

Testpakket Makkelijke Moestuin 2022

Momenteel verkopen we 43 verschillende zaden. Die staan ook allemaal in onze app. Volgend jaar willen we ons zadenpakket verder uitbreiden, en daarom proberen we dit jaar 6 nieuwe groentesoorten uit:

- ABC-kruid (de kiespijnplant)
- knoflookbieslook
- basilicummengsel
- komkommerkruid
- chinese radijs
- paarse boerenkool (voor het najaar)

Net als vorig jaar geven we nog een zakje cadeau: een bijzondere donkerpaarse pluksla.



We testen zelf, maar een flink aantal MM-ers kunnen meedoen.

Daarvoor maakten we een beperkte hoeveelheid pakketjes die we aanbieden in de shop voor 12 euro. Op is op.

Koop je zo'n pakketje en test je mee, dan stellen we het enorm op prijs als je je foto's en ervaringen deelt op de [community](#) onder de categorie 'Testzaden'.

Door het jaar heen zullen wij dat zelf ook doen.

Informatie over de zaden

Op de volgende pagina's vind je de informatie en zaai-instructies voor de 7 verschillende soorten.

ABC-kruid (de kiespijnplant)

Dit is een heel bijzonder plantje waarmee je iedereen verrast.

De smaak is in het begin niet eens zo bijzonder, een beetje grassig, zoutig en licht peperig. Maar na een minuutje of zo gebeurt er iets gekks: je hele mond begint te tintelen - alsof je een soort verdoving krijgt. Daar komt dus de naam 'kiespijnplant' vandaan. Tegelijk maak je ook veel speeksel aan - ideaal voor een droge mond - en heeft het een verkoelend effect.



Het stofje dat de tinteling veroorzaakt heeft ook een versterkende werking voor je afweersysteem: het gaat infecties en schimmels tegen - vooral ook in de mond en darmen - en heeft een gunstig effect bij droge ogen.

Soortnaam: Spilanthes of ABC-kruid

Familie: blad

Aantal per vak: 1 of 4 (goed om beide te testen)

Hoogte: tot 10-20 cm (eerste rij)

Voorzaaien: vanaf april - uitplanten na half mei

Zaaidiepte: 0,5 tot 1 cm

Kientijd: vanaf 20°C in 5-7 dagen

Oogst: vanaf juli tot oktober

Zonlicht: zon

Hoe zaaien en kweken?

Voorzaaien doe je in potjes met half vermiculiet/half MM-mix en je kweekt de plantjes binnen op.

De plantjes kunnen niet tegen vorst. Laat ze daarom rond half mei wennen aan de buitenlucht en plant ze daarna buiten uit: in een vak op de eerste rij.

Verder is de teelt super makkelijk: geen ziektes of plagen en groeit vanzelf.

Zowel het blad als de bloemen zijn eetbaar. Beide hebben dat verdovende effect, al is dat bij de bloemen sterker dan bij het blad. Bij jong blad is het zelfs nauwelijks merkbaar.

Volg eventueel de aanwijzingen in de [app](#) voor de [droopplant](#).



Knoflook- of Chinese bieslook

Gewone bieslook zaai ik nooit. Want als je een keer een plantje koopt, dan ben je voor de rest van je tuincarrière voorzien. [Daar lees je hier meer over.](#)

Knoflook- of Chinese bieslook is een ander verhaal, want die kun je als plantje amper vinden. Wil je daarvan genieten, dan moet je 'm dus zaaien.

Soortnaam: Chinese- of knoflookbieslook

Familie: wortel/ui

Aantal per vak: 4 bosjes

Hoogte: 25-35 cm (middelste vakken)

Zaaitijd: binnen eind februari t/m maart, buiten vanaf begin april

Zaaidiepte: maximaal 0,3 cm (bovenop de mix)

Kiemtijd: tussen 10 en 17°C in 15 tot 30 dagen

Tijd tot oogst: vanaf 6 maanden

Zonlicht: kan zowel in de zon als in halfschaduw

Hoe zaaien en kweken?

Binnen voorzaaien in potjes: Van februari tot eind maart zaai je in potjes met half [vermiculiet](#)/half MM-mix en kweek je de plantjes binnen op. Doe dat in je bijkeuken of in je slaapkamer: bij een temperatuur rond de 15 graden.

