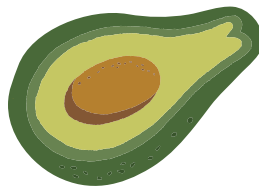


Céline – I do it myself

Planten kweken _____ uit _____ pitten en zaden



DELTA 



Céline – I do it myself

Céline is grafisch vormgeefster van beroep. Daarnaast heeft ze een webshop en ze richtte ook de decoblog en de Instagrampagina *I do it myself* op. Daarop deelt ze haar creatieve tutorials, die altijd interieurdecoratie en inspirerende interieurideeën als thema hebben.

Omdat Céline een groot liefhebber is van kamerplanten, zijn die haar huis langzaam maar zeker over te nemen. Ze brengt haar creativiteit tot uitdrukking door telkens weer nieuwe dingen met haar planten uit te proberen, variërend van stekken nemen tot zaden laten kiemen. En dat laat ze ons in dit boek zien!

Inhoud

Al het goede van de natuur	5	De planten	18
Ontkiemen begint met zaden en pitten.....	5	Pinda.....	19
Waarom zou je zaden en pitten laten ontkiemen?.....	5	Avocado.....	20
De voorwaarden voor succes	6	Meloen.....	24
Kies de juiste vrucht.....	6	Citroen.....	28
De voorbereiding.....	6	Watermeloen.....	32
Kiemmethoden	7	Dadel.....	36
Kieming in vochtig keukenpapier.....	7	Mango.....	40
Kieming in water.....	9	Pitaja.....	44
Kieming in aarde.....	11	Kiwi.....	45
Stratificatie.....	11	Sinaasappel.....	48
Babyplantjes oppotten	13	Granaatappel.....	52
De voorbereiding.....	13	Papaja.....	56
Wat planten nodig hebben	16	Perzik.....	57
Water.....	16	Appel.....	58
Licht.....	17	Kers.....	62
		Guave.....	63



Al het goede van de natuur

Planten produceren vruchten om zich te vermenigvuldigen. Meestal bevatten die vruchten pitten of zaden, waaruit nieuwe planten kunnen groeien.

En die cadeautjes van moeder natuur gaan wij gebruiken! We gaan kamerplanten kweken om er ons huis mee op te fleuren.

Ontkiemen begint met zaden en pitten

Als we vruchten (niet alleen fruit, maar ook groente en noten) eten, halen we daar meestal eerst de zaden of pitten uit. Heel vaak gooien we die vervolgens in de afvalbak of op de composthoop.

En daarover gaat dit boek: over dat deel van vruchten dat we normaal gesproken weggooiden.

In veel vruchten zitten zaadjes of pitten. Soms zie je een pit meteen zitten. Denk maar aan een avocado. Maar soms, bijvoorbeeld bij een mango, moet je even zoeken om de pit te vinden! In dit boek vind je tips om de zaden of pitten te vinden, om ze uit de vrucht te halen en vooral om ze te laten ontkiemen. Het kiemproces wordt heel precies uitgelegd, maar maak er vooral een leuke bezigheid van en durf ook eens te experimenteren, want daarvan leer je het meest!

Waarom zou je zaden en pitten laten ontkiemen?

Als je dit boek doorbladert, moet je wel plantverslaafd zijn. Net zoals elke zichzelf respecterende plantenliefhebber probeer je vermoedelijk je plantenverzameling uit te breiden en er nieuwe soorten aan toe te voegen. En daaraan wil je waarschijnlijk het liefst zo min mogelijk geld uitgeven. En dat is precies wat we hier samen gaan doen!

We gaan een mooie kamerplant opkweken uit de zaadjes of pitten van een vrucht die je zelf wil gaan eten. Je plant kost je dus helemaal niets! Bovendien kan je het hele gezin erbij betrekken. Je kan je kinderen laten zien hoe planten groeien, hoe je ze moet verzorgen en water geven. En ook al groeien aan deze plantjes geen vruchten, het hele huis wordt er wel mooier van!

We doen allemaal ons best om de planeet te beschermen. 'Zero waste' – ook wel 'circulaire



economie' of 'kringlooeconomie' genoemd – is helemaal in. Door je zaden en pitten te laten kiemen, draag je heel bewust je steentje bij aan deze beweging!

De voorwaarden voor succes

Kies de juiste vrucht

Gebruik verse vruchten, bij voorkeur seizoenproducten; met vruchten uit blik of uit de diepvries gaat de kieming niet werken. En let erop dat ze goed rijp zijn.

