

Tuintips Juni

De zon schijnt. De lucht is helder blauw. Juni is een prachtige maand. Maar ook een maand waarin het onkruid welig tiert. Dus het is onkruid wieden geblazen om de tuin netjes te houden. Je kunt nu de eerste vroege zomergroenten en aardbeien oogsten. De bloementuin begint mooi uit te vullen en er is veel te genieten. Juni kan een warme maand zijn. Daarom is het belangrijk om de bloemen- en groentetuin voldoende water te geven. Let ook op ongedierte en ziektes die planten aantasten.

Bloementuin

Zomerplanten kunnen nu uitgeplant worden. En je kunt nog steeds eenjarige bloemen zaaien. Spit vroegbloeiende bloembollen zoals sneeuwkllokjes op en deel en verplant ze als ze elkaar verdrukken. Vaste planten zoals papavers en tuingeraniums kunnen teruggeknipt worden. Gebruik plantensteunen zoals tonkinstokken of bamboestokken om te voorkomen dat hoge planten omvallen. Een snoeibeurt kan dit ook voorkomen. De volgende bloemzaden kunnen in juni gezaaid worden: afrikaanzaden, ridderspoorzaden, clarkiazaden en sierkalebas. En ook: juffertje-in-'t-groen, Oost-Indische kers en zonnebloemen. Deze bloemen zorgen voor een prachtige nazomertuin.

Groentetuin

Veel groenten kunnen direct uitgezaaid worden in zaaibedden. Zaai om de 3 à 4 weken snelgroeiende gewassen zoals sla en rucola voor een regelmatige oogst. Wintergroenten hebben een langer groeiseizoen nodig. Zaai daarom nu wintergroenten zoals kool in de kas, om je te verzekeren van een goede winteroogst. Plant zaailingen uit en houdt rekening met de groeiwensen van de planten. Tomaten, komkommers en o.a. pompoenen hebben veel zon en rijke voedzame grond nodig om te gedijen, andere planten moeten gesteund worden enz.

Kruidentuin

Vlak voor de bloei zijn keukenkruiden op hun aromatische en smakelijke best. Juni is daarom een uitstekende maand om kruiden te oogsten. Mediterrane kruiden kunnen prima gedroogd worden (oregano, tijm, rozemarijn). Andere kruiden zijn delicateser en moeten eigenlijk meteen gebruikt worden. Lukt dit niet, dan kun je verse kruiden ook fijnhakken en invriezen. Gebruik hiervoor ijsblokjesvormen en water of olijfolie. Zodra de kruiden bevroren zijn, bewaar je ze in diepvrieszakken in de vriezer. Klaar om te gebruiken!