Leg in elk potje een stuk of 10 zaadjes bovenop de mix, dat mag best dicht op elkaar. Druk de zaden een beetje aan, maar dek ze niet af met mix: ze hebben licht nodig om te ontkiemen. Hou de mix vochtig - maar niet nat. Afdekken met wat keukenfolie helpt ook.

Als alles goed gaat kiemen de zaden binnen 3 weken. Lukt dat niet dan kun je de potjes buiten zetten - zolang het maar niet hard vriest. Bescherm ze dan wel tegen te veel nattigheid. Haal de potjes na een week of twee weer naar binnen: grote kans dat ze dan snel ontkiemen.

Zodra je de eerste sprietjes ziet, kun je de potjes op een zonnig plekje zetten. Rond half mei laat je de plantjes dan wennen aan de buitenlucht en plant je daarna de plukjes sprietjes in je bak.

Direct buiten zaaien: vanaf begin april kun je ook direct buiten zaaien. Alweer: zaden bovenop de mix, beetje aandrukken, verder niet bedekken en wel vochtig houden.

Zijn de zaailingen eenmaal opgekomen dan is het verder appeltje eitje. Afgezien van water geven hoef je niets te doen, behalve geduld hebben. Want voordat je de eerste sprietjes kunt oogsten ben je minstens een half jaar verder.

Bieslook sterft in de winter bovengronds af, maar komt in het voorjaar weer op. Daarna kun je de pollen elke 2 tot 3 jaar scheuren en weer opnieuw planten.

Basilicum mengsel

Geen lekkerder kruid dan basilicum.

Vind ik 😊 Dus naast onze struikbasilicum, is er best plek voor nog wat andere soorten. Nu zijn er tig verschillende soorten en is het moeilijk kiezen. Maar gelukkig vond ik een mooi mengsel met verschillende soorten:

- Genovese - de bekende basilicum met het grote blad
- citroenbasilicum - lekker fris
- kaneelbasilicum - met een lichte kaneelsmaak
- paarse basilicum - iets kruidiger smaak dan de groene
- sla-bladige Napolitano - met groot lichtgroen blad



Het mengsel ziet er superleuk uit, vooral ook in een [MM-mini](#). Daar passen ook prima 9 plantjes in, in plaats van de gebruikelijke 4.

Soortnaam: Basilicum mengsel

Familie: blad

Aantal per vak: 4 of 9

Hoogte: 30 tot 50 cm (middelste vakken)

Zaaitijd: maart t/m juni en september tot half oktober

Zaaidiepte: 1 cm

Kiemtijd: tussen 10 en 25°C in 3 tot 11 dagen

Tijd tot oogst: vanaf 5 weken

Zonlicht: kan zowel in de zon als in halfschaduw

Hoe zaaien en kweken?

Voor de buitenteelt zaai je de plantjes het best eerst binnen voor. De kiemplantjes overleven het buiten zelden of nooit en worden opgegeten door slakken en ander ongedierte. Zet ze daarom pas in je bak als het al sterke plantjes zijn.

Volg daarvoor de aanwijzingen in de app voor de [Struikbasilicum](#).

Vanaf half mei kun je ook meteen buiten zaaien, maar bescherm ze dan extra goed tegen slakken. Bijvoorbeeld door ze de eerste tijd af te dekken met doorzichtige bekertjes.



Komkommerkruid

Dit is puur jeugdsentiment, want bij ons vorige huis stond de tuin vol met deze planten. De felblauwe bloemetjes zijn super leuk om te zien en trekken veel bijen en hommels aan.

Maar je kunt de bloemetjes en het jonge blad ook eten. Ze smaken beide naar komkommer, vandaar de naam.

Ik waarschuw je van te voren: de plant kan wat rommelig worden. Maar die schattige bloemetjes maken dat meer dan goed, toch?

Soortnaam: Borage of komkommerkruid

Familie: blad

Aantal per vak: 1

Hoogte: 40 tot 50 cm (middelste rijen)

Zaaien: van maart t/m juli

Zaaidiepte: 1 cm

Kiempt: tussen 10 en 25°C in 7 tot 21 dagen

Tijd tot oogst: vanaf 8 weken

Zonlicht: halfschaduw - zon

Hoe zaaien en kweken?

De zaden van komkommerkruid kiemen makkelijk, al blijven ze bij koud weer nog even slapen. Je kunt ze binnen voorzaaien, maar het is veel makkelijker om ze direct in je bak te zaaien. Stop daarvoor wat extra zaadjes in de mix (je hebt er toch genoeg) en laat 2 weken na het opkomen de mooiste en sterkste plant staan.

