op.

Claudia is van nature een betweter en stelt hem de vraag waarom hij niet heeft gekozen voor een bloemenweide.

'Een mengsel met zowel één- als meerjarige planten kan evolueren naar een heuse bloemenweide. Een bloemenweide is niets meer dan een grasveld dat mag doorschieten. Tussen de grassen zorgen zogenaamde grasland kruiden voor een mooie bloei. Dan meng je zaad van klaproos, korenbloem, hopklaver, citroengele

honingklaver of witte honingklaver, met biggenkruid, margriet, muskuskaasjeskruid, rolklaver, vogelwikke, ooievaarsbek, boerenwormkruid, smeerwortel, groot streepzaad, knoopkruid en duizendblad. Veel streekeigen wilde soorten voor solitaire bijen dus.

Ik twijfelde of ik wilde imkeren op natuurlijke wijze of wilde bijen voorzien van eten en heb besloten niet te gaan imkeren. Ik wil àlle insecten helpen en voor honingbijen wordt al genoeg gedaan. En *by the way*, ik ben gekozen tot bestuurslid van de Club Historische Biertjes en er is ook een nieuwe voorzitter. Ik ben diegene die nu over de akkers en loonwerkers inhuur gaat. De tuinman *sort of*.'

Claudia glimlacht breed en haar hart maakt een sprongetje. Dit gaat de goede kant op en ze is hoopvol dat hij iets kan bereiken om het gif spuiten te stoppen.

'Give power to those things that you love most in your life.'

Het regent en ze gaan de warme kas in. Dennis hangt zijn Barbour waxcoat met regenhoed aan een haak.

'Wat ben je daar aan het kweken? Iets bijzonders?'

'Dat zal ik je vertellen. Ik heb inspiratie opgedaan in het oude boekje

'Bijzondere groenten' van *Peter Bauwens* en *Guy Dirix*. Ik wil behalve de lekkere 'Black Beauty' aubergine ook andere variëteiten aubergines gaan kweken. Aubergine 'Violet Pearl' heeft een toverbal effect: eerst zijn de ronde vruchten wit, al rijpend verkleuren ze naar violet gestreept tot ze uiteindelijk lichtlila zijn. En de *Solanum melongena* 'Violetta di Firenze' is een historische lekkernij. Dit oude ras geeft bolronde, iets geribde vruchten die via wit naar een diep lavendel-lila kleur afrijpen. Jong geoogst is de schil het zachtst. Het smakelijke vruchtvlees is compact van textuur. Er zitten weinig zaden in de vruchten.'

'Dit jaar zaai ik maar twee soorten aubergine' verkondigt ze. 'Een openlucht aubergine 'Little fingers' en een aubergine 'Rosa Bianca' onder glas.'

'De dahlia's ben ik nu ook aan het voortrekken. Allemaal nieuwe gekocht omdat de februarikou funest was. Dit jaar eindelijk ook biologische dahlia's gevonden' meldt Dennis trots.

'Wat een bijzondere smaak heb je Dennis. Erg kermisachtig' geeft ze als commentaar.

Inmiddels is het droog geworden en ze lopen weer naar buiten.

‘Ik wil je laten meegenieten van mijn nieuwe liefde: Kievitsbloemen’ glundert Dennis.

‘Na kievitsbonen ben ik ineens verliefd geworden op de vierkante vlekjes van kievitsbloemen.’

Claudia vraagt zich af hoe hij ze in bloei heeft gekregen.

‘Eindelijk dan is het gelukt ze te kweken in een pot, met veel regenwater en voedzame grond. Zelfs de steeltjes hebben een patroontje, zie je dat?’

‘En zelfs een witte. Wat een beauty, heel subtiel. Wat jammer dat ze niet eetbaar zijn.’

‘Ach, als je ze kon eten zou je niet zo lang van hun schoonheid kunnen genieten.’

Het gaat weer regenen en Claudia besluit een andere keer foto’s te maken van de fruitbloesem. Ze blijft nog wat dralen en vraagt Dennis naar zijn zaaiplan, terwijl ze ondertussen weer naar de kas lopen.

‘Deze maand wordt het spannend en druk in de moestuin. Wortelgroente zaaien, vroege sperziebonen leggen en nog meer aardappelen poten. Het is verreweg het beste om steeds een klein beetje te zaaien en niet het hele zakje zaad in één keer te willen legen. Steeds een beetje zaaien geeft steeds een beetje oogst. Zo voorkom je dat je alles in één keer moet oogsten en niet weet wat je met al die overvloed moet doen. Wekenlang bonen eten is wat mensen zich misschien van vroeger herinneren en de weerzin tegen alweer bonen eten. Variatie is toch ook veel lekkerder. Dus zaai ik de hoeveelheid die de Olijfsjes willen eten straks. Het is een echte kunst te weten hoeveel je kunt zaaien, hoe vaak en wanneer. Ervaring, groene vingers en een goed moestuin boek helpen ook’ zegt Dennis.

‘En in april kan een late vorst, of het koude en natte weer, je plannen in de war schoppen. Ik ben erop voorbereid en heb plant bescherming bij de hand. Een *Victorian bell* of cloche is erg handig. Een polytunneltje, een stuk fleece of tuinvlies beschermd al, met 5 graden verschil wel. *It’s the art of sowing*. Wanneer begin je met voorzaaien en wanneer met uitplanten. Wacht je te lang met uitplanten dan groeien de wortels uit de potjes en zullen niet goed groeien in de volle grond.’

Uiteindelijk vertrekt Claudia met haar mand spinazie achter op de fiets door de regen naar huis.

Hoofdstuk 34 Eind april

Bij de volgende ontmoeting met Dennis eind april gaat het over bijzaaien.

‘Het is nu een kwestie van de tuin onderhouden en bijzaaien waar het kan. Alle gewassen die voor 1 mei de grond in moeten, zitten erin. De doorgeschoten ‘Purple sprouting’ broccoli gaat nog niet op de mesthoop, hoewel ik eigenlijk de grond nodig heb om weer iets anders op te zaaien. Ik laat de bijen ervan genieten, ze zijn gek op de gele bloemetjes’ vertelt Dennis aan mij.

‘In de boomgaard ruikt het nu zó zoet naar appelbloesem.’

‘Onkruid wieden doe ik graag en daar ben ik ook druk mee. Eind april ga ik pas de pompoenen, courgette en komkommer in de volle grond zaaien. Gelukkig dan maar dat onkruid niet vergaat.’

‘Ik heb in de buurt van de tulpen en tuinbonen al wat Oost-Indische kers zaden gelegd.’

‘Als ik een wens aan het universum mag doen, is dat graag méér zon. Speciaal voor mijn tuinbonen. Die blijven nog zo klein. Ook de artisjok zaailingen hebben nog veel meer zon nodig’ mopper ik tegen Dennis die wel antwoord weet.

‘Ik haal maar eens een Iers gezegde aan: ‘A good laugh and a long sleep are the two best cures for anything.’

En Audrey Hepburn zei dat ‘to plant a garden is to believe in tomorrow’.

Fruitbloesem is een van de eerste tekenen dat de lente echt is aangebroken. Jet is gek op appelbloesem, perenbloesem en pruimenbloesem, zij geniet er met volle teugen van. Zij kijkt ernaar en snoept ervan. De smaak van de bloem is intenser dan de vrucht die eraan komt. April is ook de start van het seizoen met verse knapperige asperges en boterzachte rabarber.

Het is een droge dag en Claudia gaat foto’s maken van fruitbloesem bij haar vriendinnen.

Jet laat als eerste haar boomgaard zien, die nu vol in bloei staat.

‘Wat een prachtige bloesem in al die fruitbomen. En wat staat het kleinfruit al snel in bloei. Je hebt hier een heerlijk microklimaat voor het fruit gemaakt. Lekker beschut door die hagen’ roept ze verrukt uit.

Claudia vraagt Jet of ze met het mooie weer vandaag niet liever wilde gaan tennissen.

‘Het buitenseizoen is toch gestart nu?’

‘Nee, vandaag geen tennis. Anna is met Pien en Lucia de bloesemtocht in de Betuwe gaan wandelen.’

‘Weer dezelfde tocht als vorig jaar?’

Jet knikt.

‘Waarom niet eens naar Limburg? Langs De Linge is ook een bloesem route en vergeet de Noord-Oost Polder of Zeeland niet. Daar staan hectares fruitbomen te bloeien.’

‘Ik koop altijd biologische Hollandse appels, zo verzeker ik mezelf ervan dat er altijd boomgaarden blijven bestaan in Nederland en boomkwekers die de fruitbomen kweken. Het blijft een feestelijk gezicht en ik word er altijd zó vrolijk van.’

‘Mijn tuingeluk is even stilstaan onder de bloesem en luisteren hoe gonzende bijen af en aan vliegen. En na de bloei tel ik hoeveel beginnend fruit er aan de boom hangt’ zegt Claudia zacht tegen Jet.

Er zit een lieveheersbeestjes op de salie in het kruidenbed. Ze ziet ook bloeiende smeerwortel en vraagt aan Jet wat er onder een stekelige laag takjes ligt in een hoek van de tuin.

‘Vanmorgen heeft Dennis voor ons de doperwten gelegd en stekelig snoei afval van kruisbes en Berberis eroverheen gedrapeerd. Zó handig. De regen kan erdoorheen sijpelen en de vogels kunnen de zaadjes niet uit de grond trekken. Zo zijn de doperwten zelfs beschermd tegen muizen.’

‘Wat een goed idee’.

‘En heb je de oorwurm potjes al in de fruitbomen gehangen?’

‘Ja, Dennis heeft dat voor me gedaan. Hij zegt dat oorwormen heel zinnige dingen doen. Ze eten liever luizen dan lieveheersbeestjes. Ze worden gelokt door de zon verwarmde oorwurm potjes die bengelen in de fruitbomen en bessenstruiken’.

Claudia geniet van wat ze bij Jet in de tuin aantreft. Wat er in een paar weken tijd uit zaad al geoogst kan worden is bietenblad. Begin april heeft Jet ‘Choggia’ bietjes en ‘kleurbietjes’ gezaaid en die zijn nu, eind april, al eetbaar.

‘Het bietenblad is al jong eetbaar en zeer smakelijk’ beweert Claudia. Afgelopen winter heeft Jet de tijd genomen om op internet rond te neuzen. Bij Roger Bastin keek zij verlekkert naar de mooie plaatjes van planten.

‘Mijn herinnering riep geuren op van een Mediterrane vakantie, ze leken van het scherm te komen. Onze zandgrond is geschikt voor kruiden. Nu nog een

zonnige standplaats uitzoeken. Want hoe meer zon, hoe meer geur en smaak' vertelt Jet. 'En verse kruiden vind ik vele malen smakelijker dan gedroogde kruiden. Op het stukje grond wat veelal in de schaduw ligt, bij de slootkant, kunnen we volgens Dennis *lovage, angelica, sorrel, and sweet cicely*... zaaien. Nog even de vertaling van de namen opzoeken...'

'Je boft maar dat van de winter de laurierhaag alweer dood is gegaan. Nu kunnen jullie daar mooi een nectar bar voor insecten maken' stelt ze voor aan Jet en hoort haar maag knorren. Jet hoort dat ook.

'Laten we lekker veel bladgroen vergaren, een paar puntjes groene asperge steken, knoflooktopjes snijden, de eerste oregano blaadjes en jonge onkruiden verzamelen. En wat blaadjes lavas voor de soep plukken. Dan stappen we de keuken in en ga ik iets voor je koken Claudia.'

'Ik zie daar heel veel aspergetoppen door de aarde priemen' verbaas ik mij en zie ook Dennis de grasmaaier uit de schuur halen. De wei staat vol met paardenbloemen. Jet ziet het ook en roept 'niet de paardenbloemen in de wei maaien Dennis. Die hebben we nodig voor de lunch.'

'Daar halen de bijen en hommels hun nectar en stuifmeel' meent Claudia en snapt niet dat Dennis, die voor imker studeerde, dat nog niet weet.

'Blad en bloem gaan ook in de sla en de soep straks' merkt Jet op.

'Is dat niet vreselijk bitter?'

'Bitter in de mond maakt het hart gezond' verkondigt Jet.

Ze vraagt zich af waarom Jet knoflookgroen en oregano wil plukken.

'Ik heb wel eens ergens gelezen dat oregano en knoflook werken als breed spectrum antibiotica tegen bacteriën en virussen en die niet leiden tot resistentie.'

'Bij de rozen en ook onder de appelbomen staat bij jou knoflook. Misschien zit er wel wat in ja' merkt ze op en ziet daar geen schimmelschade.

'Eerst maak ik een smoothie voor je in de Vitamix blender. Een echte lentemix.'

'Het is een en al lentegroen, lentesoep, lentesla, lentegeur en lentesfeer bij jou Jet' roept ze verrukt uit.

*

Hoofdstuk 35 Bloemen zaaien

Naarmate april vordert en de warmte toeneemt komt ook de langverwachte overvloed op gang. Zomers warm kan het zijn, Jets huid vangt iedere zonnestraal. De vaste planten stuiven naar boven als een zee van groene golven die komen aanrollen over de zwarte aarde. Er is een toenemend gezoem, gefluit en gezang. In april mengt dit zich tot het onweerstaanbare geluid van groei.

De blauwe druifjes *Muscari botryoides* zijn al bijna uitgebloeid, door de uitzonderlijk warme dagen in maart. De donkerrode scheuten van de pioenrozen laten zich ook al heel duidelijk zien. Grappig zo'n sterke kleur tussen al dat verse groen.

Het is nu echt tijd om bloemen te zaaien. De aarde is warm bij aanraking. Dit jaar gaat Jet voor klein en mini. Lilliput zinnia's, mini goudsbloemen, eetbare bloemen en echte moestuin bloemen, naast alle plukbloemen.

Bloemen zaait Jet op een bloemdag. Van de zaden die ze kocht zaait ze eerst de damastbloem, citrusrasfrikantjes, minigoudsbloem en liliput zinnia's.

Bij Vreeken's zaden kocht ze *Papaver somniferum* 'Black Swan'; zwarte komijn *Nigella sativa*; *Rudbeckia hirta* 'Cherokee Sunset' en *Scabiosa atropurpurea*.

Van kwekerij Silene uit België zaait ze vandaag *Zinnia Elegans* 'Envy'; *Nigella damascena* 'Albion' en 'Persian Rose'; en ook nog *Nigella Papillosa* 'African Bride'.

*

{ Mei }

Hoofdstuk 36 Claudia's 'mei'meringen

'De tuin vult zich met bloemen, kleuren en geuren, het is een dansfeest van papavers tussen uienbollen en Lupinetoortsen. Puur genieten deze maand en er komt nog meer aan om een oogstfeestje mee te vieren.

Vandaag wil ik alleen maar even water geven en wieden. Het is hier nu een zonovergoten, winderig woestijnlandschap. Niet tè heet gelukkig. Tussen de asperges wied ik het onkruid met de hand. Paarse en groene asperges halen het meestal niet naar de keuken. Ik knabbel ze op terwijl ik liters water uit de pomp haal en gieters sjouw totdat ik bekaf ben. Ik ben dol op asperges en als er niet genoeg zijn voor een hele maaltijd, haal ik ze bij de asperge-boerderij, die ze dagelijks vers van hun aspergevelden oogsten. Ook die hebben een echt pure smaak. Een van de Olijffes, Jet, was hier vorige week en zij riep verbaasd: 'Ik wist niet dat je asperges rauw kunt eten. Eet je de toppen of alleen de dunne asperges?'

En nu even zitten, knabbelen, bosviooltjes ruiken en snoepen en me vergapen aan een koninginnenpage die door mijn tuin vlintert. Iedereen geniet vandaag van de zon. De merel neemt een stofbad tussen de aardbeien. Vanmorgen heb ik voor het eerst gesnoept van een paar kleine rode bosaardbeitjes. Ze staan beschut onder glas. Volop genieten dus. Wat zalig al die heerlijkheden van eigen bodem. Vandaag wil ik nog meer 'witte' bosaardbeien zaaien, die zijn nog zoeter dan de rode. De roodbloeiende tuinbonen staan gedrongen en krachtig, om later vruchten aan peulen te kunnen dragen. Die planten heb ik toch maar wat verstevigd met een zacht tuintouwje en bamboestokjes.

Slakroppen staan her en der tussen andere planten door. Ze zien er zo botermals en sappig uit in rood en groen, met gespikkeld en knapperig blad.

Als het half mei is, kunnen de sperziebonen en borlotti's eindelijk de volle warme, droge zandgrond in en gaat het snelle groeien beginnen. Wat een heerlijk vooruitzicht.

Op een andere dag in mei is het bewolkt, winderig en warm. De bloem-zaailingen kunnen worden uitgeplant: Oost-Indische kers, mini Zinnia, blauwe Lupine. Voor gezaaide Peterselie en Lathyrus of struik-doperwtjes zet ik gewoon tussen de

groente. Ik wil niet vergeten ook nog Orlaya grandiflora te zaaien in de nectarbar. Dat lijkt op peterselie en heeft prachtig witte schermbloemen. Ideaal om bijen aan te trekken. Die zorgen dan weer voor de bestuiving van de bonen.

Het weer in mei kan extreem zijn. Na een snoeihete dag met 30 graden gisteren regent het nu vanavond en is het 13 graden. Vanmiddag heb ik het nog net onder de parasol tot 14.00 uitgehouden om tekst te corrigeren. Toen ik de tuin inliep om te oogsten voor het avondeten zag ik dat de pas uitgeplante blauwe Lupine bijna kaal was gegeten. Ik denk dat het beruchte konijn dat wel erg lekker vond. Ik dacht dat de sla wel het slachtoffer zou worden en had daar extra veel van gezaaid. Maar die rijen sla staan er nog ongeschonden bij. Dat wordt flink dooreten straks.'

'Gifwolk in groen en grijs.

De dag dat ik door een grijze wolk fietste, ik weet het nog goed. Het paradijs waarin ik dacht te leven, blijkt een hel te zijn. Mijn hele omgeving is vergiftigd, aangetast, verkeerd gekleurd, ruikt naar ziekte en dood, is niet meer oneindig gelukkig en mooi en vol verhalen. Triest, wanhopig, onmachtig, grijs grijs en eindig. Het eind van de onschuld, het geluk en de liefde. Mijn Suikertuintje, aangetast door gif, lucht en water met vlijmscherpe gifgeur.

Op weg naar mijn werk fietste ik vaak eerst langs mijn moestuintje. In voorjaar en najaar zet ik de koude bakken op een kier, de kas een stukje open. Water geven aan dorstige zaailingen en een takje lavendelmunt of rozemarijn in mijn handen wrijven. Een paar maanden geleden dacht ik nog dat als ik met pensioen ga, wil ik hier de hele dag zijn. "Deze magische plek geeft mij zoveel rust, zoveel voldoening en voeding" voor een hele dag.'

Hoofdstuk 37 Fruitbloesem en het monster

Mei was vorig jaar de maand van fruitbloesem. Dit jaar zitten de appelbomen al vol mini vruchtjes en de bessen hangen zwaar aan de takken van de kleinfruit struiken. De bijen hebben hun werk gedaan. Dat is het nut van deze *insecten*. Niet alleen fruit, maar ook groente zoals tuinbonen hebben er profijt van. Mijn tuinbonen bloeien zo mooi... Claudia geniet er iedere dag van en blijft er steeds maar foto's van maken. Ze is dol op de rood bloeiende soorten en op de gewone 'witte' met zwarte vlekken.

Alert is ze op het monster nachtvorst: alle warmteminnaars van courgette tot sperzieboontjes zijn er gevoelig voor. Ze houdt stukken tuinvlies bij de hand, en kranten, cloches, *Victorian Bells* en stenen bloempotten. In één nacht kan alles bevroren, zwart worden en dan kan ze weer opnieuw gaan zaaien.

Ook bijzonder vindt ze het ontluiken van bloemknoppen. Ze probeert ze op de voet te volgen en hoopt dat ze de bloemblaadjes ziet ontvouwen van papavers en pioenrozen.

Al dagen zit ze binnen te schrijven. Het regent. Eindelijk. Het was wekenlang zomer en droog. De tuin groeit nu door alle regen met enorme sprongen.

'Na de buien ziet mijn Smultuin steeds groener, de zwarte aarde is volledig bedekt met lentegroen, aspergegroen, slagroen, lavendelgrijs, lupinepaars en rood, fris tuinbonengroen. Het hekje aan het eind van de tuin heeft roestig metaal en het verse groen steekt er zo fris bij af. De bomen op de Torenlaan zijn regennatbruin en ook daar is het frisse groen prachtig.

Na ijsheiligen, half mei, leg ik de warmte-minnende struikboontjes en stokbonen in de warme aarde. De bonenstokken knoop ik aan elkaar met rubberen bindelastieken. In een mum van tijd staan de stellages van bamboestokken of hazelnootstokken met vlinderstruik takken. Geen gehannes meer met touwtjes die in de loop van het seizoen door het weer vergaan en loslaten.

Om het seizoen te vervroegen, had ik al wat bonen voor-gezaaid in hoge modules Rootrainers. Als een boek vouw ik ze open en plant de goed doorwortelde, lange wortelkluit, ongeschonden in de vochtige en voorbereide bonenbedden, vol humus en wat extra bentonietmeel om water vast te houden.

Ze hebben lang gewacht, mijn lievelingsbonen, maar nu mogen ze de grond in.'

Om haar eenzaamheid om te zetten in inspiratie door haar muze Dennis, fietst ze richting haar vriendinnen en hoopt hem daar te treffen.

‘Hallo Dennis. Wat ziet de boomgaard er prachtig uit.’

‘Ja’, zegt Dennis, ‘daar heb ik nou eens niets voor hoeven doen. Kom je ook even naar het fruit in de fruitkooi kijken? Er staan prachtige struiken in bloei. Zie je die doorzichtige witte belletjes? Dat worden bosbessen.’

‘Het lijkt wel een sprookje’ fluistert ze, ‘en wat heb je veel frambozen en aalbessen staan.’

Dennis heeft het boek *Bessen kweken* van Peter Bauwens grondig doorgespit en in het afgelopen najaar de hele tuin vol gezet met bessen van kwekerij *de Vrolijke Noot*.

‘De Olijffjes wilden graag veel fruit uit eigen tuin dit jaar, dus overal heb ik wat neergezet. Zo heb ik witte aalbessen buiten de fruitkooi geplant, omdat de vogels ze niet eten. En dit is een snoephaag met gele en roze frambozen, rode kruisbessen en roze tros bessen ‘Pink champagne’. Alleen al voor de naam is die gekozen. Ik heb gezocht naar smakelijke variëteiten. ‘Rochus’ is een groene kruisbes die naar kiwi schijnt te smaken, ik ben benieuwd. De nieuwe bramen heb ik apart gezet, niet te dicht bij de frambozen en vrijwel aan de slootkant.’

‘Waarom is dat?’

‘Bramen geven een stofje af waar frambozen niet tegen kunnen, die gaan ervoor op de loop. En bramen zijn dorstige planten. Ik vind ze op hun mooist als ze bloeien, de bloemen lijken op wilde roosjes.’

‘In onze smultuin begint als laatste appelsoort, de sterappel, vol in bloei te komen, terwijl de andere soorten ook al bodemsier geleverd hebben’ zegt Dennis trots.

De tuin in mei is altijd een genot. Het fruitgedeelte is een plaatje met alle bloesem en de bijen en andere insecten gonzend ertussen. Claudia staat even stil en kijkt naar het prille groen en de uitbundige bloemenzee.

‘Niet te lang stil staan anders groeien er teveel onkruiden onder je voeten’ roept Dennis tegen haar.

‘Wat heb je het meest gefotografeerd?’

‘Deze maand heb ik manden vol asperges, peultjes, kamille gefotografeerd. Jouw pioenrozen doen het dit jaar ook fantastisch Dennis’ zegt ze en tuurt nog even de tuin in.

‘Ik sta even na te denken of ik niets ben vergeten te zaaien. Nu kan dat nu nog’ beweert ze.

‘Ik zie dat jij alles al in de volle grond hebt staan. Ben je niet bang voor nachtvorst?’

Dennis is goed voorbereid. ‘De kans op nachtvorst wordt kleiner na de ijsheiligen half mei. Ik hou *fleece standby, just in case.*’

‘Als het toch nog ineens onverhoopt gaat vriezen helpen dunne velletjes krantenpapier ook goed. Vooral tegen de ochtend kan het het koudst zijn. Ik houd de weersverwachting goed in de gaten.’

‘Well, my *Stevia* en *Verveine* plantjes gaan pas nà half mei naar buiten’ verkondigt Dennis.

*

Hoofdstuk 38 Tuinbonenbloei

‘De eerste tuinbonen hebben zich al gevormd aan de *Aqua dulce* ‘Claudia’. De karmazynroze, witte, gele en roodbloeiende tuinbonen zijn nog niet zover. Je kunt aan de kleur van de stelen zien welke soort het is, *you see?*’

De tuinbonen staan prachtig in bloei net als de boomgaard en de Roomse Kervel.

‘Ik vind de bloemen van de tuinboon mooi en waardeer ze nòg meer dan de tuinbonen.’

‘Het ziet er hier mooier uit dan mijn Smultuin. Wat een schitterende boomgaard hebben jullie toch. Mooie bonenstaken heb je gezet. Zijn dat hazelaar takken uit eigen tuin?’

‘Ik heb twee jaar geleden hazelaars geplant, speciaal om als hakhout te kunnen gebruiken. Ik hoop over een paar jaar voor het eerst de takken te kunnen ‘oogsten’. En slim om er nu alvast sla onder te zetten. Tegen de tijd dat de stokbonen te veel schaduw geven is die sla al geoogst’ zegt Dennis.

‘De walnootbomen, in meer dan tien verschillende afmetingen, gedogen hier goed met onderbegroeiing Dennis. Zeker geen last van insecten onder de bomen?’

‘Wat insectenwering betreft gedragen ze zich niet volgens de regel dat ze die weren. Onder de notenbomen word ik net zoveel door muggen belaagd als op andere plaatsen in de tuin.’

Maar er zijn vast geen vliegen te bekennen Dennis.

‘Wat een soorten en kleuren en maten sla zijn er toch. Verrassend genoeg hebben we die nog niet allemaal in de moestuin van de Olijfjes staan. We hebben ons toch weer laten verleiden door alle mooie zakjes om nog meer soorten aan te schaffen. Sproetjes sla, klein duimpje sla, ‘Flashy Butteroak’, ‘Flashy trout back’, ‘Oakly red splash’, ‘Jugoslavian red’, ‘Mottistone’. Alleen al om de bijzondere namen vind ik ze interessant’ meent Dennis.

‘Ook ik kon mij niet beheersen bij kwekerij de nieuwe tuin; zoveel sla om uit te kiezen. We gaan er dit jaar veel proberen. Dit was vanmorgen *very early*, toen het nog *cool* was en er dauw op de bladeren en bloemen stond. Met 20 graden heb ik me toch nog in het zweet weten te werken. Water geven was niet nodig na alle heftige regen van *yesterday*. Het regende *cats and dogs*.’

‘Hier was voor vandaag hele dag regen voorspeld, maar in plaats daarvan schijnt de zon gewoon de hele dag en is het broeierig warm. Groeizaam weer, dat is nèt wat we nodig hebben hè Dennis.’

*

Hoofdstuk 39 Passie voor groene en paarse asperges

Claudia schrijft een stuk over haar passie voor de krant.

‘Groene ‘Argenteuil’ en paarse ‘Purple Passion’ asperges Asparagus officinalis zijn witte asperges die boven de grond licht vangen. Witte asperges worden in zandruggen geteeld, om ze te bleken. Asperges groeien het best in zandgrond. Ik vind groene en paarse asperges vers en rauw het lekkerst.

Limburg staat erom bekend, ook hier in ‘t Gooi kweken ze asperges. Ze zijn nòg lekkerder als je ze lokaal en dagvers kunt kopen. Dan is het uiteinde niet verhout en de smaak zoet. Bij de biologisch-dynamische tuinderij Land en Boschzigt in ‘s-Graveland verkopen ze biologisch-dynamisch geteelde witte en groene asperges. De oogst gebeurt met een oogstbak van aluminium met gaatjes erin, om de oogst makkelijk af te kunnen spoelen. Ik gebruik voor het steken van asperges een speciaal daarvoor ontwikkelde aspergesteker met essenhouten heft, met een verdikking aan de bovenzijde. Het is ook een ideaal stuk gereedschap om de rest van het jaar te gebruiken als onkruidsteker.

Het rabarber- en aspergeseizoen duurt tot 24 juni, het feest van Sintjan. Net als de rabarber, laat ik daarna de aspergeplanten uitgroeien, om aan te sterken tot volgend jaar.

Asperges eerst voorzaaien in potjes, om later te verplanten naar hun definitieve plek waar ze wel 20 jaar zullen staan. Oogsten kan pas na drie of vier jaar.

Als ik weten wil of asperges in de winkel vers zijn wrijf ze tegen elkaar aan. Als ze een piepend geluid maken zijn ze echt vers.’

In haar dagboek noteert ze wat haar opvalt.

‘Al weken oogst ik groene en paarse asperges, rabarber en sla uit mijn smultuin.

Gisteren oogstte ik voor het eerst ook spinazie en rode melde.

Half mei staan de appelbomen eindelijk in volle bloei. Ze strooien, met al die wind, een prachtig roze tapijt onder de bomen.

Het liefst sta ik deze tijd stil in de tuin, met het tuingereedschap werkeloos in mijn handen. Er is altijd (te)veel te doen. Het groen neemt bezit van de lucht en van mij. Het gelige wit van de ‘Yellow wonder’ bosaardbeitjes overstraalt de rode kleur van de ‘Red wonder’ bosaardbeitjes. Ik verzamel ze voorzichtig in een schaaltje en snuif het heftige parfum op.

Als ik het hekje van mijn smultuin eind mei open, word ik verwelkomt door een zee van geurige damastbloemen en bramenbloesem langs het hek.

In het bloemen- en kruidenbed is het een gezoem van allerlei soorten insecten. Een echte nectarbar voor alles wat vliegt. Het is aangenaam warm. Al het schoffelwerk doe ik in de vroege ochtend, als het nog lekker koel is. Manden vol met oogst van sla, asperges, munt breng ik mee de keuken in.

*De damastbloemen *Hesperis matronalis* (vorig jaar gezaaid) bloeien nu prachtig met op de voorgrond de roze bloeiende braam. Damastbloem is een makkelijk uitzaaiende tweejarige en geeft net als rucola eetbare en zacht geurende bloemen in wit en lila, met een pittige en iets geparfumeerde smaak. Ook het jonge blad is eetbaar. Ik weet nog iemand die ik blij kan maken en neem een bosje damast bloemen mee naar Jet.'*

Gisteren, bij krimpende maan, heeft Dennis staan schoffelen met zijn ruit-schoffel. Het was een gortdroge dag, de stofwolken vlogen op van het zandpad. De dagen ervoor heeft hij weer eens de mesthopen omgezet. Die mesthopen staan uit de wind, eigenlijk een plek waar je zelf ook in het zonnetje zou willen zitten. Wat is hij druk met tuinklussen: hij heeft drie suikermeloen plantjes in individuele potjes gezet; tuinmelde 'gewied' die Jet als spinazie zal gaan smoren; genoeg sla geoogst om het weekend door te komen. En een mand roze en rode rabarber geoogst. Hij brengt alle oogst naar Jet.

Het is groeizaam weer met zon en regen. Dennis heeft van Jet een nieuw gezegde geleerd. 'Als het regent in mei, is april voorbij.'

Het groen overspoeld de zwarte aarde, de lucht is vol vogelgeluiden.

'In mei leggen alle vogels een ei' heeft hij ook geleerd. De vogels zijn 's morgens vroeg al druk met plezier maken, nesten bouwen en elkaar het hof maken of vrouwtjes voeren die al op het nest zitten.

'Eén zwaluw maakt nog geen lente en één ooievaar nog geen zomer...' leerde Jet hem laatst nog.

*

Hoofdstuk 41 Bloemblaadjes

De Japanse kers heeft een tapijt aan roze bloemblaadjes laten vallen. Er verschijnt ook veel blauw in de tuin. De kleur van de lucht, hemelsblauw, waar rustige gedachten zweven die Jet even meenemen op een glijvlucht in het wijze niets. Blauw in het water, vlinders, bloemen en ogen. Russische vergeet me nietjes, zilverblauwtjes, azuurblauwe smeewortel en paarsblauw gekleurde knoppen van salie trekken insecten aan. Het donkere pluiz van jonge bronzen venkel streelt Jets ogen. Het heggetje van rozemarijn hoeft zij niet te snoeien. Vrijwel dagelijks plukt Jet een takje, al is het maar om in haar handen te wrijven en de geur diep op te snuiven, wat direct een golf van energie en kracht geeft. In de kuiltjes van het platte brood steekt zij korte plukjes rozemarijn en legt het brood in de oven. De geur die ervan af komt is zalig.

Jet zet water op voor een pot echte lentethee, want Claudia komt theedrinken.

‘Wist je, dat smeewortel bloemen van kleur verschieten na bestuiving? Toch verbazend hoe inventief de natuur is’ verkondigt Claudia en geeft haar een geurig eetbaar boeketje van bloemen en kruiden uit haar smultuin.

Jet zet de bloemen in de gemberpot die zij ooit van haar moeder heeft gekregen.

‘Bloemen plukken doe ik vóór zeven uur ‘s morgens, dan blijven ze fris en herstellen van de schrik om in een vaas terecht te zijn gekomen.’

‘Heb je die paarse asperges gezien die nu volop boven de grond uitkomen?’

Jet kijkt vragend naar Claudia. Langs de asperges staan kleine plantjes platte peterselie. Jet gebruikt veel peterselie om er gremolata van te maken. Makkelijk om de smaak van allerlei gerechten op te fleuren.

‘Wat een heerlijk warme lente is het Jet’ roept ze. ‘Water geven is mijn voornaamste bezigheid. April was erg droog. Wieden en schoffelen gaat nu erg makkelijk.’

‘Nù in mei lijkt er ook al geen zicht op regen’ moppert Jet.

Een beetje verbaasd zegt ze ‘weet je wat ik gevonden heb in het bloemenbed? De daglelie *‘Declaration of love’* heeft een nieuwe scheut, een uitloper gemaakt. Die heeft het blijkbaar op deze locatie naar z’n zin.’

‘Ik zie ook overal zaailingen opkomen van rode tuinmelde. En de roodsteel spinazie is oogstbaar’ geeft ze als hint.

‘We gaan heerlijk veel sla en asperges eten vandaag’ zegt Jet.

‘Zie je hoe die uienbollen bloeien? Hoe heten die ook weer? Ze zijn van *Rita van der Zalm*. Je kunt de bloemen ook eten. Laat ik er een plukken om te proeven.’

‘Vanmorgen heeft Dennis het belangrijkste water gegeven, de bosbessen en de zaailingen. Niet de grote fruitbomen. *Papaver paeoniflorum* ‘Black Swan’ is nog niet opgekomen ondanks de zon. Wel is de zwarte komijn *Nigella sativa* op drie locaties opgekomen. Zie je?’

De dames gaan de keuken in om te lunchen.

Dit voorjaar zijn alle Olijfjes naar Venetië geweest.

‘Hoe was jullie vakantie?’

‘We wilden Venetië met eigen ogen zien en hebben aantekeningen gemaakt in ons logboek ‘Venetian Journal’ van *Tessa Kiros*. Recepten hoefden we niet op te schrijven, die staan in haar boek ‘Ciao Bella’, ‘De smaak van Venetië’. Dit boek was trouwens de aanleiding voor ons om erheen te gaan’ vertelt Jet.

‘De stad is als een mysterieuze mooie vrouw die iedereen wil zien en zo dicht mogelijk wil benaderen’ zegt Jet bedachtzaam.

‘We keken verlekkerd uit naar gerechten als risotto, inktzwarte spaghetti, gesmoorde uien, pompoen gnocchi en waren benieuwd naar de smaak van rode radicchio. Weet je, Venetië overweldigt je als een lied dat je diep in je hart raakt. Ik werd gelukkig van het grote open water en liet mijn gedachten over de golven zweven en even later kabbelden ze weer naar me terug’ zegt Jet dromerig.

Ze nemen afscheid en Claudia fietst weer naar huis.

Deze tijd van de lente is prachtig droomt Jet verder. Aangezet door de vele regen en de warmte van de afgelopen dagen zijn de beuken in rap tempo hun blaadjes aan het ontvouwen. Als ze heel stil is kan ze het bijna horen. De heldere lucht die de hele winter door het takken profiel zichtbaar was, verdwijnt stukje bij beetje achter een groenbruin waas. De sfeer is adembenemend. Jet kent mensen die bij bewolkt weer, en iets door hun humeur gestuurd, de zonwering laten zakken: de oranje gloed geeft alvast een zomers gevoel, dus waarom wachten? Prachtig toch, maar niets voor mij. Voor Jet is die groene waas een sleutel op de kist met vele herinneringen.

Jet zit in de vroege ochtend op haar knieën voor een bedje ‘Lieve vrouwe bedstro’. Dit zijn planten om even bij op de knieën te gaan zitten en vluchtigheid en

jachtigheid van het dagelijks leven aan mij voorbij te laten gaan, mijmert ze. Ze plukt een bosje om in rabarber mee te koken.

