



Snoep bosjes

**Handleiding voor de oogst
en het onderhoud**



Inhoud

Je Snoepbosje verzorgen en onderhouden	3
• Bodem bedekken - mulchen	3
• Water geven	3
• Snoeien (winter/zomer)	4
• Compost toevoegen	4
Oogsten in je Snoepbosje	4
• Belangrijke regels voor het oogsten	4
• Oogstkalender	4
Oogst en onderhoud, specifiek voor elke plant	6
• Bomen en struiken	6
• De klimplant	8
• De kruidlaag	8
• De kruiplaag	11
• De wortellaag	12
Veelgestelde vragen	13
Bronnen	13



Je Snoepbosje verzorgen en onderhouden

Het Snoepbosje vraagt over het algemeen weinig onderhoud. Het is de bedoeling om de natuur haar gang te laten gaan en een evenwicht te creëren dat de groei en de productiviteit van de planten bevordert. Dit zijn de belangrijkste taken die moeten gebeuren om je bosje gezond te houden:

Bodem bedekken - mulchen

Mulchen is het bedekken van de grond rond de planten met organisch materiaal (bladeren, stro, versnipperd tuinafval of gemaaid gras). Het beschermt de bodem tegen erosie, beperkt de verspreiding van onkruid, houdt vocht vast en verrijkt de bodem met humus.

- **Wanneer?** In de herfst (september - november) en eventueel in de zomer om jonge planten te beschermen tegen droogte.
- **Hoe?** Leg een lichte, luchtige laag (ongeveer 15cm) rond bomen en struiken. Vermijd het bedekken van klimplanten en eenjarigen, zoals groenten, evenals gebieden waar je witte klaver zaait.



Bodem bedekken - mulchen

Water geven

- **Wanneer?** De eerste twee jaar na het planten. Nadien passen de planten zich aan en zoeken ze het water dieper.
Dit zijn twee aanwijzingen dat planten water nodig hebben:
 - droge grond onder de mulchlaag;
 - vallende of verslakte bladeren in de ochtend.
- **Hoe?** Giet matig (regen)water rondom de plant.



Snoeien (winter/zomer)

Snoeien doe je om dode of hinderlijke takken te verwijderen of net om de groei van je Snoepbosje te bevorderen.

- **Wintersnoei (december – maart):** Snoeien in deze periode stimuleert de groei van de takken die je snoeit, waardoor de plant omvangrijker wordt. Snoei in deze periode de takken waar je de plant nog verder wilt laten uitgroeien.
- **Zomersnoei (juni – september):** De groei wordt minder gestimuleerd dan wanneer je in de winter snoeit. Je kunt daarom de takken snoeien die je wilt verwijderen. Zodra de boom of struik de gewenste grootte heeft bereikt, moet hij op dit moment worden gesnoeid.

Compost toevoegen

Compost is organisch materiaal dat wordt verkregen uit de natuurlijke ontbinding van organisch afval zoals keukenafval (fruit- en groenteschillen, koffiedik, eierschalen), tuinafval (dode bladeren, gemaaid gras, kleine takken) of andere biologisch afbreekbare materialen. Dit afbraakproces is het resultaat van de wisselwerking tussen micro-organismen (bacteriën, schimmels) en specifieke omstandigheden (lucht, vochtigheid, temperatuur).

- **Wanneer?** Voeg compost toe in de lente om de groei te stimuleren en gebruik het in de herfst om de grond te verrijken voor de winter.
- **Hoe?** Strooi compost aan de voet van je planten.

Oogsten in je Snoepbosje

Over het algemeen wordt er voornamelijk geoogst tijdens de zomer en de herfst. De soorten die geselecteerd werden voor Snoepbosje kunnen ook buiten de zomervakantie geoogst worden, ervoor of erna, aangepast aan het schoolritme.

In de kalender op p.5 vind je de oogstperiodes. De daaropvolgende pagina's geven meer gedetailleerde uitleg over hoe je elke plant moet oogsten.

Belangrijke regels voor het oogsten

Er zijn twee belangrijke regels om te volgen:

1. Oogst enkel planten waarvan je 100% zeker bent dat ze geschikt zijn voor consumptie.
2. Beperk je oogst tot wat je echt nodig hebt en pluk niet alles op één plaats of van één plant. Laat bijvoorbeeld de wortel van de plant in de grond en pluk niet de hele plant leeg. Op die manier bescherm je de plant en haar biotoop.

Oogstkalender

De momenten van oogst variëren naargelang de soort:

- **Lente:** aromatische planten en sommige vroege bessen.
- **Zomer/herfst:** de meeste fruitbomen en groenten.
- **Winter:** wortelgewassen en sommige koudebestendige variëteiten.