Verder is het easy peasy: de planten groeien vanzelf en hebben geen last van ziektes of plagen. Oogst regelmatig wat jong blad voor door salades, en gebruik de bloemetjes als garnering. En hou de plant een beetje in het gareel als hij groter wordt, eventueel met een steunrekje of wat bamboe-stokken.

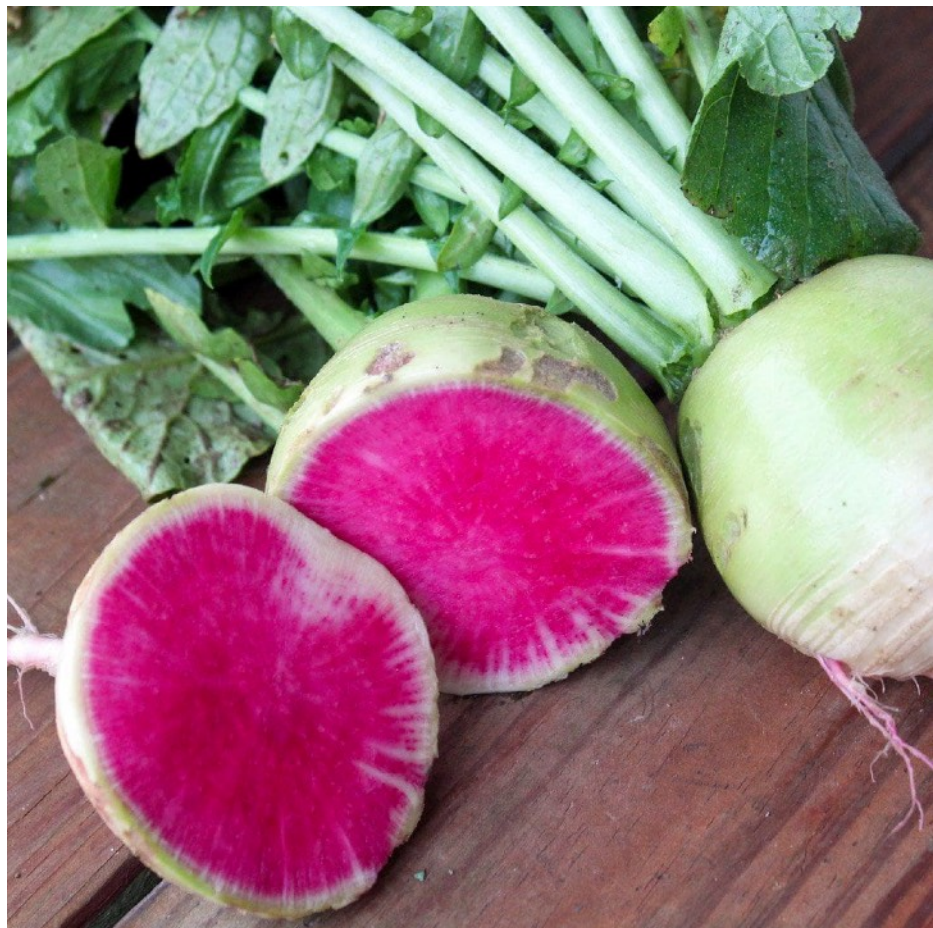
Wil je hulp van de app, volg dan de stappen van de [dropplant](#), dat komt redelijk in de buurt.

Chinese of Japanse radijs

Aan de buitenkant zien deze knollen er niet bijzonder uit: net als onze meiraapjes, maar dan wat groener. Maar snijd je ze door, dan hebben ze een prachtige roze kleur,

Ze worden groter dan radijzen, ongeveer 7 tot 9 cm, en smaken een beetje peperachtig. Lekker om in dunne plakjes rauw door salades te doen, of om te koken of roerbakken. Ook het loof is eetbaar: bijvoorbeeld door een stampot.

Omdat ze goed tegen kou kunnen, kun je ze al vroeg in het voorjaar zaaien, maar ook nog prima aan het eind van de zomer.



Soortnaam: Chinese of Japanse radijs

Familie: kruisbloem

Aantal per vak: 9

Hoogte: 25-40 cm (middelste rijen)

Zaaien: maart t/m april en augustus tot half september

Zaaidiepte: 0,5 tot 1 cm

Kiemt: tussen 10 en 25°C in 7-14 dagen

Tijd tot oogst: blad vanaf 5 weken, knollen vanaf 10 weken

Zonlicht: zon of halfschaduw

Hoe zaaien en kweken?

