

## Wegwijsfiche: wortelgewassen



### Februari

- Je kunt nog pastinaak oogsten.
- In februari is er nog geen werk op het perceel van de wortelgewassen.

### Maart - april

Maak in april het perceel voor de wortelgewassen zaaiklaar (zie De moestuin > Percelen zaaiklaar maken).

#### Rode biet

- Vanaf half april kun je buiten rode biet zaaien. Net als bij warmoes is het zaad van de biet eigenlijk een vruchtje. Gemiddeld telt elk vruchtje drie zaadjes; je zult later dus moeten uitdunnen.
- Zaai op rijen die 30 cm van elkaar liggen. Leg in een rij om de 5 cm een vruchtje. Druk de grond na het zaaien goed aan.

#### Pastinaak

- Tussen half april en half mei kun je pastinaak zaaien.
- Zaai pastinaak op rijen die 30 cm van elkaar liggen. Tussen twee zaadjes laat je telkens 4 cm.
- Het kan 30 dagen duren voor pastinaak kiemt. Je kunt eventueel radijsjes mee zaaien om te zien hoe de rijen lopen. Radijsjes kiemen wel snel en zo weet je waar je onkruid mag weghalen en waar niet.
- In het begin groeit pastinaak traag, maar tijdens de zomer kan het blad fors uitgroeien.

### Mei - juni: zomer op til

#### Rode biet

- Tot begin juli kun je buiten rode biet zaaien.
- Wied het onkruid tussen de rijen bieten. Van de drie plantjes die uit één vruchtje komen, kan er maar eentje doorgroeien. Laat de sterkste plant staan en haal de twee andere uit de grond. Ga hierbij voorzichtig te werk, anders trek je ze alledrie uit de grond. Druk de aarde rond het plantje dat blijft staan goed aan.
- Bij rode biet hoef je geen mulchlaag aan te brengen, omdat bieten bijna helemaal boven de grond staan.

#### Pastinaak

- Wied het onkruid tussen de rijen pastinaak.
- In juni kun je een mulchlaag aanbrengen om overbodige kruidgroei tegen te houden (zie het hoofdstuk 'Bodemzorg').

#### Knolvenkel

- Knolvenkel zaai je pas na 21 juni buiten.
- Laat bij het zaaien 40 tot 50 cm tussen de rijen en laat 4 tot 5 cm tussen twee opeenvolgende zaden in een rij.
- Na 7 dagen kiemen de zaadjes al.
- Zodra de plantjes hun twee eerste echte blaadjes hebben, kun je uitdunnen tot de plantjes op 20 cm van elkaar staan in de rij.

### Juli - augustus

Pak de kruidgroei nog eens flink aan voor je op vakantie vertrekt. Tijdens de zomermaanden kan onkruid snel bloeien en zaad vormen.

#### Pastinaak

- In juli moet je pastinaakplanten uitdunnen tot de afstand tussen twee opeenvolgende planten in de rij 15 cm is. Zo krijgen de planten voldoende ruimte om uit te groeien.
- Ook op de werkplanning voor juli: wieden en een mulchlaag aanbrengen om de kruidgroei te remmen.

#### Knolvenkel

- In de zomer heeft knolvenkel veel water nodig, vooral bij het begin van de knolvorming. Zeker op zandgronden moet je knolvenkel regelmatig gieten.
- Breng een mulchlaag aan. Zo'n laag helpt te voorkomen dat de bodem uitdroogt.

### September - oktober

#### Rode biet

- Rode biet kun je vanaf oktober oogsten.



- Rode biet heeft voor gebruik in de keuken hevige supporters, maar ook felle tegenstanders. Tegenstanders verwijten hem zijn 'grondsmaak'. Waar die vandaan komt, weten we nog niet precies, maar de praktijk wijst uit dat de combinatie van bodemtype, ras en teeltwijze de smaak beïnvloedt. Een serveertip: serveer jonge, gekookte rode bieten lauw in schijven, met zure room erbij.

### **Pastinaak**

- Pastinaak kun je oogsten van half september tot eind maart.
- Zolang ze in de grond blijven, zijn pastinaken bestand tegen vorst. Je kunt dus de hele winter door pastinaak oogsten naar behoefte. Alleen in zware grond kunnen ze rotten.
- Om de pastinaken uit te trekken, licht je de grond op met een riek.
- Pastinaak smaakt prima in recepten voor worteltjes. Pastinaak heeft een iets wildere smaak dan wortel en wordt zelden rauw gegeten. Je kunt hem schillen of schoon schrobben en vervolgens stomen, stoven of koken. Tijn en gesnipperd selderblad zijn lekker bij pastinaak. Verder kun je pastinaak ook verwerken in soep, aardappelpuree en stoofschotels.

### **Knolvenkel**

- Van eind augustus tot eind september kun je de knollen met een mes van de wortel lossnijden. Ze wegen dan 250 tot 300 g. Laat de knollen niet te groot worden. Ze worden dan vlug vezelig en taai, schieten door of barsten.
- Dreigt er vroege vorst, dek de planten dan af met wat stro of bladeren.
- Bij vorst kun je de knollen maar beter oogsten. Op een koele plaats kun je ze dan nog enkele weken bewaren.

### **November - december**

- In november mag je de eerste echte nachtvorst verwachten. Haal rode bieten nu zeker binnen.
- Alleen de pastinaken kun je op een droge bodem nog buiten laten staan. Zolang ze goed in de grond zitten, zijn ze tegen vorst bestand.
- Breng een wintermulchlaag aan op het perceel (zie het hoofdstuk 'Bodemzorg').

### **Tuinklussen**

#### **Wieden en gieten**

Meer uitleg over wieden en gieten vind je bij de wegwijsfiche met algemene tuinklussen.

#### **Dunnen**

Dunnen gebeurt bij wortelgewassen op dezelfde manier als bij bladgewassen (zie Wegwijsfiche: bladgewassen > Tuinklussen)

