



Braambozen

Een grote struik in Ús Hof hangt vol met de nu rijpe langwerpige rode framboosachtige bramen - of zijn het nu braamachtige frambozen? Het blijken Tayberry's - een kruising van bramen en frambozen. De Schot Derel L. Jennings uit het dorp Dundee patenteerde de vrucht in 1979 en noemde hem naar de rivier de Tay. In Nederland zijn ze ook bekend als braambozen of braambessen.

De vrucht is veel groter dan een

framboos of braam en verenigt van beide variëteiten de beste eigenschappen: zo stevig als een braam en zo zoet als een framboos - met een prettig fris zuurtje dat de framboos niet heeft. „Er zit een heel stevige kern in“, zegt Margriet. Die eet ze nooit op. „Al kan dat best, hoor.“ Dat het fruit haast nooit in de winkels ligt, komt doordat de vruchten zich lastig machinaal laten oogsten.

Er zijn nog veel meer van deze

hybride tussenvormen, zoals de Loganberry. Die werd in 1881 per ongeluk geteeld door de Amerikaanse rechter James Harvey Logan uit Santa Cruz (Californië) die in zijn vrije tijd graag planten teelde en kruise en die op zoek was naar een superieure braamvariëteit. Toevallig stonden zijn proefstruikjes naast een oude framboos en ontstond er een spontane kruisvorm, waarmee Logan verder experimenteerde.

1979



Margriet Singelsma moet nog heel even geduld hebben voor ze haar favoriete groenten kan oogsten: verse kapucijners.

Ah! Blauwe kapucijnerpeultjes

Ze zou een moestuin beginnen zodra ze tijd had, maar kreeg een dikke meevaller: op loopafstand kan ze zo vaak ze wil haar groenten bij elkaar oogsten. **Ria Kraa** **Simon Bleeker**

Waar staat die vork? Margriet Lingsma (66) kijkt zoekend om zich heen en ziet het ding dan een eindje verderop in de grond gestoken staan. Ze pakt hem eruit en steekt de vier tanden naast een mooie lange stengel in de grond, wrikt voorzichtig en tovert een prachtig bolletje uit de aarde tevoorschijn. Buitenste vliesjes eraf en daar heeft ze een spierwit bolletje knoflook. „Mooi hè. Eigenlijk moet je een heel bosje eruit halen en dan die stengels vlechten en te drogen hangen. Dan heb je net zo'n streng als die je op Franse markten tegenkomt.“

Een paar keer in de week wandelt ze vanuit haar huis in Gauw naar Ús Hof om er wat voor zichzelf te oogsten. Eerst naar de kapschuur, voor een blik op het lijstje met wat er deze week oogstrijp is en waar precies (elk bed heeft een nummer en bij oogstrijpe groenten staat een groen bordje). Dat is belangrijk voor een efficiënt gebruik van de tuin. Soms treft tuinder Michel weleens een afgesneden broccolistronkje op

plaatsen waarvoor hij nog geen groen licht heeft gegeven. Dan moet hij even als 'groentepolitie' optreden en zijn abonnees toespreken in de nieuwsbrief.

Maar Margriet weet precies wat ze waar mag plukken of snijden en hoe. Dit is al het derde jaar dat ze komt. „Toen ik in de jaren zeventig uit Amsterdam hiernaartoe verhuisde, had ik zelf een moestuin. Ontzettend leuk. Maar toen kwamen er kinderen en dan weet je het wel. Ik heb altijd gezegd: als ik met pensioen ga, wil ik er weer een. Maar ik weet ook hoe veel werk het is, het voorbereiden van de bedden en dan alles wat in de zomer over je heenkomt... ik zag er ook wel een beetje tegenop.“ Dat net toen zij ophield met werken (infectiepreventie in het ziekenhuis) een bijna-buurman met een zelfoogsttuin begon, voelde als een goed getimed cadeau.

Nu heeft ze vlak bij huis een grote variëteit aan biologisch geteelde groenten van topkwaliteit. En ontmoetingen met anderen. „Na het eerste seizoen kwamen we als abonnees bij elkaar om recepten uit te

Moet je zien wat een joekels van een bieten! Even zien of-ie mag. Ja! Hij mag

wisselen. Snijbiet bijvoorbeeld. Vind ik heerlijk, maar veel mensen kennen dat niet, terwijl dat heel lekker en gezond is. Je kunt er van alles mee. En er staan soorten met knalrode en met knalgele stengels in de tuin, daar maak je groentecrème van met een prachtige gele of rode kleur.“

Waar ze helemaal blij mee is, is de inspraak van abonnees bij het nieuwe teeltplan. „Doperwt en kapucijners!“, zei ik meteen. Daar ben ik dol op. Die zijn bijna nergens vers te krijgen en als het al eens ergens ligt, is het vreselijk duur. In Frankrijk op vakantie kocht ik dat altijd.“ Nu zijn de verse doperwtjes al bijna leeggeogst („oooooh zo lekker“) en de kapucijners komen eraan. Kijk, zegt ze terwijl ze halt houdt bij een rij hoge stokken. „Dit is nou helemaal mijn favoriet. Blauwe kapucijnerpeultjes.“ Er zitten er genoeg aan om iedere abonnee elke dag een paar van die kleine, zachte, platte peultjes te laten plukken. Voor een kleine traktatie in de salade of -geblancheerd - een extra snoephapje naast andere groenten.

Verderop in de tuin staat nog zo'n rij blauwe kapucijners, maar daarvan mag nu niét geplukt worden. De peulen aan die rij zijn al beduidend dikker. Niet meer te eten als peultjes. „Die oogsten we straks als verse kapucijners.“

Dan snijdt Margriet een fikse spitskool af. De onderste bladeren legt ze op het bed. „Houdt de grond vochtig en dient als compost.“ Dan ontdekt dan hoe groot de bieten al zijn. „Moet je zien wat een joekels! Even zien of-ie mag.“ Ze loopt naar het begin van het bed en ziet inderdaad een groen bordje staan. „Ja! Hij mag!“ Voorzichtig draait ze een paar bietjes uit de grond. „Dat moet je met beleid doen, dat zie je wel. Als je gewoon gaat trekken, neem je zo nog een paar kleinere bietjes mee.“

Meestal oogst ze van alles wat. „Knolletje hier, knolletje daar, wat snijbiet erbij en dan roerbakken maar. En zie je die afgesneden broccoliplanten? In de bladokseln beginnen weer nieuwe broccolijtjes te spruiten? Dat verkopen zo soms als 'blini's'. Heerlijk! Die roerbak of blancheer ik vaak ook mee.“



Michel Pauluis

Wykein volgt Michel Pauluis (48), die samen met zijn vrouw Bregje de twee hectare land achter zijn woonboerderij in Sibrandabuorren exploiteert als zelfoogsttuin voor ongeveer 120 abonnees. www.ushof.nl