Jet is dol op eetbare bloemen. Kamille is zo lekker om 's avonds thee van te maken. Als een roosje slaapt ze dan. En het driekleurig viooltje heeft een aangename odeur en is een feest op salades. Rode melde is haar favoriete 'spinazie'.

Jet verheugt zich op de dag van morgen: haar verjaardag.

*

Hoofdstuk 42 Jarige Jet

Jet is jarig en wordt verwend door haar familie, Dennis en Claudia er ook bij. Dochter Pien heeft een rabarbertaart gebakken en thee gezet. Nadat iedereen iets lekkers voor zich heeft staan mag Jet de cadeautjes uitpakken. Van Claudia heeft ze al een nieuwe snoeischaar mogen uitzoeken, die lichter snoeit en geen pijn in haar handen geeft.

Jet begint met een groot pak ingepakt in bruin pakpapier met een grote rode sticker erop. Dat belooft iets goeds. Het is zo goed ingepakt dat ze lang bezig is en de spanning stijgt. Een houten steel komt tevoorschijn met de letters 'Ladies line'. Het onderste stuk blijkt een verplant schep te zijn met een extra randje erop.

'Dat maakt verplanten tot licht werk' licht Dennis toe. 'Precies voor jouw maat en kracht bedacht Jet. En van ons allemaal.'

'Dank jullie hartelijk. En beter één goed cadeau dan prullaria.'

Na alle feestelijkheden gaat Dennis de tuin in om groente voor het avondeten te oogsten en brengt het snel naar de koele keuken van de *Olijfjes*: een mand vol spinazie oogst met evenveel blaadjes rode melde en fluomelde, sprietjes vers knoflookblad, munt en oregano.

Morgen komt de zomer eraan: juni. Vandaag heeft Claudia niet in de tuin gewerkt, wat een naar gevoel geeft. Dan mist ze de tuin toch. Ze had nog peultjes en aardbeien van de oogst van gisteren liggen, waarmee ze het heeft kunnen redden.

Ze herinnert zich nog dat ze samen met de *Olijfjes* in Cantello in Italië, 'de aspergehoofdstad' dunne groene asperges heeft gegeten, met alleen wat kaas en boter eroverheen. Dat wil ze morgen ook maken, om het begin van de zomer te markeren.

*

Z O M E R

{ Juni }

Hoofdstuk 43 Lucia's zomerse liflafjes

Lucia draagt bloemige jurken en een grote strooien hoed met kleurig lint in de zomermaanden. Het liefst ligt zij te dromen in de hangmat in de boomgaard en luistert ze naar de vogels en het geritsel van andere dieren. Zij droomt van vijgen plukken met een nasmaak van geluk. Op de geurige klaverbodem onder de hangmat staat een glas en een kan fris water om haar enorme dorst te lessen. Zij heeft altijd trek en fantaseert over lekkere liflafjes, maar zij is zo slank als een den. Als zij zich niet meer kan inhouden struint zij door de moestuin op zoek naar smulhapjes.

‘Zal ik van de minikomkommer iets maken, zoals raïta of tzatziki, iets lekkers dat herinneringen oproept aan onze vakantie in Griekenland?’ mijmert ze.

Lucia ligt in haar hangmat te wachten tot Claudia op bezoek komt en droomt... Bloemen die op springen staan hebben iets magisch voor haar. De goudsbloem wil zo graag knaloranje openbarsten. De bloesem van de doperwten staat op springen om peultjes te vormen, waar straks overheerlijke doperwten in zitten. Als zij voor de eerste keer doperwten gaat oogsten, halen ze haar bord niet eens... Lucia doet haar ogen open. De uienbol met bloemen, bedoeld voor op de lentesla, staat parmantig en monumentaal te zwaaien in de zomerwind. Die trekt veel bijen en hommels aan.

‘Zal ik die toch maar laten staan?’

Lucia staat op uit haar hangmat en plukt de eerste aardbeien van dit oogstjaar. Zij smult gulzig de roodste, rijpste aardbeien en trekt per ongeluk, in de haast en gulzigheid, een aardbei met takje en een witte onrijpe kleine aardbei eraf.

‘Wat smaken ze fantastisch, zo warm van de zon’ roept ze naar Claudia als die de tuin in komt lopen.

‘De merels zijn het met me eens, kijk maar, ze hebben van iedere aardbei een paar hapjes genomen.’

Ze oogsten samen een enorme hoeveelheid aardbeien en rode rabarber.

‘Pien is dol op taart. Ik zal voor haar een paar extra stelen rode rabarber oogsten om muffins mee te maken. Zoveel oogst op één dag heb ik nog nooit eerder meegemaakt. Dit jaar is wel heel bijzonder’ zegt Lucia verrukt. Claudia is het helemaal met haar eens.

‘Wat een kleuren rood. Ik ga helemaal uit mijn dak. Wat je ervan ga maken?’

Lucia weet het al.

‘Aardbeienrabarbercompote als toetje na de lunch. Dat is een natuurlijke combinatie die het gebruik van kalk bij de rabarber overbodig maakt. En vanmorgen vroeg was ik ook al aan de slag. Loop maar mee naar de keuken dan laat ik je wat zien. Neem jij ook een oogstmand mee Claudia?’

Ze geeft Lucia de mand vol rood fruit aan.

‘Die zetten we koel voor het feestmaal vanavond.’

Lucia is blij met gezelschap en praat verder.

‘Van de gekleurde bieten zaailingen, die ik nèt uitgedund heb, ga ik een smoorpannetje maken. Ik doe er verse oregano bij, een bol verse knoflook, schrik niet, die zijn op mijn zandgrond niet zo groot hoor. En een beetje olijfolie en balsamico azijn. Lekker smoren tot het allemaal zacht is en met een restje warme volkoren rijst is het een hele maaltijd.’

Ze genieten van het eten koken en praten bij. Claudia vertelt terwijl Lucia kookt.

‘Juni is voor mij een heerlijke maand. Ik geniet met volle teugen van de oogsten die ik verzamel. Het begint al lekker warm te worden, met ‘s nachts een buitje voor de afwisseling. Alleen de aardbeien houden daar niet van. Die willen ‘s nachts droge voeten houden. Ik vond heel wat beschimmelde aardbeien tussen het weelderige, groene aardbeienblad. Misschien staan ze te dicht bij elkaar. Ik zal ze half augustus verpoten en ruimer zetten, zodat ik er ook makkelijker bij kan. En ik leg nog vers stro onder de aardbeien. Hoe staat het met de boomgaard Lucia?’

‘De moesappelboom ‘*Bramley’s seedling*’ heeft de junival goed doorstaan. Er zijn minder vruchtjes afgevallen, dan er aan bloesem aan zat, gelukkig. De appeltjes hebben nu de ruimte en groeien als kool met al die regen en zon

afgewisseld. Ik heb een mandje echte 'junival appeltjes' voor je geraapt. Kun je mooi foto's van maken' grapt Lucia.

Na de lunch zijn ze voldaan en gaan in de tuin zitten. Ze vraagt Lucia waar ze over schrijft.

'Wat mij bijzonder boeit in juni is de geur van rozen en kamperfoelie. Als ik in mijn hangmat lig, denk ik aan bloemenjurken en grote glazen citroenwater. Dan komt de inspiratie vanzelf. Ik voel dat er een hete zomer aankomt en ik geniet met volle teugen van deze nog koele junidagen.'

'Ik hou van juni' zegt Lucia 'met deze overvloed van bloemen en geuren, waar ik zo lang naar verlangd heb. De langste dag op 21 juni is wederom een keerpunt in mijn tuinleven. De snoeischaar hanteren vergt moed en visie, het wikken, wegen en weghalen kost me moeite. Nu zijn er geen asperges en rabarber meer te oogsten, daarvoor in de plaats kunnen we nu wel jonge tuinbonen oogsten.'

Lucia filosofeert nog wat hardop.

'Door de lange warme dagen is de tuin mijn leefruimte geworden. Intens beleef ik deze zomer en eten we met zijn allen buiten, heerlijk eenvoudige liflafjes, lekker thuis. Rijk gevulde salades met knoflookolijven uit Italië, kruidenboter op vers knapperig speltzuurdesembrood.'

We genieten van het zomerse leven en slenteren ontspannend door de tuin.

'Wat een bijzondere roos heb je daar staan Lucia.'

Lucia kijkt trots.

'Het is een biologisch gekweekte roos van de Bierkreek *Rosa* 'Rose de Rescht'. Van deze geurige rozenblaadjes maak ik rozenijs, een exquis nagerecht dat ik straks serveer in mijn mooiste kristallen glazen met een olijfmotiefje erin.'

Onder de klimrozen staat de tafel gedekt, met een mooi zomers katoenen kleed erop, om vanavond nog lang buiten te zitten en te genieten, bewust van de zon en warmte, opslaand in ons geheugen om op druilerige dagen aan terug te denken. Het boeket door regen en wind geknakte bloemen staat naast de tafel, te fors om op de tafel te zetten. Papavers en lupines staan gecombineerd met uienbollen 'in het zaad'.

Later deze maand ontmoeten zij elkaar weer.

'Het is al dagen heet' puft Lucia.

‘Buiten in de schaduw stond ik vanmorgen vroeg al te strijken, met rozenwater in het stoomstrijkijzer. Een grote pot ijsthee, pen en papier bij de hand op een tafeltje in de schaduw, om invallen en inspiratie te noteren.’

‘Slaap je wel goed Lucia?’

‘Overdag, in de hete uurtjes, lig ik lekker te luieren in de schaduw van de boomgaard. En vaak begin ik mijn slaap ‘s avonds in de buitenlucht, swingend in mijn hangmat dein ik naar dromenland. Tegen de ochtend kruip ik pas mijn bed weer in’ maakt zij mij duidelijk.’

‘Wat zul jij je lekker uitgerust voelen. Daarom ben je zo slank’ merkt Claudia op.

‘Ik doe ook wel eens wat in de tuin als ontspanning. Ik heb gisteren het kruidenbed gesnoeid, alle rozemarijn struikjes zijn gehalveerd, zodat het mooie lage en volle bolletjes blijven. De mand vol rozemarijn snoeiwerk, vlecht ik tot een krans. Een mooi cadeau voor jou, dacht ik zo.’

*

Hoofdstuk 44 Kersen, bessen en bloemen om òp te eten

Een jaar lang heeft Lucia gewacht op dit moment: de eerste kersen van het seizoen uit eigen tuin. Die zijn altijd het lekkerst, maar het zijn er niet veel. Lucia vindt milieukeur kersen die te koop zijn niet goed genoeg. De marktverkoper weet niet eens waar ze vandaan komen, die gaat alleen voor de marge. Groothandels moeten er ook nog aan verdienen. Zij koopt dan liever bij de kersenkweker zelf, ook al reist ze daar een eind verder voor. De kweker weet hoe zijn kersen heten, welk ras het is, hoe vers ze zijn, wanneer ze geplukt zijn en of ze eerst in de koeling hebben gelegen.

‘Van de eerste kersen kon ik niet afblijven totdat jij er een foto van kon maken. Het kan me geen kersenpit schelen, dan maar de pitten op de foto’ zegt Lucia tegen Claudia, die speciaal komt om de eerste kersen uit de boomgaard van de Olijfjes te fotograferen.

‘Later deze maand hebben we nog genoeg tijd om foto’s van manden vol kersen te maken’ zegt Lucia.

‘Vanmorgen heb ik heerlijk koel in huis zitten schrijven aan een paar artikelen nadat ik eerst in de moestuin van alles had geoogst’ zegt Lucia trots terwijl ze de manden met oogst laat zien.

‘Die Oost-Indische kers bloemen en blad gaan straks door de gemengde sla. De zwarte bessen gaan morgen door de ontbijtpap en als vieruurtje snoepen wij een schaal vol witte bessen op Claudia.’

‘Deze zomer is echt een feest. Zoveel fruit als er dagelijks geoogst kan worden. Ik kan me niet herinneren dat er ooit eerder zo’n succesvol fruitjaar was’ zegt Lucia. ‘Ik voel me zo rijk met al dat fruit dat voor het grijpen hangt. En de vogels zijn er ook dol op. Het fruitlaantje zonder fruitkooi is er speciaal voor hun. Toch lekkerder dan een klimophaag voor ze.’

*

Hoofdstuk 45 Peultjes

‘Wat een oogst’ roept Claudia uit. Ze treft Lucia in de tuin aan, die nog volop aan het oogsten is.

Lucia is dol op peultjes. Dit jaar heeft zij ook gele peultjes gezaaid.

‘Zie je die prachtige gele tentakels en paarse bloempjes Claudia?’

‘Ik kijk mijn ogen uit. Wat een schoonheid.’

‘De zaden komen bij kwekerij ‘de nieuwe tuin’ vandaan. Zij stonden vroeger ook op Bingerden. Deze boterpeultjes worden ook wel sluimererwtjes genoemd. Ik vind ze boterzacht en dan hoef je er voor de kleur geen boter meer bij te doen.’

‘Ik ben ook dol op peultjes’ merkt ze op, ‘maar deze gele zien er toch niet zo aantrekkelijk uit; wel een aparte kleur en de smaak zal ongetwijfeld verrukkelijk zijn, zoals jij alles lekker maakt’ meent ze.

‘De tuin is een lust voor het oog en je oogstmand ook Lucia.’

‘Die allerkleinste tuinboontjes, wat zijn die lekker. Ik heb er al een paar onderweg naar de keuken opgesnoept. Ik was helemaal vergeten dat ik ook paarse koolrabi zaaide, tot er opeens lila door het groen schemerde. Die lekker zoete koolrabi bak ik in hete roomboter.’

‘Een ware delicatessen.’

Ze wisselen wat zomerweer praatjes uit.

‘Voor de koude momenten in de week sluit ik *Cosmea* ‘Chocolate’ in mijn armen. Wat een sensatie. De bloemen klampen zich bijna vast aan de harige stengels van de Papavers’ zegt Lucia.

‘Ik koester de warme momenten tussen roze kamperfoelie en de roze rozen. Kleur steunt geur’ verkondigt zij en heeft voor Claudia een bakje geur geoogst, nog vóór de regen losbarstte vanmorgen.

‘Als schrijfinspiratie voor thuis.’

Lucia bedenkt dat ze graag vlierbloesem siroop wil maken. Ze ziet Dennis in de tuin lopen. Helaas heeft ze ook een strakke deadline en wil ze echt verder met haar schrijfwerk. Misschien kan ze hem zover krijgen dat hij haar helpt.

‘Wil je een mand vlierbloesem voor me plukken Dennis?’

‘Hoe wil je ze geplukt hebben Lucia? Ik weet dat je daar heel precies in bent.’

‘Pluk alleen de vlierschermen als ze helemaal uit zijn en lekker ruiken, liefst wanneer de dauw is opgedroogd straks. En breng je een pot honing mee naar de keuken?’

Lucia is van plan om honing bij vlierbloesemsiroop te doen in plaats van suiker.

‘Kan honing ook in de Rabarchello, in plaats van suiker?’ vraagt Dennis aan Lucia die bevestigend knikt.

‘Hoe ga je dit keer vlierbloesem siroop maken Lucia?’ vraagt Dennis nieuwsgierig. ‘Ik heb wel eens vlierbloesem siroop met appeldiksap gemaakt in Engeland.’

‘Er is één principe wat altijd geldt: hoe meer vlierbloesem schermen in de fles hoe lekkerder. Dus zoveel mogelijk vlierbloesem schermen plukken als je kunt Dennis.’

Ze rent naar haar schrijfkamer en zet haar Pelikaan pen met sapgroene inkt aan het werk.

*

Hoofdstuk 46 Rozengeur

‘Hallo Dennis. Och, wat ruiken de rozen heerlijk. Je hebt ze toch pas vorig jaar november geplant?’

Dennis schudt zijn hoofd.

‘Het is alweer twee jaar geleden’ en hij hoort de interesse en geeft Claudia gelijk wat gouden rozentips.

‘Doe een emmer compost met een schepje basaltmeel in het plantgat van een nieuwe roos. Dat geeft een goede start. De roos is dan beter bestand tegen ziekten. De entplaats moet ook vijf centimeter onder de grond zitten. En ieder jaar in maart geef je wat organische ‘rozenmest op maat’ van rozenkwekerij de Bierkreek en in de zomer nogmaals. In de winter gebruik je basaltmeel en compost om de rozen aan te heuvelen.’

‘Dat zijn goede tips Dennis. Dank je wel.’

‘Oh, geen dank hoor. Ik kan je nog wel meer over rozen vertellen’ praat Dennis verder.

‘In het boek van *Florentine van Eeghen*, met de fraaie titel *Rozen zonder zorgen*, dat ik samen met die klimrozen heb aangeschaft bij kwekerij De Wilde in Zutphen, staat dat de ‘Compassion’ vele prijzen won. Ik heb toen twee doorbloeiende klimrozen uitgekozen: ‘Compassion’, zalmroze met een abrikoosoranje tint en de ‘Westerland’, met vervloeiende tinten tussen diep oranje en abrikoos. Het zijn rozen met een sterk gestel, dat grof geschut van giftige middelen overbodig maakt. En als ik toch een luis of zwarte vlek teveel zie opdoemen tussen de rozen, strijk ik lang met mijn hand over mijn hart en geef de natuur de kans dit zelf op te lossen.’

‘Wat doe je nog meer aan de rozen’, vraagt ze leergierig, ‘ze zien er fantastisch uit.’

‘De rozen staan in de wind en in de zon, ik knip regelmatig de uitgebloeide rozen eruit. In Engeland noemden we dat ‘*deadheading*’ zegt Dennis.

Volgend jaar willen de Olijfjes nòg meer rozen planten. Zij willen graag rozengelei, rozenwater en rozenzout gaan maken van sterk geurende rozen. Op hun verlanglijst staan oude rozen ‘Madame Isaac Pereire’, met grote, sterk geurende dieproze bloemen met magenta schijn en ‘Nuit de Young’ met een bijna gevulde bloem met gele meeldraden, de kleur is magenta naar bruinachtig violet, één van de meest beroemde mosrozen.

Dennis heeft dit jaar bronzen venkel *Foeniculum vulgare* tussen de rozen gezaaid. Er is ook nog een border vol rozen met rozenbottels in de herfst. Die komen van rozenkwekerij de Bierkreek, waar biologisch geteeld wordt.

‘Wist je dat ze bij de Bierkreek hun rozen mèt luizen èn Lieveheersbeestjes larven verkopen?’ reageert Claudia. ‘Dan heb je direct een ecologisch evenwicht.’ Ze zijn van plan om in de herfst met z’n allen naar de Bierkreek ‘botteldagen’ in IJzendijke, Zeeuws-Vlaanderen, te gaan. Wellicht dat er nog iets bijzonders te ontdekken valt.

Claudia vertelt Dennis dat er in haar tuin maar moeilijk rozen willen groeien.

‘Te droog en te arm voor rozen eigenlijk. Alleen de rimpelroos *Rosa rugosa* ‘Rotes meer’ groeit hier goed, geurt verrukkelijk en geeft geweldige bottels. Ik wil dit jaar op de zaken vooruitlopen en heb een mediterrane kruidentuin aangelegd.’

‘Die hoeft je niet te voeden en geen water te geven. Dan ben ik alvast op een warmer klimaat voorbereid’ zegt ze lachend.

‘Ik heb de kruiden in het prille voorjaar via internet besteld bij de kwekerij van Roger Bastin, nadat ik zijn boek *Puur Mediterraan tuinieren* had gelezen.’

De Olijfjes komen aanlopen met een blad rozenthee en grote stukken rozentaart. Ze gaan met z’n allen onder de ‘Bramley’s seedling’ appelboom zitten. De tuin geurt naar de bloeiende klimrozen en ze genieten zichtbaar. De jarige Lucia krijgt een chocoladeplant *Cosmea atrosanguineus* van Claudia.

‘Och wat ruikt die lekker naar chocolade’ snuift Lucia.

Claudia geeft Lucia ook haar recept van rozenijs en een reep rozenframbozen chocolade.

*

Hoofdstuk 47 Tuinbonentijd

‘Hallo Dennis. Och, wat heb je veel tuinbonen geoogst. Het staat wel mooi in die mand en kist. Ik maak er gelijk foto’s van.’

‘Om 7 uur vanmorgen was ik al in de moestuin om de tuinbonen te oogsten. Er zijn er wel heel veel in de mooiste maat, duimnagel formaat. Gelukkig had ik genoeg manden meegenomen en stond er nog een kist in het tuinhuis. Zal ik ook wat oogsten voor jou Claudia? Geef je mandje maar, je had er al op gerekend zie ik.’

‘Dat zijn mooie tuinbonen Dennis’ zegt ze wat afgunstig. ‘Dank je wel.’

‘Oh, geen dank hoor. Lucia heeft me gezegd dat je zou komen en vroeg me voor jou een mand vol te plukken, we hebben genoeg. Ik doe er ook een paar takjes bonenkruid bij, peterselie en een paar goudsbloemen. Zo, nu ga ik de tuin water geven. Jij kunt je eigen boontjes wel doppen toch?’

Claudia kijkt nog even rond in de moestuin en ziet het veld met ‘Cavolo Nero’ en *Purple Sprouting broccoli* ‘Claret’ dat Dennis heeft opgevrolt met goudsbloemen *Calendula officinalis* ‘Touch of Red Mixed’ en Oost-Indische kers ‘Princess of India’, die ook een nuttige functie hebben. Hij heeft er echt verstand van.

Lucia komt aanlopen en roept naar Dennis en Claudia: ‘tot mijn verbazing heb ik, na het dopen van de tuinbonen, zwarte vingers. Ik geef de schuld aan de rood bloeiende tuinbonen.’

Lucia heeft de tuinbonen direct na de oogst gedopt, om de zetmeel vorming tegen te gaan. Zij houdt niet van melige tuinbonen.

‘En tuinbonen die te groot zijn, zijn voer voor vissen vangen, volgens het kookboek van Toulouse-Lautrec.’

‘Hoe maak jij ze het liefst klaar?’ vraagt Claudia aan Lucia.

‘Ik stoom de tuinbonen vijf minuten, met in het stoomwater een takje bonenkruid. Er zat roodbruin water onderin de stoompan. Ik eet ze het liefst met een ‘salsa verde’ van kruiden en courgettebloemen.’

‘En als ik geen zin heb om tuinbonen te eten, vries ik ze in. Eerst doppen en in één laag in een metalen ovenschaal leggen. Later, als ze diepgevroren zijn, doe ik ze allemaal in een diepvrieszak met ritssluiting. Als ik ze aan een gerecht wil toevoegen, kan ik er zó een handje uithalen, zonder dat ze aan elkaar vast zitten.’

‘Als je weer eens achter je laptop zit heb ik nog een tip voor je. Voor nog meer bonen inspiratie is *vegalicious*, een Engelse website waar je onder de woorden *Fava Beans* en *Pea Pods* heerlijke recepten vindt. Of lees in de tuin het boek

erwten, bonen en maïs van Peter Bauwens, boordevol kweektips, historie en verrassend eenvoudige recepten.'

'Ik heb het boek 'Bonen' van *Joke Boon* in mijn kast staan. Als je die wil lenen kan dat.'

'Ben je niet naar binnen gegaan bij de Olijfjes om te lunchen Claudia?' vraagt Dennis.

'Nee, ik had al gelunched op mijn smultuin met rauwe asperges, erwten, peultjes en '*mangetout* tuinboontjes'.

Op het gezicht van Dennis staat een vraagteken. Hij trekt zijn wenkbrauwen zo hoop op, dat zijn ogen groot worden.

'Raw?'

'Tuinbonen kun je met peul en al eten, en dan liefst zo klein mogelijk.

Daarna volgt het stadium van oogsten en bonen doppen met een formaat van een duimnagel, lekker zonder dubbeldoppen. Als je ze zo groot laat worden dat de tuinbonen het formaat van een grote mannelijke teennagel hebben en de peul bedekt is met een wollige, witte binnenkant, dan kun je ze beter eerst stomen en daarna dubbeldoppen of invriezen voor de winter.'

'Gaaf er wel eens wat mis met jouw tuinbonen?' vraagt ze nieuwsgierig.

'Tuinbonen kunnen bruine chocoladekleurige stippen krijgen op de peul. Niets mis mee, gewoon oogsten. De duiven van de burens kunnen nog wel eens een aanval doen op de tuinbonen. Daarom heb ik drastische maatregelen genomen en er een wit fijnmazig net overheen gehangen. Wel een stuk lastiger om te oogsten zo en ik vind het geen gezicht eigenlijk. En de Olijfjes kunnen ineens een tekort aan tuinbonen krijgen, dus leg ik nogmaals tuinbonen begin juni' stelt Dennis. 'En dan heb ik het nog niet gehad over de bonenkever, bladrand kever of bonenpesto...'

*

Hoofdstuk 48 Bramen

Dennis is de bramen aan het opbinden.

‘Wist je dat de braam tot de rozenfamilie behoort? Ook bekende vruchtplanten als appels, peren, kwee, aardbeien, frambozen en pruimen. *Rosaceae* herken ik aan de mooie bloesem. Vijf vrijstaande bloemblaadjes, met meeldraden als haartjes in een penseel en stampers als een dikke kwast vol haren’ zegt Claudia als begroeting.

Dennis snuift en weet dat ze haar kennis graag verspreid.

Hij denkt alweer aan de volgende klus op de eindeloos lange wensenlijst van de *Olijffes*: gesneuvelde papavers na de regenbuien snoeien en de composthoop daarmee aanvullen.

*

Hoofdstuk 49 Midzomerdag

‘Op 21 juni is het de langste dag, daarna oogsten we geen rabarber en asperges meer. Deze vaste planten krijgen nu een extra lading plantaardige bemesting. Asperges geef ik nu droge zeewier en gedurende het groeiseizoen om de veertien dagen vloeibare zeewier voeding. In het voorjaar was de bodem al verrijkt met luzerne korrels en in het najaar was de bodem verrijkt met Bio-Kultura compost.

Na een periode van droogte en heerlijke warmte, zijn er nu in juni een paar grijze dagen, die de tuin rust geven. Ik heb al veel steunhout verhoogd om de steeds hoger groeiende planten in regen en wind bij te staan. Na al die regen is van de papavers geen bloem meer over. Ik ga eens drastisch met de schaar aan de gang. Tot op twee centimeter snoei ik ze weg. Groot kans dat er dit jaar dan nog een bloeiperiode volgt’ beweert Dennis.

‘Ken je compostthee Dennis? Daar vond ik iets over in het boek ‘34 plantenextracten’.

‘Volgens mij is dat vrijwel hetzelfde als brandnetelgier’ denkt Dennis hardop. Maar wie weet valt er nog wat uit dat boek te leren.

‘Behalve de regen hoor ik niet veel meer in de tuin, geen gezoem in iedere geval. Het onkruid hoor ik wel groeien na al die regen’ verkondigt Claudia.

‘Als het hard regent vliegen de bijen niet uit. Voor het verzamelen van nectar en stuifmeel houden ze meer van droog en zonnig weer’ verduidelijkt Dennis.

‘Weet je al hoe die rode pioenrozen heten Dennis?’ vraagt ze nieuwsgierig.

‘Ik ben er nog niet helemaal uit. De naam van mijn donkerrode pioenrozen heb ik opgezocht in het boek ‘Pioenen in volle glorie’ van *Ivo Pauwels & Guy Vervoort*. Het lijkt op de *Peonia officinalis* ‘Rubra Plena’ een oeroud cultivar van de boerenpioen. Of is het de kruidpioen *Paeonia* ‘Edulis superba’ uit 1824, volgens dit boek wereldwijd aangeboden en gewaardeerd. Het is in ieder geval een kruidpioen, met bladvorm *Lactiflora*, een dubbel type bloem’ zegt Dennis. ‘En deze dan?’

‘Dat is de nieuwe ‘Pillowtalk’, een roos van kwekerij Guy Vervoort. Op het tuinevenement van Beervelde in mei heb ik die aangeschaft. Hij staat er glorieus bij. Op alle tuinfestivals in België zijn de pioenen en het boek van *Guy Vervoort* te vinden, schaf het boek aan en laat het door hem signeren.’

Hoofdstuk 50 Rozen

‘Juni is een echte rozenmaand’ oreert Claudia. ‘De roos verblijdt. Steek je neus erin en een glimlach verschijnt op je gezicht.’

Onder de rozenpergola bij de Olijfjes staat een bankje met ernaast een pot geurige, verse thee. Als een butler schenkt Dennis alle dames een kopje thee in.

‘De bloeiende rozen boven mijn hoofd geven me een geluksgevoel, de zon verwarmt de rozen die daardoor extra geuren’ zegt Claudia zuchtend. ‘Rozengeur en zonneschijn zijn voor mij een onweerstaanbare combinatie. Natuurlijk gaan we weer naar het Bierkreek rozenfestival. Daar hebben we elkaar na jaren weer ontmoet Anna.’

Dennis prijst zichzelf gelukkig en geniet vrijwel dagelijks, al is het maar even, van haar gezelschap.

‘Ben je boos, pluk een roos. Zet hem op je hoed, dan ben je morgen weer goed.’

*

Hoofdstuk 51 Papaver liefde

‘Hoe gekker de papavers eruitzien hoe leuker ik papavers vind’ zegt Dennis.

‘Waar heb je deze gevonden?’ roept Claudia verrukt uit.

‘Het is de *Papaver Paeoniiflorum* ‘Black Swan’. Van Vreeken’s zaden natuurlijk.

‘De bijen doen het dit jaar fantastisch, de papavers worden drukbezocht. Ze zien er na alle regenbuien vannacht verdrietig uit. Het papieren jurkje hangt vol druppels. Dat zijn dagen dat er poëzie in de tuin sluipt.’

‘Verzamel je nu ook al brandnetels Dennis?’ plaagt Claudia.

‘Ik laat alleen maar zien dat ze net zulke stekels hebben als papavers... Ik houd altijd een hoek met brandnetels in de tuin in stand als waardplant voor dagvlinders. De Atlanta legt daar zijn eitjes op. En ik droog ook brandnetelblad om tussen de lagen bewaarappels te leggen tegen insecten en schimmels.’

‘Heb je al veel gedaan vandaag Dennis? Je ziet er wat vermoeid uit.’

‘Ik was gelukkig vroeg uit mijn bed gevallen. Met een lange, lange lijst met tuinklussen voor de boeg was dat zeer welkom. Ik heb al vroege aardappels gerooid, de eerste aardbeien geplukt. Met terug knippen van de jonge loten van de druivenranken wacht ik tot eind juni.’

‘Kom Claudia, we gaan even uitrusten. De Olijfjes wachten vol ongeduld op ons met thee en taart.’

*

Hoofdstuk 52 In de bonen

De capucijners worden belaagd door duiven. Daar gaat straks het blauwe net overheen. Dennis vraagt zich af of hij de deur van de fruitkooi wel dicht heeft gedaan. Het kleinfruit is aangegeten, door een merelmoeder en jong, die hij druk piepend binnen aantreft. Die plastic kraai, die een afschrikwekkend effect zou moeten hebben, heeft dus ook al geen nut. De kolen staan goed beschermd tegen konijnen onder sterk hard gaas. De stokbonen en capucijners staan nog stevig verankerd in de aarde en er zit al een vracht aan bladgroen en bloesem aan. De boomgaard is bezaaid met mini appels en peren, die door de junival en drie dagen van storm en regen, van de fruitbomen zijn gevallen. De aarde geurt weer na een droge en stoffige tijd. Hij heeft nu al trek in verse capucijners.

*

Hoofdstuk 53 Zwermen

De bijen geven erg veel werk deze dagen leerde Dennis op cursus. ‘Als je een dop over het oog ziet ontstaat er in ‘no time’ een nieuwe zwerm. Er zat al een zwerm in een appelboom in de boomgaard. Wel mooi om te zien hoe snel een volk kan worden gevormd.’

‘Goed zinvol werk, bijen houden. Ik denk er ook over, maar hoeveel uur per dag ben je ermee kwijt?’ vraagt Claudia zich af met haar hoofd vol twijfels.

‘Je zou er iedere dag “wel even” mee bezig moeten zijn, even controleren en zo. Gelukkig ben je als cursist niet de enige imker in de leer en niet iedereen heeft even veel tijd. Je doet veel samen in het begin.’

‘Hoe lang is “wel even” Dennis?’

‘Dat ligt eraan of er wat te doen is. Ga maar eens naar de imker cursus. Het is erg leuk en leerzaam, ook als het je te veel werk lijkt. Maar we leerden niet op een natuurlijke manier imkeren, dat baart mij wel zorgen. Het gaat hun echt om de honing en ze geven de bijen in de winter suikerwater. En suiker, daar zit niets in, dat eten we als mens ook zo weinig mogelijk toch? Misschien is er ergens een cursus bio-dynamisch imkeren.’

Claudia denkt aan de nieuwste ontdekkingen waar ze over las: 75% van alle insecten waren in 30 jaar verdwenen. Wellicht is de zorg voor wilde bijen en alle andere insecten nòg belangrijker dan voor honingbijen.

*

{ Juli }

Hoofdstuk 54 Dromen

Lucia ligt in haar hangmat te dromen... Onder het afdakje van de serre is het gelukkig droog. Wat zal ze eens doen vandaag? Gisteravond heeft ze nog een mand vol kruisbessen uit de fruitkooi geoogst, toen het wat koeler was geworden. Het is nu toch erg fris buiten, ze loopt naar binnen en zet de oven aan. Wat is er heerlijker dan de verse kruisbessen oogst, op deze koele regenachtige dag met onweersbuien, om te toveren in kruisbessen taart.

Als beloning voor al het werk van plukken, kop en staart van al die kruisbessen afhaken, zet ze een pot thee en legt een goed boek klaar voor straks bij de taart. Ze gaat straks Claudia bellen en vragen of ze komt eten vanavond, want Pien moest vanavond weg.

Na de regen vanmorgen kwam vanmiddag toch eindelijk de zon. Snel gaat Lucia nog wat oogsten voor het avondeten. Mooi zijn die paarse spikkels op de 'Rattle snake' sperzieboontjes. De paarse 'Purple Queen' sperzieboontjes zijn er ook. Ze knipt ook nog takjes basilicum af. Een citroenbasilicum die 'Mrs. Burns' heet, hoe zou dat smaken, samen met verse knoflook en een paar courgettes? De oogst van de de courgette planten is groot dit jaar. Iedere dag zijn er wel een paar kleintjes om te verwerken in lekkere gerechten. Lucia houdt niet van 'winkelformaat' courgettes, die smaken al gauw melig. Nee, lekker klein, hooguit tien centimeter, het liefst met de bloem er nog aan. Ze loopt door haar tuin en wrijft haar handen langs de lavendel. Die is in juli op z'n mooist. Ze snoeit een struik en vult een oogstmand vol bloemstelen, om te drogen of om lavendelwater van te maken. Lucia verlangt naar de beroemde lavendeldagen bij kwekerij Bastin.

Lucia vertelt Claudia 's avonds dat ze van Pien een nieuwe *Hemerocallis* 'Declaration of Love' heeft gekregen.

'Die heeft ze voor mij gekocht. En ik ben nog niet eens jarig. Omdat de bloem eraf moet als ik hem in de aarde zet, gaan we die proeven bij de sperzieboontjes. Als voorproefje op het culinaire *Hemerocallis* diner bij kwekerij Joosten later deze maand' zegt Lucia.

'En we hebben gedanst op 'La Vie en Rose' door *Edith Piaf*.'

Hoofdstuk 55 Dahlia's

‘Ik zie veel insecten in de bloemenborder.’

Bij alle bloemen zijn ze soms met wel twee of drie tegelijk aan het snoepen van de nectar. De dahlia's zijn duidelijk favoriet.

‘Deadheading dahlia's’, knort Dennis.

‘Hoe zie je nou wat een knop van een nieuwe bloem is en welke bloem al is uitgebloeid?’ vraagt Claudia.

‘Ze lijken veel op elkaar. De eerste keer heb ik zorgvuldig de mooie nieuwe knoppen uit mijn dahlia's geknipt, denkend dat ze al gebloeid hadden...’

‘Het is heel eenvoudig’ zegt Dennis. ‘In het algemeen zijn nieuwe knoppen dik, rond en hard. En de uitgebloeide bloemknoppen zijn puntig en zacht.’

Claudia snapt het nu. Ze heeft pas nog gedroomd van een heus dahlia-diner.

‘Wist je al dat dahliabloemen te eten zijn? Je kunt er heerlijke dahliasiroop van maken en een salade opvrolijken met dahlia bloemblaadjes. Ik ben niet de enige die dat doet. Kijk maar op de website van kwekerij en tuin de Boschhoeve. Is het een idee om daar begin juli heen te gaan? Of om de High tea in de tuin daar te genieten?’ oppert Claudia.

‘En in augustus gingen we vaak naar kwekerij ‘De Kleine Plantage’ om nog meer dahlia's te zien. Helaas is die er niet meer. Ik kreeg hun nieuwsbrief, die ik het liefst las in de tuin, met de geur van bloemen in mijn neus, passend bij de mooie teksten die zij schreven.’

Claudia loopt met Dennis naar het huis van de Olijfjes.