Zaai altijd direct op de juiste plek in de bak of MM-mini: ze kunnen niet tegen verplanten - net als bij radijs en raapjes.

Hou verder maar de stappen aan van [meiraapjes](#). Die staan al wel in de app, dus dat is makkelijk 😊



Paarse Boerenkool

Eet je de hele zomer uit je Makkelijke Moestuin, dan is het altijd weer wat zuur als je zo rond september tegen steeds meer lege vakken aankijkt. Ik ben dan ook een grote fan van groentes die goed tegen kou kunnen.

Boerenkool is daar een voorbeeld van, daar kun je de hele winter van blijven oogsten, zelfs bij 10 graden vorst.

Maar omdat de planten daarvan erg veel ruimte nodig hebben, staan ze tot nu toe niet in ons assortiment. Bovendien hebben ze snel last van rupsen en vlinders.

Maar omdat er zo vaak om gevraagd wordt, gaan we 'm toch proberen. Speciaal voor het najaar.

Deze soort heeft een mooie paarse kleur die bij koud weer steeds dieper wordt. Dat staat dan extra mooi in je bakken.

Soortnaam: Boerenkool Scarlet

Familie: kruisbloem (kool)

Aantal per vak: 1 per 2 vakken of 1 per vak als je snel gaat oogsten.

Hoogte: 20-65 cm (achterste rij)

Zaaien: juni t/m augustus

Zaaidiepte: 1 cm

Kiem: tussen 10 en 25°C in 7-14 dagen

Tijd tot bloei: vanaf 5 weken (voor klein blad) tot maart

Zonlicht: zon - zeker in de winter

Hoe zaaien en kweken?

Zaai direct op de juiste plek in de bak of [MM-mini](#).

Deze koolsoort heeft weinig last van ziektes. Maar let op: Slakken zijn dol op de zaailingen, en vogels vinden de kleine plantjes ook erg lekker, vooral in het vroege voorjaar. Houd de planten tijdens het vlinderseizoen goed in de gaten en ga regelmatig op jacht naar rupsen.

Laat je de planten tijdens de winter staan, dan zullen ze niet verder groeien, maar kun je er wel van blijven oogsten. En vers groen in de winter: wie wil dat nu niet?

Komt redelijk overeen met [palmkool](#) in de app. Maar omdat boerenkool zo idioot groot wordt, zaai je 'm pas vanaf juni. Tegen de tijd dat de plant mega groot wordt, is er vast wel genoeg ruimte vrijgekomen in je bak.

Paarse bladsla

Als bonus dit jaar een bijzondere slasoort. Speciaal geteeld voor de professionele teelt en restaurants. De kroppen groeien enorm snel en krijgen veel blad, wat allemaal dezelfde maat heeft.

Eigenlijk is dit dus niet een soort voor de hobbyteler, maar ik koos 'm toch uit. Vooral vanwege de kleur: slakken laten paarse sla veel meer met rust dan groene.



Plus het staat leuk op je bord.

En ja: ook dit zijn onbewerkte en non-GMO zaden, want dat soort zaden willen we niet 😊

Soortnaam: Salanova Vidotex (rood)

Familie: blad

Aantal per vak: 1 of 4

Hoogte: 15-25 cm (voorste rij)

Zaaien: maart-mei en juni-augustus

Zaaidiepte: 0,5 tot 1 cm

Kiem: tussen 5 en 18°C in 2 tot 14 dagen

Tijd tot oogst: vanaf 5-7 weken

Zonlicht: zon of halfschaduw

Hoe zaaien en kweken?

Zaaien vanaf maart, meteen op de juiste plek. In de app kun je de stappen voor de [mini-kropsla](#) volgen.

De kropen worden groot, dus wil je die helemaal uit laten groeien, dan past er maar één in een vak. Zelf lijkt me vier in een vak ook prima, dan begin je met blad oogsten als de kropen nog klein zijn.

Omdat deze sla geen echte kern heeft - zoals bij andere soorten - ben ik ook benieuwd wat er gebeurt als je een stuk van de krop afknipt. Leuk om te testen dus.

Let op: de zaden zijn duur en je krijgt er een stuk of 15. Pas dus wel een beetje op met zaaien. Maar als het goed is, oogst je er dus massa's sla van.