Een gedetailleerde tabel met de oogstperiodes vind je op de volgende pagina.



		Januari	Februari	Maart	April	Mei	Juni	Juli	Augustus	September	Oktober	November	December
Appelboom	Planten												
	Wintersnoei												
	Oogst												
Vlier	Planten												
	Wintersnoei												
	Zomersnoei												
	Oogst												
Gele Kornoelje	Planten												
	Wintersnoei												
	Zomersnoei												
	Oogst												
Framboos	Planten												
	Wintersnoei												
	Zomersnoei												
	Oogst												
Bosaardbei	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Vijfsmakenbes	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Munt	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Bieslook	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Bijvoet	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Dragon	Planten												
	Snoeien												
	Oogst												
Spinazie	Zaaien												
	Snoeien												
	Oogst												
Radijs	Zaaien												
	Snoeien												
	Oogst												
Pompoen	Zaaien												
	Snoeien												
	Oogst												
Klaver	Zaaien												
	Snoeien												
	Oogst												



Oogst en onderhoud, specifiek voor elke plant

Bomen en struiken

Appelboom



Verzorging en onderhoud

- **Wintersnoei:** Onderhouds- of vruchtensnoei doe je elk jaar aan het einde van de winter, buiten de vorstperiode, net voordat de vegetatie opnieuw begint te groeien. Verwijder dode of beschadigde takken, takken die kruisen of naar binnen groeien. Snoei vruchtdragende takken van het vorige jaar boven de tweede of derde naar buiten gerichte knop.
- **Verrijking van de bodem:** Vanaf het tweede jaar kun je elk voorjaar een stikstofrijke biologische meststof gebruiken. Gebruik in de herfst een fruitmeststof voor een goede vruchtvorming.

Oogst

- **Periode:** september - oktober.
- Pluk de appel door hem lichtjes op te tillen en naar de tak te buigen.

Ideetjes voor recepten

- **Appelsap:** Is er een boomgaard in de buurt? Vraag dan of je appels mag plukken. Wie weet plukken jullie wel voldoende om er sap van te laten persen.
- **Appel-lollies:** zie het [GoodCook Receptenboekje](#) op pagina 13.
- **Appelcrumble:** zie de [GoodCook herfstrecepten](#) op pagina 4.



Gewone vlier



Verzorging en onderhoud

- **Wintersnoei:** Onderhoud de vlier regelmatig om de oogst te bevorderen en ziekten te voorkomen. Om de mooie kleur van de vlier te versterken, snoei je de takken op het einde van de winter met ongeveer 1/3 terug. Om nieuwe groei te stimuleren, snoei je de secundaire takken terug tot 2 of 3 knoppen. Als je de vlier als lage struik wilt houden om gemakkelijk te kunnen oogsten, kun je hem elke paar jaar tot op hoofdhoogte terug snoeien.

Oogst

- **Bloemen:** mei - juni.
- **Bessen:** september - oktober (De vruchtdracht begint na twee jaar).
Opgelet: de bessen moeten gekookt worden om hun giftigheid (blauwzuur) te verwijderen!

Ideetjes voor recepten

- **Bloemen:** knip ze met een schaar van de stelen en strooi ze over salades, maak vlierbloesemsiroop of vlierbloesembeignets.
- **Bessen:** vlierbessensiroop, confituur (vaak in combinatie met andere bessen).



Gele kornoelje of kornoeljekers



Verzorging en onderhoud

- **Wintersnoei:** om dood hout en hinderende takken te verwijderen.

Oogst

- **Periode:** september - oktober, wanneer de bessen donkerrood zijn. (De vruchtdracht begint na enkele jaren.)
- Neem alleen die vruchten die bij het plukken bijna spontaan in je hand vallen, of op de grond als je even aan de struik schudt. Dit zijn de vruchten die uitgerijpt en goed zoet zijn. De bessen van de gele kornoelje hebben een pittige smaak.

Ideetjes voor recepten

- Net als kersen kan je de bessen direct van de boom snoepen.
- Vruchtensap of gelei van gele kornoelje.

Framboos



Verzorging en onderhoud

- **Wintersnoei:** Frambozenstruiken kunnen snel woekeren. Na de oogstperiode, in de herfst, snoei je het bovenste deel van de stengels die vruchten hebben gedragen terug. Alle stengels die twee jaar oud zijn mogen tot aan de grond worden afgeknipt (vaak zijn deze stengels uitgedroogd).
- Voeg compost toe tijdens de bloei om de productie te stimuleren.
- Vermeerdering: graaf de uitlopers op en plant ze elders uit waar je wilt.

Oogst

- **Vruchten:** juli - september.
- **Bladeren:** voor of tijdens de bloei.