Dennis weet wanneer hij de dames weer alleen kan laten. Hij gaat nog een keer water geven aan alle potten en in de kas. Lucia, Pien en Claudia gaan het eten voorbereiden.

De oudste twee Olijfjes hebben een afspraak voor acupunctuur om hun ‘ouwewijvenknobbel’ in de nek te laten behandelen. Monumentenzorg noemen ze dat.

Claudia geeft Lucia een vers geplukt boeketje dahlia's.

‘Leuk om gerechten mee te versieren. Vorig jaar heb ik inspiratie opgedaan bij kwekerij de Boschhoeve tijdens het ‘dahliadiner’.’

Ze is benieuwd wat Lucia dit keer voor liflafjes zal maken.

‘Wat heb je allemaal uitgespookt vanmorgen Lucia?’

Lucia laat haar oogstmanden zien.

‘Ik heb al Jostabessen geoogst en een paar kleine courgettes en de zwarte bes gesnoeid om licht te maken voor de rode kruisbes. Alles staat toch nog te dicht op elkaar. De paar zomerframbozen, aardbeitjes en een kruisbes, die ik verzameld had in een theedoek, heb ik tijdens het oogsten al opgegeten. Tuinbonen en Oost-Indische kers bloemen zijn wel meegegaan naar de keuken in een mand.’

De mand vol takken met groen blad roept direct vragen op bij Claudia.

‘Wat ga je met al dat blad doen Lucia?’

‘Het blad van de zwarte bes ga ik drogen. Dat ruikt zó heerlijk. Daar kan ik hele geurige thee van zetten’ zegt Lucia tegen haar altijd nieuwsgierige vriendin, terwijl ze een ketel water opzet.

‘En waarom heb je zowat de hele Jostabes struik meegenomen?’ vraagt ze verbaasd.

Lucia is van mening dat het slimmer was, om vanmorgen, toen de zon al genadeloos brandde, de laatste takken vol Jostabessen te snoeien en in z’n geheel mee naar binnen te nemen, om in de koelte verder plukken.

Claudia wijst haar terecht.

‘Jostabessen kun je beter niet snoeien. Dat is echt anders dan bij zwarte bessen, die je wel kunt snoeien. Ik zie dat de wingerd en klimop ook al zijn gesnoeid. Heb je dat zelf gedaan?’

‘Nee, Dennis heeft van de week de klimop en de wingerd gesnoeid. In anderhalf uur was hij al klaar, terwijl ik door kon gaan met schrijven. Ik had ‘s morgens vroeg al groente voor de lunch geoogst en was helaas de basilicum vergeten. Gelukkig kon ik Dennis naar de tuin terugsturen om nog wat te oogsten. Het was echt te heet voor mij.’

‘Gelukkig houden we van makkelijk eten, vers en snel. Wie wil er nu in de zomer lang in een warme keuken staan?’

In de keuken doppen ze samen de tuinboontjes terwijl Claudia vraagt naar haar inspiratiebronnen.

‘In een interview met *Geert Mak* las ik dat schrijvers, fotografen en andere kunstenaars eenzelfde soort proces doormaken.’

‘Ja, ik ken zijn filosofie: je wacht niet op inspiratie, maar gaat gewoon aan de slag. Dan komt het vanzelf, dan dwing je het af.’

‘Voor morgen is de weersverwachting weer boven de 30 graden. Als het zo warm wordt, pas ik mijn dag planning aan het weer aan. Vroeg op en laat gaan slapen en ‘s middags tijdens de ergste hitte rustig koel in huis doorbrengen met lezen, dutten of schrijven. Zoveel mogelijk water geven ‘s morgens vroeg, is mijn manier van fit blijven. Gieters met water sjouwen, daar krijg ik spierballen van. Eigenlijk was het *te heet vanmorgen*. Ik droop van het zweet. Ik heb nog snel voor ons een oogstmandje gevuld met shiso, peultjes, courgettes met bloem en Oost-Indische kers bloemen. Ook plukte ik de eerste ‘Purple Queen’ sperzieboontjes en de eerste aubergine van dit jaar.’

Lucia stoomt alle groente en giet er pesto en pompoenpitolie over. Ze scheurt blaadjes basilicum en drapeert plukjes Hollandse buffelmozzarella kunstig over de warme groente.

‘Meer hebben we niet nodig, het is te warm om ons druk te maken in de keuken.’

*

Hoofdstuk 56 Bessen

‘Wat een luxe en wat voel ik me gezond worden van al die bessen. Ik heb de eerste twee blauwe bessen geproefd. Het bessen seizoen is nu echt begonnen. Ze zijn nog nooit zo groot geweest. Al die regen en hete zonnige dagen hebben hun effect niet gemist’ denkt Lucia.

Lucia en Pien ontbijten samen met rode aalbessen, quinoa en amandelen, gezoet met een paar gesnipperde blaadjes Stevia. Pien gaat snel weer aan het werk.

Lucia kon de blauwe bessen en rode kruisbessen niet laten hangen. De geur van de rode kruisbessen is als de smaak van een rijpe, zonwarme kruisbes. Wat wilde zij graag weer eens een rode kruisbessen polentataart maken.

Deze ochtend is er weer regen, dus dan maar met het verwerken van de oogst verder gaan bedenkt Lucia. Eerst maar de rijpste, rode kruisbessen verwerken.

Gisteren waaide het zo hard dat de appels met tak en al eraf vielen. Wat een weer. Goed voor de tuin ja, dat wel.

*

Hoofdstuk 57 Verliefd op roze, rood en warme kleuren

Het boek 'Papavers' van *Hanneke van Dijk* staat te pronken op de schrijftafel van Lucia. Waar blijft de zomer? Slechts een deel van de dag is het lekker buiten. Met alle regen in de tuin verlangt zij naar warmte. De warme kleuren van de bloembladeren, van al haar papavers en rozen, geven haar die warmte.

'Ik ben dol op de bloemblaadjes van papavers' schrijft ze.

'Naast rozen vind ik ze zo teer en transparant met prachtige kleuren'. Gisterenmiddag scheen de zon even en plukte Lucia bladeren van klaprozen, slaapbollen en andere papavers, om haar schrijftafel op te vrolijken en om haar inspiratie aan te wakkeren om verhalen te schrijven.

Ze geeft Lucia een schaaltje bosbessen en geurige *Rosa* 'Rose de Rescht' bloemblaadjes.

'Die rozenblaadjes kunnen, samen met een paar takjes roze lavendel erbij op een mooi schaaltje, geuren als een zomerse dag. Ideaal voor op het kleinste kamertje.'

'Ik had verwacht je in de hangmat aan te treffen Lucia.'

'Wensdromen voor ons vrees ik in deze drukke tuinmaand. Nu het heel even droog is stuur ik je op jacht naar eetbare bloemblaadjes en maak ik een lekker snel eiergerechtje voor je.'

Claudia plukt een mandje vol bloemen en loopt ermee de keuken in. De bloemblaadjes trekt ze van de hartjes en legt ze op een serveerschaal.

'De paarse papavers bloeien uitbundig in jullie tuin. Mooi zó, tegen het hek met de botergele peultjes ernaast' merkt ze op.

Lucia klutst de eitjes met geraspte Parmezaanse kaas en bakt kleine omeletjes en strooit dan de bloemblaadjes erover, met een beetje rozenzout. Claudia pakt haar fototoestel om dit moment snel vast te leggen en valt daarna aan op dit heerlijk.

*

Hoofdstuk 58 Vroege appeloogst

‘Ik loop eerst even langs Dennis om hem te vragen wat er met de fruitbomen gebeurd is’ meldt Claudia haar vriendinnen en geeft haar oogstmand af. Ze zet haastige stappen richting de tuin.

‘Hoi Dennis. Wat een vroege appeloogst. Jammer dat de appels er niet zo gaaf uit zien. Jouw *‘Moongardening’* heeft niet veel geholpen tegen rotte appels. Denk je dat vogelvraat de oorzaak is?’ vraagt Claudia.

De boomgaard lijkt wel een slagveld van rotte appels. Dennis doet drie appels in een mandje en mompelt ‘wat een teleurstellingen dit jaar, vraatzuchtige beesten en dode vogels. Zou het de Vlaamse Gaai zijn die in mijn appels pikt?’

‘Ook bij mij zijn de appels dit jaar aangevreten door Vlaamse gaaien, eksters en merels en daardoor is er meer *Moniliarot*. Die schimmelziekte is een ellende. Als je die aangetaste schimmelige appels niet direct weghaalt, besmetten ze de andere appels. Gooi ze niet op de composthoop, want dan kom je er nooit meer vanaf. Zo had ik bedacht dat knoflook onder de appelboom zou kunnen helpen. Knoflook geeft immers zwavel af, wat goed is tegen die schimmel.’

‘In het boek van *Bob Flowerdew* ‘Fruits’ wordt *underplanting* met bieslook en Oost-Indische kers aangeraden. Je kunt ook brandnetels in de buurt van de fruitbomen laten groeien. Die gebruik je dan om te drogen en bij de appels te bewaren. Dat ga ik volgend jaar maar eens proberen.’

Dennis laat haar verder nog weten dat al die dode vogels ook een teleurstelling zijn.

‘Twee merels kon ik nog bevrijden uit een aardbeienet bij de buurman. Een hing er, met een poot aan het aardbeinet, zonder kop. Tweemaal vond ik een pimpelmeesje, piepjong, net uit het nest, dood op de grond. De Olijfjes vonden een Vlaamse gaai in het bonen net, bij de aangevreten tuinbonen. Nooit eerder vond ik een dode vogel en dit jaar al zo veel.’

Gelukkig heeft Dennis er ook leuke dingen te melden.

‘Gisteren heb ik het tomaten oerwoud bedwongen en vier trostomaatjes geoogst. Ze staan een beetje in de verdrukking naast een aubergine met één vruchtje. De tomaat in een pot buiten doet het fantastisch.’

Dennis laat met trots zijn tomatenplanten zien. De *Haws* gieter staat erbij, ze worden met liefde verzorgd. Zowel de Russische tomaat als de trostomaatjes doen het goed dit jaar.

Claudia vertelt hem dat rode, zongerijpte tomaten erg gezond zijn.

‘In de zon verbrand je minder snel als je van tevoren regelmatig tomaten eet. Ook aardig om te weten Dennis, is dat speciaal voor mannen tomaten extra goed zijn. Dan krijgen ze minder snel last van hun prostaat. En als ze tomaten niet lekker vinden, dan eten ze toch gewoon tomatensoep met een scheutje olijfolie. Of ketchup, zoals jij die overal bij doet...’

Claudia vraagt of Dennis het druk heeft in deze tijd van het jaar.

Dennis gromt ‘ik snoei de zwarte bessen direct na de oogst. Van het blad maken we heerlijk geurige zwartebessenbladthee. Ook laten we het blad drogen en knip ik de takken fijn, om te laten drogen, en bind ze als een bosje aaneen, voor later in de allesbrander. De zomerframbozen snoei ik bij de grond af, nadat alle vruchten zijn geoogst. Dit jaar hebben we een recordoogst kleinfruit. We zijn nu druk bezig met het invriezen van blauwe bessen en frambozen. Andere jaren hadden we amper genoeg om zó op te eten en wat cadeau te geven. En in de bloemenborders knip ik steeds de uitgebloeide dahlia’s en rozen eraf, dan blijven ze langer bloeien.

Ben jij al aan het zaaien van paksoi toegekomen? Half juli is een prima tijd daarvoor.’

‘Ik wacht geduldig tot het een bladdag is en wassende maan. Daar wacht jij toch ook op Dennis?’

Straks gaan ze met z’n allen het bos in om wild fruit te plukken. Ze vraagt aan Dennis waarom ze dat gaan doen. ‘Je hebt al zoveel fruit in je tuin staan.’ Dennis maakt haar wijs dat wilde vruchten in *hedgerows* anders smaken, het zijn weer andere rassen dan die hier gekweekt in de tuin staan.

‘Het zoeken is al leuk, dat ‘foerageren’ zit in de mens. In Engeland noemen we dat soort mensen *hunter gatherers*. Over dat onderwerp is onlangs een BBC documentaire uitgezonden.’

Helaas heeft Claudia dat programma gemist.

‘Ik heb wèl de boeken van *Ria Loohuizen* gelezen. Die gaan over eetbare, wilde natuur: ‘Vlier in de fles’ en ‘Van de kastanje’. En vroeger had ‘De Kleine Aarde’ een leuke serie boekjes over eetbare, wilde bloemen en paddestoelen.’ Ze lopen naar het huis, waar *de Olijfjes* soep hebben gemaakt van de regenboogsnijbiet en verse knoflook die Claudia uit haar smultuin heeft meegenomen. Zij hebben een recept gebruikt uit het boek van *Peter Bauwens*:

‘Soep uit eigen tuin’. Dennis geeft de drie moesappels en een minikomkommer aan de Olijfjes.

*

Hoofdstuk 59 Peulenschillen

Claudia bekijkt de druiven die langs de dakgoot groeien. Die vangen veel zon, omdat Dennis het teveel aan blad heeft weggeknipt.

‘Ha Dennis. Je bent nog helemaal in de bonen zie ik. Wat zijn dat voor lange tuinbonen?’

‘Dat zijn de kastanjebruine tuinbonen, maak maar een peul open, dan zie je wat ik bedoel. Ze heten ‘Red Epicure’ maar de Olijffjes noemen ze ‘Extra Precoce à Grano Violetto’. Ik vind het een aardige en smakelijke kleurvariatie en de opbrengst is prima, dankzij de lange peulen.’

Ze bewondert de bonen.

‘Die herken ik, in landen langs de Middellandse zee zie je ze veel, Marokko vooral.’

‘En hoe vind je deze dan Claudia? Er zitten maar twee of drie bonen in een peul, maar ze zijn heel groot en spierwit. Boerentenen klinkt niet zo aangenaam, maar lekker zijn ze. Ze horen bij de vergeten groenten, ik zou niet weten waarom, jij wel?’

‘Het lijkt me dat de boeren het teveel werk vinden, zo weinig bonen in een peul. Dat geeft erg veel peulenschillen.’

Dat zou een hele goede verklaring zijn denkt Dennis.

Dennis is trots op zijn tuinbonen oogst dit jaar. De ‘Yellow aztec’, ‘Red Epicure’, ‘Viololetta’, ‘Karmazyn’, ‘Double red’, ‘Express’ en ‘Express “Eleonora”, ‘Aguadulce à très longue coss’ hebben een goede oogst gegeven en zijn allemaal even lekker.

‘En hoe staat het met de appels in de boomgaard en het kleinfruit in de fruitkooi? Hebben jullie ook last van vraatzuchtige vogels?’

‘Ja, appels eet je niet alleen en we hebben ons suf lopen piekeren wat eraan te doen is.’

‘Af en toe valt er een moesappel van de boom, aangeeten door de Vlaamse gaai. We hebben uiteindelijk drastische maatregelen genomen en er een gigantisch groot blauw net omheen gespannen. Tijdens het ophangen van het net sneuvelden toch een paar appels. Het was een hele toer om met hulp van alle Olijffjes dat net over die drie meter hoge boom te krijgen. Die blauwe kleur zien de vogels goed en nu blijven ze weg. De appels kunnen nu eindelijk echt rijp, zoet en groot worden en krijgen zelfs een rood wangetje. Zo ken ik ze uit Engeland ook’ zegt Dennis.

Hoofdstuk 60 Oogstplannen uitvoeren

Dennis is druk bezig in de moestuin. Het is een zeer hete dag. Dennis vertelt Claudia dat hij vanmorgen vroeg in één uur tijd zoveel mogelijk water heeft gegeven aan de moestuin en ook nog eens tuinbonen heeft geoogst. Het is nu te heet. Hij druipt van het zweet.

‘Water geven is nu zeker je zwaarste karwij Dennis.’

‘Ja, daar ben ik uren mee zoet. Ik hoef niet meer naar de sportschool en de Olijfjes zijn me zo dankbaar dat ik vanavond alwéér mee mag eten.’

‘Ik zie dat je helemaal voorbereid bent op de oogst deze maand’ zegt Claudia tegelijk een blik in de schuur werpend.

‘Bij biologisch pootgoed had ik alvast uien bewaarzakken en aardappelzakken besteld om deze maand de oogst goed in te kunnen bewaren.’ Ze lopen de tuin weer in.

‘Wat ligt daar rond die Chinese kool Dennis?’ vraagt ze nieuwsgierig.

‘Dat zijn ‘wasnootjes’, opgebruikt na drie keer gebruik in de wasmachine. Die zijn nu zeer bruikbaar rond de jonge Chinese koolplantjes, tegen de slakken.’

‘Heb je de naam van die mooie, blauw bloeiende smeerwortel alweer gevonden Dennis?’ vraagt ze.

‘Ja, het bordje heb ik weer gevonden: het is de *Symphytum caucasicum* van kwekerij Bastin. Daar gaan we deze maand ook naartoe voor de ‘Lavendel Liefhebbersdagen’. In die tuin bloeit de lavendel volop en het lavendelsortiment is nu met bijna 100 soorten op volle sterkte. Verder staan er geurige planten en kruiden zoals tijm en salie, lavendel en rozemarijn, er is dan een Mediterrane markt en dat geeft vooral veel vakantiegevoel’ glundert Dennis.

‘Maar eerst ga ik de aardappels oogsten. Ik hoop dat het er dit jaar meer zijn dan vorig jaar. Toen had ik uit één aardappelzak tien stuks aardappelen in plaats van de verwachte drie kilo, van drie pootaardappeltjes. Misschien had ik toen te vroeg geoogst of te weinig water gegeven? Later hoorde ik van andere aardappelkwekers dat er weinig oogst was, doordat er te weinig water was gevallen. Ook hou ik begin juli vrij om de knoflookoogst op te trekken. We gaan eigenlijk de hele *Allium* familie oogsten: uien rooien, knoflook oogsten en naar Frankrijk om festivals te bezoeken. Met het zevenbladvorkje onder de ui of knoflookbol haal je de groente onbeschadigd uit de grond’ laat Dennis zien.

‘En eind deze maand begint de tomatentijd alweer’ zegt Claudia. Dennis ratelt voort.

‘Het is een drukke tijd, want ik wil ook nog compost maken deze week. En eind juli ga ik de uien optrekken en laten drogen op het land. De oude compost plaatsen voldoen eigenlijk alleen nog maar als wachthoop.’

Het is hard werken deze maand. Op een worteldag is het een perfecte dag om uien, sjalotten, knoflook op te trekken en aardappelen te rooien. Dat was het plan. Eerst fotografeert Claudia de uien die met hun loof naast zich groot en bol zijn geworden. Dennis hangt de bossen uien aan een stalen stellage om goed te drogen.

Na al het werken lopen zij naar de boomgaard waar de Olijfjes al zitten aan de grote, drukke tuintafel in de zomerzon, afgeladen met lekkernijen. Dit wordt weer een lange, luie lunch in de buitenlucht.

Zeer hete dagen worden afgewisseld met een natte dag, om even bij te komen van al dat water geven.

‘Er wordt een hele week regen voorspelt: snel een oplossing bedenken voor de tomaten, die houden daar niet van lees ik in het boekje ‘tomaten’ van *Peter Bauwens*’ zegt Dennis.

‘En we gaan naar kwekerij Joosten voor een diner. In de meeste gerechten worden *Hemerocallissen* verwerkt, daar ben ik dol op’ glundert Lucia.

Dennis gniffelt. Hij hoopt maar dat ze de stempels en meeldraden uit de bloemen halen, die kunnen euforische gedachten tweebrengen. De dames zijn zo al aanwezig genoeg, meer kan hij niet aan.

Hij weet wanneer hij de Olijfjes weer alleen kan laten en gaat nog een keer water geven aan alle potten in de kas. Lucia en Pien gaan samen met Claudia het eten voorbereiden. De oudste twee Olijfjes gaan nog even tennissen.

*

{ Augustus }

Hoofdstuk 61 Augustus=oogstmaand

Lucia hangt in haar hangmat al schommelend en dommeland te mijmeren, in afwachting van wat komen gaat. Ze heeft haar notitieboekje bij de hand en begint te schrijven.

‘De avonden worden alweer korter en de schemering valt sneller. Een punt van ommekeer tussen licht en donker valt samen met een tijd van absoluut niets doen, een verstilde periode aan het eind van de dag, wanneer we de rust broodnodig hebben. Zitten, hoofd legen en ademen op een heldere augustusavond, je hoeft niet naar een cursus om rust te vinden. Ik koester de tijd van schemering. In augustusnachten kan ik mijn huis op gehoor vinden, want de sprinkhanen vinden de plantenkeuze geweldig. Ze zingen en sjirpen in machtige concerten. Ik ken geen geluid dat mij zó sterk doet denken aan warmte en vakantie, als het hoge snerpen van de sprinkhanen. Onstuimige eenjarigen zorgen voor een bijna tropische overvloed. Met al die zomerse overvloed komen haar zintuigen allemaal aan bod. De aarde heeft alle zomerse zonnewarmte opgeslagen en ligt te wachten op zaden.’

Als Lucia opstaat en langs de rozemarijn aan de rand van de border loopt en zachtjes haar hand erlangs beweegt, stijgt er een wolk van kruidigheid op. Deze geur stuurt haar gedachten naar onbewuste gebieden, halen hier en daar herinneringen op. Ze vertellen over drijfveren als liefde en verdriet.

Lucia vindt het heerlijk om veel bijzondere bloemen te kunnen plukken, om op regenachtige dagen binnenshuis van te genieten. De *Zinnia* ‘Green envy’ is zo mooi groenig wit en dat combineert leuk met de witte *Borage*, de *Nigella* ‘African Bride’ en de *Scabiosa columbaria*. Zij zet er wat contrasterende *Echinacea* ‘Indian summer’ tussen en strooit rond de vaas de bloemblaadjes van de *Rosa* ‘Rose de Rescht’.

Ze is dol op zwarte salie *Salvia discolor*, die zij heeft gekocht bij kwekerij Bastin tijdens de Salvia en prairieplanten dagen. Daarvan zet ze één tak in de bos kleuren als contrast.

Wat zal zij Claudia gaan voorzetten bij de lunch? Iets met brood, kaas en kruiden. Een dikke laag verse kaas met frisse kruiden op grof dik gesneden rogge zuurdesembrood, gegarneerd met een overmaat aan verse kruiden, oranje

goudsbloem blaadjes en Oost-Indische kers bloemen- en blad uit de tuin bedenkt ze. Op tafel zet ze een boeketje zinderend kleurige zinnia's.

Als Claudia de lunch ziet die voor haar op tafel staat roept ze 'het lijkt wel een kruidentuintje'.

Alle moeheid of somberheid zullen verdwijnen door het met bloemengoud belegde liflafje.

Een beetje opscheppend vertelt Lucia haar 'ik voel me als een kasteelvrouw uit vroeger tijden, als ik Dennis de opdracht geef om onze voedselvoorraden te verzamelen uit onze tuin. Het tuinleven is voor ons door zijn hulp licht en plezierig. We kunnen onbezwaard genieten van augustus, een maand die is zoals die is' zegt Lucia.

Na de lunch wandelen ze door de tuin met aangeharkte paden met een oogstmand aan Lucia's arm. Een Japans bloemenschaartje steekt in de zakken van haar tuinschort. Zij ruikt aan bloemen, plukt er bossen vol van om de eettafel te decoreren. Lucia bedankt Dennis met een lachje.

'Gaan jullie deze maand nog weg?' vraagt ze.

'We vieren nog wat extra vakantie in onze eigen Smultuin. Lekker luieren op zwoele zomeravonden tussen het geluid van krekels en sprinkhanen. We benutten de lange avonden buiten met vrienden en burens in de tuin en delen de overvloed aan oogst. Delen of ruilen van wat we in overvloed hebben geeft ons een rijk gevoel. We maken alvast groentesoep voor de winter en bewaren die in de vriezer' zegt Lucia. 'Kom je morgen naar ons zomerfeest Claudia?'

'Zal ik iets vroeger komen dan, om je een handje te helpen?' oppert ze.

Lucia ligt in haar hangmat te dromen... Wat zal zij haar gasten vandaag voorzetten? Er is zóveel lekkers te oogsten, dat de overvloed groot genoeg is om gedeeld te worden met grote gezelschappen. Er is dit keer niet echt een aanleiding, er is niets te vieren eigenlijk, niemand is jarig. Of vieren ze dat het hoogzomer is?

Vanmorgen vroeg heeft Lucia al bramen geplukt voor bramen sap.

Als voorafje wil ze een koel meloen soepje serveren, in de zon buiten. Verse bonen zijn er in overvloed. Die mag Dennis oogsten, hij is de bonen specialist.

Misschien lekker met Kamut spaghetti? Er staat ook genoeg mini paksoi en mini knolvenkel. Niet vergeten de verrukkelijke pompoenpitten en pompoenpit olie

voor onze dosis omega 3 ergens toe te voegen. Als dessert wil ze iets met appelmoes, bosbessen en basilicum maken. Welke soort basilicum past waarbij? De citroenbasilicum gaat met citroentijm in een pesto. De kaneelbasilicum zal goed bij de appelmoes van valappels smaken. Geïnspireerd door de Lavendeldagen bij kwekerij Bastin wil Lucia met een van de vele soorten Lavendel iets maken. Het boek 'Puur Mediterraan tuinieren' geeft recepten voor lavendelcrêpes, lavendelijs en lavendelcake van *Claude Pohig*. Lucia roept zichzelf op tot actie. Even praktisch zijn... Er staat nog een mand eieren van de boer in de keuken. Die kunnen in de Lavendelmeringuez. De paarse kleur die zij eraan wil geven komt door het bramensap. Zij weigert nepkleuren te gebruiken. Alle gasten zullen gaan smullen van de pure smaken en luxe ingrediënten, vers uit de tuin.

'Samen eten is olie voor de vriendschap' zei de Vlaamse schrijver *Felix Timmermans*' merkt Claudia op als ze de deur van de Olijfjes binnenstapt en geeft Lucia een mandje geurmeloentjes die ze uit haar smultuin heeft geoogst.

'Kom we lopen nog even door de tuin' zegt Lucia 'om te oogsten voor de lunch.'

Claudia is extra vroeg gekomen om mee te helpen. De blauwe bessenstruiken hangen vol en worden niet door vogels belaagd, omdat ze in de fruitkooi staan. Er liggen halve citroenen met kruidnagels erin gestoken, onder de struiken, tegen de wespen.

'De 'Bramley's seedling' moesappelboom is nu gelukkig beschermd met een blauw net tegen de Vlaamse Gaai' zegt Lucia. Ze rapen een paar 'Bramley' appels op, die een deuk hebben opgelopen door de val op de grond, zo zwaar zijn ze.

'Die Zinnia's zorgen voor echt vuurwerk zó in hoogzomer. Die vuurrode kleuren doen me aan de tropen denken. Niet te geloven dat dit eind augustus is. Dit is ook het begin van de herfst.'

Lucia geeft haar een mandje om aardbeien te oogsten. Ze snoept met smaak wat van de rijpe bramen en gaat dan op zoek naar aardbeien.

Genietend oogst ze de kleine aardbeien 'Mora des Bois', die ruiken en smaken naar een complex parfum, heerlijk.

Zowel de lunch als het zomerfeest daveren van smaken en geuren die alleen in dit seizoen aanwezig zijn.

Hoofdstuk 62 Blauwe bessen

De volgende ochtend voor het ontbijt, plukt Lucia blauwe bessen en een takje Verveine om *tissane* te maken. Wat een luxe om zo wakker te worden.

Met haar neus in de blauwe bessen ruikt zij ineens iets heel lekkers. Het blijkt van de mini citroenafrikaantjes te komen. Die gaan ook die mee voor in een lekkere zomerthee met citroensmaken.

In de zwoele zomerstilte van de middag gaat Claudia op bezoek bij Lucia en ruikt rozen bij de poort. Ze ziet dat de woeste hondsroos *Rosa canina* zich over de rozenboog slingert. Met aan de andere kant de *Rosa glauca*. Ze ontmoeten elkaar bovenop de boog en verstrengelen zich, net als mijn twee vriendinnen, denkt ze. Claudia heeft een enorme bak blauwe bessen voor Lucia meegenomen.

‘Het idee om eens wat anders te maken met blauwe bessen komt pas, als je er erg veel van hebt. Het liefst eet ik ze gewoon zo van de struik, op zo’n mooie dag als vandaag’ valt ze met de deur in huis.

‘Beetje zon, een paar wolken, windje erbij, 22 graden. Ik vind het ook een perfecte zomerdag’ meent Lucia.

‘Bosbessen noem ik ze, eigenlijk zijn het blauwe bessen. Ik heb vier struiken staan, waarvan er twee een naam hebben: ‘Blue crop’ en ‘Goldtraube 71’. Van juli tot november kan ik van deze gezonde, smakelijke blauwe bessen oogsten’ vertelt ze over haar lievelingsbessen.

‘Eerst bloeien ze met lieve witte belletjes aan een struik met friskgroen blad. Daarna zie je de bijen en dan komen er langzamerhand veel groene bolletjes aan de struiken. Pas als het half juli is, worden de eerste bessen blauw. In augustus komt de tweede struik ook in productie en dan is het flink dooreten.’

‘Ik ben er helemaal voor om ze ook in onze smultuin te planten. Hebben ze nog speciale attentie nodig Claudia?’

‘Blauwe bessen doen het fantastisch op zure, voedzame, vocht vasthoudende grond. Het beste adres voor biologische blauwe bessen struiken is Kwekerij De Vrolijke Noot. Zon is smaak en je hebt minimaal twee verschillende struiken nodig voor kruisbestuiving. En bijen of hommels die hun werk doen natuurlijk. Hoe ouder de struiken worden, hoe meer vruchten ze geven.’

‘Fruitbomenkweekster *Lucie* deelde een bosbessencake recept met *Alma Huiskens* en *Doortje Stellwagen* in het leuke boek ‘Met mest en vork’ zegt Lucia.

‘Zullen we dat recept gaan maken Claudia? In plaats van zelfrijzend tarwemeel gebruik ik volkoren rijstemeel en wijnsteenbakpoeder en voeg ook nog een snufje zout toe, een geraspte citroenschil en het merg van een vanillepeul.’

‘De bosbessen kun je in deze cake ook een keer vervangen door bramen of frambozen’ geeft ze als tip.

Ze praten gezellig bij en Lucia serveert een naar citroen geurende thee, met een kom blauwe bessen.

Later die middag snijden ze de bosbessencake aan.

Na het eten lopen ze nog even door de tuin. Claudia verwondert zich iedere keer weer.

‘Jij hebt ook altijd weer iets bijzonders. Gele frambozen?’

‘Ik las een post van *‘Fennel and fern’* met een prachtige foto en ben toen op zoek gegaan naar de plant en vond die bij kwekerij Bastin: *Rubus idaeus* ‘Fallgold’. We hebben nog maar één gele frambozenplant, maar die breidt zich vanzelf uit in de loop van de jaren.’

‘Niet iedereen weet dat een gele framboos zoeter smaakt dan een rose. Geef mij maar de gele frambozen. Commercieel niet verkoopbaar doordat ze slecht te bewaren zijn’ weet ze.

Ze plukken ook nog schaalpjes roze frambozen en bramen van de doornloze braam en een paar takjes lavendel.

‘En wat doe je met die lavendel Lucia?’

‘Die leg ik naast mijn hoofdkussens om lekker te kunnen slapen.’

‘Wat een heerlijk zomerse dag was het gisteren Claudia. Er was alle tijd om rustig te oogsten. Niet ‘snel, snel want er kan een bui aankomen’ zegt Lucia tegen haar vriendin.

Claudia geeft haar de mand vol gave moesappels.

‘De appels van de ‘Bramley’s seedling’ zijn al volop gevallen. Ik heb al vele manden weggegeven en er liggen zoveel appels onder de boom, die nu grotendeels dienen als vogelvoer.’

‘Tot gauw weer Claudia.’

Lucia was nog lang niet aan slapen toe en nam wat abrupt afscheid in een aanval van inspiratie en snelde zich naar haar schrijfkamer om pen en papier te pakken, die ze meeneemt naar buiten. Ze was een verhaal aan het breien vanmorgen. Nu vermoed ze dat ze toch een steek heeft laten vallen en begint weer opnieuw.

Op deze warme lichte avond schrijft Lucia nog lang buiten en gaat daarna nog tot laat zitten schrijven in de keuken. Als avondeten maakt ze een luchtig komkommersoepje met witte *borage* bloemetjes erop en smooit de zomerse stengels broccoli in roomboter. Daar strooit ze oranje goudsbloem blaadjes over. Met de tuindeuren wijd open, luistert zij naar het tsjirpen van de krekels. Dat geluid is voeding voor haar creativiteit en geeft haar ook nog eens een op en top zomergevoel. Dit soort avonden inspireren haar het meest tot stilzitten, schrijven, lezen en genieten.

*

Hoofdstuk 63 Dahlia's en donkerrode planten

‘Kom eens mee. Ik heb iets bijzonders dat ik je wil laten zien. Misschien weet jij wat dat is.’

Claudia is nieuwsgierig en loopt snel achter Dennis aan naar een hoek in de tuin waar veel spinazie groeit.

‘Wilde spinazie, ik zie het zo al. Dat is toch niet zo bijzonder?’

‘Nee, kijk nou goed, wat daartussen staat, zie je dat? Dat witte ding.’

‘Volgens mij is dat een paddestoel Dennis. Ik heb ook zoiets in mijn tuin gezien. Als het dezelfde is, is het een knolparasolzwam, maar laten we het voor de zekerheid even opzoeken in een boek.’

Lucia komt aanlopen in haar bloemetjesjurk. Ze ziet ons wijzen en roept verrukt ‘verse paddestoelen op het menu.’

Dennis vraagt aan het jongste Olijfje of ze een paddestoelen boek in huis heeft en of ze het wil gaan halen. Het boek ‘Mushrooms’ van *Roger Phillips* heeft hij stom genoeg in Engeland laten liggen. Samen met de andere drie Olijfjes komt Lucia met een paddestoelen boek in de hand aanzetten. Ze vinden een goed eetbare paddestoel die er erg op lijkt.

‘Jammer dat het niet de grote parasolzwam is, die is nog lekkerder volgens het boek ‘Paddestoelen’ van *Antonio Carluccio*. Er staan ook heerlijke recepten in.’ Ze oogsten de zwam en nemen hem mee naar de keuken en leggen hem bij het mandje met paarse sperzieboontjes die Claudia voor hun heeft meegenomen. Lucia roept ‘dat wordt geen wijn bij het eten vanavond vrienden. Paddestoelen en alcohol gaan niet samen. Ik heb ook al wat paddestoelen geoogst van ons groeibaaltje. In onze kelder is het precies goed voor de Piopino paddestoeltjes.’

Lucia vertelt enthousiast over de chocolade cosmea die ze van Pien voor haar verjaardag kreeg.

‘De *Cosmos atrosanguineus* ‘Chocolate’ heb ik tussen een roodbladige *Imperata Cylindrica* ‘Red Baron’ en *Pennisetum setaceum* ‘Rubrum’ gezet. Staat dat niet bijzonder? Het zoete parfum is niet afkomstig van een lekkernij, maar van de gele margrietten met een chocoladegeur-*berlandiera lyrata*- die je meters in de omtrek kunt ruiken. Die niet donkerrood is weliswaar, maar geel.’

Later die dag vraagt Claudia aan Dennis wat hij nog meer in de tuin heeft gedaan.

‘Ik ben gaan kijken naar alle soorten dahlia’s. Ik had een lijstje gemaakt met bloemen die ik aansprekend vond uit het boek ‘Dahlia’s’ van *Hanneke van Dijk*: ‘Café au Lait’, ‘Arabian Night’ en ‘Nuit d’Eté’. In het echt vond ik die ook heel mooi. Ik heb die romige kleur ook bij jullie in de tuin zien staan en was verrast door de roze kleur van de ‘Café au Lait’. Later in het seizoen pas doet die zijn naam eer aan. Met mijn grote glas echte koffie verkeerd zie ik geen verschil meer.’ Dennis vertelt trots ‘ik ben ook net bij een biologische kwekerij geweest en zie hier mijn nieuwe aanwinsten. Maïs met een donkerrood blad en dahlia’s met donkerrode stelen en felroze gekleurde bloemen. Ik weet dat jij ook dol bent op dahlia’s. Ik heb een bos voor je geplukt om in je fietsmand mee naar huis te nemen.’

‘Een hele mand vol, dank je wel Dennis. Trouwens, als je van rood houdt is de vierjaargetijdensla ook heel mooi. Die heb ik gezaaid in een zaaibakje voor 49 plantjes van de Wiltfang. Erg handig. Ze zijn allemaal opgekomen, dus kan ik er wel een paar aan jou geven.’

*

Hoofdstuk 64 Zappa

‘Na gedane arbeid is het goed rusten’ zegt Claudia tegen Dennis die in de hangmat van Lucia ligt.

‘Ik mijmer over pruimen, paddestoelen, het bijenvolk en de ‘Coco Noir’ boontjes’ zegt Dennis.

‘Wat ben je van plan dáár mee te doen?’