De kans dat je zaadjes en pitten ontkiemen is groter als je biologische producten gebruikt. Maakt niet uit of die uit de winkel of uit je eigen tuin of boomgaard komen, met biologisch gekweekte vruchten weet je zeker dat bij de teelt geen bestrijdingsmiddelen of andere chemische producten zijn gebruikt. Biologische vruchten zijn

meestal seizoenproducten die pas worden geoogst als ze rijp zijn. De vruchten rijpen dus aan de planten en niet in vrachtwagens of koelcellen. Daardoor zullen de zaden en pitten makkelijker ontkiemen.

De voorbereiding

Pitten en zaden kiemen sneller als je je aan bepaalde regels houdt.

Om de pit van een vrucht niet te beschadigen, snijd je de vrucht voorzichtig door met een schoon mes. Was zaden en pitten onder de kraan, om eventuele restjes vruchtvlees te verwijderen. Vrchtvlees kan tijdens het kiemen gaan rotten en dat maakt het kiemproces moeilijker.

Is de vrucht erg sappig, dan kan je die wanneer je de zaden of pitten eruit haalt het best in een bakje water houden. Zo voorkom je dat het sap alle kanten op spat. Bovendien zijn de zaden of pitten dan meteen goed schoon.

Kiemmethoden

Je kan zaden en pitten op verschillende manieren laten ontkiemen. Meestal werken ze allemaal. Wel zijn sommige sneller en voor een bepaald soort vrucht beter geschikt dan andere.

1



Wikkel de pit of het zaad in een dubbelgevouwen vel keukenpapier. Als je bijvoorbeeld meerdere zaadjes laat ontkiemen, zorg dan voor wat ruimte – een paar centimeter – ertussen, zodat de worteltjes niet verstrengeld raken. Houd het keukenpapier onder de kraan om het nat te maken.

3



Zet de pot op een warme, donkere plaats.

Kieming in vochtig keukenpapier

Deze eenvoudige manier van kiemen geeft het snelste resultaat.

2



Doe de in vochtig keukenpapier gewikkelde pit of zaden in een hermetisch afsluitbare glazen pot (of plastic zak).

Tip

Het is belangrijk dat het keukenpapier altijd vochtig blijft. Check wekelijks en maak het papier zo nodig opnieuw nat. Wordt het papier langzaam bruin? Vervang het dan door schoon papier. Zo voorkom je dat de pit of het zaad gaat rotten.

EN DAARNA?

Sommige pitten hebben water nodig tot ze volledig zijn ontkiemd, andere kunnen zodra ze een paar centimeter lang worteltje hebben rechtstreeks in aarde worden gezet.

Pinda

NIVEAU: ● ● ●

SEIZOEN (kweek): augustus en september

GROEI: 

De pinda is de vrucht van de pindaplant, die oorspronkelijk uit Mexico afkomstig is. De plant krijgt mooie gele bloemen. Die ontwikkelen stengels, die zich in de grond boren. Aan het eind van de zomer groeien daar de pinda's aan. De plant kan 20 tot 90 centimeter hoog worden.

WAT HEB JE NODIG?

Pinda's • Keukenpapier • Een glazen pot • Water • Materiaal voor het oppotten (zie blz. 13) • Plasticfolie of een kasje

Tip

Gebruik ongebrande, hele doppinda's. Die zijn te koop in sommige supermarkten, toko's en biowinkels. Een pindaplant wordt niet graag verpot. Plant het ontkiemde zaadje in een grote pot of in een biologisch afbreekbaar of papieren bakje, zodat je het babyplantje rechtstreeks in de aarde kan zetten zodra het een paar centimeter groot is.

- 1** Breek de pindadop in tweeën en haal de pinda's eruit. Wikkel die in vochtig keukenpapier (zie blz. 7).
- 2** Na een paar dagen kiemen de pinda's.
- 3** Zodra de worteltjes een paar millimeter lang zijn, kan je de ontkiemde pinda's oppotten (zie blz. 13). Vul een pot met aarde. Maak met een stokje, lepeltje of je vinger een plantgat, stop de ontkiemde pinda's ongeveer 2 of 3 centimeter diep in de aarde en dek af met aarde.
- 4** Dek de pot af met geperforeerd plasticfolie of zet een kasje (zie blz. 15) op de pot.
- 5** Houd de aarde vochtig, maar zorg dat die niet te nat wordt.
- 6** Na een maand heb je al een plantje!

EN DAARNA?

Aan het begin van de herfst begint het blad van de pindaplant te verdorren. Dit is het moment waarop je de pinda's in de aarde kan oogsten.