Ideetjes voor recepten

- **Vruchten:** taarten, smoothies, mousses, coulis of geniet er gewoon van, als gezond snoepje, rechtstreeks uit de natuur.
- **Bladeren:** voor infusie.



De klimplant

Schisandra of vijfsmakenbes



Verzorging en onderhoud

- **Wintersnoei:** snoei storende stengels weg na de vruchtvorming en leid de stengels langs de staak of steunpaal omhoog.
- **Water geven:** geef regelmatig water, in ieder geval tijdens het jaar van aanplant.
- **Voeg compost toe** tijdens de bloei om de productie te stimuleren.
- Deze plant is gevoelig voor slakkenvraat. Gebruik een natuurlijk anti-slakkenmiddel om de plant te beschermen (leg eierschalen, koffiedik of houtas rond de plant en/of plaats bieslook en/of munt dichtbij).

Oogst

- **Periode:** augustus - oktober
- **De bessen** staan bekend als de “vijfsmakenbes of peperbes” vanwege hun zoete, zure, zoute, bittere en scherpe smaak. Ze zijn niet alleen eetbaar, maar hebben ook medicinale eigenschappen.

Ideetjes voor recepten

- Uit het vuistje, als gezond snoepje tussendoor.
- Confituur, gelei, siroop of vruchtensap.

De kruidlaag

Munt



Verzorging en onderhoud

- **Snoei:** het is aan te raden om munt regelmatig te snoeien. Zo beperk je de groei en voorkom je dat hij te veel gaat woekeren. Het stimuleert ook de bladgroei aan de zijkanen. Knip de stengels in november enkele centimeters boven de grond af. Bescherm ze daarna met een laag mulch.

Oogst

- **Periode:** juni, september - november.
- Oogst door de stengel halverwege af te snijden.

Ideetjes voor recepten

- Als verfrissende en dorstlessende infusie, bijvoorbeeld volgens het recept van de [GoodCook Drakendrank](#).
- Als smaakmaker voor gerechten.



Bieslook



Verzorging en onderhoud

- **Snoei:** Om zijn volle smaak te behouden, is het aan te raden om bieslook te snoeien door al het loof af te knippen zodra de eerste bloemstengels verschijnen. Om esthetische redenen en om bestuivende insecten aan te trekken, moet je echter niet aarzelen om enkele stengels te laten bloeien.

Oogst

- **Periode:** april - oktober.
- Knip de bladsteeltjes af als ze tussen de 15 en 20 cm lang zijn, laat 5 cm over om hergroei te bevorderen.
- De bloemen kunnen ook gegeten worden: ze worden in salades verwerkt voor hun smaak en mooie paarsblauwe kleur.

Receptidee

- Bieslook is hét slaatjes- en lentehapjeskruid, maar het kan worden gebruikt om heel wat gerechten te kruiden, van vinaigrettes en rauwkostsalades tot soepen en sauzen.

Dragon



Verzorging en onderhoud

- Snoei de dragon na de oogst in de herfst om de hergroei in de volgende lente te stimuleren.
- Gebruik een dikke laag mulch om je plant in de winter te beschermen.

Oogst

- **Periode:** juni - oktober.
- Pluk de stengels één voor één in plaats van de bladeren. Begin met de oudste stengels.

Receptidee

- Om omelet, salades en gevogelte op smaak te brengen.



Bijvoet



Verzorging en onderhoud

- In de herfst, wanneer het blad is verwelkt, snoei je de plant enkele centimeters van de grond af om nieuwe groei te stimuleren.

Oogst

- **Jonge bladeren:** in de lente (voor de bloei, anders wordt het blad te bitter).
- **Bloemen:** augustus - september. De bloemen van bijvoet kunnen worden gebruikt om gerechten op smaak te brengen.

Ideetjes voor recepten

- Bijvoet is een lekker theekruid. Gebruik het met mate en combineer het met andere sterk aromatische kruiden zoals munt.
- Om gerechten op smaak te brengen (bv. omelet of quiche). Strooi bijvoet in verse of gedroogde vorm over vetrijke gerechten om de vertering ervan te bevorderen. In Duitsland vind je bijvoet gewoon in de supermarkt tussen de andere potjes gedroogde kruiden. Het is daar even bekend als tijm en rozemarijn.

Pompoen



Verzorging en onderhoud

- Pompoenen hebben compostrijke grond nodig.
- Voor een goede oogst snoei je de stengel 2 bladeren boven de gevormde vrucht weg.

Oogst

- **Periode:** september - december.
- Controleer of de steel enigszins verdroogd is voor het oogsten.
- Laat de vruchten na de oogst 10 dagen in de zon rijpen om de schil te laten uitharden.