Claudia spot een gevaarlijk uitziend stuk gereedschap in de buurt van Dennis. ‘*It’s a heel*. Bij jullie heet die *patjol* of hak. Het is een Italiaanse ‘Zappa’, om de grond te bewerken. Daar hebben de Olijfjes hem mee vandaan genomen. Toen ik hem op de website van Vreeken’s zaden zag, heb ik hem maar weer eens uit de schuur gehaald. Een *patjol* is eigenlijk een spade, die onder een hoek van 90° geplaatst is en dus als een soort hakspade werkt. Dat geeft een zeer prettige houding voor ondiep spitten en is tegenwoordig aanbevolen volgens biologische principes. Ook bij het ontginnen of onkruidvrij maken van een stukje grond is hij heel handig en bij het maken van een verhoogd plantenbed. Er bestaat ook een koperen hak.’

‘Ben je al klaar met al je werk?’

‘De boontjes die ik heb geoogst zijn al gedopt. In de papieren schillen huizen de donkerste, droogste boontjes. Die laat ik verder indrogen. De jongste, verse boontjes, van zachtgroen, lila tot paars staan in een vacuüm doos met water in de koelkast, klaar voor gebruik om te koken.’

‘Zo te zien ben je nog steeds in de bonen. Vorige maand rode tuinbonen en nu zwarte en paarse bonen’.

Dennis verdedigt zijn bonen keuze.

‘Veel verschillende bonen soorten kweken is goed. Biodiversiteit in je voedingspatroon is zéér belangrijk. Dit zijn heel bijzondere struikboontjes, die het erg goed doen op onze droge grond’ zegt Dennis en voegt eraan toe: ‘je weet dat ik er niet van hou om groente te kweken die niet bij de grondsoort past. Dat is teveel werk. Deze ‘Coco Noir’ struikboontjes kun je heerlijk vers eten, als de schil nog zacht is en de boontjes licht paars zijn. En als je er geen trek meer in hebt, laat je ze gewoon staan. Ze groeien door, de peulen drogen uit en dan heb je droogboontjes, die je de hele winter nog kunt eten. Binnen liggen de zwarte ‘Coco Noir’ boontjes en de witte boerentenen te drogen.’

‘Tets heel anders. Heb jij wel eens paddestoelen zelfgekweekt Claudia? Het eikenstammetje met Shii-take enten wil maar niet gaan bloeien. Ik maak me ook

zorgen over de bijen.'

'Over die eikenstam zou ik een emmer ijskoud water gooien. Dat geeft een signaal om de enten te stimuleren. Probeer dat maar eens.'

Claudia weet ook een oplossing voor het bijenprobleem.

'Je kunt altijd de 'bijen helpdesk' bellen als je meer wil weten over honing en bijen. Maar wat wil je nou? Een bijenhotel runnen of een bijenkorf voor de honing uitnuttten? Jouw bijen hebben in iedere geval genoeg te snoepen. Die *Phacelia* is echt bijenvoer.'

'Nog even wat anders, hoe is het met jouw pruimenboom dit jaar? Heb jij mooie vruchten?' vraagt Dennis nieuwsgierig 'die nieuwe pruimenboom van ons doet het fantastisch.'

Ze vraagt aan Dennis welk pruimenras het is, wijzend naar langwerpige, ronde tamelijk grote paarse pruimen.

'Dat is een 'Monsieur Hatif', die heeft geel vruchtvlees, kijk maar. Hij plukt er twee uit de boom en geeft er een aan mij.

'De pruim is een zogenaamde steenvrucht. Het vruchtvlees bevat één steenachtige pit. Waarschijnlijk komt de pruim oorspronkelijk uit West Azië, de Kaukasus en de Kaspische Zee, en er bestaan zo'n 2000 soorten. Er zijn veel pruimenrassen op de markt tegenwoordig. Ze worden gekweekt in ons eigen land en ook wel geïmporteerd uit Frankrijk. De oogsttijd ligt in de periode juli tot september. Bekend zijn de ronde, paars-rode 'Opal' pruim en de langwerpige rood-gele 'Victoria' pruim. Heel goed van smaak zijn de ronde, vrij kleine 'Reine Claude' pruimen die in rode en groene variëteiten verkrijgbaar zijn. Bijzonder lekker in gebak of in jams zijn kwetsen. Dat is een laat pruimenras wat langwerpige blauwpaarse pruimen levert met sappig, geelgroen vruchtvlees en ze zijn heerlijk in gebak en geschikt voor jam, compote en chutneys.'

Dennis vraagt aan haar hoe ze aan al die informatie komt.

'Als ik aan het schrijven ben zit ik veel achter mijn computer. Als ik even mijn e-mail check, of een adres opzoek, raak ik wel eens verdwaald. En ik onthoud veel van wat ik interessant vind.'

'Trouwens, voor ik het vergeet, ik heb een cadeau voor je meegenomen, als dank voor je hulp.'

Dennis weet even niet wat hij moet zeggen als hij zijn cadeau heeft uitgepakt.

'Wat een cadeau zeg. Een bloemetjes schort met zakken. Dank je wel.'

'Voor je snoeischaar en tuinmesje, zodat je die altijd bij de hand hebt. Ook handig om alle tuintouwtjes in te doen' licht ze toe terwijl ze weer aanstalten

maakt om weg te fietsen.

Dennis geniet van de stilte en mijmert. Augustus is vooral vakantie vieren, genieten in de tuin. Tijd om te oogsten en te plukken. Kelders, schuren, kasten en diepvriezers vullen is de opdracht in augustus. Het verzamelen van voedselvoorraden gaat heerlijk speels. Hij oogst sperziebonen, rare ‘*Crookneck*’ courgettes, aubergines, druiven, maïs en bieten. De Olijfjes verwerken het allemaal. De kelder vult zich met kleurige inhoud in glazen potten.

In de tuin is het nu van belang goed water te blijven geven. Vloeibare voeding aan hongerige planten geven en de bloempotten niet te vergeten. Op de takenlijst van de Olijfjes staat ook nog opbinden en opruimen; groenbemesters zaaien en wintergroente inzaaien.

*

Hoofdstuk 65 Chokoladegekte

‘Heb je last van chocoladegekte?’ vraagt Claudia aan Dennis die zijn neus alweer in een chocoladecosmea stopt.

‘Ja, vind je me gek als ik ook hou van ‘Cherokee Chocolate’ tomaten? Misschien heb ik ook wel een tomatengekte opgelopen? Er staan hier tomaten in de kleur paars, geel, roze, rood, gestreept en groen. En hier staat een sjalotten feestje van spitse, slanke, bolle, grote en kleine sjalotten in wit, paars, geelgoud, grijs en rood.’

‘Het lijkt wel vuurwerk, al die felle rode en oranje kleuren in de dahlia’s’ verkondig ik.

‘Ja gek op dahlia’s ben ik ook nog steeds. En margrietten die naar chocolade ruiken ook’ zegt Dennis.

‘Kijk, de appels blozen al wat en de noten zijn goed zichtbaar in hun felgroene jassen. De walnoten komen al los van de bomen en vallen in het gras’.

‘Wist jij dat courgettes bij droog en warm weer een harde schil krijgen en daardoor maandenlang goed kunnen blijven? En de lege bedden waar geen sla, boontjes of knolvenkel meer staan, ga ik inzaaien met wintergroente zoals veldsla (om in maart te kunnen genieten van notige blaadjes sla) of *Phacelia*’ zegt Dennis.

‘Kom, zullen we even gaan schuilen voor deze plotselinge regenbui in de gereedschapsschuur’ vraagt Dennis aan haar ‘omdat de Olijfjes nog niet thuis zijn.’ Het duurt wat lang voordat de Olijfjes terug zijn, maar ze vermaken zich met de stapels tuinboeken en stellen orde op zaken in de schuur. We hangen het schone gereedschap weer op nadat Dennis er snel even een wetsteentje langs heeft gehaald.

‘Waarom heb je eigenlijk een korte broek aan met dit weer en wat zie ik nu op je benen’ vraagt Dennis.

‘Ik heb gisteren de wijnruit gesnoeid in de zon en die heeft mijn benen met brandwonden bedekt. Ik had mijn zonnehoed met brede rand op, maar vergat mijn benen te bedekken. Gelukkig heeft mijn homeopaat een middeltje gegeven met *Ruta graveolens* als oplossing grappig genoeg.’

‘Die artisjokken’ wijst Dennis vanuit het raam van de schuur ‘zijn familie van de zonnebloem. Het zijn de beeldhouwwerken in onze moestuin, kroon op mijn harde werken, maar nu te laat om nog te serveren. De bloemknoppen openen

zich al en de bloei zal niet lang meer op zich laten wachten. In mijn herinnering gegrift staat het smakelijke gerecht wat jij maakte met basilicum, zachte geitenkaas, knoflook en zonnebloempitten, uit het boek 'Met mest en vork' van *Alma Huiskens* en *Doortje Stellwagen*.'

*

Hoofdstuk 66 Niet de enige lekkerbek

‘Pruimen en appels worden belaagd door vliegende vreetzakken: vogels en wespen. En de bijen doen zich massaal tegoed aan de bonenbloesem. Dus jij bent niet de enige lekkerbek die van het fruit snoept’ ziet Claudia.

Dennis bromt een beetje.

‘De pruimenbomen krijgen al gele blaadjes. Het eind van de zomer is in zicht. In ieder geval het eind van de pruimen oogst. Het laatste mandje van dit jaar bevat vooral door vogels en wespen aangegeten pruimen. Een enkeling is ongeschonden en vult mijn mond met zonwarme, zalige zoetheit vol aroma en smaak. Ik ben in de zevende hemel. Dit is waar een rijpe pruim op zijn best naar smaakt. Hier heb ik 7 jaar op moeten wachten. De Olijfs kochten de ‘Reine Claude verte’ als 7 jarige boom en alleen het eerste jaar gaf hij vruchten. De boom is nu 14 jaar en doet het beter naarmate die ouder wordt volgens de kweker.’

Claudia geeft Dennis een schaalje ‘Reine Claude Verte’ pruimen, in ruil voor de ‘Opal’ pruimen uit de tuin van de Olijfs.

‘De pruimen zijn supervol van smaak in een leerachtige schil en een zachte romige binnenkant’ zegt ze trots.

‘Ook de ‘Reine Victoria’ pruimen zijn al oogstrijp.’

‘Ik zag dat je de pruimenboom hebt gesnoeid Dennis’ vraagt ze. ‘Was dat echt nodig?’

‘Het was niet mijn idee, maar de Olijfs vonden dat er een fruitkooi omheen gebouwd moet worden volgend jaar en dan is augustus de beste tijd om pruimenbomen te snoeien’ antwoord Dennis grommend.

De uien zijn mooi droog geworden op de grond van de kas meent Dennis. Tijdens deze zomerwarmte geeft hij water met de schepemmer uit de overvolle sloot naast het huis. En met de ‘kruiwater’ kan hij zelfs achter in de boomgaard water geven als het heftig heet wordt.

‘Weet je nog welke soort je hebt gezaaid Dennis?’ vraagt ze als ze Dennis trots met houten schalen vol oogst zie lopen.

‘Ja, natuurlijk heb ik er, op jouw uitdrukkelijke verzoek, bordjes bijgezet. Zodat jij er foto’s van kunt maken en er een verhaal over kan schrijven. En ik heb in mijn tuinboek opgeschreven wanneer ik ze gezaaid en geoogst heb. Er staat ook in wat voor weer het was en hoeveel de oogst weegt. En heel verrassend was

er geen wortelvlieg te bekennen was, doordat ik er ook uien bij had gezet.

Geweldige tip. Zie hier het resultaat.'

'Ik vind het een indrukwekkende oogst Dennis' zegt ze bewonderend en geeft Dennis de pot citroenbasilicum 'Mrs. Burns'.

'Alsjeblieft. Cadeautje.'

Ze lopen samen de tuin door. Claudia verbaast zich over een hoog opgroeiend gewas bij de asperges.

'Wat is dat voor enorme groeier Dennis?'

'Deze boomspinazie *Chenopodium giganteum* groeit net zo hoog als onze groene asperges. En in de asperges groeien ook nog weer courgettes omhoog. Erg handig klimmen die aan hun tentakels omhoog richting zon.'

In de keuken van de Olijffjes vindt traditioneel het verjaarsfeest plaats. Buiten is het erg warm. Vandaag gaan ze Lucia's verjaardag vieren. Lucia krijgt het boek 'Met mest en vork' als verjaarscadeau van Claudia.

Lucia komt met iets fris aanzetten dat geen taart is: avocado softijs.

'Gemaakt met limoen uit onze kas. 'Hoe vinden jullie dit? Het is een recept van mijn moeder.'

Er klinkt een gezamenlijk 'hmmmm'.

*

HERFST

{ September }

In de herfst is Pien helemaal in haar element. Dit is het mooiste seizoen, vol oranje tinten en vallend blad beschenen door een steeds lager hangende zon. Pien wandelt uren door bossen op zoek naar kastanjes, herinnert zich Franse notentaarten van vakanties met Lucia. Regen en wind kunnen haar niet deren, zij draagt een dikke bruine Schotse wollen trui onder haar Barbour jas. Zij houdt van dahlia's die eindeloos lang door blijven bloeien totdat de vorst komt. Pien is gek op noten, vers van haar eigen hazelnoot- en walnootbomen.

Zij houdt van hard werken in de tuin om in conditie te blijven en geen zitvlees te kweken. Blad harken en in de kruiwagen gooien, bladhopen maken in een hoek van de tuin om het blad tot potgrond te laten composteren voor zaaigrond in het voorjaar. Pien verdient haar geld als uitgever, met een passie voor tuinboeken.

*

Hoofdstuk 67 September smaken

Pien heeft een stapel manuscripten naast zich liggen. Ze begint aan 'In en om de tuin' van een onbekende schrijfster.

'Ik ben gek op de herfst. Herfstsmaken vind ik in pompoenen, kastanjes, walnoten, mispels, kweeperen, regenboogworteltjes en regenboogsnijbiet, donkerrode snijbiet 'Ruby Red', borlottibonen met salie en laurier, de laatste herfstframbozen. Manden vol appels en peren staan te wachten op verwerking.

In september zitten de tamme kastanjabomen Castanea sativa nog vol stekelige vruchten. In deze tijd van het jaar vallen de kastanjes weer bij bosjes uit de bomen in het vochtige gras. Dan zijn ze rijp. Ik heb mijn handschoenen bij me vanaf de kastanjetijd. De bolsters van de tamme kastanje prikken enorm. Ik neem manden vol mee naar huis. Thuis worden ze geroosterd, na een kruis in de schil, in een speciale koperen kastanjepan met gaten; in de gloeiende as van de houtkachel. Kastanjes pellen als ze zijn afgekoeld, met een klontje roomboter erop. Kastanjes zijn rijk aan vitamines en mineralen. Heerlijk in taarten, als meel, in soep met pompoenen.

De herfst is het jaargetijde van betoverende kleuren. Alle velden veranderen van kleur, de boeren oogsten van het land. De roodbruine kleuren van verkleurend herfstblad. De geur van de vijgenboom is het hoogtepunt van de herfst. In het bos verzamel ik paddestoelen, hazelnoten en walnoten in een mand; die gaan mee naar huis. De noten zien er anders uit als in mijn notengaard. Thuis vult mijn oogstmand zich met tomaten, aubergines, bonen, vijgen en een pompoen. Ik snoep van de herfstframbozen en proef de laatste zonnestralen. Ze smaken nog naar de zomerzon.

In de tuin wordt het 'bladerig' knisperig. Blad valt rond de pompoenen weg, zodat die kunnen rijpen in de zon. Vandaag start koel met de belofte van een aangename dag met warme wind uit Frankrijk. Wel doe ik een vest aan en neem een hoed mee voor later op de ochtend en een thermos vol thee. Toch nog appels aan de boom zien hangen om te oogsten. Veel bosbessen en overheerlijke frambozen. Groot door de regen van vorige week en zoet door de zon van 27 graden C. Eerst frambozen plukken, in oranje bekertje doen. Ik zag ze gisteren al hangen. Heb mijn tijd toen verdaan... Voor de lunch kleine venkeltjes oogsten. Thuis de venkel dun geschaafd en met een restje rijst, vanille en palmsuiker opgegeten. Ook nog courgettes gevonden, citroenbasilicum, kleine olijftomaatjes en een doosje kleine bosbessen geoogst. Er zijn geen wespen meer.

Weer een mooie herfstdag. Nazomeren. Ik weet niet waar te beginnen de tuin is een oerwoud. Tussen het bloeiende venkelgroen, de hoog opgeschoten asperges en onder de appelbomen vol verdroogd blad is er af en toe nog wat te oogsten: een maaltje sperziebonen met tomaten en basilicum; venkel, courgette, frambozen, aardbeien, bosbessen en ik zag ineens dat er nog aubergines groeien. Mijn klussen lijst is nog lang: wijnbes snoeien, bramen opbinden, kruidenbed wieden en natuurlijk overal onkruid wieden.'

'Dit lijkt wel over mijn leven te gaan denkt Pien. Er zal nog wat eindredactie moeten gebeuren, maar dit boek uitgeven lijkt mij een goed plan.' Maar nu moet ze toch echt naar buiten.

Al dagen is het mooi zonnig en droog weer met 20 graden. Heerlijk. De wingerd begint te kleuren, de rozen bloeien nog uitbundig. Claudia komt straks foto's maken van de kweeperen en mispels, die geven mij echt herfstsmak en kleur. De wolkenlucht is vandaag perfect om foto's te maken volgens haar. Nog steeds oogsten ze bosbessen en frambozen, aardbeien en nu ook knolparasolzwammen. Met Oost-Indische kers bloemen erbij: dat is een foto waard. Van kamille wil ze vanavond theezetten, als slaapmutsje.

Tussen de aardbeien ziet Pien een voor haar onbekende paddenstoel. Ze zal straks eens in haar boeken opzoeken of deze eetbaar is en laat hem voorlopig nog even staan. Ze heeft nog meer vraagtekens vandaag als ze een rups ziet. Het wordt vast een heel mooie vlinder, met groen, oranje en veel stippen. Dat zal ze aan Dennis vragen, die weet het vast wel.

Ze geniet van de tuin. De kleurbietjes staan tussen de kruiden. Bietjes met oregano en het donkerste regenboogsnijbietblad met oranje nerf, echt herfst toch? Ook de paprika, pepers en tomaten staan er verleidelijk smakelijk bij.

Samen met Dennis, toffe peer, en de rest van de familie gaan we de appelboomgaard in om te oogsten. En er zijn ook al veel handperen rijp. Ze vieren haar verjaardag buiten en brainstormen wat ze met al die overvloed gaan doen. Wat te denken van peren eaux-de-vie? De stapels kookboeken in de keuken doorzoeken ze op geschikte gerechten die ze nog niet eerder hebben gemaakt. In het boek 'De smaak van mijn herinnering' van Tessa Kiros ligt boven op de stapel. In 'Zoete & hartige heerlijkheden' van restaurant Gartine staat een heerlijk recept voor perentaart met honing. 'Jams & chutney' vermeld een

jamrecept met gember. Voor vandaag heeft ze een appel Tarte Tatin gebakken van een paar valappels.

Ze hebben nieuwe plannen voor een eetbare bostuin bedacht. In drie lagen: bomen, struiken en bodembedekkers, gaan ze een stuk tuin aanplanten dat zichzelf kan onderhouden. Dennis maakt een tekening voor hun.

In hun kookschrift staan heerlijke taarten met kastanjemeel, al zegt ze het zelf. In Frankrijk staan er soms zoveel kastanjabomen bij elkaar dat je kunt spreken over een kastanjegaard. Het boek 'Van de kastanje' van *Ria Loohuizen* haalt ze weer uit haar boekenkast tevoorschijn. En 'Het rijk van kwee en vijg'. Die boeken brengen zoveel herfst sfeer.

Pien leest verder in het manuscript.

'Ik heb een voorkeur voor september. Alles is nog doortrokken met warmte, de kleuren vlammen, de zon kan heerlijk warm zijn. Het tikje sterven, een flinter verkleuren en het neveltje droefheid in de natuur, geven extra kracht aan het genieten van de warme nonchalance in september. Ik hou echt van de herfst. Herfstsmaken vind ik in de groene jasjes van de hazelnoten, de tamme kastanje die haar vruchten vanzelf laat vallen. De stekelige schil barst open door de val en biedt de kastanje op een schaalte aan.

Er zijn van die pleziertjes waarmee ik mezelf ieder jaar weer verwen. Ik pluk schermen met zwarte bessen van de vlier en leg ze in mijn stokoude zaaibak. De mosgroene buitenkant en heeft een steenrode binnenkant. Het is zo'n mooi geheel met de vlierbessen, dat mijn ogen er steeds naar toe getrokken worden en ik er wel een foto van moet maken. Van de vlierbessen maak ik heerlijk sap met kaneel, honing en citroen. Ik hou van de dingen die je alleen maar in een bepaalde tijd van het jaar kunt maken. En dan zijn ze pas echt lekker als ze op hun eigen tijd gerijpt zijn.

Langzaam laat de ochtendkilte me wennen aan een beetje huiveren. Het is ook wat vochtig en de spinnenwebben hebben zich laten versieren met fijne druppeltjes. Ik kan er eindeloos naar kijken, het lijkt wel geweven kant. Regen in september laat me huiveren, soms zelfs kledternat worden, tot rillens toe. Snel naar binnen, taart bakken en de bollencatalogus op internet bekijken. Biologische bollen hebben mijn voorkeur en die vind ik bij 'Naturalbulbs' en 'Ecobulbs' van Hoeve Vertrouwen.

Sprokkelen is in de herfst mijn meest favoriete bezigheid. Met een paar manden ga ik het bos of de tuin in. Ik verzamel hazelnoten, rozenbottels en vlierbessen. Vandaag vind ik een paar vroegtijdig afgevallen kweeperen. Na enig wikken, wegen en surfen op het internet besluit ik er fruitleer van te maken. Dat is een ingedroogd laagje fruitpuree. Ik geniet zo lang mogelijk van het licht, de zon en van de zachte buitentemperatuur. Als het kan zet ik de tuindeuren wijd open, om zoveel mogelijk licht en lucht in mijn huis op te slaan. In mijn eigen lijf ligt een voorraad zonnewarmte diep in mijn botten opgeslagen. Het maakt me tevreden en rustig.'

Pien stopt even met lezen en wil ook de mening over dit manuscript horen van Claudia, die zo op bezoek komt. Pien zou ook wel een boek willen schrijven, toch ziet ze zichzelf dat niet doen. Dat laat ze liever aan anderen over. Uitgeven is echt haar passie.

Claudia loopt nadenkend de tuin in en wil nog wat plukken om mee te nemen voor Pien. Ze kiest voor de kleur paars en plukt wat er in dit palet past. Een tak 'Purple Queen' sperzieboontjes, een rode kool, rode uien en een aubergine. Ze vindt nog een paar rode dahlia's en knipt een trosje blauwe druiven los. Het wordt steeds mooier en dat is het bewijs dat ze nooit hoeft te wachten op inspiratie. Gewoon beginnen, ze krijgt vanzelf invallen of fluistertips waar ze in eerste instantie niet opgekomen zou zijn.

'Claudia, heb ik je vertelt van mijn experiment met kweeper fruitleer? Dat is een ingedroogd laagje fruitpuree. Echt veel lekkerder dan het klinkt. Ik schrijf het recept voor je op. Na een paar uur was het een, ietwat kleverige, leerachtige substantie geworden. 't Smaakte niet slecht, moet ik zeggen. Voor herhaling vatbaar; leent zich voor experimenteren met andere soorten fruit.'

'Is het niet vreselijk kleverig?' vraagt Claudia.

'Tegen het kleven heb ik er wat oersuiker op gestrooid, proef maar een stukje.'

'Volgens mij lijkt dit het meest op Turks fruit' is Claudia van mening.

'Heb je er ook een appelsapje bij?'

'Ja natuurlijk. We hebben de appels dit keer laten persen. We hadden meer dan 300 kilo' zegt Pien.

‘Wil je hier eens een stukje in lezen Claudia’ en geeft haar het manuscript aan.

Claudia leest de eerste paar bladzijden. Heeft Lucia dit manuscript, wat Pien aan het beoordelen was, geschreven? ‘Alles in en om de tuin.’ Claudia vindt het ook verdacht veel op hun situatie lijken.

‘Die roman is écht de moeite waard om uit te geven Pien.’

‘De schrijfster hiervan was ook bezig met fruitleer maken. Toevallig toch? En er is nog een kwestie waar ik met je over wil brainstormen.’

Claudia is razend nieuwsgierig naar wat Pien dit keer weer in haar hoofd haalt. Meestal heeft ze doldrieste ideeën als het niet over boeken gaat.

‘Ik vroeg me af Claudia, waarom er geen ‘Tuinboek van het jaar’ bestaat. Er is wel een ‘Kookboek van het jaar’ en ‘Gouden kookboek’ verkiezing.’

‘Wat een geweldig idee Pien, dat is groene promotie voor jouw uitgeverij.’

‘Laat je creatieve geest even gaan Claudia. Waar kom je dan op, waar denk je aan? Ik heb mijn pen bij de hand om het te noteren. Brand maar los.’

‘Een groene griffelprijs, ontkiemprijs, prijzen met namen als ‘Boekenzaadjes’, ‘Levend groen’, ‘Groene boekenplank’, ‘Chlorofyl verrijking’. Ik noem maar wat.’

‘Ga door, ga door... Laat je ideeën wortelschieten.’

‘En voor de winnaar zou ik een vintage Pelikaan vulpen met sapgroene inkt cadeau doen. Of een groen ‘Shorty’ potlood voor mooie illustraties. En als motto nemen we: ‘If you have a garden and a library you have everything you need’ van *Cicero*. Ik wil wel in de jury zitten en ken nog wel een paar deskundige juryleden: *Carien van Boxtel*, tuin- en landschapsarchitect, kan wel de tuinontwerp boeken selecteren. En *Modeste Herwig* is deskundig op tuinfotografie. *Julia Voskuil* kunnen we vragen om de inhoud te beoordelen. En *Peter Bauwens* vragen we om de vormgeving te bekritisieren. Die maken zelf zulke prachtige boeken.’

‘Nou, je loopt lekker leeg op dit vraagstuk en denkt zeker al aan wat je op zo’n prijsuitreiking aan de winnaar zal vertellen?’

‘Zie jij een luikje bij mij waar je in kan kijken Pien?’

‘Wat denk je van ‘Groene letter prijs’ Claudia?’

‘Ja, helemaal duidelijk. Voor de best toepasbare tuinboeken die er ‘een schepje bovenop’ hebben gedaan ten opzichte van dezelfde categorie tuinboeken.’

‘En dan nu CPNB inschakelen. Het is hun taak te zorgen voor promotie.’

‘Kom, we gaan fietsen langs boerderijen in de buurt’ oppert Pien.
‘Wie weet wat er langs de weg al te koop staat. Ik hoop op pompoenen. Die hebben we veel te weinig om de winter mee door te komen. En extra kweeperen kunnen we ook wel gebruiken.’

‘Dan kunnen we de lekkere recepten maken uit het boek ‘Kweeper, mispel en vijg’ van *Ria Loohuizen*’ zegt Claudia.

‘Zou het morgen zo mooi blijven als vandaag? Het lijkt er op dat we nu eindelijk nog wat zomerweer krijgen en dat is toch prettiger noten rapen straks. Van mijn vorig jaar geplante hazelnoten heb ik dit jaar voor het eerst een bescheiden oogst. De walnoot *Juglans regia* heeft heel goed gedragen dit jaar. Maar nog niet zoveel dat ik er walnootolie van kan laten persen.’

De beste noten zijn hard om te kraken bedenkt ze en geeft Pien een specifieke walnotenmand met walnoten.

‘Heerlijk om zo op te eten of misschien wel in jouw speciale notentaart te verwerken. Je kunt de noten ook in deze mand laten drogen op zolder. Daarna de walnoten in de koelkast bewaren hoor. Of heb je nog een koele vorstvrije plek over?’

‘Koele bewaarplekken genoeg. Onze boomgaard en notengard kreunen dit jaar niet onder vrachten fruit en noten. De oogst valt dit jaar zwaar tegen. De plotselinge februarikou is er waarschijnlijk de oorzaak daarvan’ merkt Pien op.

‘Veel fruit kan, ook al is het aangetast, goed gebruikt worden voor appeltaarten om in te vriezen, zodat we de hele winter nog daarvan kunnen genieten. Het recept van valappeltaart van *Alma Huisken* uit ‘Met mest en vork’ ga ik uitproberen. Ook appelmoes en notenbrood staan op de lijst om nog gemaakt te worden.’

‘Morgen hoop ik van de zon te kunnen genieten en een lang weekend uit te rusten van het harde werken deze maand’ zeg ik tegen Pien als ik afscheid neem.

Pien heeft een duidelijke voorkeur voor de herfst. Ze roept Lucia, die uren heeft zitten schrijven.

Vallend blad ritselt onder hun voeten als zij met Lucia door het bos loopt. Bonen, noten, bessen en bottels, dat is haar lust en haar leven in de herfst. Pien sprokkelt hun geluk bij elkaar. Kweeperen zijn op dit moment favoriet. Septembermiddagen zijn de mooiste van het hele jaar, als de zon steeds lager staat. Alles gaat langzamer groeien en de koudere nachten zijn de oorzaak

daarvan. Dennis zegt dat planten 's nachts groeien en bij koudere nachten dus minder hard.

In een aanval van inspiratie snelt Lucia zich weer naar haar schrijfkamer.

'De dagen worden steeds korter, wat groen was, verandert in goud en in onze smultuin hoor je het geritsel van blaadjes. Woorden rijgen zich tot zinnen.'

Later deze maand kan er nog steeds geoogst worden, maar het wordt merkbaar minder. Eind september is de zomer echt voorbij. Toch krijgen de Olijfjes nog dagelijks een mand groente uit de tuin aangereikt door Dennis.

Terwijl een harde wind knisperende bladeren doet opwaaien en het hardnekkig gaat miezeren, put Pien troost uit de geur van tomatensoep die met veel knoflook die op het AGA-fornuis staat te pruttelen. Nu de dagen korter worden, lijkt zij in het weekend steeds meer tijd in de keuken door te brengen. De beste tijd om een oogst chutney en oogstsoep te maken van alle overvloedige tuin opbrengst. Pien is dol op pruimen, kleine zure pruimen die genoeg pectine bevatten voor jam en chutney; zoetere soorten die meer geschikt zijn om kruimeltaarten mee te bakken of eerst zoveel mogelijk vers op te eten.

De door het jaar heen opgespaarde glazen potten komen nu goed van pas.

Etiketten eraf weken, potten wassen en samen met de deksels steriliseren.

In de tijd dat ze wil ontspannen leest ze in het boek 'De groene overmacht' van *Maarten 't Hart*. 'Ieder najaar weer word je verrast door die verbluffende bladerenmassa die veelal geruisloos neerdwarrelt... het lijkt niet of het ieder jaar meer wordt, het wórdt ieder jaar meer, want de bomen groeien steeds door.'

Pien is dol op deze schrijver en hoopt ooit zo iemand te ontdekken voor haar uitgeverij 'Rozenthee'.

*

Hoofdstuk 68 Frambozen

Pien heeft zoveel frambozen geoogst dat zij er jam van kan maken. De doornige rozenstruik *Rosa 'Rose de Rescht'* lonkte haar en daar heeft zij ook wat rozenblaadjes van meegenomen. Het is een biologisch gekweekte roos met zeer veel aroma van kwekerij de Bierkreek.

‘De keuken geurt duidelijk naar rozen en frambozen’ roept Claudia tegen Pien als ze weer eens op bezoek is. Dat geeft haar zoveel inspiratie.

‘We vinden het zo gezellig Claudia, dat je zo vaak langs komt en dat onze tuin en de wijsheid van Dennis zoveel voor je betekenen.’

‘Ik maak van de frambozenblaadjes thee. Goed voor alle vrouwelijke delen, tegen PMS en opvliegers’ meent Pien. ‘En wist je dat frambozen eten mijn zicht heeft verbeterd? Ze zijn ook goed voor nieren, lever en bloed reinigend las ik in het boek over ‘Food Pharmacy’.’

‘Wat doe je iedere dag met zo’n gigantische frambozenoogst Pien?’

‘Ik heb al frambozenazijn gemaakt uit het nieuwe boek ‘Compleet handboek Inmaken en bewaren’ en een hele berg frambozen ingevroren. En als superluxe dopen we dit schaaltje frambozen straks in warme chocolade. Nu ga ik verse jam maken van deze bak frambozen. Help je mee?’

‘Een niet rijpe framboos, die lichtroze is, is eigenlijk onrijp en zal nooit zoet worden. Wist je trouwens dat frambozen en bramen geen echte vruchten zijn? Elk klein bolletje is de echte miniscule vrucht met een pitje binnenin. Wel 80 kleine vruchtjes in een kluster is een framboos dus.’

‘Volgens mij heb jij van de boom van kennis gegeten Claudia.’

‘Ken je de truc van de afwasmachine om jam in te maken Pien?’

‘Ben je gek, ik heb een mooie koperen jam pan uit Parijs die ik al jaren gebruik. Dat vind ik toch de mooiste manier.’

‘En bonen in een hooikist laten garen, dat doe jij wel zeker?’

‘Ja natuurlijk Claudia. Die hebben we al zó lang en gebruiken hem altijd voor de bonen. Ook voor rijst trouwens.’

‘Noten, bonen en bessen roep jij altijd in je workshops Claudia. Ik ben het met je eens dat het de belangrijkste voedingsmiddelen zijn. In onze smultuin staan veel notenbomen en struiken en het is altijd een flink karwei al deze noten te rapen.’

‘Gelukkig kreeg je vorig jaar de ‘walnotenraper’ cadeau. Dat scheelt je een rug en veel tijd Pien. September brengt een rijke oogst, maar je voelt ook meteen

de zomer afnemen. Neem de nodige maatregelen om de winter voor te bereiden. Zaai nog wat gewassen. Vóór de eerste herfstkou en regen moet je ook nog een hele reeks groenten oogsten.'

*

Hoofdstuk 69 Basilicum en tomaten

‘Wat heb jij nou?’ vraagt Claudia aan Dennis die op een bankje in de boomgaard zit. Ze ziet dat zijn rechterhand heel dik is.

‘Ik ben aan de appeloogst begonnen en ik zag een mooie rijpe appel hangen. De binnenkant was helemaal hol gegeten door de wespen, die er nog in zaten. ‘Auch.’ Blijkbaar hadden de vogels er al een hap van genomen en zijn de wespen verder gegaan met snoepen. Ik geef mezelf de schuld, ik was te laat met het verwijderen van de aangepikte appels en toen hebben de wespen hun slag geslagen. En niet alle appelbomen hebben blauwe netten om ze te beschermen tegen de Vlaamse Gaai.’

Ze vindt het heel naar voor Dennis dat hij erin is getuind en nu geen appels meer kan plukken.

De Olijfjes komen aanlopen met heerlijkheden om Piens verjaardag te vieren. Met appeltaart en vers appelsap afscheid nemen van de zomer. Het plan was om te septemberen onder de schaduw van de appelbomen.

Claudia oppert om Dennis te gaan helpen met de appeloogst.

‘Met zo’n dikke hand is het onhandig appels plukken.’

De thee en taart blijven nog even staan. De hoge en lage appelladders worden uit de schuur gehaald, de blauwe netten voorzichtig van de bomen gevist en met z’n allen vullen ze de manden en kisten met appels.

‘Hoe komen jullie eigenlijk aan al die nieuwe spullen?’

‘Dennis heeft ze voor ons uitgezocht. Hij heeft bijna alles gekocht wat in de catalogus van de Wiltfang staat: de plukhoenderik, de appelladder, de handige emmerhaak met knik, de plukzak met lange steel, de telescopische vasthoudschaar en de stapelbare beukenhouten fruitkistjes.’

Dennis kijkt naar Pien die haar Plakkies aan heeft en meent dat zij niet op de appelladder mag en wijst naar de telescopische vasthoudschaar.

‘Ga jij daar maar mee aan de slag.’

Dennis roept gebiedend dat we eerst de appel moeten optillen en dan een slag draaien. En als het steeltje daarna loslaat van de tak, is de appel rijp. Gebeurt dat niet dan is de appel nog niet rijp en laat je hem hangen.

Dat weten ze allang, maar doen alsof we het voor het eerst horen... De appels gaan naar de appelschuur, om donker, koel en vorstvrij bewaard te worden.

Opgestapeld in de nieuwe kistjes, met gedroogd brandnetelblad ertussen.

De appelboomgaard geurt naar rijpe appels van ‘Zijden Hemdje’, ‘Drentse

Bellefleur', 'Alkmene' en we vertellen elkaar over onze favoriete appels. Claudia wordt er appelig van en doet genoeg ideeën op voor een appelworkshop die ze gaat geven dit najaar.

En dan zijn ze eindelijk toe aan het verjaarsfeestje van Pien.

Claudia geeft Pien een bosje bloemen uit haar tuin en het boek 'Basilicum' van *Peter Bauwens*, waar ter gelegenheid van het 20-jarig bestaan van zijn kwekerij de Nieuwe Tuin, ook een zakje zaad met vier van de lekkerste basilicumsoorten zit. Ze genieten van de welverdiende thee en appeltaart en Pien gaat door met cadeautjes openmaken.

