

4^{de} avond moestuincursus

Vanavond worden we gastvrij ontvangen in het hof van Hackfort, de historische moestuin van kasteel Hackfort. De moestuin wordt onderhouden door enthousiaste vrijwilligers.

Maarten Vos, tuinbaas van Natuurmonumenten, vertelt over de wisselteelt die men hier om de 6 jaar toepast. Daarna leiden Maarten en Gonda, een vrijwilligster, ons rond in de moestuin. De moestuin is omzoomd met prachtige borders van kleurrijke bloemen.



Elk perceel bestaat uit brede stroken groenten van 120 cm, met daartussen steeds een pad van 60 cm. De bonen zijn gepoot langs metershoge takken van de hazelaar en langs rijshout komen de eerste peulen en erwten al op. Tijdens de rondleiding komt de kok uit de keuken van Hackfort verse kruiden plukken: zijn hagelwitte pak steekt mooi af in de groene tuin.

We zijn weer wijzer geworden over de teelt van (vergeten) groenten zoals palmkool, gele biet en meiknol. Verder kregen we tips over het gebruik van gereedschap en advies om ziektes bij groenten op een natuurlijke manier te bestijden. Het was een zeer geslaagde en leerzame avond.

5^{de} avond moestuincursus.

Opnieuw hebben we geluk met een prachtige zomeravond. Twee rondleiders van het Openluchtmuseum in Arnhem nemen ons mee naar oude cultuurgewassen en de historische kruidentuin uit 1927.

Leen vertelt enthousiast over oude, bijna vergeten groenten zoals schorseneren en pastinaak.

Schorseneren noemt men ook wel keukenmeidenverdriet, omdat het schoonmaken van de zwarte wortels een hels karwij is.

We lopen langs veevoedergewassen, zoals de voedzame paardenboon (alleen geschikt voor paarden, mensen raken er verward van, vandaar de uitdrukking "hij is in de bonen"). We krijgen uitleg over cichorei, waarvan de wortels gebruikt werden voor koffieachtige drankjes. Vlas en hennep werden gebruikt voor textiel of touwproductie.

Kaardenbol werd gebruikt om wol mee te kaarden en huttentut werd verwerkt tot borstels.



Daarna een bezoek aan de kruidentuin. Het is er stil, alleen vogels fluiten en alles ziet er prachtig uit.

Er zijn 5 afdelingen, de kloostertuin, geneeskruiden, verfplanten, keukenkruiden en legendeplanten, dit zijn planten met een bijzonder verhaal.

Onze gids, Ineke, vertelt in geuren en kleuren over de verschillende kruiden.

We ruiken, voelen en proeven de verschillende kruiden. We krijgen zo veel informatie, we hebben allemaal het gevoel dat we nog een keer terug moeten komen om alles goed in ons op te nemen...

De moestuincursus zit erop, gelukkig krijgt de cursus het volgende jaar een vervolg in het noordelijke deel van de IJsselvallei.