Ideetjes voor recepten

- Pompoensoep
- Pompoen roosteren zorgt voor een lekkere, gekaramelliseerde smaak.
- Pompoenpitten zijn ook eetbaar. Eenmaal gewassen en gebakken zijn ze een heerlijk tussendoortje.



Spinazie



Verzorging en onderhoud

- Bescherm planten in de zomer tegen hitte en droogte door mulch aan te brengen.

Oogst

- **Periode:** oktober - maart.
- Door regelmatig een paar bladeren te plukken, stimuleer je het verschijnen van nieuwe scheuten. Laat enkele planten nog wat verder groeien voor een late oogst.

Receptidee

- Rauw is spinazie heerlijk in salades. Gekookt past het goed heel wat gerechten.

De kruiplaag

Bosaardbei



Verzorging en onderhoud

- Aardbeiplantjes planten zich voort door uitlopers. Beperk hun verspreiding indien nodig. Je kunt ze makkelijk elders verplanten.
- Geef regelmatig water tijdens de bloei- en vruchtperiode.
- In het begin van de lente is mulchen aan te raden om vocht vast te houden en de grond te verrijken.

Oogst

- **Periode:** mei - juni.
- Pluk rijpe aardbeien om de 2 of 3 dagen wanneer je ze nodig hebt en ga voorzichtig om met de plant om de resterende vruchten niet te beschadigen.

Receptidee

- Bosaardbeitjes hebben heel veel smaak. Ze zijn lekker als fruitsnoepje.



Witte klaver



Verzorging en onderhoud

- Geen specifiek onderhoud.

Oogst

- **Periode:** mei - oktober.
- De bladeren en de bloemen zijn eetbaar.

Ideetjes voor recepten

- De bladeren kunnen rauw worden gegeten in salades. Ze kunnen ook gekookt, in soep of gebakken worden gegeten.
- Verse klaverbloemen zijn aangenaam geurend en kunnen aan een salade worden toegevoegd. Gedroogd kan er van de bloemen kruidenthee worden gemaakt.

De wortellaag

Radijs



Verzorging en onderhoud

- De belangrijkste verzorging voor radijs kan eenvoudig samengevat worden: water geven. Deze wortelgroente heeft water nodig om snel te groeien en niet te scherp van smaak te worden.

Oogst

- **Periode:** maart - september.
- De radijsen zijn drie weken na het zaaien oogstklaar.
- De bladeren worden rauw gegeten of gekookt als groente.

Ideetjes voor recepten

- Radijsjes zijn rauw lekker, als bijgerecht of als aperitief.
- De bladeren kunnen worden verwerkt in pesto of soep en geven een pittige smaak.



Veelgestelde vragen

Wat als een plant sterft?

Stel jezelf de volgende vragen:

- Heeft de plant voldoende water gekregen?
- Was er een probleem met blootstelling aan zon of te veel schaduw?
- Was de bodem voldoende verrijkt of juist te verzadigd met voedingsstoffen?
- Was de plant aangetast door ziekten of parasieten?

Als je het probleem hebt geïdentificeerd, pas je de omstandigheden aan voordat je opnieuw plant.

Hoe voorkom je onkruid?

Mulchen is je eerste verdedigingslinie tegen onkruid.

Als bepaalde ongewenste planten verschijnen, observeer ze dan: ze kunnen wijzen op een verstoring (te arme grond, verdichte grond, enz.).

Kan ik mijn Snoepbosje uitbreiden?

Ja, je kunt nieuwe eetbare planten toevoegen zolang ze voldoende ruimte hebben en de bodem, het licht en de vochtigheid voor hen geschikt zijn.

Staan er giftige planten in het Snoepbosje?

Kom meer te weten over elke plant voordat je hem kweekt of eet.

Bijvoorbeeld:

- Vlierbessen moeten gekookt worden voor consumptie om hun giftigheid te elimineren.
- Bepaalde aromatische planten zoals bijvoet worden afgeraden tijdens de zwangerschap.

Tips voor het opstarten en onderhouden van je Snoepbosje

1. **Observeer en pas je aan: elke plant heeft specifieke noden. Neem de tijd om deze te begrijpen.**
2. **Stimuleer de biodiversiteit: combineer verschillende soorten om een evenwichtig ecosysteem te creëren.**
3. **Laat de natuur haar gang gaan: grijp enkel in als het nodig is.**



Bronnen

- “Le guide du jardin bio” (J.-P. Thorez et B. Lapouge-Déjean)
- “Praktische handboek voedselbossen” (Martin Crawford, 2018)
- “In het wild geplukt” (Lieve Galle, 2022)
- “Eetbare Wilde Planten, 200 soorten herkennen en gebruiken” (S.G. Fleisjhauer, J. Guthmann, R. Spiegelberger, 2017)
- Andere bronnen gespecialiseerd in permacultuur en plantkunde.