Om de mand met kievitsbonen, die Claudia voor de andere Olijfjes heeft meegenomen, wordt hilarisch gelachen.

'Dacht je dat wij die niet zelf hadden?' lacht Anna. 'Wij noemen ze Borlotti's, net als in Italië.'

Voor de lunch duiken ze de moestuin in op zoek naar tomaten en basilicum. Pien heeft een Hollandse buffelmozzarella ontdekt en wil een wilde lunchsalade gaan maken met niks anders dan tomaten en basilicum. Haar opdracht is: 'zoek zoveel mogelijk de rijpste, kleurigste en smakelijkste tomaten uit, dan ga ik even basilicum plukken.'

De Olijfjes zijn nieuwsgierig naar wat Claudia, sinds de vorige keer dat ze elkaar zagen, heeft gedaan.

'Ik ben bij Villa Augustus in Dordrecht geweest en bij Vreeken's zaden. Ton Vreeken zei dat al in september de voorraad zaad op peil is. Alle zaden zijn al binnen. Je kunt beter nu bestellen dan in januari, dan heb je ze veel eerder. Ik heb alles van mijn verlanglijst al gekocht.'

*

Hoofdstuk 70 Kroon op de zomer

Een mooie septembermaand is een kroon op de zomer bedenkt Dennis. De aarde geeft nog lang de opgeslagen warmte af. De laatste zomermaand is vurig, maar ook mild omdat hij heeft geleerd de verliezen te accepteren. Iedere zonnige minuut viert september zijn karakteristieke, kleurrijke afscheidsfeestje. Dennis gaat gewoon door met wintervoorraden verzamelen. Er hangt een royale wintervoorraad aan bessen, noten en bottels in de tuin van de Olijfjes.

Dennis loopt nog even naar de schuur, waar de Olijfjes de blaadjes met tuinklussen meestal ophangen aan een spijkertje. Vuile beduimelde briefjes zijn het geworden. Ze bevatten soms onbegrijpelijke mededelingen. Hij sorteert de bollenwens blaadjes, hang de rest weer op en gaat de bestellingen doen. Later ziet hij nog een los blaadje slingeren. Aardperen rooien, staat erop. Ja, maar waar dan? Hij gaat maar op zoek naar aardperen met een rood touwtje... Het teken dat daar iets mee moet.

In september zijn er geen haastklussen meer. Het gras kan nog dagen groeien voordat het aan een maaibeurt toe is, dus heeft hij tijd over om te lezen op internet. Mergenmetz heeft op hun website een goed stuk staan over bijen die uit de kast komen... In het tuinplan voor het nieuwe seizoen tekent Dennis een nectarbar op een groter stuk land in, als voer voor alle bijen en andere insecten.

De vergadering van de bierclub is goed verlopen en besloten is volgend jaar niet te laten spuiten op de akkers. Ze nemen contact op met Grand Nature Reserve die die akkers rond het moestuinpark verpacht. Net op tijd om het vijfjaren contract niet te verlengen met de gif spuitende loonwerker. Het plan wat Dennis presenteert wordt goed ontvangen en de komende vijf jaar is GraanGeluk de pachter. De jonge boeren zaaien, verzorgen en oogsten, om er bier en brood van te kunnen maken. Ze gaan rogge zaaien met het driekleurig viooltje als ondergroei in het eerste seizoen.

Vandaag plukt Claudia de laatste zomerdag en gaat nazomereren met haar vriendinnen in de warme septemberzon. Daar aangekomen ziet ze Dennis in de kruidentuin met een mandje.

‘Last van slapeloze nachten Dennis, dat je *Valeriaan* plukt?’ vraagt ze nieuwsgierig.

‘Nee, hoor ik slaap als een roos met hop en lavendel naast me in een

kussensloop. Ik heb wat *Valeriaan* voor jou geplukt Claudia. Werkt kalmerend, verzachtend, hoopgevend en brengt verlichting bij zorgen...' zegt Dennis tegen haar met een knipoog.

'De uitslag van de vergadering van de bierclub is gunstig' en doet uitgebreid verslag. Hij ziet tranen van geluk en besluit haar af te leiden.

'Heb jij nog geen bijenvolkje Claudia? Je vraagt de mensen van 'Gastvrij voor de bij' of ze een kast bij jou in de tuin plaatsen. Zij zorgen voor de rest.'

'Ik ga dit jaar rogge kweken Claudia. *'Beekeeping is not in meddling in the bee's affairs but in the preparation of their home.'* Dat las ik in het boek *'The way home'*. Het duurt wel een jaar om de juiste variëteit van stro voor de bijenkorf te kweken. En dan nog vlechten zoals ik dat op de korfvlecht cursus heb geleerd.'

'Jullie tuin ziet er prachtig uit. Die struik met flesvormige rozenbottels van de *Rosa moyesii* 'Geranium' ben ik ook dol op' merkt ze op.

'Rozenbottels geven onze tuin extra kleur in nazomer en najaar. Deze en volgende maand kunnen we de rozenbottels oogsten' zegt Dennis.

'Hoe verwerk jij de rozenbottels Dennis?'

'Gewoon een nacht in de vriezer, daarna door de passe-vite. Zo maak je heel makkelijk rozenbottelsiroop' zegt Dennis, blij dat hij ook weer eens een Engelse wijsheid over kan dragen.

Mijn vriendinnen komen net aangelopen met heerlijkheden om deze mooie dag te vieren met chocoladecourgettecake en vers appelsap. Ze genieten zo lang mogelijk van het september licht, de septemberzon en van de zachte buitentemperatuur onder de appelbomen.

*

Hoofdstuk 71 Septembernevel

‘Vanmorgen hing er een zachte grondnevel licht verhullend in de tuin en ontnam het zicht op de *nuttery* en boomgaard’ vertelt Dennis.

‘Van dichtbij zag ik hoe zwaar de historische appel ‘Groninger kroon’ hing en de sterappeltjes zo rood toen de zon doorbrak en de hele tuin baadde in een gouden septemberlicht.’

Dennis is door zijn rug gegaan en kan nauwelijks meer bukken. Hij excuseert zich voor het verval in de tuin. De kruiwagen ligt half onder een berg onkruid.

‘Wat een appels liggen er in de boomgaard Dennis. Ze drijven zelfs in de vijver.’

Claudia hoorde al van de problemen en heeft haar appelraper meegenomen, die hij mag lenen.

‘Die aangetaste appels zijn alleen nog goed voor de ganzen bij de burens’ zegt Dennis.

‘Hij mag ze zelf komen halen.’

Dennis piekert over alle klussen die eigenlijk nog wel gedaan moeten worden. De druiventrossen aan de voorkant van het huis van de Olijfs hangen zwaar.

Dennis wilde nog een mandje druiven oogsten om aan Claudia te geven, maar heeft nog last van zijn rug en kan de ladder niet op. Claudia helpt hem.

‘De druiven zijn rijp en onvoorstelbaar lekker klein en vol pitjes, maar heerlijk zoet, al geven ze enorm af. Aan mijn blauwe tong kun je zien dat ik druiven erg lekker vind.’

Hij heeft de druiven gedurende de hele zomer regelmatig gekortwiekt om de suikers naar de vruchten te leiden en niet naar de bladeren.

‘Aangetast fruit met schimmels of andere ziekten niet op de composthoop gooien. Pas op voor de wespen die zich eraan tegoed doen Dennis’ zegt Pien tegen hem, zich het drama van vorige keer herinnerend. Dennis heeft het niet op wespen. Op de bladcomposthoop, achter in de tuin, heeft Pien een wespennest ontdekt. Voor Dennis heeft zij er een bordje bijgezet als waarschuwing.

‘Heb je het gezien Claudia, de egels nemen hun intrek in de nieuw omgezette mesthoop, met de winter al in gedachten.’

Ze zie het en vraagt Dennis of hij al rijpe peren heeft geoogst.

‘De handperen liggen vooraan in de schuur. Die rijpen van binnenuit en

kunnen ineens rijp zijn. Ik voel elke dag voorzichtig aan de hals of ze al eetrijp zijn.'

'En dat is wel een klus die hebt kunnen doen met die pijnlijke rug van jou?' vraagt ze nieuwsgierig.

Dennis zucht diep en wil er niet over uitweiden.

'De artisjokken die het dit jaar goed gedaan hebben en die de Olijfjes het lekkerst vinden krijgen een stokje met een rood draadje, zodat ik weet dat die het meest geschikt zijn om te vermeerderen in het voorjaar. Het heeft geen zin om het draadje aan de artisjok zelf te binden, want de plant wordt tegen de winter met de grond gelijk afgesneden en goed ingepakt in stro, onder een cloche, en zo voor de winterse kou beschermd.'

'We wilden ook de rabarber verplaatsen naar een halfschaduw plek deze maand. De oude stronken halveren of zelfs vierendelen geeft ze gelijk een verjongingskuur. Een struik op een vierkante meter vochtvasthoudende en zeer voedzame grond. Maar gezien de omstandigheden bewaren we deze klus tot oktober' zegt Dennis gedecideerd.

Hij gaat nu maar een makkelijk karweitje doen: saffraanbolletjes planten in de potten op het terras.

Claudia loopt met haar zelfgebakken appelcourgettechocoladetaart door naar de keuken waar haar vriendinnen met thee op haar wachten.

'Naast een courgettes-mix hebben de Olijfjes hun zinnen gezet op de bijzondere courgette 'Tromba d'Albenga'.

'Het is eigenlijk een muskaatcourgette. 'Tromba d'Albenga' is een *Cucurbita moschata*, een butternut squash. Geen echte courgette dus, maar familie van pompoenen: *Cucurbita pepo*. De lange vorm verklaart haar naam: de trompet uit Albenga. Hij bloeit geel en de bloem lijkt ook op een trompet, zie je? Groeiend langs een stok en daarna hoog door de pruimenboom, strekt de vrucht recht door de zwaartekracht.'

'Mooie oogst Dennis. Leg alle *Cucurbitaceae* maar op tafel, dan maak ik foto's. Heb je nog meer fotogenieke onderwerpen Dennis?'

'Ja kijk, de courgette die in de pruimenboom omhoog groeit.'

'Wat ga je doen met de lelijke pompoen daar Dennis? Die neemt het hele veld over van de zaailingen zie ik.'

'Eruit halen, oogsten. Het zijn tenslotte niet eetbare sierkalebasjes' besluit Dennis en legt ze op tafel voor de foto.

‘Ik leg nog een paar Marrows bij de pompoenen en courgettes. Pas las ik het verschil tussen al die *Cucurbitacea* Claudia. Ik geef je de link wel.’

Claudia is benieuwd naar het verschil tussen een marrow, zoals Dennis die noemt, en een courgette, zoals zij die vrucht zou noemen.

*

Hoofdstuk 72 Pompoen 'Fairytale'

'Nazomeren in september' noemt Claudia het stuk wat ze schrijft.

'Mijn smultuin is 'the place to be'. De pompoenen, de herfstvruchten bij uitstek, worden langzamerhand zichtbaar doordat het blad verdroogt. Ik probeer al jaren mijn ideale pompoen te kweken: een mat oranje platte pompoen met dikke ribben. De Cucurbita moschata 'Long Island Cheese' pompoen is toch niet de pompoen geworden die ik zoek. Op de website van Vreeken's zaden wordt die beschreven als: 'middelgrote (groter dan Patisson) platte, iets geplooid vruchten in gele tot beige kleur. De vorm neigt soms naar driehoekig. Het gewicht ligt tussen de 1-2 kg. Het op de tong smeltend vruchtvlees van dit Butternuttype is zo zacht als avocado, derhalve ideaal voor crèmesoepen'. Misschien is het toch meer deze: 'de Cucurbita moschata 'Fairytale' F1. Dit is eigenlijk een moderne kweekvorm van de muskaatpompoen met dezelfde diepliggende ribben, de prachtige rijpe kaneelkleur (alsof 'ie uit hout gesneden is) en een nootachtige smaak.' Ik weet het nog niet, deze is op dit moment nog zeer donkergroen. Van donkergroen kleurt die uiteindelijk naar oranje.

De Cucurbita moschata 'Early Butternut' F1 is erg goed gelukt dit jaar en die kan ik mooi voor mijn workshop in november gebruiken. Of zal ik de tajine van pompoen en rijst uit het kookboek 'Mijn keuken van de zon' maken? Deze pompoen komt ook weer in het Smultuinplan voor volgend jaar.

In de tuin is het nu heerlijk. Af en toe heftige regenbuien 's nachts, soms ook een bui overdag. De tuin krijgt voldoende regen en de zon is heerlijk warm, zonder een sprankje onaangenaamheid.

De knaloranje 'Red Kuri' pompoen, die ik kreeg van een buurvrouw, ga ik voor de pompoenworkshop bewaren. Of zal ik er speculaaspompoen-muffins van maken voor bij mijn signersessies deze maand? Nog een favoriet voor 't nieuwe Smultuinplan.

September is een heerlijke maand. Op een vruchtdag heb ik de 'Bramley' moesappels helpen oogsten bij Pien. Dit jaar geen kisten en mandenvol. Veel appels zijn aangegeten, ondanks het blauwe vogelnet wat er omheen gespannen was.

Ik heb vannacht al gedroomd wat ik met de appeloogst die ik meekreeg ga doen. Vandaag ga ik een paar appels met salie tot een hartig gerecht omtoveren. Mijn recepten wil ik driedimensionaal maken: niet alleen zien de ingrediënten er goed uit op mijn bord, ze smaken goed en ze zijn gezond.

Het is moeilijk mijn smultuin te verlaten, nog even dit, nog een foto daarvan maken. Op het pad langs mijn tuin vind ik al jaren de knolparasolzwam. Vandaag wil ik deze lekkernij eens als biefstuk eten. In roomboter bakken en een beetje nootmuskaat erover strooien, een snufje Keltisch zeezout erbij. Op een geroosterde speltboterham met de bloemen van Oost-Indische kers als pepertje verorberen. Vanaf juli ben ik al op zoek naar deze knolparasolzwam. Vooral na hevige koude regenbuien is het vaak raak. Soms is er een klein knolletje te zien en een paar uur later is het al zover. Als ik de volgende dag een foto ervan wil maken is hij al opgegeten... Zou het konijn trek hebben gehad of hebben de muizen dat gedaan?

Later deze maand snoep ik nog steeds van bessen uit mijn smultuin. De herfstframbozen zijn nog nooit zo lekker geweest. Het zijn er zoveel dat ik een bakje vol ga invriezen, om later frambozenijs van te maken. En er zijn ook nog veel blauwe bessen. Ik ben gek op de kleine kropjes sproetjessla en mini eikenbladsla. Wat een feest. Het enige septemberachtige is de knoflookbieslook met op de achtergrond mijn pioenrozen met verdorrend blad.

Op een vruchtdag oogst ik de Limabonen. Boven op de verwarming, die vroeg in de ochtend even aan staat, drogen de gedopte bonen nog goed na. De kievitsbonen hangen te drogen aan de bonenstokken om te bewaren voor de winter. Er komen nog genoeg courgettes van de struiken en de blauwe bessenstruiken hangen vol lekkere hapjes. De herfstframboos is rijp en smakelijk, ik heb mijn buikje al rond gegeten.

Zonnebloemen blijven fascinerend. Ik leg er een op tafel voor de vogels, omringd door wat bottels, appeltjes, bessen van de Gelderse roos en een paar schermen wilde venkel met zaden.

*De merel heeft zijn nest verlaten. De wingerd begint zijn bladeren vurig te kleuren en sommige blaadjes sieren de aarde al. Eerder heb ik verse safraankrokusjes *Crocus sativus* in een terracotta bloempot gepoot. Wat zal ik straks smullen van de saffraan oogst.*

Op een zondagochtend is het warm en grijs. Mijn vers fruit ontbijt staat op een tafeltje naast me, pen papier en een boek onder handbereik. Ik ben me bewust van die luxe.

Gisteren heb ik staan twijfelen tussen het behoud van mijn Oost- Indische kers of het leven van de rupsen van het koolwitje die genadeloos tekeergaan in het gave ronde blad. De grote schrikbarend getekende rups van de vlinder Avondrood, die uit sprookjes lijkt weggevlogen, is boven al mijn twijfel over leven en dood verheven... Ik realiseer me dat ik in het voorjaar veel doortastender ben. In de nazomer ligt mijn tempo iets lager. De zachte overgave van de natuur is aan het versterven en terugtrekken, mist zijn subtiele uitwerking op mijn leven niet. Na een lange zomer met knoppen verschijnen er eindelijk bloemen aan de Japanse Anemonen. Een boterzachte roze kleur die naar mijn mening beter bij het voorjaar past.

‘In september geplante appelbomen brengen geluk’ heb ik van Dennis geleerd. Hij adviseerde om nu bij een fruitbomenkweker een boom te kiezen op kleur, smaak, beet en sap waar je nù van kunt proeven. Het kan nog zo heerlijk nazomeren. Het is droog en ik ben van plan om pompoenen en zaden te oogsten en de appeloogst voor te bereiden. Wat een drukte ineens weer. Pompoenen die op een kuub compost hebben gestaan, groeien nog steeds voorspoedig. Het zijn snelle groeiers en bloeiers. Ik leg een steen onder iedere pompoen, zodat ze nu droog en ‘s nachts verwarmd op de zon verwarmde steen liggen. Na de oogst bewaar ik ze nog even buiten, zolang het ‘s nachts niet onder de tien graden is.’

Het is ook weer rozenbottel tijd. Claudia heeft vandaag al echte juweeltjes geplukt. Dieprood, echt rijp en sappig, de bottels van de hondsroos. Rozenbottels geven de tuin extra kleur in de nazomer en het najaar. Ze zitten boordevol vitamine C en zijn bruikbaar voor jam en thee. Meestal wordt de Japanse bottelroos of rimpelroos *Rosa rugosa* als beste bottelleverancier aangeplant. Hier staat een ‘George Ruff’ met supergrote bottels. Dat wordt rozenbotteljam maken.

Ze neemt de manden met bottels mee naar binnen. Van de roos maakt ze alleen een foto. Op zoek naar inspiratie duikt ze haar boekenkast in. Niet veel later geurt de keuken.

*

Hoofdstuk 73 Appeltijd

‘Met mijn houten appelladder en een collectie plukmanden ging ik vandaag de tuin in. Eerst de valappels van de grond rapen. De schimmel Moniliarot heeft er heel wat aangetast. De regen is een van de oorzaken daarvan. Die schimmelappels graaf ik in een diep gat als voer voor de wormen.

Ook heeft alle regen gezorgd voor hele grote, dikke volle appels aan de ‘Bramleys seedling’ moesappelboom. De meeste wegen tussen de 300 en 500 gram. Joekels van moesappels die heerlijk zuur smaken. Rauw best te eten. En natuurlijk als appelmoes, appeltaart, appelmuffins, gebakken appeltjes, gedroogde appeltjes, appelsorbetijs, en hete bliksem met appels. Er zijn vast nog meer lekkere dingen mee te verzinnen. Kaneel, vanille, speculaaskruiden en anijs zijn mijn favoriete specerijen om met appels te verwerken. Ik zal een eens in de ‘Smaakbijbel’ kijken welke combinaties nog meer mogelijk zijn.

De ‘Laxton Superb’ appelboom heeft ook goed gedragen. Die smaakt als de handappel Cox, lekker knapperig en sappig. De hazelnootstruik, walnootboom en de kweeperboom hangen nog vol oogst. Eigenlijk passen ze niet bij dit mooie nazomerweer. Kweeperen en noten horen echt bij de herfst: knisperend blad onder mijn voeten, dikke sjaal om, handschoenen aan, noten en tamme kastanjes rapen, van kweeperen membrillo maken.’

Claudia heeft een mand met appels aan haar vriendinnen gegeven en is benieuwd wat die ermee gaan maken. Ze piekert zich suf wat ze voor nieuws kan bedenken. Is er een recept met moesappels en courgettes te bedenken? Zal ze een cake maken? De courgette is neutraal van smaak, dus als ze een appelcake maakt en er ook geraspte courgette doorheen doet?

Een andere oogst waar ze mee bezig is, is de zaden oogst: Lupine zaden, groentezaden van de zeldzame spinaziesoort ‘Monopa’, papaverzaden, *Nigella sativa*. Ze hangt ze te drogen in de warme tuinschuur. Als die goed droog zijn worden ze koel en donker in huis bewaard.

Wat een fantastische dag vandaag. Vol energie is Claudia in de tuin aan het werk en laat de zon branden op haar rug. Het meest speciaal vindt ze de kruiden: verveine, basilicum en stevia. Omdat het volgens de maankalender vruchtdag is en er bewaarfruit geoogst kan worden, gaat ze met een enorme buit even later

weer naar binnen: handappels 'Laxton superb', moesappels 'Bramleys seedling', bosbessen en frambozen, de eerste verse borlottibonen en limabonen.

'Kijk, hier doe ik het voor, dit maakt mij zielsgelukkig' weet ze.

Door een strakke planning, niet teveel ineens zaaien maar verspreid over de tijd, probeer ik geen groente over te houden, zodat ik niet hoeft in te vriezen. Wat ze oogst gaat in de loop van de week allemaal op. Bij haar keukendeur staat een mandje druiven. Een culinair cadeau van Dennis vermoed ze.

'Wat een prachtig blauwe lucht vandaag. De aardperen staan er mooi bij. Ze bloeien volop. Niet overal in het land is dat zo. De bijen en andere insecten smullen ervan. En van de winter smul ik van de rode aardperen 'Fleur d'Anjou'. Het lekkerst vind ik ze rauw met hazelnoten en een drupje hazelnoot olie erbij. Aardperen zijn net onkruid, als je ze in de winter niet oogst en opeet. Heb je ze eenmaal dan krijg je ze bijna niet meer weg. Probeer eerst of je ze wat vindt. Ik vind de rode aardperen vele malen lekkerder dan de witte. Bij Vreeken's zaden en de Tuinen van Weldadigheid kun je aardperen bestellen om in het voorjaar te poten.

Geluk kun je niet vasthouden, maar als ik manden vol groente geoogst heb uit mijn smultuin, duurt het heel lang voordat alles verwerkt is.

Dit jaar is het echt treurig. Ik heb één appel, weliswaar onrijp, van mijn lievelingsappelboom 'Yellow Transparant' voor mezelf kunnen redden.

De dader vermoed ik, de merel, zit nu in de druiven bij de buren. Een kraai krast, mezen tsjilpen, jonge merels piepen, een witte vlinder komt langs fladderen, de duiven strijken neer op het gemaaide roggeveld bij de buren.

Ik ben helemaal verliefd op mijn 'Choggia' bietjes. Heerlijk en mooi om rauw te eten. De doorgesneden biet ziet er als een snoepje uit. Gestoofd in de oven met tijm, rozemarijn, druppels olijfolie en teentjes knoflook zijn deze bietjes ook smakelijk.

*Als lunch kan ik ook kiezen om de mooie knolvenkel *Foeniculum vulgare azoricum* 'Zefa Fino' in dunne plakjes gesneden, te smoren in olijfolie, met citroen zest en veel knoflook.*

Nu de drukte even voorbij is kan ik weer genieten van een schaalpje aardbeien 'Evie', de laatste blauwe bessen van de eerst producerende struik; ik heb vier

verschillende rassen die het tot november volhouden. Met een paar lavendelbloempjes is het een geurig feest totdat het straks in een smaakfeest verandert tijdens mijn ontbijt.

Mijn vier blauwe bessenstruiken 'Goldtraube 71', 'Blue crop' en twee struiken zonder naam, zijn vrijwel leeg geplukt. Vanaf eind juli heb ik iedere dag, zonder uitzondering, bij het ontbijt een flinke schaal blauwe bessen op zitten snoepen.

Wat voel ik me rijk als ik weer met manden vol lekkers uit mijn Smultuin de keuken binnen stap. Vandaag heb ik eens op kleur geplukt. Eerst zag ik mooie roze dahlia's om in een vaas te zetten. Toen viel mijn oog op de verse, nog rode kievitsbonen. Er waren er ook al wat ingedroogd; die ga ik doppen om verder te drogen en te bewaren. Wat zal ik er nog meer bij oogsten wat roze is? Oh ja, er staan nog prachtige bietjes 'Choggia'. Roze met witte ringen binnenin.

De merels hebben alle 'Reine Claude verte' pruimen opgegeten. Alleen de pitten liggen nog op de grond. Ik heb ze bij elkaar gelegd voor een foto. De laatste pruimen van de pruimenboom 'Monsieur Latiff' zijn voor mij heb ik besloten. Ik pluk zeven paarse pruimen en zie dat de merel er al in gehapt heeft. De merel komt weer terug in de boom en maakt me attent op nòg twee pruimen. Die kan ik net voor haar snavel wegkapen. Dus ook deze pruimenboom is nu leeg. Ze valt nu op de herfstframbozen aan, samen met de rest van haar familie. De merels houden van een gezond hapje. En ze weten precies wanneer er iets oogstrijp is. Er zitten nu vliegen in de pruimenboom. Ze eten de restjes pruim die de merels hebben laten hangen.

Lange slierten van de boksdoorn hangen ook voor mijn fotocamera. Zullen die paarse bloempjes ooit nog rode Gojibesjes worden?'

*

{ Oktober }

Hoofdstuk 74 Herfstlicht

‘Ik herinner me een herfst in Piemonte, Italië. De winkels lagen daar vol porcini, kaas, gedroogde vleeswaren, gerst, polenta. Het culinaire hoogseizoen van Italië. Ik ben gek op de herfst. Herfstsmaken vind ik in pompoenen, kastanjes, walnoten, mispels, kweeperen, regenboogworteltjes en regenboogsnijbiet, donkerrode snijbiet ‘Ruby Red’, borlottibonen met salie en laurier, de laatste herfstframbozen en prachtige bosbesstruiken met rood blad.

‘Red Stalker’ maïs heeft opvallende, donkerrode stengels en blad, met rood en geel gemengde kolven. Deze werd vaak gebruikt als sierplant of als voedermaïs voor dieren. Deze maïs heeft het goed gedaan in het driezusterbed, samen met de kievitsbonen en ‘Red Kuri’ pompoen.

Dramatische effecten van herfstkleuren, vuurrode wingerd, bruin boomblad en de donkere stelen en blad van dahlia’s waardeer ik ook zeer.

De tuinschuur van de Olijffes is van buiten bedekt met herfstkleurige wingerd, waar de felgekleurde huismussenflat fel bij afsteekt. Het voederhuisje dat er vlak naast hangt is nu ook weer zichtbaar voor de vogels, de wingerd heeft daar bijna alle bladeren laten vallen.’

Bij de voordeur van haar vriendinnen, onder de pergola, hangen de trossen druiven op mondhoogte. Wat een welkom. Claudia gaat bij Pien op bezoek en deelt haar tuinschatten. Pien bewondert de knoflook, die Claudia als een streng aan elkaar heeft geknoopt, als een kunststukje. Zij staat erop om er een foto van te maken. Ze leggen de streng knoflook op een bergje wingerd blad. Pien vindt het karmijnrode herfstblad van de wilde wingerd oogverblindend mooi.

‘De Nederlandse naam ‘wingerd’ is een verkorting van wijngaard, wat duidt op de verwantschap met de wijnstok *Vitis vinifera*’ legt ze uit.

Ze geeft Pien het mandje hazelnoten, vers geoogst uit haar smultuin. Dat is een beetje overbodig bedenkt ze, nu ze in de tuinschuur manden vol noten heeft zien staan.

‘Dat zijn nou de echt lekkere kleine hazelnootjes die ik zocht. Wij hebben een hazelnootstruik die hele grote noten geeft, maar weinig smaak hebben. Manden vol hazelnoten en walnoten uit eigen notengaard hebben we geraapt. Die staan nu parmantig in de tuinschuur waar het altijd koel is. Ik heb ooit eens hazelnoot olie in Frankrijk geproefd die een explosie van aroma’s had, ik proefde zelfs chocola. Thuis proefde ik behalve de smaakexplosie ook de vakantieherinneringen weer boven kwamen.’

Claudia meent een dichter in haar stem te horen en verlangt naar de notentaart die Pien heeft gemaakt. Zij maakt steeds dezelfde taart, totdat ze een combinatie maakt die niet gewoon smakelijk, maar héél smakelijk is. De notentaart, die Pien gebakken heeft, eten ze buiten op in een beschutte hoek van de tuin. Ze maken er een herfstfeest van. Ze vangen de laatste zonnestralen en genieten van de oktobertafel die volstaat met pompoenen.

Pien geeft haar een selectie bijzondere, smakelijke pompoenen mee voor de pompoen workshop in november. En een grote pompoen voor Halloween.

Pien vertelt: ‘in de Iers-Keltische kalender begon het jaar op 1 november, dus 31 oktober was oudejaarsavond. De oogst was binnen, het zaaigoed voor het volgende jaar lag klaar en dus was er even tijd voor een vrije dag, het Keltische Nieuwjaar of Samhain (uitspraak Saun, het Ierse woord voor de maand november)’.

*

Hoofdstuk 75 Oktoberlicht

Claudia leest verder in het manuscript 'In en om de tuin' waar Pien haar mening over wilde weten. Het hoofdstuk heet oktoberlicht.

'Een gordijn van verkleurd blad danst dwars door het oktoberlicht. De laatste dahlia's wuiven de warmte uit en de lang geworden aspergeplanten buigen diep door de wind, versierd met rode bessen.

Striemende regen slaat tegen mijn schrijfkamer raam. Gelukkig heb ik gisteren nog wat late zaden geplukt en in papieren zakken gestopt. Langzamerhand hangt er een hele rij papieren zakken aan de gordijnrails voor het raam. Het uitzoeken van de zakken met zaden, waar snel een soortnaam op gekrabbeld staat, is een echt winterkarwei. Belangrijk is dat de zaden nu goed drogen.

Op een dag is het buiten helder en de lucht is blauw. Ik neem mijn kans waar en ga snel nog wat appels rapen die onder de 'Bramleys seedling' liggen, voordat ze ook door de vogels worden aangepikt. Het blad ritselt boven mijn hoofd en boven alles uit hoor ik het winterkoninkje fluiten. Zou ze volgend jaar wel in haar huisje gaan wonen? Of weer in de takkenril een nest gaan bouwen?

De luxe van tuinieren voor mijn plezier, zit in het gemak waarmee ik klussen kan verschuiven tot een beter tijdstip of een milder uur. Er zit nog blad aan de bomen, zo in het begin van oktober. Soms lijkt het bijna zomers deze maand, maar dat is het niet en ik ben blij met mijn wollen vest, waar gaten in de ellebogen zitten.

Later deze maand is het koud. De kille regen heeft alle warmte weggespoeld. Het gras ligt vol afgevallen blad en dat moet nodig bijeengeharkt worden, een zware klus. Puffend hang ik op de steel van de hark en kijk de tuin nog eens rond. De dahlia's bloeien nog stoer en zelfverzekerd door. Met de snoeischaar knip ik de uitgebloeide puntige knoppen eruit, zodat de bloeiende bloemen kunnen stralen. Een paar mooie bloemen gaan mee naar binnen. Die zullen mooi staan in een vaas bij het schilderij wat ik pas heb gekregen. Subtiële kleurnuances versterken elkaar.

Met een lichte zucht besluit ik dat ik morgen bloembolletjes zal poten. Ik heb wel iets van een eekhoorn. Overal verstop ik dingen die me de komende maanden plezier zullen brengen. Onze provisiekast staat al vol met potten jam, gelei en chutney, die ik heb gemaakt. Want het is nu eind oktober en de omslag is volbracht. Het is echt herfst, de wingerd heeft prachtig rood blad. Mijn tuinschuur is niet meer te zien. De grijpgrage voetjes die hun weg zoeken naar boven, met

decoratieve uitlopers. Mijn grootste verlangen was een scharlakenrode schuur in de herfst. Ja, de wingerd is woest en werkelijk adembenemend rood nu. Ik hamster kleurige bladeren en bessen en noten en kom met armen vol herfstkleur en geur naar binnen en vier de herfstige oogst van seizoenvruchten: noten, kastanjes, vuurrode bieten, dikbuikige pompoenen. Verwerkt in verwarmende soepen met specerijen.'

Het lijkt wel of Pien dit zelf heeft geschreven. Het voelt zó dichtbij.

*

Hoofdstuk 76 Mispels en mais

Pien is trots op haar mispel oogst.

‘Een herfstig en verdrietig gevoel geeft deze laatste mispel oogst van dit jaar wel’ zegt Claudia.

Pien heeft voor binnen een tinnen schaal met mispels geplukt.

‘Later deze maand gaat het blad aan de boom naar goud kleuren als de zon nog lager staat. Mispel is familie van de roos en dat is mijn lievelingsplant. Tijd om ook weer het boek van *Ria Loohuizen* uit de kookboekenkast te trekken ‘Kweeper mispel en vijg’.’

‘Wat heb je voor iets blauws aan de waslijn hangen Pien?’ vraagt ze nieuwsgierig.

‘Dat is de blauwe maïsogst. Overdag staat het wasrek bij droog weer buiten in de zon en ‘s nachts zet ik die binnen. Een mooie voorraad om blauw maïsmeel van te malen en dat in de winter in tortillachips om te toveren’ zegt Pien glunderend.

‘Hoe is de smaak als je de blauwe maïs gewoon kookt?’

‘Een wat steviger smaak, als ze vers geoogst gegeten worden, dan de gele ‘Bantam’ die ook nog eens veel zoeter is’ meent Pien.

‘Hoe vordert bij jou de droogbonen oogst Pien?’

‘De boerentenen zijn nog niet oogstbaar, ze zijn nog groen en niet zo dik in de peul. Wel hebben we een berg borlottibonen om te doppen.’

‘Peulvruchten worden vaak onderschat. Het zijn voedzame bonen die diëten overbodig maken. Een maaltijd met tomaten, verse bonen en basilicum maakt mij dolgelukkig. De boon is weer hip.’

Samen gaan ze de berg bonen doppen.

‘Ik doe altijd een stukje Kombu zeewier bij de bonen. Dat bevat vitamine B12. Wat doe jij erbij aan kruiden Pien?’

‘Salie en laurier gaan standaard bij droogbonen. Dat herinner ik me van een herfst in Piemonte, het culinaire hoogseizoen van Italië. Dat las ik net in een manuscript.’

‘En ik zie dat je weer een taartenproject hebt. Wat zit er nu weer voor bijzonders in?’

Pien legt uit dat ze iets wilde bedenken om met al het papaverzaad iets te doen.

‘Blauw maanzaad bedoel je zeker *Papaver somniferum*. En wat kun je daar mee doen dan?’

Pien vertelt dat ze in het boek ‘De dikke van Dam’ heeft gelezen dat er pas smaak uit komt, als je het maanzaad eerst maalt in een echt maanzaadmolentje, om zo een donker, vlokkerig, vetting maalsel te krijgen.

‘Kan dat niet gewoon na het roosteren gemalen worden in een vijzel of keukenmachine?’ verbaast Claudia zich.

‘Nee, daar heb je echt een maanzaadmolen voor nodig van het merk Jihokov. Ik heb hem gekocht bij Duikelman in Amsterdam.

Volgens *Johannes van Dam* smaakt goed gemalen blauwmaanzaad zo: ‘behalve de smaak van sesam en hazelnoot en misschien zelfs een vleugje chocolade, is er een typisch donkere, licht gronderige smaak, die met heel veel baksels uitstekend samengaat, zelfs wat versterkt wordt bij het bakken, en juist met suiker een mooi evenwicht vormt.’

‘Nou, laat maar proeven dan hoe die bietenchocoladetaart met blauwmaanzaad smaakt.’

Pien zet thee en samen zitten ze nog uren aan de keukentafel hun eigen boontjes te doppen, te kletsen en te smullen van thee met taart.

*

Hoofdstuk 77 Moesappels

‘Wat is er nog meer met moesappels te doen dan appeltaart en appelmoes maken? Ik vond een lekker recept voor ‘Crème de manzana’ op het blog van *Janneke Vreugdenhil*’.

‘Ik heb gisteren nog fruitleer gemaakt. Ik zal je het recept geven straks. En appelazijn is mijn favoriete drankje’ zegt Pien.

‘Een slokje gemengd met water drink ik vaak in de ochtend. Ik ben ervan overtuigd dat het een zuiverende werking heeft en ervoor zorgt dat de maag op gang gebracht wordt. Het werkt positief op mijn immuunsysteem en zorgt dat ik minder vatbaar bent voor ziektes. Het maakt mijn hoofd helder en zorgt dat ik makkelijker de dag zonder zorgen kan beginnen.’

‘Eet je wel meer ‘gekke’ dingen Pien?’

‘Ja, wat noem je gek? Ik eet iedere dag 7 gedroogde abrikozenpitten. Dat voorkomt dat je ooit kanker ontwikkelt. Wist je dat?’

‘Waarom ziet je haar er vandaag eigenlijk zo vettig uit Claudia?’

‘Ik heb er hennepolie ingedaan om te voeden. Het was zo pluizig geworden. Ik gebruik die olie ook voor mijn droge huid.’

*

Hoofdstuk 78 Plukken en rapen

Bijna overal zijn ze te plukken en rapen: bramen en hazelnoten. Maar ook appels als je geluk hebt.

‘Ik word van plukken en rapen gelukkiger dan van winkelen. In onze hersenen zit een beloningscentrum, dat wordt geactiveerd op het moment dat ik een braam pluk... Bij 200 bramen heb ik evenzoveel keren een klein ‘moment van geluk’. Als ik bij de natuurwinkel of op de biologische markt een bakje bramen koop, dan heb ik maar 1 x zo’n beloningsmoment. Als ik thuiskom met zelf geplukte bramen en hazelnoten dan ben ik pas echt opgeladen. Zodra ik ben uitgerust van het plukken en rapen, ga ik aan de slag om de plukoogst te verwerken als jam, wildsaus, saus voor op ijs en in het ontbijt. Dat smaakt dan weer dubbel (200 x) anders omdat ik ze zelf heb geplukt. In de loop van de herfst zijn dat appels, hazelnoten, walnoten... Ze noemen het wildplukken, ik word er wild gelukkig van’ glundert Pien.

‘Heb je niet veel te veel in je voorraadkast staan Pien? Anna is ook al bezig geweest.’

‘Als ik denk te veel te hebben ingemaakt voor dit jaar kan ik de potten altijd nog via een moestuin markt verkopen. Die potten zijn lang goed te houden. Nou nog wat anders. Gisteren heeft Dennis lenige muizen gesignaleerd in de schuur. Bovenop de jute zakken met aardappelen lagen mini ‘chocolade’ hageltjes. Dennis had de geoogste zaden uit onze smultuin te drogen gehangen in papieren zakken. Van de bewaarde en nu droge zaden van de ‘Monnopa’ spinazie, *Lupine* ‘Scharlakenrood’ en sla ‘Radicchio’ waren alleen nog de schilletjes over. Die heeft hij maar op de composthoop gegooit’ vertelt Pien.

*

Hoofdstuk 79 Smaak van de herfst

Claudia ziet Dennis bij de tuinschuur bezig en loopt naar hem toe, om te vragen hoe het met de fruitoogst gaat. Hij zet een mand walnoten neer en zegt dat hij zich net een eekhoorntje voelt.

‘Ik raap me suf aan walnoten, hazelnoten en tamme kastanjes. De wilde kastanjes bewaar ik voor Pien die er een zalf van gaat maken voor mijn spataderen. Dat heeft ze gelezen in het boek *‘Grow your own drugs’* van James Wong. Ik heb het recept voor haar vanuit het Engels vertaald. In de *nuttery* heb ik het wel gezien, ik ga nu kijken naar de kweeperen en de mispels en of er al valfruit ligt onder de perenboom. Loop je mee, dan kun je weer foto’s maken.’ Dennis denkt ondertussen na of het al tijd is om het citroenboompje voor de winter in de koude kas te zetten. Hij wil ook al wintertuinbonen gaan zaaien, de *‘Aguadulce à très longue cosse’*, ook wel genoemd: Roomse bonen, *Vicia faba* var. Maior. In oktober of november zaaien geeft zeer vroeg in de zomer oogst, nog voordat de luizen ze in de gaten hebben. Ze geven een grote oogst van lange peulen met witte bonen. Een favoriete tuinboon van alle Olijfjes. Dennis wil ook nog *‘wet leafmold’* over de bodem van de fruitkooi strooien, om de wortelen van het kleinfruit tegen winterregens te beschermen. En het plan om knoflook te poten bij de rozen staat ook nog op zijn werklijst. Het is nog lang geen winter, de rust is nog ver te zoeken.

Later in november ligt de moestuin van de Olijfjes onder een dikke laag compost te wachten tot er na de kortste dag weer actie gaat komen. Bij ieder groentebed staat al een bordje met wat er volgend jaar komen gaat: wortel en uienbed, bladgroente, aardappelen. Het tuinplan ligt zowel in het tuinhuis als in de keuken waarop Pien nog wel eens een vergeten groente noteert.

Vogels snoepen van de duindoorn bessen, die aan de fruithaag groeien. Die komen de winter gezond door, denkt Pien. Er is nog meer fruit aangekocht om deze maand te planten. Want er zijn mythische voordelen te behalen: ‘een appel aanplanten brengt geluk.’

*

Hoofdstuk 80 Herfstblad

In oktober is er nog steeds geen rust in de tuin. De klussenlijst van de Olijffes is nog ellenlang voor Dennis: gereedschap schoon en scherp maken, invetten; houten stelen tuingereedschap in de lijnolie zetten; nieuw gereedschapsrek ophangen; wieden; blad van het gras harken en composteren of in de boomgaard voor mulch gebruiken; dakgoten bladvrij maken...

‘Die paar rozen hoog in de lucht maken me heel blij en het vogelnestje tussen de wingerd streelt mijn ogen’ denkt Claudia, terwijl ze door de tuin naar de Olijffes loopt. De tuinschuur is van buiten bedekt met herfstkleurige wingerd, waar de felgekleurde huismussenflat fel bij afsteekt. Het voederhuisje dat er vlak naast hangt is nu ook weer zichtbaar voor de vogels, de wingerd heeft daar bijna alle bladeren laten vallen.

Ze ziet Dennis staan kijken ernaar.

‘Zal ik de wingerd snoeien of niet? Wat vind jij Claudia?’

‘De wingerd biedt beschutting aan veel insecten en allerlei nuttig gespuis, hij biedt samenvoegende steun voor de muren van de schuur en heeft een isolerende werking. Schitterend vlak zo, mooi vlammend rood met hier en daar, zoals jij dat noemt Dennis, ‘the last rose of summer’ erdoorheen. Jullie schuur is niet meer te zien. Ik zou alleen waar echt nodig de takken weghalen en de rest voor het voorjaar bewaren om dan een krachtige snoeibeurt te geven. Dan gaat hij extra hard groeien’ stelt ze voor.

‘Ja, de wingerd is woest en werkelijk adembenemend rood’ zegt Dennis. Iedere dag verkleurd de wingerd meer en meer naar oranje, roder, nog donkerder rood. Claudia maakt er veel foto’s van zodat je de kleur kan zien verschieten. De mooie donkerrode *Haws* gieter staat bij het herfstblad en de muskaatpompoeenen te sjansen.

Ze lopen de schuur binnen en Claudia ziet prachtige beukenhouten proviand kasten staan.

‘Handige kasten voor je walnoten en appeloogst. Door dat gaas kunnen de muizen er ook niet bij zeker. Waarom hangt die streng knoflook eigenlijk aan de schuurdeur Dennis?’

‘Dat weert de slechte geesten. En hier is het koel, droog en goed geventileerd. Zo kunnen de strengen knoflook wel 6 maanden bewaard blijven. In een warme, goed verlichtte keuken zullen ze in januari alweer gaan uitlopen en dan worden die groene stukjes bitter’ zegt hij. ‘Veel knoflook eten is goed voor je gestel. Bij

pompoen en bonen gerechten erg lekker' zegt Dennis terwijl hij zijn mond afveegt en trots de aardappellade van de proviand kast opentrekt.

'Mooi liggen ze zo toch?'

'Ga je nu al broccoli zaaien Dennis? Ik zie het zakje zaad hier liggen en neem aan dat je dat onder plat glas of in de kas laat groeien deze winter?'

'Ja, ik lust graag broccoli en in mei of juni heb je zo al een vroege oogst' zegt Dennis wijsneuzerig.

Claudia vraagt of hij al bollen heeft gepoot.

'Knoflook ga ik pas later poten. Dan heb ik ook mooi tijd om de compost te verdelen over de lege stukken moestuin, waar dan ook schelpenkalk overheen gestrooid wordt. En daarna strooi ik dit jaar lavameel onder de fruitbomen en in de fruitkooi waar het kleinfruit staat. Eind oktober ga ik lekker veel snoeien en de composthoppen daarmee vullen. Straks ga ik de bloemkool, 'Purple Sprouting' broccoli en winterpostelein onder glas zaaien' somt Dennis op.

'Heb je al veel blad geruimd? En de dakgoot leeggehaald?'

'Met de gazen bolroosters op de dakgoten heb ik dit jaar weinig werk' zegt Dennis opgelucht en loopt met mij naar het huis van de Olijffjes die wachten op hun komst. Ze gaan met zijn allen op stap.

Dennis voert het hoogste woord.

'Instinct verdwijnt niet als je het niet gebruikt. Kom op, we gaan herfst 'hunten'. Paddestoelen, kastanjes, hazelnoten, jonge brandneteltoppen, paardenbloemblad, duizendblad, jeneverbessen en rozenbottels zoeken. Neem alle manden mee, we zullen ze nodig hebben. Misschien vinden we nog bramen, zuring en misschien al cranberries.'

Dennis heeft het paddestoelenborsteltje vast klaar gelegd.

'Kastanjes zullen we niet veel vinden denk ik. Die dragen alleen na een hete zomer veel vruchten' zegt Claudia.

*

Hoofdstuk 81 Vreemde komkommer

‘Wist je dat deze komkommertjes eigenlijk ‘muizenmeloentjes’ worden genoemd door de Olijfjes’ grapt Claudia tegen Dennis die trots zijn oogstmand toont.

‘Wanneer heb je deze komkommertjes gezaaid?’

‘Ik heb deze *Melothria scabra* in april binnen gezaaid, in de kas gekweekt en de lange ranken tijdig getopt. En ook wat ranken naar buiten laten groeien’ zegt Dennis.

‘Mooi donkergroen met lichtgroene marmering’.

‘En een gladde huid, voel maar. Zo mooi en toch eetbaar. Zeer veelzijdig volgens de Olijfjes. Die eten ze rauw, maken ze in of gebruiken ze in een roerbak schotel. De frisse, iets zure komkommersmaak is onmiskenbaar’ zegt hij trots.

‘En ken je deze komkommer Claudia?’

Hij wijst op drie chocoladebruine groentes met prachtige lichtbruine craquelé-achtige nerfjes die op de aarde liggen.

‘Wat is dat dan voor bijzonders?’

‘Dat zijn Sikkim komkommers. *Cucumis sativus* ‘Keizer Alexander’. Uit de Sikkim streek van de Himalaya. Je kunt deze maandenlang bewaren. Heel jong en onrijp zijn ze gewoon groen. Met een yoghurtsausje is de licht bittere komkommersmaak te verdoezelen. Doe er ook wat van deze bloempjes op. *Borago officinalis* heeft mooie blauwe of witte bloemen en zijn net als het blad eetbaar. De smaak en geur zijn die van komkommer. Bijen en zweefvliegen zijn er ook gek op.’

‘Is de tuin van jouw Olijfjes al winterklaar Dennis?’ plaagt Claudia hem. ‘Aan de vogels kun je zien dat ze zich ook aan het voorbereiden zijn. Zonnebloempitten zijn erg in trek. Ik zie dat er ook al voederhuisjes hangen om ze de winter door te helpen. Je bent een echte vogelvriend.’

‘Ik ben van plan om vandaag de wintervoorbereidingen te gaan doen in de frisse zon, zoals winterdekbedden aanbrengen. En ja, natuurlijk had ik dat van de week al willen doen. Ik kan maar één ding tegelijk en zou wel grote handen willen hebben om alle klussen die ik in mijn hoofd heb te kunnen doen. En bergen energie zijn dan ook nodig. De wens is om een Clematis en een roos te planten, waar al appelbomen staan. Knoflook poten, ‘Radar’ herfstuitjes poten in rootrainers om te kunnen verhuizen. De fruitkooinetten die horizontaal hangen

moeten nog verwijderd. De verticale netten laten we zitten dit jaar, kijken of dat kan. Wat ga jij nog doen Claudia?’

‘Probeer eens een plantcombinatie van aardbeien en knoflook. Die versterken elkaar, ‘Messidrome’ knoflook doet het goed op zandgrond is mijn ervaring. Straks ga ik de moestuin wieden, de laatste sperziebonen en frambozen oogsten. Gisteren heb ik nog sla, veldsla, winterpostelein en rucola gezaaid en gewied tussen de ‘Purple choi’. Die doet het erg goed dit jaar. De ‘Bloemendaalse gele’ kool staat mooi tussen al die groene kolen Dennis. Daar zal Anna blij mee zijn.’

‘Vannacht bedacht dat ik de vloeibare compostthee heel goed bij de kolen in de grond kan doen. Iedere week tijdens of na regen. Die regentonnen moeten toch ook leeg. Kolen kunnen op zandgrond veel mest gebruiken.’

‘Ik heb een fleecetuneltje over de ‘Butternut’ pompoenen gezet. Met dit microklimaatdoek verhoog je de groeikans in de koudere maanden. Onder de tien graden zijn ze minder lang houdbaar en bederven ze sneller.’

Dennis zegt: *‘We’re feeling very fruity. Today fruit is doing all the dancing’*. Claudia heeft wel wat ideeën voor de Olijfjes. Zo is de abrikoos ‘Gold Cott’ aangepast voor ons klimaat. Gelderse roos *Viburnum opulus* heeft rode eetbare bessen. Dennis was al aan de voorbereiding begonnen en had het gras al uitgestoken, opgestapeld en overdekt met zwart plastic om te composteren. Dat is nu een goede plaats om een zwarte bes neer te zetten. De ideeën blijven bovenkomen: ‘Ben Sarek’ geeft fruit in juli en is compact; de rode bes ‘Rovada’ heeft veel pectine voor jam; kruisbes ‘Invicta’ oogst je in augustus en heeft de smaak van kiwi. En is er geen plaats meer in de tuin, dan kan je de tuin uitbreiden met potplanten die daarvoor geschikt zijn: de braam ‘Oregon Thornless’ en de blauwe bes ‘Blue Crop’.

In de tuin wordt het stiller. Dennis houdt van die stilte. De stilte van afwezigheid van autogeluiden en vliegtuigen, zodat je de natuurgeluiden kunt horen. Vallend blad, geritsel van muizen, wind door de boomgaard, het knerpen van blad onder mijn schoenen. Ganzen verlaten luid gakkend in V vlucht het land boven de tuin.

Claudia schrijft in haar tuindagboek.

‘Gisteren, na een hele week vakantie van de tuin te hebben genomen, het slagveld bekeken. Ik wist niet waar te beginnen en deed maar wat.

De klaverbladige aardappeltjes ‘Papa Lisa’ gerooid uit de pot. Het zijn witte kleine bolletjes. Ook nog geoogst: twee zwarte aardappeltjes, een paar worteltjes, een

krop rode sla, een zware Butternut pompoen. En zaadjies van de bronzen venkel geoogst en in een zakje gedaan. Alles op de foto gezet.

Het was lekker weer, in bloesje met een vest in de tuin gerommeld. Sperziebonen afgeknipt, de winterwortelen blijven nog in de grond. Klemmetjes van tomaten verzameld, stokken opgeborgen. Er was zoveel te doen.

Vorig jaar begon ik mijn verhaal tijdens de workshops met de top drie ingrediënten die je als mens nodig hebt: noten, bonen en bessen. Ik had de dag ervoor de allerlaatste herfstframbozen en bosbessen geplukt. Ook de laatste 'Purple Queen' sperziebonen geoogst. Walnoten en beukenootjes, kastanjes en hazelnoten had ik om te laten zien. Ik had mijn 'Fairytale' pompoen ook meegenomen om te laten zien. Bijna geheel oranje met ribben. Wie weet wat ik dit jaar meeneem...

Gewoon ergens op straat vond ik tussen het gele blad van een boom een rode bes. Zo fotogeniek met een straaltje zon erop. De rood kleurende bladeren van de bosbes kunnen soms bijna fluoriserend roze zijn in laat herfstlicht.

De herfst is altijd al mijn favoriete foto seizoen geweest. Sommige mensen houden van de lente vanwege de verrukkelijke jonge groente. Anderen verlangen naar de warmte van de zomer en de zachte zoetheid van steenvruchten. Ik vind dat ook allemaal heerlijk, maar hou toch het meest van de herfst. Het seizoen waarin alles rijpt, met volop oogst en het proces van conserveren wat niet direct kan worden opgegeten. De herfst is mijn beloning voor al het harde werken in mijn Smultuin. De wind waait steeds vaker uit noordelijke richting, alsof de wind haast heeft of boos is, zo hard waait het. En soms ook nog striemende regen tegen de ramen, alsof we van de zomer nog niet genoeg regen hebben gehad. De winter lijkt dan bijna in zicht.

Een impressie van wat oktober mij te bieden heeft: de zwarte haver zwiept in de wind met zijn lange stengels. Rode aspergebessen staan kleurig tegen de achtergrond van wazig groen. Ochtendnevel, spinnenwebben met dauwdruppels, korstmossen op boomstammen. Allemaal zijn ze even fotogeniek. Rabarber vergaat en trekt zich onder de grond terug. Boerenkool is versierd met ertussendoor slingerend bloeiend onkruid; knopkruid en goudsbloem.

Het weer bepaald of ik naar buiten ga of niet. Ik zie de snijbiet en krijg zin om flink wat bladeren te oogsten en verheug me op de heerlijke recepten die ik heb verzameld. In alle seizoenen is snijbiet een feest voor het oog en smakelijk op mijn bord. Dit jaar is de donkerrode snijbiet favoriet.

De bosbes struiken, of eigenlijk zijn het blauwe bessenstruiken, hebben mooi oranje-rood blad, een warme herfstkleur. Er zit nog één besje aan. Het bovennet van de fruitkooi heb ik al verwijderd en deze bes laat ik hangen voor het winterkoninkje. Ze heeft een eigen bessenhaag, zonder net, voor zichzelf gehad dit jaar, waar de merels het meest te vinden waren. Mijn paarse en groene aspergestruiken zijn bijna twee meter hoog geworden en hangen vol rode bessen. Deze maand worden deze struiken geel en in november maak ik ze met de grond gelijk. Dat zal een flinke berg snoeiafval voor de composthoop leveren. In de koudere maanden zullen de vogels het moeten doen met de bessen van de Cotoneaster.

Ik heb een fascinatie voor spinnenwebben in het najaar. Prachtige kantwerkjes met dauw als pareltjes erop, door een lage zon beschenen. Gauw een foto van maken.

Eind oktober is mijn Smultuin een oerwoud van snot geworden Oost-Indische kers, onkruid en nattigheid. Dat is geen foto waard. De knalgele kleur van de klimhortensia tegen de donkere klimop vind ik wél een plaatje waard.

Ik denk er ineens aan, ik wil nog de kievitsbonen en sojabonen oogsten voordat ze gaan schimmelen door te veel regen. En ik wil de nieuwe soorten knoflook poten. De soorten die ik dit najaar ga poten zijn 'Constanza', 'Echo', 'Inchelum Red', 'Printanor' en 'Rosso di Sulmona'. Ook wil ik nog onkruid wieden, om volgend jaar de slakken sneller voor te zijn. Zonder onkruid geen slakken. We zullen het beleven.

De vogels zitten in het struikgewas op de loer om me te helpen mijn tuin van deze lastige beestjes te ontdoen. Dat wordt dus een hele dag tuinieren.

Van de laatste courgettes ga ik soep maken met bamikruiden en veel knoflook. De hele courgette struik gaat in stukken op de nieuwe composthoop. En daarna rode klaver zaaien op de kale stukken om de tuin van stikstof te voorzien.

De laatste dag van oktober staat natuurlijk pompoensoep op het menu. Dit jaar was er een goede oogst van 'Uchiki Kuri' pompoentjes, een smakelijke soort. Ook de 'Butternut' pompoentjes deden het goed. Regenwater is nog beter dan mest, dat blijkt wel weer. Zouden mijn pompoenen buiten kunnen blijven tot Halloween? Ze kunnen echt niet tegen vorst. Nog even aankijken maar en goed op het weer letten.'

Hoofdstuk 82 Piens favorieten

Pien werd verliefd op een zakje zaad dat is geïllustreerd door *Hannah McVicar*. Dit zakje zaadjes *Radicchio Chicoria* 'Palla Rossa Precoce' zat ooit bij het tijdschrift *Gardens Illustrated*.

In juni gezaaid is de Radicchio jonge sla nog groen en vormt pas in het najaar een rode krop binnenin. Doorgesneden is de sla mooi rood met witte nerven. Een makkelijk te maken gerecht met pesto, citroen-basilicum, olijfolie en Hollandse buffelmozzarella. Sommige mensen vinden de witte nerven wat bitter, die kun je er ook uit snijden. 'Bitter in de mond maakt het hart gezond' zegt Pien vaak.

Kievitsbonen zijn er in allerlei soorten, nu volop te oogsten. Kievitsbonen of Borlotti's zijn er in kenmerkende spikkels en streepjes. *Fagioli scritti*, letterlijk beschreven boontjes. De rode kriebels op de roze achtergrond lijken op letters. Zowel de peulen als de bonen zijn fraai rood op groen of wit op rood gespikkeld. Ze zijn een lust voor haar ogen. Na de verse bonen oogst volgt de droogbonen oogst. De bonen rammelen dan in de peul en zijn al dan te ver ingedroogd om nog vers te eten. Pien laat ze dan hangen aan de stokken om ze later als droogboon te doppen en te bewaren als nieuwe wintervoorraad. Gisteren heeft ze nog een flinke maaltijd van gedroogde, en dus eerst geweekte, borlottibonen van vorig jaar opgegeten. Ze bewaart de nieuwe bonen ook om volgend jaar weer mee te zaaien. Als ze gedopt en kurkdroog zijn, doet ze ze eerst nog 24 uur in een glazen fles in de vriezer, om de bonenkever geen kans te geven.

'Anders vind je op het moment dat je ze wilt gaan eten, geperforeerde boontjes met kriebelende zwarte kevertjes erbij' hoort ze Claudia nog waarschuwen.

Als een echte bonenfan probeert Pien bonen op allerlei manieren in haar gerechten te verwerken. Dat kan zelfs in brownies heeft ze ontdekt. Leuke variaties om uit te proberen.

Van de week voor het eerst haar eigen *Edamame* 'Black Pearl' sojaboontjes gedopt. Ze moet nog verzinnen wat erbij te eten. Ze is een boon als ze het weet. Deze bijzondere boontjes komen van kwekerij 'de nieuwe tuin'. Lekker vers eten, ze smaken zoals doperwten. Dat is in oktober een fijne smaak. De Japanners roemen deze boon ook om zijn exclusieve smaak. Het voordeel is dat deze heel jonge, groene sojaboontjes niet gedopt hoeven worden. In de schil zeven minuten stomen, zout erop en dan lekker leeg knabbelen.

En de duiven kijken niet naar de sojaboontjes om. Het blad is meer geel, dan vers groen, als de boontjes uiteindelijk eetbaar zijn. Misschien daarom? En ze hebben een harige peul. Eind oktober is het einde van de bonen oogst. De laatste Edamame sojaboontjes zijn dan gedopt. Ze zijn duurzaam en een goede vervanging voor vlees. Pien krijgt er veel werklust van en kan er uren op buiten werken. Het wonderlijke van deze Edamame sojaboontjes is dat ze heel jong nog groen zijn. Daarna verkleuren naar roze en worden dan roder. Als ze verder indrogen om te bewaren of weer te zaaien zijn ze helemaal matzwart. Verrukkelijke smaak, niet met bruine bonen of borlotti bonen te vergelijken.

*

Hoofdstuk 83 Nachtvorst verrast Claudia

‘Toen ik een berg peulen als snijbonen dacht te oogsten kwam ik ‘bedrogen’ uit, want het bordje was verdwenen. Ik was verbaasd en verrast. Wat een kleurige bonen. Deze ‘Sunset’ pronkbonen bloeiden eerst prachtig roze aan hun hoge stokken. De bijen en hommels hebben de bloemen daarna drukbezocht en de peulen groeiden lang uit.

Op het zakje beschreven door Peter Bauwens van kwekerij de nieuwe tuin: ‘De mooiste Phaseolus multiflorus. Klimt tot 4-5 m hoog rond bonenstaken, klimrekken en pergola’s. Bruikbaar jong als princessenboon, iets groter als snijboon, volwassen als verse dopboon en tenslotte als droogboon.’

Wat was het een drukke dag gisteren. Ik wist dat er strenge vorst aankwam en niet zomaar een nachtvorstje. Snel heb ik alle vorstgevoelige groente geoogst: pompoenen, courgettes, tomaten, en aubergine.

Ik kan niet stilzitten en zet de vorstgevoelige kruiden in de platte bak, om warm, beschut en droog de winter door te komen. Dat is de beste manier om de winter goed te overleven.

Ook heb ik genoeg dahlia’s geplukt om alle vazen in huis te vullen. En de laatste bonen, snijbonen en peulen.

Ook de laatste pronkbonen ‘Sunset’, ‘Edamame’ sojaboontjes en de nog niet volgroeide ‘Coco Noir’, die ik te laat had gelegd. Die ‘Coco Noir’ boontjes waren al in 20 minuten gaar en verrukkelijk... Ik heb eerst bijna alle boontjes gedopt om vers op te eten. Ik bewaar ook een hand peultjes van iedere soort, om te drogen en bewaren om volgend jaar weer te kunnen zaaien.

In mijn moestuin heb ik de schuur omgedoopt in een schrijverstuinhuisje en van buiten chocoladebruin geschilderd en als contrast is de binnenkant zonnig geel. Aan schrijven kom ik nog niet veel toe. Er is zoveel te zien, te doen en te oogsten. Ik geniet van het uitzicht op de tuin vanuit mijn huisje en zal in de herfst, winter en het vroege voorjaar mijn werkdag zijn in de tuin, schuilend voor de regen, zoals nu. Kopje warme thee uit mijn thermosfles, stukje taart erbij. Ik ben een tevreden mens.

Vanmorgen vond ik een pond kastanjemeel in mijn tuinhuisje, met lief kaartje eraan ‘bedankt voor de frambozen en het groen’. Van Pien, die het kastanjemeel uit Italië voor mij had meegebracht. Dat gaf mij weer inspiratie om een kastanjechocoladetaart te bakken.

Ik zit lekker met een kop thee in het zonnetje aan de tafel op de tuin of is het eigenlijk de schrijverstuin, zoals Monty Don het noemt. Misschien ga ik wel een kacheltje kopen om zo lang mogelijk in het huisje te kunnen schrijven? De laatste dahlia's staan in een oude Keulse pot naast me.

Aan het eind van deze dag oogst ik herfstframbozen en wat bladgroen voor het ontbijt. Als eerste maak ik vaak een Groene Smoothie. Later op de ochtend als ik al uren werk erop heb zitten, eet ik herfstframbozen op de tuin.

De pronkbonen had ik vanmorgen al in de hooikist gezet, zodat als ik thuiskom uit de tuin, ik gelijk kan gaan lunchen.

Na de lunch zie ik dat de zon schijnt. Gauw nog wat foto's schieten. Wat ziet de tuin er heerlijk herfstig uit. Overal liggen prachtige, warme kleurschakeringen blad op de grond.

Na een warme zomer was het goed pompoenen oogsten. Op het blog van Iris zoek ik naar smakelijke pompoen recepten en vind er wel 20. Ik vind ook nog een makkelijke manier om een pompoen te roosteren, een pompoen met zoete bataatsoep, een pompoensoep met linzen en een pittige pompoensoep. De pompoenpitten zijn ook erg lekker. Als ik er creatief mee wil doen, kan ik er ook een ketting van rijgen. Ik blader door de boeken 'The compleat squash' en 'Pompoenpassie' en droom van weer andere pompoenen voor volgende zomer. Ken je de lezing van Ton Vreeken op YouTube: Welke pompoenen zijn eetbaar? Geïnspireerd ga ik aan de slag in de keuken.'

*

{ November }

Hoofdstuk 84 Novemberen met noten

November is een echte bladmaand. In de siertuin, in het bos, op straat, op de rails van de spoorwegen, in de moestuin, dwarrelt en knispert het blad van bomen en struiken. Met een straaltje zon heel mooi om op de foto te zetten. Claudia ruimt haar tuin bewust niet op. Een bladhoop is een ideale plek voor veel dieren om te overwinteren. De zon is aangenaam met zeven graden. Er is ook genoeg tuinwerk te doen. De wijnbes kan gesnoeid, aan de bruine takken zitten de restanten van die heerlijke rode besjes. Gelukkig is er nog wat te snoepen in mijn smultuin. De herfstframbozen ‘Autumn bliss’ weten niet van ophouden en dagelijks kan ik me er nog aan laven. Kortom een heerlijk frisse neus gehaald in het herfstzonnetje.

Van de enorme walnotenogst van dit jaar kunnen de Olijfjes de hele winter en misschien nog wel langer genieten. Eerst gaan zij ‘novemberen met noten’: pellen, doppen, inmaken, verwerken. Dennis helpt ook mee.

‘Maak jij dan foto’s Claudia?’ vraagt Pien.

De walnoten worden met handschoenen aan gepeld. De groene schillen hebben zwarte draden aan de binnenkant die je handen wekenlang zwart kleuren. Ondertussen wisselen we walnotenweetjes uit.

‘Een druppeltje walnootolie in de pompoensoep levert een explosie van aroma’s’ meldt Claudia.

‘Wist jij dat ik altijd hoofdpijn krijg als ik onder de walnootboom een boek heb zitten lezen? In ons dorp staat naast de drogisterij ook een walnoot met een bank eronder. Die hebben sindsdien meer aanloop...’

‘Welke walnootboom ga jij kopen bij kwekerij ‘de Vrolijke Noot’ Claudia?’ vraagt Dennis.

‘Wat is volgens jou een geschikt ras voor mij Dennis?’

‘Wil je een snelgroeierende, niet te breed, dan kies je *Juglans regia* ‘Buccaneer’, een zelfbestuiver, die langzaam groeit. Of wil je een boom met een brede losse kroon, die uitstekend schaduw geeft, dan is ‘Coenen’ ook goed. Zet er dan twee

neer. 'Proslavski' is een flinke groeier met groot blad.'

'Het lijkt wel of je mij een *nuttery* wilt laten aanleggen als ik je zo hoor. Een notengaard ja, dat lijkt me het summum van gezondheid. Al die noten met Omega3 vetzuren erin, nooit meer depri in de winter. Ik heb *Juglans regia* opgezocht in het handzame boekje van Wim Oudshoorn 'Plantennamen nader verklaard'. *Juglans* betekend bladverliezende boom en *regia* is koninklijk. In dat boek zoek ik naar de oorsprong van plantennamen en wat de betekenis is van die prachtige wetenschappelijke benamingen. Het is een fascinerend boek voor verwoede verzamelaars. Ik wil ook nog een rode hazelnoot met mooi groot blad, *Corylus maxima* 'Purpurea'. Die vind ik zoo mooi' zegt Claudia. '*Corylus avellana* heten de meeste hazelnoten. *Corylus* is bladverliezende boom of heester, *avellana* is van Avella, Italiaanse stad in de Apennijnen, waar de vruchten worden geteeld en verzameld. Ik kan in dit boek echt alles vinden wat ik wil uitzoeken.'

Claudia zoekt op waar de kwekerij is en ziet dat Wapserveen in Drenthe ligt. Kwekerij De Vrolijke Noot is een biologisch-dynamisch bedrijf. Zij kweken vruchtbomen, vrucht struiken en blauwe bessen. Bijna alle bomen, struiken en vruchten van hun eigen kwekerij zijn EKO en Demeter gecertificeerd. Vanaf november zijn ze weer open. De beste tijd om vruchtbomen in de volle grond te planten ligt tussen begin november en eind maart. De sapstroom is dan in rust. Zolang de grond niet bevroren is kun je planten. Ze ziet dat ze de tamme kastanje 'Marron de Lyon' hebben en de walnoten 'Broadview', 'Buccaneer' en 'Proslavski' waar Dennis het over had. Hij mag mee om te sjouwen.

'Van noten uit jullie tuin heb ik een kastanje-notenchocoladetaart gemaakt, op basis van het recept van Pien. Toch handig dat al onze favoriete recepten in een schrift zijn verzameld.'

Met een grote pot thee erbij smullen ze van deze taart.

Dennis vertrekt naar de tuin om verder te gaan met de voorbereidingen voor de winter. Veel niet winterharde planten zoals de 'Chocolade cosmea' worden ingepakt met behulp van stro en een rol hennep.

De doodgevroren laurierhaag is inmiddels gerooid. Daardoor is er weer ruimte voor nieuwe beplanting. De Olijfjes hebben inspiratie nodig om het idee, om een snoephaag te planten, realiteitszin te geven en gaan mee naar de Vrolijke Noot.

Hoofdstuk 85 Die eindeloze klussenlijst

Dennis zit te simmen in zijn flatje. Het regent al dagen en tuinwerk zit er even niet in. Hij hoort de brievenbus klepperen. Dat geluid hoort hij vaker niet dan wel. Hij is altijd buiten overdag. Verveeld pakt hij de post op. Niets bijzonders denkt hij, totdat hij een handschrift op een envelop ziet dat hij herkent. *Dzjee*, wat zou zijn zus Rosie te melden hebben.

De waslijst met tuinklussen is zo gegroeid, dat die boven het hoofd van Dennis is gestegen. Van de week heeft hij nog wel de asperges met de grond gelijk gemaakt voor de storm. De geel geworden meterslange stengels met rode bessen stonden te zwiepen in de storm. Dennis geniet van vallend blad in alle schakeringen oranje en rood, dof en glimmend bruin.

Gisteren heeft hij het gereedschap uit de schuur van de Olijfjes meegenomen om te gaan slijpen. Hij heeft niet voor niets een workshop gereedschapsonderhoud bij de Wiltfang gedaan vorig jaar. Wetsteentje en blikje B&B olie, mini staalborsteltje om het grove vuil eraf te halen, alles gaat in een mandje mee. Schoon en scherp hangt hij het later weer op in de schuur, klaar voor gebruik in de lente.

Hij is van plan om snel nog lagen fleece over de artisjokken te doen en andere tere planten. En de vijf ook maar weer wollen sokken aan doen. Jute en stro over en rond de pot doen.

‘Dat doe je handig’ bewondert Claudia de vindingrijkheid van Dennis. Ze ziet hem al het herfstblad op het gras versnipperen met de grasmaaimachine.

‘Straks gooi ik dit fijne spul op de composthoop. En binnen *‘no time’* ontstaat er prachtig, zwart gouden bladcompost. Door toevoeging van smeewortel blad en regelmatig omzetten, is dat binnen een jaar mooie potgrond.’

Claudia ziet egel ‘Spike’ langs de composthoop kuieren. Is die wakker geworden of moet die nog aan zijn winterslaap beginnen?

Ze roept naar Dennis: ‘Ik zag je van de week fietsen door het dorp met een grote stronk boerenkool achterop. Met steel en al, wel makkelijk meenemen zo. Wacht je niet totdat de vorst eroverheen is gegaan? Heb je hard gewerkt vandaag en al veel van je klussenlijst kunnen schrappen Dennis?’

‘Alleen nog de laatste stoofperen plukken. Het is een ideale fruitsoort, die lang houdbaar blijft. En de laatste bruine blaadjes rond de aardbeien heb ik al

weggehaald. Het aardbeienbed is nu echt schoon en klaar voor de winter. En de grote vijgenboom staat mooi afgedekt met blad, stro en jute eromheen. De citroen in pot staat al in de kas, waar bij erge kou een verwarming aangaat.'

Dennis wil zijn ei kwijt over zijn vertrek en neemt Claudia in vertrouwen. Ze snapt nu wel waarom hij zó hard aan de slag is. Wat een nieuws zeg.

'Zijn dat artisjokken?' vraagt ze aan Dennis.

'Ja, de Olijfjes wilden meer vaste planten in hun moestuin en dat is een artisjok.'

'Erg indrukwekkende en omvangrijke plant hoor. Waarom heb je die reuzendistel op deze plaats gezet? En is er nog een specifieke behandeling nodig om van de oogst te kunnen genieten? Het is toch een Mediterrane plant?'

'Nee hoor, het is een kustplant. Het grijze sierlijke blad en de imposante groei brengt je misschien op die verkeerde gedachte. Artisjok vindt een beetje vorst geen probleem in een milde winter' zegt Dennis wijs.

'Traditioneel wordt de artisjok toch vooral geteeld in Bretagne en Normandië?' merkt Claudia op.

'Ook aan de Engelse kust kweken ze artisjokken' zegt Dennis die dat kan weten want hij heeft daar gewerkt. 'In strenge winters kun je de artisjok afdekken met stro, takken en fleece of een grote terracotta bloempot omgekeerd over de plant zetten. En een artisjok niet op natte klei kweken natuurlijk, dat mislukt.'

'De artisjok is ook als eenjarige te telen. Warm voorzaaien in maart zorgt voor een oogst in augustus en september.'

'Wat we ook wel eens deden in Engeland was de planten na de eerste lichte nachtvorst volledig uitgraven, oppotten en ergens koel, vorstvrij en donker laten overwinteren. Begin maart opnieuw in de tuin zetten en je kunt in juni en juli al oogsten. Zo spreid je de oogstperiode, als je beide methoden gebruikt. Voor ze in de tuin gezet worden is een stevige bemesting met rijke compost, aangevuld met organische mest plus wat kalk en zeewier voor de sterke groeikracht, de forse bladeren en indrukwekkende bloemknoppen. En om volop te kunnen blijven oogsten. We offerden ook een deel van de oogst op voor het visuele genoeg. De spectaculaire paarse bloei op soms twee meter hoge stengels van deze reuzendistel is iets om naar uit te kijken. Bijen gonzen op de bloemen.'

Ze krijgen het koud en lopen naar het huis van de Olijfjes. Claudia is benieuwd wanneer Dennis zijn nieuws gaat brengen. En vooral hoe.

Claudia gaat weer naar haar eigen tuin. De groene en paarse asperges zijn prachtig uitgegroeid en hebben mooie rode bessen. Ze zijn wel anderhalve meter hoog geworden. Ze wacht nog tot het loof helemaal geel is en dan snoeit ze de asperges. Nog voordat er storm op komst is, worden ze met de grond gelijk gemaakt. En dan maar wachten tot het voorjaar is en de kopjes weer boven de grond komen. Niks lekkerder dan paarse en groene asperges rauw in haar Smultuin opeten. Knapperig en vol smaak. Als ze er veel had, dan nam ze er handen vol mee naar huis. Om op de grillplaat in olijfolie te roosteren met knoflook, snufje zout. Het water loopt haar nu al in de mond en het is nu nog maar november, brrrr...

De zon schijnt, ze gaat gauw wat foto's schieten. Wat ziet de tuin er heerlijk herfstig uit; overal blad in prachtige kleurschakeringen. De zon is aangenaam met zeven graden, één graad meer dan voorspeld is. Ze heeft al veel foto's gemaakt deze herfst, ook van de rood bloeiende ananassalie bij Pien in de tuin. Die ananassalie staat er steeds mooier bij. Dat er jaren op gewacht is is niet erg, deze bloei maakt alles goed. Zo uitbundig rood. Ze geniet er enorm van. Er bloeit ook nog een rozenknopje. De salie en sproetjes sla gaan ook op de foto. Er is nog genoeg te doen. Wintertuinbonen leggen, bij de oude hazelnoot, onder een polytunneltje. De wijnbes kan ook gesnoeid, aan de bruine takken zitten de restanten van die heerlijke rode besjes. Gelukkig is er nog wel wat te snoepen. De herfstframbozen 'Glen Clove' weten niet van ophouden en dagelijks kan ze zich eraan laven.

Herfstblad ligt overal op de grond. Het skelet van het blad wordt zichtbaar. De wormen trekken ze blaadje voor blaadje de aarde in, als een diner voor regenwormen, om in de lente als een heerlijke humuslaag voor de nieuwe zaailingen te dienen. De tip die Claudia haar smultuincursisten ook meegeeft: 'maak nu een tuinplan en bestel zaden. Leeg de composthoop over de onkruidvrije tuin in een laag van vijf centimeter dik over kleigrond en vijftien centimeter dik over arme zandgrond, de wormen doen in de herfst en van de winter al het werk. Spitten is niet nodig. Groente en fruit zullen nog gezonder groeien omdat de bodemorganismen intact blijven.'

Een onverwachte knolvenkel oogst en de allerlaatste boerentenen neemt ze mee naar huis in een oude theedoek. De manden zijn op dit moment in gebruik voor boeken die ze naar de Smultuin workshops meeneemt. Straks thuis weer verder met haar boekenmand vol boeken die nog gerecenseerd moeten worden voor haar

tijdschrift. Het zijn er zoveel deze maand. Ze bewaart een flinke stapel voor december.

Vandaag wil Claudia op deze mooie worteldag, bij een dalende maanbaan de laatste knoflook poten. Wat kan ze genieten van een novemberzonnetje. Ze snelt naar buiten en neemt de pootstokken met het pootlijntje mee. Later vandaag zal ze toch echt verder moeten gaan prakkezeren wat ze nu met de tuin aan moet. Ze krijg steeds minder tijd om erin te werken. Misschien is een vaste plantentuin een idee. Met artisjok, asperge en rabarber komt ze al een heel eind. Die vergen ook niet veel zorg. De fruitbomen en het kleinfruit is ook niet veel werk, eigenlijk is de oogsttijd pas ècht druk.

Dit najaar laat ze zoveel mogelijk de zonnebloemen staan. Mooi om foto's te maken van de kant achtige structuren die het worden. Insecten overwinteren erin en de sneeuw kan zich erop verzamelen. De bossen *Cavolo Nero* zijn ook fotogeniek en zullen na wat vorst in de winter nog zoeter smaken.

Kortom, even een heerlijk frisse neus gehaald in het herfstzonnetje.

Blauwe bessenblad heeft nu haar favoriete bloedrode kleur. Zo herfstig rood, ze geniet van de waterdruppeltjes die erop liggen als robijntjes. Net als de 'Ruby red' snijbiet die even verderop staat en de rode maïs 'Bloody Butcher'. Ze ontdekt dat ze niet de enige is die maïs lekker vindt. Wie zou hier nu van gegeten hebben? Snavelachtigen en muisjes staan zwaar onder verdenking.

Blauwe bessenstruiken en aardbeien staan mooi samen in de nieuwe bostuin. Ze neem de laatste krop 'Radicchio' sla mee de keuken in. Daar maakt ze een warme salade van, met gekookte kivietsbonen en tomaten.

Op een regenachtige dag, maakt ze zich al druk over de voorbereidingen voor de feestdagen. Recepten bedenken en uitproberen. De granaatappels zijn zo feestelijk van kleur, daar hoeft weinig anders mee te gebeuren dan combineren. Een rood dessert en spikkeltjes slagroom. Toch maar even proeven of dat wel echt heel lekker is voor kerst. Ze doet vanillepoeder en palmsuiker in een maatbeker en zet de staafmixer erop.

Oh, dat is genieten zo, zelfs met alle regen buiten. Wat zal dat hard aankomen eind volgende week. Er is vorst voorspeld eind van de week.

De laatste Oost-Indische kers is in de '*Bramley's seedling*' appelmoesboom geklommen om nog een straaltje zon te vangen, of te schuilen achter de laatste blaadjes?

*

Hoofdstuk 86 Bessenblad

Het kleinfruit is nu vrijwel allemaal opgegeten. Een enkele dappere herfstframboos hangt nog aan de struiken. November is een echte bladmaand. Overal, in de siertuin, in het bos, op straat, op de rails van de spoorwegen, in de moestuin, dwarrelt en knispert het blad van bomen en struiken. Met een straaltje zon is blad heel fotogeniek.

Nog steeds is het mooi weer en vandaag zelfs 10 graden en zon. Gisteren heeft ze het boven net van de fruitkooi gehaald. Dat was weer veel gedoe, drie uur priegelwerk. Het net opgerold en gelabeld in de schuur opgeslagen.

Vandaag onkruid gewied rond het kleinfruit en een dikke mulch laag van compost en gecomposteerd blad op de grond erbij gelegd, als winterbescherming voor deze struiken die moeiteloos maandenlang fruit hebben gegeven. Ook nog kruiwagens vol bladcompost over mijn groentebedden uitgereden.

Één groentebed heeft ze als testcase bestempeld. Karton op de bodem die onkruidvrij is, dan keukenafval en dan bladcompost erop. De wormen doen het spitwerk, voeden de grond en het karton houdt het onkruid tegen. Het groentebed zou gereed moeten zijn in het voorjaar, om direct te kunnen zaaien. De citroenmelisse staat er nog fris en geurig bij. Ze plukt een takje om straks in de bessenblad thee te doen.

November kan ook koud zijn. Er is mooi licht op de velden, mistige zonnestralen schijnen door het bos. Op zeldzame dagen kan ze dan extra genieten van een november-zonnetje.

De yacon knollen heeft ze nu toch maar uit de grond gehaald. De plant is bovengronds al afgestorven door de vorst. Weg zijn de grote, zachte aaibare bladeren aan een bijna manshoge plant. Ze had de broedknolletjes in juni in de volle grond gezet en is blij met de oogst.

Die zijn lekker zoet: raspen door het cakebeslag of rauw door een salade. Het recept komt van *James Wong* uit zijn boek 'James' nieuwe eetbare tuin'.

Yacon is appelwortel en van de zoete knol kan ook siroop gemaakt worden.

Ze bedenkt zich dat ze de vogelnestkastjes nog moet schoonmaken. Leeghalen en met kokend water overgieten, goed laten drogen in de zon en weer ophangen. En ze gaat ook nog Eco bloembollen poten van Naturalbulbs. Ze wil zeker geen gif in haar smultuin en dat is bij gangbare bloembollen wel het geval.

Vogels voeren is nu haar belangrijkste prioriteit. Ze hangt gedroogde zonnebloemen koppen met een touwtje aan de bomen.
De appelboom 'Syden hempje' is nu ook leeg. De winter komt er echt aan.

*

Hoofdstuk 87 Tamme en wilde

Dennis staat stevig op een ladder als Claudia er onderdoor wil lopen.

‘Kijk je uit, ik sta hier de dakgoot uit te baggeren. De kastanje heeft al zijn blad laten vallen.’

‘Wat voor ding gebruik je daarvoor Dennis? Ziet er handig uit.’

‘Ach ja de Olijfjes hebben allemaal handige dingen. Dit is een dakgootputjesschepper.’

‘Waarom heb je nu wilde en tamme kastanjes geplukt Dennis?’ waarbij ze wijst naar de plukmanden die naast de voordeur staan.

‘Wist je dat de kastanjeboom bij de schuur wild is en die kastanje niet eetbaar? Daarom ga ik altijd in de herfst tamme kastanjes zoeken in het bos samen met de Olijfjes’ zegt Dennis.

‘Van de week keek ik omhoog en zag de bruine noot door de al gebarsten bolsters heen tevoorschijn komen. Kastanjes worden niet geplukt omdat ze nog niet rijp zijn als ze niet afgevallen zijn. En toen kwam er een stevige bries voorbij en de vruchten vielen met een licht dof geluid op het gras.’

‘Ik heb nog steeds last van spataderen en jij hebt beloofd een zalfje voor me te maken met de wilde kastanjes Claudia.’

Ze herinnert zich de zoetige geur die de bloeiende tamme kastanjes verspreidden en de namiddaglucht vulde in het voorjaar. Het groen is nu door de herfst verkleurd en gemengd met tinten goud. De zon schijnt en verwarmt het loof, zodat de bomen tegen elkaar afsteken, niet door de schaduw maar door het licht.

‘De Latijnse naam is *Castanea sativa*. De toevoeging *sativa* betekent gekweekt, nuttig of verzadigend en is verbonden aan vele voedselplanten *oryza sativa* rijst, kropsla *latuca sativa*’ vertelt ze hem.

‘Jouw haren zijn weerbarstig als een kastanjabolster’ zegt Dennis terwijl hij haar over de bol aait.

‘Ik geef je een kastanje oogsttip Claudia: zoek mooie, harde, glimmende, zware exemplaren uit die niet gedeukt of gekrast zijn. In de groentelade zijn ze drie weken te bewaren.’

‘Of ingraven onder een laag bladeren of zand als de koelkast vol is.’

‘De tamme kastanjeboom is van groot economische belang. Voedzaamheid van de vrucht en het hout. Er worden palen, spoorbielzen, balken en tuinmeubelen van vervaardigd. En wijnvaten en Spaanse castagnetten. In Italië en Frankrijk zijn er musea aan de tamme kastanje gewijd’ weet Dennis.

‘Er zijn vele soorten tamme kastanjes die van vorm, kleur, smaak, tijdstip van rijpen en gemak waarmee je ze kunt pellen verschillen’ stelt Claudia.

Ondertussen lopen ze door naar de keuken waar de Olijffjes aan de keukentafel de mand kastanjes in ontvangst nemen.

Ze gaan de kastanjes met een scherp mes insnijden en in een speciale kastanjepan, met gaten in de bodem en een lange steel, roosteren op een vuur.

‘Laat één kastanje heel. Als die ontploft zijn de andere ook gaar’ roept Dennis.

‘Dat lijkt wel een kookwekker’ roept Pien.

Ze laten Dennis de kastanjes uit het vuur halen. Hij staat ze buiten te roosteren en doet ze voor ons in een schaal. Niets herfstigers dan vers gepofte kastanjes.

We kunnen die heerlijk geurende geroosterde kastanjes niet weerstaan. De zwaarste persoon mag op de in een doek gewikkelde kastanjes gaan zitten om de schilletjes los te maken. Met zijn allen aan tafel pellen wij de kastanjes en eten ze met stukjes kaas en druiven erbij. We maken van deze middag een feest.

‘Dat is genieten zo, zelfs met alle kou buiten’ rilt Pien.

We smullen van de warme kastanjes met een beker gouden melk erbij.

Het oude boekje ‘Van de kastanje’ van *Ria Loohuizen* ligt op tafel om er veel verschillende gerechten uit te maken.

Dennis wordt de tuin ingestuurd om kolen te oogsten voor het avondeten. Hij krijgt een thermosfles ‘gouden melk’ mee.

‘Het is nu echt herfst in november, we gaan ons voorbereiden op de feestdagen: recepten bedenken en testen’ zegt Pien.

‘De hazelnoten gaan in een kastanjechocoladehazelnoottaart. Die heb ik al uitgebreid getest. Daar kan ik op vertrouwen dat het goed is. Nu de rest nog. Heb jij nog ideeën voor bijzondere recepten Claudia?’

‘Wat denk je van hazelnoot rozemarijn koekjes, die ruiken zo heerlijk als ze net uit de oven komen. Knolselderij en appel vind ik ook een heerlijke combinatie. En recepten met speculaaskruiden, dat vind ik zo feestelijk ruiken.’

Pien vraagt aan Claudia wat ze aan moet met de vijg die in een pot staat.

‘Moet de pot naar de kas of kan ik hem buiten laten staan?’

‘Van vijgen weet ik nog niet zoveel. Welk ras is het? Ik kijk wel even in het boek ‘Vijgen in de lage landen’ van *Peter Bauwens* dat ik in jouw boekenkast zie staan.’

‘Deze vijg heet volgens het labeltje wat er nog aanhangt ‘Pingo de Mel.’

‘In de pot blijft dit ras compact, geeft jaarlijks goed af gerijpt hout en een goede vruchtzetting. Hoe oud is deze vijg Pien? Volwassen vijgen kunnen op een beschutte plaats buiten tot -15° of meer vorst overleven. De jonge embryo vruchtjes ontstaan echter voor de winter en kunnen amper -5°C hebben en zullen zonder bescherming tegen vrieswind de meeste winters niet overleven. Reden dus om kuipplanten beschut binnen te zetten.’

Pien kijkt bedenkelijk.

‘Dus’, zegt Pien, ‘ons jonge boompje gaat lekker beschut in de kas overwinteren, ik zal Dennis vragen of hij dat zo even doet. Die *Peter Bauwens* kan het zo goed duidelijk maken. Zijn boek ‘Vijgen in de lage landen’ had ik goed bestudeerd toen we in september een vijgenboompje gingen kopen. Een vijg geeft de tuin een zuidelijke sfeer. Gewaagd toch.’

‘Heb je veel cursisten dit jaar Claudia?’

Ze vertelt Pien dat ze veel vrouwen als Smultuincursist heeft.

‘We leren veel van elkaar. Traditioneel werd de tuin door vrouwen verzorgd, ze zagen de planten in de tuin als medicijnkast. Vrouwen leerden tuinieren van elkaar, ze vertelden elkaar de weetjes of maakten notities en schreven recepten op in een boek. De meeste smultuinders nu zijn vrouwen. Ze hebben een natuurlijke dorst naar meer kennis.’

*

Hoofdstuk 88 Einde intensief tuinleven

‘Eind november lijkt het wel of we in een nieuwe levensfase zijn beland’, bedenkt Pien. Tuinwerk, buitenleven verdwijnen langzamerhand uit de tijdlijn en daarvoor in de plaats komt vroege schemering, comfortabele stoelen naast de houtkachel en stapels manuscripten onder handbereik voor haar. Het is even wennen aan zoveel uren binnenzitten. Er is meer tijd om in de keuken door te brengen in plaats van de tuin. Een lichte novemberstorm kan nog zo lekker warm aanvoelen. Dat is de wind waar Pien van houdt.

Na maanden intensief tuinleven besluit Pien weer eens echt te gaan wandelen. Ze vraagt Lucia mee, die kan goed kaartlezen. Ze nemen een rugzakje proviand mee en gaan met zacht en grijs weer op weg en wandelen langs weilanden, lopen over klinkerwegen en over bospaden en verzamelen tamme kastanjes om die thuis op de houtkachel te roosteren.

Weer thuis denken zij terug aan het herfstlicht, de geur van aarde en bos, het ritme van hun voetstappen en het weven aan het web van vriendschap uit de draden van het gesprek.

Op een andere novemberdag is de wind even gaan liggen. Pien harkt het blad bij elkaar, legt hier en daar kleine bladhopen neer, zodat zij de kwetsbare planten bij de eerste vorst inval een extra deken kan geven. Nog steeds hangen er volop bessen en bottels aan de struiken. Er bloeit hier en daar een eenzame roos, die wat verdwaald lijkt in de wonderlijke mengeling van groen en verkleurd blad, van zwart verrotte en dorre bloemstengels.

Eind november klettert de regen tegen Piens werkkamerraam. De telefoon rinkelt. Straks komt Claudia weer langs. Pien mijmert, kijkt naar buiten en ziet vlakbij grote druppels hangen aan verdorde stengels. Ze ziet de druppels groeien en dan ineens vallen ze. De regen stroomt heftig en zij houdt haar hart vast voor de roos die ze nog zag bloeien.

‘Ik mag Dennis wel snel vragen om de kwetsbare planten in de kas te zetten en de dahlia’s uit de grond te halen, die kunnen niet tegen zoveel nattigheid. En op zijn klussenlijst zetten dat hij de stengels en plant slierten die over het pad hangen afknipt en nog wat onkruid wied’ zegt Pien hardop tegen zichzelf. Zij schrijft het op de lijst voor Dennis erbij en voegt eraan toe dat de kas nog moet worden opgeruimd om plaats te maken voor alle potten.

‘De kas was nog niet schoongemaakt, dat wilde ik eerst doen. Daarna kan pas de citroen erin. Dat herinnert me eraan dat ik nog twee citroenen moet plukken voor je’ verzucht Dennis. Gelukkig is de kas nu schoon en zit er noppenfolie op voor isolatie. De verwarmingselementen moet Dennis ook maar even controleren. Ineens is die lijst van klussen toch weer langer dan gedacht. Snel Dennis bellen denkt ze als de huisbel gaat.

Ze ziet Claudia en Dennis turen naar een prachtige boom vol mispels.

‘Wachten jullie tot ze rot zijn?’ vraagt Pien.

Dennis kijkt alsof hij wordt beledigd.

‘Ik kijk of het wel een echte ‘Westerveld’ mispel is. En ik eet geen rotte mispels. In Italië at ik ooit een mispel met een smaak zoals de appelmoes met speculaaskruiden die jij maakt.’

‘Kom binnen, dan laat ik jullie wat ruiken. De manden met kweeperen die in de keuken en de hal staan, vullen het hele huis met een bloemachtige geur.’ Pien heeft weer eens het oude boekje ‘Het rijk van kwee en vijg’ van *Ria Loohuizen* gelezen, voor meer inspiratie en is nu druk met kweeperen oogsten. Claudia heeft beloofd haar te gaan helpen. De kweeperen zijn zo mooi dat ze eerst op de foto gaan voordat ze in de pan verdwijnen om er kweënkaas van te maken. Pien kijkt verheerlijkt en zegt al smakkend ‘ik proef de vakantieherinneringen bovenkomen... Kweepeerpasta of *Membrillo* heeft zo’n verleidelijk zoete en toch frisse smaak. Ik voeg kweepeer ook wel toe aan appelmoes, die dan de kleur krijgt van zonsondergang op een warme septemberdag. We gaan aan de slag. Die kweeperen zijn keihard, we maken er eerst plakjes van in de keukenmachine. Pitjes erbij laten, dan hebben we geen pectine nodig en wordt de kleur heel mooi rood.’

‘Kom, we gaan mispels oogsten Claudia en in deze tinnen schaal op tafel zetten’ zegt Pien.

‘Wat doen we met de rest? Het is een enorme oogst mispels dit jaar Pien’.

‘De rest zetten we op een bedje van hooi in kisten op de zolder’ zegt Pien en bedenkt dat Dennis dan eerst wat kisten met hooi moet maken. Pien heeft ook nog haar slag geslagen op de grote fruitshow van museumtuin ‘t Olde Ras en is met een zak vol mispels en twee soorten kwee appels ‘Lescovacs’ en ‘Ludovic’ thuisgekomen.

‘Wat ga je met al die mispels en kweeperen doen Pien?’ vraagt Claudia nieuwsgierig.

‘Taarten bakken natuurlijk’ glimt Pien. ‘En daar kan jij me mee helpen. Maar eerst volgen we een recept van Dennis. Hij heeft in Engeland wel eens ‘Medlar cheese’ gemaakt van zijn mispels daar. Het lijkt op lemon curd, hij maakte het met eieren en roomboter. Hier eet hij mispels het liefst rauw, gesmeerd op een speculaasje of twee, drie.’

Pien heeft ook nog een citroen nodig voor het kruidige zout.

‘En heb je nu eindelijk de citroen in de kas gezet Dennis? Je bent wel erg laat dit jaar’ merkt Pien vinnig op.

Dennis’ twijfels over zijn zus en moeder spelen hem parten. Hij wil de brief nog nalezen en wil voordat hij naar Engeland, gaat zijn klussen afronden en voor een vervanger zorgen.

Pien wil zich voorbereiden op de feestdagen en daarom heeft zij het idee om bijzonder kruidenzout te maken. Aan grijs, grof Keltisch zeezout voegt ze behalve citroenschil, ook nog sinaasappelschil, korianderzaad, gekneusde jeneverbes en peterselie toe. Zij proeft net zolang tot ze een combinatie heeft, die nèt de juiste smaak heeft.

Claudia ziet ook nog schalen en manden vol noten staan.

‘Wat ga je doen met al die walnoten en hazelnoten?’

‘Ik heb een paar recepten gevonden voor hazelnootpasta, die ik een beetje aanpas. Geïnspireerd op de vele recepten die er al op internet zijn en de voorraad in mijn keuken.’

‘Walnoten inspiratie vind je ook op mijn blogpost *Claudiagoesnuts*.’

‘Jaja, dat had ik al gezien natuurlijk. Dennis vertelde mij erover.’

‘Uit de moestuin haalde ik vanmorgen nog een rijke oogst aan bietjes. Het is gelukkig nog niet zo koud, want ik heb slechte herinneringen aan keiharde grond en niet op tijd ingekuilde bietjes.’ Straks gaan we het leuke boekje ‘Bieten’ van *Peter Bauwens* doorbladeren voor meer inspiratie.

‘Dit jaar was ik eigenlijk van plan om zelf appelstroop en perenstroop te maken. Wel heel jammer van onze schrale oogst’ pruilt Pien.

‘Ik denk dat door warmte in januari, daarna vorst in februari, slecht weer in de zomer en uitgeputte bijen, de oogst zo tegenvalt.’

‘Dennis vertelde dat het gebruik van bestrijdingsmiddelen bijensterfte veroorzaakt. Zowel bij de honingbijen als de wilde bijen. Het tast hun

zenuwgestel snel aan waardoor bijen gedesoriënteerd raken en de weg naar hun bijenkast niet meer terug kunnen vinden en dan sterven. Hij las het in een nieuw boek van de Bijenstichting 'Land van melk en honing'. En de bewijsvoering dat insecticiden bijensterfte veroorzaken is nu ook sluitend. Biologisch is dus een stap voorwaarts.

'Iedereen die zijn siertuin wil veranderen in een smultuin, helpt alle bijen' meent Claudia. 'Over honing is vloeibare zonneschijn las ik, het meest spirituele voedsel dat je kunt eten, wat je immuunsysteem versterkt. Het is een bron van gezonde energie vol vitamines en mineralen. En bijenpollen zijn een superfood. Korreltjes stuifmeel waar de bij toverstofjes aan toevoegt vertragen het verouderingsproces, je gaat er jonger uitzien, ja haar, nagels en huid knappen er enorm van op. Mits de honing en pollen echt biologisch zijn natuurlijk.'

Op een kille dag, met nog meer kou voorspeld, siert dikke wollige rijp de bomen, struiken, ieder blaadje en takje. Geen tuinweer. Tijd voor Pien om na te denken. Gelukkig liggen de wintergroenten opgekuild. Aardappelen, bieten, prei, wortelen liggen goed beschermd in een kuil met stro. Het voelt als een geldberg van Dagobert. Veilig opgeborgen groenten.

De Mediterrane kruiden staan in potten in de kas, vol in de zon en goed beschermd tegen koude wind, te veel regenwater en vorst. Wachtend op een beter seizoen zitten ze de winter uit.

Op een mooie dag kan Pien samen met Dennis nog wat aanpakken in de tuin. Hier en daar wat schoffelen, wieden en compost geven. Iedere dag een stukje totdat Pien ineens tuinmoe is en alleen nog maar lekker warm met de oven aan een manuscript wil lezen, wachtend op taart en soep.

Op de agenda staat nog wel walnoten rapen, maar dat doet Pien samen met Dennis die langskomt om mispels voor zichzelf te oogsten. Hij heeft gisteren het bewaarfruit gecontroleerd, wat altijd een precies werkje is. Uien en sjalotten hangen in een andere vorstvrije schuur in netten en strengen en daar heeft hij geen omkijken naar in dat duister. Hij voelt wel of er zachte uien tussen zitten en vist die er wel uit. De goede delen gaan dan direct in de soep.

Lekker warme maaltijden eten in deze tijd van het jaar is goed voor een mens. Verwarmende en genezende kruiden en specerijen toevoegen. Ze is helemaal fan van *Curcuma* amandeldrank, een gouden melk. Ze maakt deze helende drank van de magische geelwortel vaak voor mezelf. Zelfs aan de tomatensaus voegt ze geelwortel of koenjit toe. Het boekje 'Medicinal Cookery' van *Dale Pinnock* bevat

zoveel inspirerende recepten en leuk geschreven informatie over de natuurlijke apotheek. Er bestaan wel tachtig verschillende soorten *Curcuma* planten. De meest gebruikte en meest veelbelovende als het gaat om medisch gebruik is de *Curcuma longa*. De plant is familie van de gemberplant, waarvan de wortel -zoals je weet- ook culinair en medicinaal wordt gebruikt. De sterkst werkzame stof van de wortel van de *Curcuma longa* is de stof 'curcumine', inmiddels onderwerp van veel wetenschappelijke onderzoeken naar de medische toepassing ervan.

'Ik ben blij voor je dat je je beter voelt Pien. Het is eigenlijk verbazend dat een verandering van eten zoveel positief effect heeft. Waarom eten jullie zo gezond?'

'Omdat we onze tijd liever aan leuke dingen besteden. Preventie helpt beter dan menigeeen denkt.'

'En wat staat er in die emmer daar Dennis?' vraagt Claudia nieuwsgierig.

'Dat is de oogst van de rode en witte Oca. Een klaverzuringknol met de Latijnse naam *Oxalis tuberosa*. Ik heb ze vorig jaar bij Vreeken's zaden gekocht.'

'Zijn ze smakelijk?'

'Dat laat ik aan de Olijffjes over. Geen idee' smaalt Dennis. 'Ik vind ze maar lastig schoonmaken met al die ribbels.'

'Volgens mij heb je je knollen voor citroenen laten verkopen Dennis.'

'Volgens Ton Vreeken zijn het heerlijke knolletjes, fris en zoet(zuur) van smaak. Ze zijn behalve rauw door salades te eten, ook gekookt, in de roerbakpan of gefrituurd te verwerken. Jonge scheutjes en blaadjes van de Oca zijn sierlijk en lekker pittig in salades. Bij ons misschien onbekend, maar in het Andesgebied volksvoedsel na de aardappel, in Nieuw-Zeeland ook zeer populair. Ze groeien tot een hoogte van 3000 m. De knolletjes zijn bij ons bolrond, met dwarsliggende inkepingen, het klaverblad en de oranje-gele bloemen zijn heel decoratief. De smaak is als een aardappel met een prettige, lichtzure nasmaak (oxaalzuur). Deze verdwijnt overigens als de knollen een paar dagen in de zon hebben gelegen, ze worden dan bloemig en zoet.'

'Ik heb de knolletjes in maart aan de groei gebracht op een warm en licht plekje. Op de zeldzame mooie dagen buiten gezet en half juni definitief buiten in de grond gezet, met een laag kasje eroverheen. Met de warme zomerdag de ramen eraf gehaald en nu tot laat in de herfst weer afgedekt om een zo lang mogelijke afrijping te krijgen. Het zijn er niet zoveel, maar als het er meer waren moeten de knolletjes vorstvrij overwinteren.'

W I N T E R

{ December }

Anna's winterfavorieten zijn Ras el Hanout kruiden, rode aardperen 'Fleur d'Anjou', paarse boerenkool, 'Cavolo Nero', savooiekool, 'Cavolo Nero' of 'Bloemendaalse Gele', eigenlijk de hele familie *Brassicaceae*. In de winter draagt ze altijd wel iets roods, warme wol in de vorm van een dikke trui, een mooie sjaal, warme sokken. Ze is een oude wijze vrouw waar je graag vriendin mee wilt zijn. Ze heeft een boekenkast vol kookboeken en inmaken van groente en fruit uit de smultuin rond het huis is haar grote liefde. Dochter Lucia zorgt voor haar.

*

Hoofdstuk 89 Winter voorraad

Anna is goed voorbereid op de komende feestdagen. Zij heeft een kelder vol ingemaakte oogst staan. Mooie glazen potten met kweepeer gelei en flessen vlierbes sap. Die worden gebruikt om maaltijden te versieren qua smaak en geur. Manden met peren ‘Williams Bon Chrétien’ en ‘Rode Bartlett’ staan klaar voor de kerstdagen.

Claudia treft Anna wat tobberig aan. Ze haalt haar hand door haar grijze krullen en verzucht: ‘wat gaan we eten met de feestdagen?’

‘De stoofpotten met bonen, uien en kruiden zijn ons goed bevallen vorig jaar’ en ze hoopt stiekem op een uitnodiging.

Anna denkt dat ze het grondig aan wil pakken dit jaar. ‘Wat hebben we in huis? Laat ik daar eerst eens naar gaan kijken. Als verstandige oudste heb ik een lijst gemaakt van wat ik in de vriezer heb gestopt en wat er in de kelder staat.’

‘Wat heb je er dan allemaal in staan Anna?’ vraagt ze nieuwsgierig en vermoed interessante verhalen bij iedere vondst.

‘Die frambozen bijvoorbeeld, die heb ik geplukt en ingevroren met de gedachte aan een feestelijke bestemming. In de kelder staan mijn tuintrotsen op planken door een fantastische oogst afgelopen tuinjaar. Soort bij soort en de oudste vooraan, zodat die het eerst opgaan.’

Anna betrapt zichzelf op een grote grijns als zij alle potten met frambozenjam, frambozenazijn, frambozensap ziet staan. Het lijkt wel een thema. Haar gedachten tollen rond en zien alleen nog maar frambozenkleur. Ze krijgt een frambozenwaas voor haar ogen, maar overweegt eerst met de anderen te overleggen, wellicht een brainstorm te houden. Anders wordt het dit jaar erg roze bedenkt Anna. Wel leuk voor Lucia en Pien natuurlijk.

‘De feestdagen kunnen we heel uitbundig vieren met alles wat we in het voorbije tuinjaar hebben verzameld’ meent Claudia.

Anna peinst. De slimme voorraadbeheersing komt nu goed van pas.

Winterwortelen liggen opgeslagen in kisten met zand, appels liggen in beukenhouten appelkisten in de tuinschuur die met strobalen geïsoleerd is om de vorst buiten te houden. De linnen zakjes bonen hangen op de droge zolder te wachten tot zij er heerlijke kruidige bonen smeersels van gaat maken.

De manden met noten, zakken uien, strengen knoflook en rijen pompoenen in de schuur, staan te wachten op geïnspireerde koks en grote gezelschappen. Anna heeft favoriete winterrecepten en wil nog nieuwe recepten bedenken. Ze

combineert het liefst topingrediënten tot een smakelijk gerecht.

Dennis komt binnenlopen en groet ons uitbundig. Anna weet dat hij liever lui dan moe is en geeft de Engelse tuinman een briefje, waar toch nog heel wat op staat: druiven snoeien, vogels voeren, fruit aanplanten, manden vullen met kachelhout.

‘Kortom een lekkere werkdag in de kale wintertuin ligt voor je in het verschiet’ zegt Anna tegen Dennis en schept op.

‘Dennis heeft van onze tuin een dierentuin gemaakt. De bedjes zijn gespreid. De dieren kunnen eten, drinken, slapen, schuilen en straks nestelen.’

Dennis meent dat het pas echt winterfeest is voor de vogels als ze sterappeltjes neerleggen en vogelvoer gebruiken zonder dat vervelende onkruidzaad *Ambrosia* erin. Dat scheelt van de zomer een hoop ellende voor mensen die last hebben van hooikoorts door dat onkruidzaad.

‘Traditiegetrouw plant ik sjalotjes en knoflook op de kortste dag en oogst ze op de langste dag eind juni’ zegt Dennis. ‘Eerst in potjes in de koude bak en uitplanten in de volle grond in het voorjaar.’

‘Nou daar begin ik niet aan, veel teveel werk. In de kas, vorstvrij houden. Direct geplant in de volle grond in maart halen ze die van jou in.’

Omdat Anna ook nog een appeltaart wil bakken gaat Dennis eerst de appels sorteren. De aangestoken en aangevreten appels moeten snel verwerkt worden. Anna wil ook nog een krans maken voor de voordeur. Ze heeft gekozen voor groene taxus en mandarijnen. Dus snoeit Dennis de taxushaag aan de buitenkant van de tuin een paar takken af. In de kas staat een minuscule mandarijnen boompje met een paar zielig kleine mandarijnen. Precies goed voor een krans, ze zijn te zuur om te eten. Het is hier tenslotte geen Spanje.

‘Jij bent lekker handig bezig geweest de sneeuw te ruimen. Functioneel en mooi gereedschap gebruik je daarvoor’ zegt Claudia bewonderend.

‘Ja, liever duurzaam gereedschap, dan iets dat breekt en je het niet meer kunt repareren of de onderdelen ervan vervangen’ zegt Dennis wijs.

Ik zie dat Dennis een stuk papier uit zijn jaszak haalt. Ik kijk Dennis vragend aan. Dennis murmelt sputterend ‘Anna heeft mij een lange *‘to do list’* gegeven. Ga jij maar naar Anna, ik ben nog wel even bezig hier.’

Dennis denkt dat hij toe is aan verandering. Hij heeft het geweldig naar zijn zin met al zijn tuinwerk, maar hunkert naar zijn vaderland. Het hoogtepunt op zijn

dag is thee met taart. Dan denkt hij aan high tea met zijn moeder en voelt zich schuldig dat hij haar alleen heeft gelaten.

Als op een dag de telefoon gaat weet hij wat er moet gebeuren. Voordat het zover is, kan dat niet zonder het nemen van grote beslissingen, die niet in goede aarde zullen vallen. *'Today was a day that changed everything...'*

Voordat de ergste kou het buitenwerk onaangenaam en onmogelijk maakt, heeft hij de meeste tuinwerkzaamheden afgerond. De druif moet nog wel voor Oud en Nieuw gesnoeid worden. Aan de afgeknipte takken hangen hier en daar nog wat ingedroogde vruchtjes, maar er zitten ook al nieuwe knoppen aan. De jonge groei van afgelopen jaar snoeit hij kort op twee tot vier ogen.

Hij doet nog een rondje door de tuin, met de takkenschaar. Er is altijd wel dood hout weg te knippen. Daarna gaat hij de druiven snoeien. Op de lijst staat ook nog: wintersnoei fruitbomen, Felco snoeischaren slijpen, vetbollen voor vogels maken, de mooie Haws gieters leeggooien en opbergen, wieden, sterappeltjes en noten meenemen uit de schuur, manden vullen met hout voor de houtkachels. Uit de niet vorstvrije schuur zijn de jute zakken met aardappels, de strengen uien en knoflook, kratten appels, een kruiwagen vol pompoenen verhuisd. Op ieder koel plekje in huis ligt nu de wintervoorraad uitgestald.

Alle kostbare dahlia's liggen met wat zandgrond in oude metalen blikken. Dennis hoopt dat de muizen de dahliaknollen dit jaar niet weer leegeten en alleen de lege schillen achterlaten.

Claudia kijkt naar binnen door het grote raam naast de voordeur en ziet Anna in haar luie stoel lekker lezen. Anna kijkt op en ziet mij staan. Zij komt haar verwelkomen. Ze snuift de heerlijke geur op die het huis van mijn vriendinnen zo aantrekkelijk maakt. Een bloemige geur van kweeperen gemengd met een houtachtige lucht.

'Wat heb je in de houtkachel gedaan Anna?' vraagt ze.

'Dennis heeft takken van snoeihout tot kleine bosjes gemaakt voor in de houtkachel. Geurig vruchtbomen hout knispert zo vrolijk. Ga maar bij het vuur zitten Claudia. Ik ga theezetten.'

Uit Anna's zilveren theepot drinken we rooibosthee en ondertussen kijken we foto's. Vorige week was ze ook al op bezoek en ze wandelden toen even door de tuin. De wintertuin was versierd met bevroren mist. De rijp op de takken glinsterde mooi en twinkelde in de zon. Ondersteboven van al die pracht maakte

ze foto's. Anna bewondert haar foto's nu en merkt op dat de winter echt haar favoriete seizoen is.

Even later vraagt Anna aan haar: 'Rood of wit, wat mag het zijn?'

Als ze denkt dat dit over wijn gaat heeft ze het mis. Het dilemma heeft alles te maken met kerst en snoephagen. De wens van Anna is een fruitlaantje aanplanten, die niet door vogels belaagd gaat worden. Ze adviseert haar witte aalbessen aan te planten, die worden niet door vogels opgemerkt. Witte bessen, kleurloos eigenlijk, waar je bij volle rijpheid de gele pitjes ziet zitten. Deze struiken hebben prachtige namen als *Ribes rubrum* 'Versailles' of 'Werdavia'. Claudia wil van Anna weten waar ze het liefste is met de feestdagen.

'Het is fijn om thuis te zijn' antwoord Anna. 'Deze winter geniet ik extra van het koude weer, door meer tijd in de keuken door te brengen, om geliefde traditionele recepten een creatieve draai te geven. Activiteiten waar ik in andere seizoenen geen tijd voor lijkt te hebben doe ik nu. Zoals bladeren door oude foto's, of een geliefde collectie van oude recepten bekijken, die herinneringen naar boven halen. Het brengt mij terug naar vroeger tijden toen koken meer volgens instinct gebeurde en waar de belangrijkste elementen geduld en tijd waren. Verse salie, knoflook en kaneel, appelmoes en warm brood - dat zijn echte wintersmaken. Dit seizoen is tijdelijk, het sentiment is tijdloos.'

'Ondertussen hebben we nog niets gedronken. Wil je koffie of thee Claudia? We nemen er een stuk pure chocolade bij. Deze vind ik naar winterse feestdagen smaken. Er zit sinaasappel en andere lekkere specerijen in. Ik proef kaneel en gember.'

'Koffie lijkt me lekker' zegt ze en neemt haar kans waar om haar voorkeur te uiten: 'met kardemom en verse gember graag. Deze kruiden verwarmen me en houden de koffiëkrachten in balans. Zullen we straks nog gaan wandelen?' Na de koffie gaan we naar buiten.

'Wat staat de zon ver weg. Wandelen is nu de enige manier om weer warm te worden buiten' zegt Anna.

'Alles lijkt muisstil te staan in de natuur' merkt ze op, 'bedekt met een sneeuwdeken ter bescherming.'

Onder hun laarzen knispert de sneeuw, in de verder doffe stilte door de geluiddempende sneeuw. Ze maken de wandeling niet te lang en gaan weer snel naar huis.

'Stilte, ruimte en nu duisternis' denkt Anna.

Claudia vergaapt zich aan de sfeer die in het huis van de Olijffjes hangt. De

kerstrozen zijn aan een kleurig vuurwerk begonnen. De potten in de serre hebben een rood lint met een grote strik eromheen als versiering.

Dampende chocolademelk en stukjes chocolade verdwijnen als sneeuw voor de zon, als het huis met familie vol loopt. De decembermaand is een heerlijke wintermaand. Vol feestdagen, sfeervolle binnenwarmte en kaarslicht, familie gezelligheid en cadeautjes.

We gaan eindelijk lunchen. Claudia smult.

‘Alleen jij kunt met je geliefde ‘Cavolo nero’ een topmaaltijd toveren Anna. En dan te bedenken dat er een paar jaar geleden nog een kaal stuk grond lag, waar nu rijen groente staan.’

*

Hoofdstuk 90 December geuren, kleuren en smaken

Specifieke geuren van winters december zijn voor Claudia kaneel, kruidnagel en dennengeur. Haar favoriete feestelijke kleuren van december zijn wit, rood, goud en zilver. Feestelijke wintersmaken die ze proeft zijn vooral noten, chocolade en mandarijn. Feestdagen vieren kan ook heel duurzaam: cadeautjes inpakken in oud papier van vorig jaar of een alternatieve kerstboom opzetten.

Kringloopwinkels hebben vaak erg leuke kerstdecoraties en voor surprises doet ze daar veel inspiratie op.

Tijdens het schrijven verplicht ze zichzelf ook even een blik naar buiten te werpen. Ze loopt even zonder jas naar buiten en ziet op de appelboom 'Yellow transparant' korstmossen zitten. Prachtige goudgele kelkjes hebben ze. Ze zal eens opzoeken hoe die heten in de veldgids 'Korstmossen'.

Nadat het begin december nog rond de tien graden was en regende, is het weer nu drastisch omgeslagen. Het is ineens winter. Overdag is het amper boven nul en 's nachts -7. Net op tijd in haar Smultuin een 'cloche' of 'Victorian bell' gezet over de laurier, rozemarijn en tijm. Ze heeft net op tijd de wintertuinbonen met transparant tuinflleece overdekt en flink wat water uit de regentonnen geschept, om ruimte te scheppen. Het water gaat uit zetten tijdens de vorst. Een oude deken over de koude bak gedaan om de zaailingen en winterpostelein te beschermen tegen strenge vorst.

Er ligt een dekbed van blad over de tuin, met een dikke laag compost eronder. De wormen blijven zo warm en actief en doen het spitwerk voor mij deze winter. Haar voornaamste bezigheden zijn nu foto's in de sneeuw maken en vogels voeren. Snoepend van de gedroogde appeltjes, aan de krans die ze van Anna heeft gekregen, bedenkt ze dat de vogels vast ook weer trek hebben. Even kijken of ze nog genoeg voer hebben. Ze geeft ze wat van haar gedroogde appeltjes, een handje havermout en zaadjes uit het blikken doosje dat altijd voor hun klaar staat.

Eigenlijk is de *Cavolo Nero* nu te mooi om te eten. Toch eten ze morgen *Cavolo Nero* als lunch. Daar gaat ze pesto van maken om door de kamutspaghetti te doen. Als het dan blijft sneeuwen kan ze lekker binnen blijven en flink

doorschrijven. Haar lievelingsgerecht in de winter is *Cavolo Nero* pesto met walnoten op geroosterd speltbrood.

Soms gaat ze dik aangekleed heel even de kou in, om het keukenafval in de compostmaker te doen. Dan loopt ze nog een rondje door de tuin en gaat dan snel weer naar binnen.

Een leuk karweitje is ook kerstkaarten maken. Ze zoekt foto's met rood en/of wit erin. Ze vindt een combinatie van rode en witte aalbessen in een rieten mandje het mooist. Of zal ze de kievitsbonen gebruiken, ook rood en wit. Ze is nog wel even bezig als ze in haar adressenbestand kijkt. Gelukkig is het geen weer om in de tuin wat te doen. Binnen is ze aan de gang met basilicumkers, broccoli en boekweit kiemen in de binnentuin. Als warme gerechten maakt ze risotto's of bonen schotels in de Romertopf. Polenta met rozijnen en appelmoes als stevig warm ontbijt is op dit moment haar favoriet.

Winter is de perfecte tijd om de tuinsuccessen en mislukkingen van het afgelopen seizoen te overwegen. De verzamelde zaden sorteert ze weer op maand en week zodat ze in het zaaiseizoen direct van start kan gaan. De zelfgekwekte zaden doet ze in zakjes. Haar nieuwe werkagenda 'Het juiste moment' ligt al te wachten op een nieuw jaar. Het is nog lang geen tijd om te zaaien en toch staan de dozen vol nieuwe en oude zakjes groentezaad klaar voor gebruik. Zakjes vol dromen...

*

Hoofdstuk 91 Dieren in de winter

‘Je ziet, ik vergeet de tuin en mijn tuinmaatjes niet’ zegt Dennis tegen Claudia.

‘Ik kijk nauwlettend of er genoeg te eten is voor de vogels. Voor de zekerheid strooi ik nog wat extra blad als isolatie over het egelhuis, waar ik een slapende egel vermoed. Het roodborstje wat van een afstandje heeft staan kijken naar wat ik deed, vraagt zich af of tussen al dat blad ook iets eetbaars zit. Ook tussen het blad in de border zitten veel insecten waar vogels dol op zijn. De koolmeesjes zijn dol op de vetblokken. Om warm te blijven eten ze extra veel. Alle begroeiing in de tuin dient om de vogels te beschermen en een veilige plaats te geven om te schuilen in de winter en om te broeden in het voorjaar’ zegt Dennis en Claudia borduurt daarop voort.

‘De klimop en de meidoornhaag hebben tot laat in de winter heerlijke bessen. Hulst, Gelderse roos, dwergmispel of *Cotoneaster*, hazelnoot vinden vogels ook nuttig. Rommelhoekjes zijn ook favoriet bij de vogels en de egels. De takkenril vullen jullie steeds aan met nieuwe takken zie ik.’

‘Ja, met een hoop blad en een berg takken, omdat de oude takken alweer ingezakt zijn. Lekker vol wormpjes en insecten voor allerlei vogels. En vers water staat er ook altijd voor ze klaar.’

‘Weet je dat vogels altijd een vaste route hebben om in tuinen op zoek te gaan naar iets eetbaars? Ze weten precies waar iets te halen valt’.

‘Zie je die kramsvogel? Dat is de voorbode van de winter. Ze houden van bessen en fruit. De *Cotoneaster* is favoriet in onze smultuin. Systematisch wordt de struik dagelijks een stukje leeggegeten. Mijn klokhuizen leg ik ook voor ze klaar. En oud fruit en droog brood’ zegt Dennis.

Anna komt de tuin in lopen.

‘Dat we vorig jaar de fruitbostuin en bessenhaag hebben aangeplant is een goede belegging voor onze gezondheid’ zegt Dennis tegen Anna.

De Olijfjes zijn erg blij met hun wijze tuinman weet Claudia.

‘Wisten jullie dat een tuinman het verschil in Michelin sterren kan uitmaken voor een restaurant? Dat las ik ergens’ zegt Dennis trots. ‘En heb je geen tuin als restaurant dan kun je ook in het wild plukken, oftewel “oogsten zonder zaaien”.’

‘Je hengelt naar complimenten hoor ik. Weet je Dennis, zonder jou zouden we lang niet zoveel en zo makkelijk uit onze tuin eten’ meent Anna.

Hoofdstuk 92 Kerst bonen

Samen zijn met vrienden en familie zijn tijdens de feestdagen vindt Anna belangrijk. Zij houdt van de pittige kou die even langs haar heen stroomt als ze binnenkomen. Zij houdt ook van de huiselijke onrust, het gesnor van de oven, de gesprekken, het lachen, het gepraat in de keuken, tijdens het roeren in de cranberry compote de damp zien opstijgen die geurt naar kaneel en mandarijn. Vandaag komt Claudia op bezoek om te helpen met de kerst voorbereidingen bedenkt Anna. Een vrolijk bekranste voordeur zorgt voor een warm welkom als zij op een koude stoep moet wachten.

‘Jullie mispelboom ziet er mooi uit met al die sneeuw op de takken. De vorm is zo goed’ zegt ze tegen Anna.

‘En ben je al met je kerstkaarten bezig?’ vraagt ze nieuwsgierig. Het huis van de Olijfjes is sfeervol en het verlangen naar licht heeft zich vertaalt zich in kaarsen en kleurige hoekjes.

‘In de winter eet ik anders dan in de zomer. Het diepgewortelde instinct om voor koude tijden extra vet op te slaan, doet me verlangen naar stampotten en ovenschotels.’

‘Ook geen exotische gerechten voor mij met de feestdagen’ zegt Anna.

‘Geen liflafjes met toefjes zuzenzo. Behalve ‘Cavolo nero’ vind ik pastinaak, peen en uien stampot, het lekkerste wat er is in de winter.’

Jet, Pien en Lucia komen ook aan de keukentafel zitten. Ze gaan aan de slag met het kerstdiner. Iedereen bedenkt weer iets anders, de een vindt een oplossing voor het probleem van de ander. Een sfeer van licht en gezelligheid daalt neer in de keuken.

‘Laten we eerst een thema kiezen. Wat te denken van rood en wit, zoals borlottibonen?’ zegt Anna.

‘Nee, wit en groen hebben we nog niet gehad’ zegt Pien.

Zo harrewarren we nog een tijdje met kleuren. Frambozenroze valt ook af, dat is toch te eenzijdig vinden Pien en Lucia. Uiteindelijk kiezen zij voor witte gerechten als basis voor eerste kerstdag. Mocht het niet gaan sneeuwen, dan is toch alles wit. ‘Pavlova’ met cranberries is het eerste wat wordt goedgekeurd door alle Olijfjes.

‘Oefen voordat het kerst is met die pavlova. Bij mij ging het ook wel eens mis. Laat je niet uit het veld slaan en blijf proberen’ roept Anna. ‘En wat denken

jullie van pastinaakpuree met gember?’ Is dat wel een combinatie? vraagt ze zich twijfelend af.

Claudia vindt van wel, maar zegt dat ze dat vorig jaar al hebben gegeten.

‘Dan doen we toch pastinaak met salieboter’ zegt ze kordaat. ‘En ik maak ook wel knolselderijpuree. Daar strooien we dan wat kiemen of microgroente overheen.’

‘En we hebben in ons receptenschrift ook smeersels staan die wit zijn: humus smeersel en het walnotenprutje. Dat is lekker op rozemarijnbrood als liflafje vooraf’ zegt Lucia. ‘En wat denken jullie van een kastanje soufflé? Witlof met kaas gegratineerd lijkt me ook een groente die wel past in dit menu. En daar heb je geen recept voor nodig’.

Voor tweede kerstdag kiezen zij rood.

‘Eten op kleur is het nieuwe eten’ meent Anna.

‘Wat denken jullie van rode kool met appeltjes?’

‘Nee, tweede kerstdag valt op maandag en rode kool eten we niet op maandag. Rode kool kiemen dus ook niet’ zegt Anna. ‘We hebben ook nog prei- en dille kiemen laten spruiten.’ De anderen schudden hun hoofd. In de vensterbank staat verse oogst in schaalpjes met microtuinkers, micro-rucola en paarse basilicumkers waar ze steeds van knippen en oogsten. Met een Victoriaans kasje eroverheen staan ze warm en tochtvrij op de vensterbank.

‘Laten we een nieuw recept met bietjes verzinnen’ zegt Anna. ‘In de schuur staat nog een poffertjespan. Daar wil ik iets mee. En Borlottibonen moeten ook echt op het menu voorkomen. Die kunnen rustig stoven in de hooikist, dan hebben we daar geen omkijken naar.’

Zo blijft het nog lang onrustig in het warme huis van de Olijffes.

*

Hoofdstuk 93 Houtvuur

‘Wat heb je de afgelopen tijd nog kunnen doen Dennis?’ vraagt Claudia plagend.

‘Ik heb me met het tuingereedschap bezig gehouden. Schoon en scherp hangt het nu in de schuur te glimmen. En ik heb een houten kop van al het zagen’ plaagt hij. Er wordt alleen hout uit eigen tuin gebruikt en als as weer in de tuin bij fruit gelegd.

‘De takkenrillen zijn weer aangevuld met dunne takken die kunnen zwiepen. De polsdikke takken heb ik in handzame kachelmaat stukken gezaagd.’ De dikkere delen die Dennis zaagt gaan op de hoop om nog te kloven en legt die op een nette stapel om twee jaar te drogen te leggen.

‘Van boom tot haard word je er vele keren warm van’ zegt Dennis. ‘Kappen, takken slepen, zagen, weer slepen, kloven, kruien, stapelen. Heerlijk zwaar werk om moe van te worden in de frisse winterlucht met de geur van vers hout en het gevoel dat jullie er straks warm bij zullen zitten.’

‘Een houtvuur geeft zo’n elementair gloeiend gevoel van tevredenheid. Het is de oudste en heerlijkste warmte op aarde. Vooral in onze gietijzeren houtkachel die weinig verbruikt en lang nagloeit’ zegt Anna.

‘Wat doen jullie met alle as?’

‘Het as uit de as lade gaat voor een deel in een grote ton om in het tuinseizoen onder fruit en bij rozen te strooien. Tussen tomaten en aardappels en als laagje gestrooid tussen de verschillende lagen compost op de hopen’ legt Dennis uit.

‘Bij het knappend haardvuur lezen, de woeste wind buitensluiten en de stapels naast mijn leesstoel langzaam te laten verdwijnen in de boekenkast, is mijn doel deze maand’ deelt Anna de anderen mee.

‘En met een schaal walnoten en hazelnoten om te kraken en een voorraad kastanjes om te roosteren is de decembersfeer compleet’ meent Dennis. Dennis had een mooie tekst gevonden waar ze het helemaal mee eens zijn. *‘Think not of the books you’ve bought as “to be read” pile. Instead, think of your bookcase as a wine cellar. You collect books to be read at the right time, the right place, and the right mood.’*

Hoofdstuk 94 Wintertijd

Het is dassen en jassen weer. Dik aangekleed gaat Dennis naar buiten, ongeacht zijn doel. De zon staat veel te ver weg om hem te verwarmen. Als hij buiten is moet hij zelf maar voor beweging zorgen om zich warm te houden. Ook als er geen werk is te verzetten, is hij vaak in de tuin van de Olijfjes.

‘Gewoon er zijn, zoals je ook zwijgend op de bank kunt zitten met iemand die je liefhebt en met wie je je hart in stilte kunt delen’ gaat er door zijn hoofd. Hij klopt eens op de bast van de ‘*Bramley’s seedling*’ moesappelboom en ademt op de knoppen. Hij haalt zijn hand langs de takken van de zwarte bes, die ook in dit seizoen hun specifieke geur afgeven.

Het kleine rozemarijn plantje heeft hij vóór de ergste kou nog snel in een pot gezet, beschut in de kas zal die wel overleven. De *Verveine* heeft hij veelvuldig in de thee gedaan dit jaar. Ook dat kleine plantje staat in een pot in de kas. Hij wil niet het risico lopen dat ze nogmaals verloren gaan in een koude winter. Met erg koud weer zet hij een paar waxinelichtjes in de kas bij deze kou kleumende planten.

Hij ziet nog wat onkruid en wiedt weer een emmertje vol. Van de bladhoop pakt hij een flinke berg vers herfstblad, om in een dikke laag op de onkruidvrije grond te leggen, zodat de onkruidzaden geen kans krijgen om te ontkiemen.

*

Hoofdstuk 95 Sneeuw

Prachtig, allemachtig wat een sneeuw ineens. Heerlijk, winter. De egel ligt beschut in zijn egelhuis te overwinteren. Die ziet Anna voorlopig niet meer, hij is vast in winterslaap. Er ligt een dikke laag sneeuw op de vogelhuisjes en het vogelvoederhuis. De tuin ligt er prachtig bij. Ze kijkt alleen maar ademloos toe. Ook de vleermuizenkast is bezet. De lieveheersbeestjes slapen in een hoek van de zolder. Net als iedere jaar hebben ze zich daar verschanst.

De sneeuw heeft zich ontspannen uitgestrekt over de tuin. Anna kijkt er ademloos naar vanuit de woonkamer.

Buiten ziet ze levende kerstkaarten. Prachtig hoe de sneeuw de bomen aan één kant kan verkleuren. Van de zon die bij sneeuw hoort houdt ze het meest.

Ze ziet Claudia druk in de weer om zoveel mogelijk foto's te maken om deze winterse taferelen vast te leggen. Wie weet wat de rest van de winter nog brengt? Als Anna een uurtje later de tuin inloopt ziet ze aan de vogelvoetjes dat ze haar voor zijn geweest. Ze vraagt zich af of zij ook hebben geluisterd naar het knisperen van de verse sneeuw onder hun pootjes. De doffe stilte verrast me altijd weer, sneeuw dempt en maakt de wereld zachter en trager. Het grote onthaasten is begonnen.

De sneeuw is nu zo dik, buiten is het aangenaam stil, alle mensen lijken nu ook in winterslaap te zijn. Onder haar voeten knerpt de sneeuw zacht. De tuin lijkt wel een wit sprookje. De kou herinnert haar dat ze in de warme keuken een kookboek heeft openliggen. Een grotere inspiratiebron is er voor haar niet te vinden.

Het is zo vroeg donker, nog een paar dagen en dan... Wachten totdat het iets minder snel donker wordt duurt lang. De stapel leesvoer is gelukkig hoog en tijd is er volop. De wintertijd gebruikt Claudia om zoveel mogelijk vooruit te schrijven. En ze wil haar vriendinnen verrassen met een kook- en tuinboek, gevuld met alle verzamelde recepten en foto's die ze in hun tuin heeft gemaakt afgelopen jaar.

In haar Smultuin steekt ze een paar pastinaken uit en snijdt een paar onderste bladeren van de 'Cavolo Nero'. Met een paar takjes tijm neemt ze alles mee naar de keuken. Uit de vorstvrije schuur haalt ze een knolselderij. Zou ze nog ergens kastanjes hebben om kastanjenotentartaart mee te maken? Misschien in de vriezer. Daar heeft ze nou echt zin in.

Hoofdstuk 96 Muizenissen

IEUW. Vanuit het huis is een schrille schreeuw te horen uit de richting van het tuinhuis. Dennis loopt op het geschreeuw af, want dat is niet gestopt. Het klinkt als iemand in doodsangst. Dennis ziet Anna in de tuinschuur op de tafel staan. Ze ziet er geschrokken en angstig uit.

‘Oh Dennis, wat ben ik blij dat je er bent.’

‘Was jij dat die zo schreeuwde?’

‘Daar, dáár’, wijst Anna, ‘daar loopt iets heen en weer. Kun jij dat weghalen alsjeblieft?’

Dennis kijkt en ziet niets. Zou Anna zich dingen gaan verbeelden? Ze heeft er wel de leeftijd voor en vergeet ook wel eens wat bedenkt hij. Wat moet hij met deze situatie aan? Hij bedenkt een plan.

‘Anna, zal ik je eerst van de tafel halen en veilig naar het huis brengen?’

Hij pakt de lichte vrouw in zijn armen en geeft haar als troost een dikke zoen op haar wang. Hij zet haar buiten het tuinhuis op het pad. Ze rent naar huis, zo vlug alsof ze een tennisbal aan het andere eind van het tennisveld wil halen om terug te slaan.

Dennis gaat eens rustig in de schuur kijken of hij kan ontdekken wat Anna schrik heeft aangejaagd. Hij hoeft niet lang te wachten tot er zijn ooghoek iets beweegt. Het rent over de vloer richting de kast, daar kruipt het onder. Aha, het was een muis. Allemaal muizenissen dus. Dat probleem is op te lossen. Die muis zal geen angst meer aanjagen als hij dat heeft gedaan. Maar hoe zal hij dat gaan aanpakken? Hij gaat naar de dorpswinkel, doet zijn verhaal en vraagt advies.

‘Muizenkorrels met gif, muizenvallen, of een poes die muizen vangt is de oplossing als je Anna een rustige oude dag wilt geven.’

De oude poes is er sinds deze winter niet meer om muizen te vangen en de Olijffjes willen geen nieuwe kat meer. Dennis besluit twee soorten vallen uit te proberen. Een ouderwetse houten klem en een nieuwerwetse plastic die te hergebruiken is.

‘Doe er wat pindakaas op’ zegt de verkoper. ‘Dat blijkt het beste te zijn om muizen aan te trekken. En als je denkt dat je aan twee klemmen genoeg hebt, kan ik je vertellen dat je de muizenpopulatie niet snel hebt uitgeroeid. Je hebt twee muizen en zes weken later heb je er tien en dat gaat dus sneller dan jij ze kunt vangen.’

‘Nou, geef dan maar twaalf plastic klemmen. Dat moet echt genoeg zijn.’

Hoofdstuk 97 Anna

De zaden van Italiaanse slasoorten zijn bijzonder winterhard. Eerst gaat Anna een stevige wandeling in de sneeuw maken voor ze groente gaat oogsten. Zin in een frisse salade trekt ze met mand en Japanse schaar de tuin in. In de platte bak onder de sneeuw staan nog wat stoere kroppen wintersla. Ze schuift de sneeuw eraf en oogst een mandje vol van de *Cicoria* 'Rosso di Verona', 'Variegata di Choggia' en 'Variegata Castellana'.

De platte bak doet ze weer dicht. In de kuil waar de pastinaak overwintert, schuift ze het stro opzij en kan een pastinaak bevrijden.

Eenmaal weer warm in de keuken gaat ze de sla wassen en een dressing maken met rozemarijn en tijm. De pastinaak wil ze in slierten roosteren, samen met alle gehalveerde kroppen Radicchio sla.

De wintertuin is versierd met bevroren mist. Rijp op de takken glinstert mooi en twinkelt in de zon. Anna ziet dat Dennis, de Engelse tuinman met zijn *'To do list'* druk in de weer is. Het ene moment ziet ze hem druiven snoeien in de kas, daarna is hij vogelvoer aan het bijvullen. Daarna ziet zij hem fruit aanplanten wat hij bij fruitmuseum *'t Olde Ras* heeft gekocht. Hij heeft beloofd ook nog de manden te vullen met kachelhout.

'Eindelijk heb ik tijd om de stapels kookboeken te lezen die ik heb verzameld tot een rustig moment' denkt Anna. Heerlijk ontspannen genieten met een pot thee bij de hand en wat lekkers natuurlijk. Het is tenslotte een echte feestmaand. Anna tuurt door haar leesbril in haar nieuwe boek 'De smaak van bloemen' van *Julia Voskuil*. Kruiden maken iedere maaltijd tot een feest.

Op een andere dag is het weer somber, guur, grijs en wit. Geen weer om naar buiten te gaan. Gladheid, ijzel bah. Anna verlangt naar zon en warme zeewind. De kortste dag en de langste nacht op 22 december zijn een winterzonnewende. Op dit keerpunt gaan de dagen weer lengen en de feestdagen komen eraan. Een heerlijk vooruitzicht. Het leek al wat langer licht vandaag. Om over half vijf ging het pas schemeren.

Het jaar loopt ten einde. Na voorjaar, lente, voorzomer, zomer, midzomer en nazomer kwam de herfst die verdacht snel op winter leek.

*

Hoofdstuk 98 Feestdagen

‘Wij vinden het een hele eer dat je zoveel inspiratie opdoet voor je verhalen Claudia. Dank voor het boek dat je van Onze Smultuin gemaakt hebt.’

‘Het aantrekkelijke van andermans tuin bekijken is dat jullie hele andere planten hebben, andere manieren van kweken. En ik hoef er zelf niet in te werken. En alle recepten die jullie met mij hebben gedeeld staan er ook in.’ De kerstdagen verlopen precies zoals iedereen verwacht had, in harmonie, smaakvol en gezellig.

Claudia is uitgenodigd om het oude jaar uit te luiden bij haar vriendinnen. Ze geeft Dennis die de deur opendoet direct een pakje met een knipoog.

‘Binnenstebuiten dragen tijdens oud en nieuw geeft geluk.’ Zij weet wat hij van plan is vanavond.

Ze is niet zo dol op oliebollen, wèl op de appelbeignetten van de ‘Dubbele Bellefleur’ appels die Anna heeft gebakken, die zijn overheerlijk.

‘Wat hoor ik hier voor gesnif? Alle vier grieperig? Ik zal mijn *‘Natural Flu Shot’* maken voor jullie.’

‘Wat gaat daar voor speciaals in Claudia?’

‘Ik begin met zes citroenen, een bol knoflook, twee theelepels verse gemberrasp, twee eetlepels honing, een halve ananas in stukken, een snuf Cayennepeper in de blender. Even op hoge snelheid blenden en in een glazen pot in de koelkast bewaren. Neem viermaal per dag een kopje totdat je weer beter bent.’

Dennis weet niet goed raad met het nieuws dat hij wil delen en begint maar luchtig.

‘Mijn voornemen voor het nieuw jaar: meer mulchen en de natuur het werk laten doen. Ik heb naar een filmpje gekeken en ben helemaal geïnspireerd geraakt. In het bos hoeven we toch ook geen voeding toe te voegen? En kijk eens hoe groot die bomen worden.’

‘Dat je lui bent weten we al, maar blijkbaar word je ook steeds slimmer Dennis.’

‘Ik heb het ook met een vooropgezet doel gedaan. Om het tuinwerk ook voor jullie makkelijker te maken. Ik heb nieuws dat ik met jullie wil delen: *I’m going to leave you ladys*. Ik ga terug naar Hertfortshire. Mijn moeder heeft me nodig en ik

ga haar helpen verzorgen. Mijn zus kan dat niet meer alleen aan. Jullie zullen het dus voorlopig zonder mij moeten stellen. Ik heb zoveel mogelijk voorbereidingen voor jullie getroffen, maar er is nog niets gezaaid. Ik heb wel bijzonder zaad besteld waar jullie belangstelling voor hadden getoond: quinoa. En al het gereedschap hangt schoon en scherp in de schuur, klaar voor gebruik. De zaaipotten heb ik schoongemaakt en op soort en maat opgestapeld. De vijf heeft geitenwollen sokken om hem beschut de winter door te laten komen. Bij de aalbessen heb ik de dikste takken in het hart van de struiken weggeknipt en een kruiwagen oude paardenmest rond de struiken gegooid. Onder de hazelnoot struik zijn de dunne scheuten aan de voet weggeknipt voor een betere hazelnoten oogst. De druif aan de dakgootrand voor het huis heb ik ook al gesnoeid. De warboel van bramen takken heb ik tot een nette bramen wal geknipt. Oude ranken vlak boven de grond afgeknipt en nieuwe scheuten opgebonden in krullen zodat ze net als rozen beter bloeien.'

Dat Dennis iets op zijn lever had was duidelijk. De afgelopen weken was hij zo druk bezig en wist bijna niet van ophouden. 'Hij gedroeg zich ook wat teruggetrokken, hij leek zijn hoofd er niet echt bij te hebben' bedenkt Anna. Maar dit nieuws hadden de dames niet verwacht. Ze zitten een beetje met hun handen in hun haar en aan het snotteren komt nog geen eind. Wat nu?

'Gaan we het wel redden in de tuin? We zullen je erg missen Dennis.'

'Ook daar heb ik een oplossing voor gevonden. Ik heb een hulpje gevonden in de vorm van een tuinbutler. Hij heet Joost en is twintig jaar jonger dan ik. Als jullie de tuin niet aankunnen wil hij wel, tegen reguliere betaling, jullie te hulp schieten. *And remember, gardens are not made by singing "Oh, how beautiful" and sitting in the shade.'*

Dennis gaf zijn moestuinstokje over aan Joost, die weigerde het stokje aan te nemen.

'Ik heb een eigen moestuinstokje Dennis. Die heb ik via mijn vader, van mijn grootvader gekregen. Opa slak heette hij. We gingen altijd samen slakken zoeken. De oude kennis die in dat stokje zit, heeft opa mij tijdens onze zoektocht naar slakken en de vele dagen in zijn tuin meegegeven.'

Waarmee Joost eigenlijk wilde zeggen dat hij toch echt op zijn eigen manier werkt.

Gobbel, Gobbel. Dennis doet zich tegoed aan stukjes komijnekaas. Die zijn in Engeland niet te krijgen. Hij moet eraan denken om ook wat blikjes schelvisleverpaté mee te nemen.

‘Ik ga jou, Claudia, ook met een gerust hart achterlaten, nu we weten dat we in het nieuwe jaar kunnen rekenen op gifvrije, goudgeel wuivende graanvelden vol klaprozen en korenbloemen. Die ook nog eens een smaakvol biologisch gebrouwen biertje of brood gaan opleveren. Dat moet toch een goed gevoel geven na jaren van frustratie en knokken voor jouw mooie passie.’

Anna zal Dennis het meest missen. In de loop van de tijd is ze wel heel erg gesteld geraakt op haar vroegere buurjongen. Ze waardeert het dat hij voor zijn moeder gaat zorgen. Samen met Jet worden zij door hun dochters ook al jaren verzorgd.

Op deze oudejaarsavond gaan ze een nieuwe traditie in gang zetten. In Spanje is het een aloude traditie. Om 24.00 uur eten ze op iedere klokslag een blauwe druif.

Na het afscheid van Dennis volgt een jaar vol nieuwe perikelen en blijft het nog lang onrustig in de buurt.

*

Epiloog

Gelukkig zijn alle perikelen rond de graanakkers nu opgelost verzucht Claudia. Ze zal eens aan Pien vragen wanneer een roman rijp is.

Niet schrijven, d t is pas erg. Wat moet ze dan met al die verwaarloosde personages, dat worden vast demonen. Wat zullen ze met haar gaan uithalen als ze merken dat je ze in de steek hebt gelaten?

De jaren kabbelen voort en het leven van alle personages is zo fijn, dat ze niet op vakantie willen. Dennis heeft zijn doel bereikt en is heel benieuwd wat er nog in het verschiet ligt.

*

Dank je wel inspiratiebronnen

Dank je wel Lea voor je geduld met mij, afgezegde afspraken wanneer een personage aan mijn schrijfmouw trok en dat belangrijker leek. En voor het mooie Japanse theeserviesje en andere props die inspiratie zijn voor verhalen. Dank je wel Hans, die een quote schreef achter op mijn eerste boek 'Onze Smultuin' en altijd geduldig mijn vragen beantwoorde over tuinarchitectuur, duidelijke lijnen, mooie vlakken en toepasselijke planten en de correcte Latijnse namen.

Dank je wel Anjo voor de eerste correcties, jaren geleden bij mijn eerste stapjes op weg naar verhalen, die uiteindelijk personages waren in ontwikkeling voor deze roman. En Anne en Sue die met hun creativiteit mij een flinke duw in de richting van SMULTUIN als bedrijf gaven.

Mijn moesje, die ik zeer mis, tranen heb vergoten als ik aan haar dacht, mijn steun en toeverlaat was gedurende mijn hele leven.

Mijn Zussie, dank je wel voor je kritisch lezen van mijn eerste aanzet tot deze roman, die volgens jou echt op mijn *bucketlist* hoorde, en gezellige zusjes dagen vol plezier.

Mijn smultuinvriendinnen en vrienden die mijn inspiratiebronnen zijn om weer eens wat anders te zaaien. Edward en Rudy zijn mijn beste tuinvrienden. De 'Marrow' doet het hier gelukkig ook goed.

Groenboekschrijvers en tv persoonlijkheden van BBC Gardenersworld die mij steeds weer enthousiast wisten te maken om van gewoon tuinieren naar biologisch dynamisch tuinieren en permacultuur door te groeien. *Yvette van Boven* las Onze Smultuin en reageerde 'dit leest als een roman.' Dank voor de hint.

Deborah Megens gaf mij belangrijke vriendinnen warmte.

Peter Bauwens bedank ik voor zijn prachtige werk als kunstenaar, inspirator, zaden kweker en mijn lievelingsschrijver van juweeltjes van tuinboeken. Ze staan allemaal in mijn boekenkast te pronken als inspiratie.

Giovanna Jansen en *Nina Backwords* bedankt voor jullie inspirerende tips.

Speciale dank aan *Kitty Schaap* die mij inzicht gaf in wat voor boek ik aan het schrijven was.

Dank je wel mijn lieve geduldige man Wilco, die mijn nukken en grillen met een goed humeur heeft doorstaan en mij steeds meer de weg wees naar een echt boek.

Colofon

‘Een origineel Rozenthee boek.’ ©

Vormgeving en redactie Leontine Bos

Concept en cover Claudia Reina ©



Copyright 2024 SMULTUIN ®

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook. Doorsturen van dit eBook doe je niet! Ik heb dit eBook gemaakt en heb er recht op, via copyright, om daarvoor betaald te worden. Er zit j ren werk in.

Disclaimer

De meningen en adviezen die in dit eBook worden gegeven zijn bedoeld als richtlijnen. De uitgever, de auteur en anderen die een bijdrage hebben geleverd zijn niet aansprakelijk voor eventuele verwondingen of andere schade als gevolg van het gebruik van dit eBook.



SMULTUIN perikelen

In een groot huis, zit een vriendengroep in de woonkeuken. Ze lezen graag boeken en eten uit eigen tuin, biologisch en onbespoten natuurlijk. Ze smeden plannen om hun omgeving ook gifvrij te maken. Dat is niet eenvoudig.

Dennis heeft een idyllisch tuinleven en een leuk stel vriendinnen.

Ze gaan naar kwekerijen en tuinevenementen en lachen veel. Vooral om elkaars bizarre passies, die uiteenlopen van de jacht op de zwarte *Helleborus*, het meest bijzondere sneeuwkllokje, de perfecte handschoen voor een specifiek tuinklusje, biologisch bierbrouwen, het geurigste viooltje, de smakelijkste liflafjes, de gekste courgette en de grootste, smakelijke pompoen.

Claudia Reina is auteur en fotograaf van haar eerste boek *Onze Smultuin*.

Daarna heeft zij eMagazine SMULTUIN gemaakt en drie eBooks *Eten uit je eigen smultuin*.

Op het moestuinpark werd zij de 'wandelende encyclopedie' over 'Eten uit eigen moestuin' genoemd.

Ze schreef kookboek en tuinboek recensies, gaf workshops en cursussen 'Eten uit eigen tuin', opgeleid als kunstenaar in beeld en woord, autodidact tuinier.

SMULTUIN perikelen is haar eerste tuinroman. Op SMULTUIN.nl houdt ze een blog bij.

'Een origineel Rozenthee boek.'