



23^e Oogstlijst week 41

8 t/m 11 oktober 2025

Oogsttijden: woe/ vrij/ za : 9.00 - 16.00 / do : 14.00 - 20.00

ZONNEVELD

GEWAS	SOORT	WAAR	OOGSTWIJZE	BIJZONDERHEDEN
BLAD	Veldsla	2	Blaadjes afknippen of snijden	
	Snijbiet	2B, achterin	Knippen of losdraaien	
	Bladmosterd	3, achter de spinazie	Knippen of snijden	Bladmosterd is pittig, kruidig slablad, o.a. Lekker door gemengde salade
	Botersla	3	Losdraaien of snijden	
	Batavia sla	6B, 9	Losdraaien of snijden	Kropsla met roodgroen gebobbeld blad met gegolfde bladranden. Zie je veel in Frankrijk.
	Andijvie	9	Losdraaien of snijden	
	Romeinse sla (bindsla)	9	Losdraaien of snijden	Zitten meer vitaminen in dan in de andere slasoorten
LOOK	Herfstprei	4B	Losdraaien/ trekken	Laatste stengels
WORTEL	Pastinaak	9B	Voorzichtig los maken met behulp van een schepje	Laatste op = op
KOOL	Sprouting broccoli	10B	Stronkjes afsnijden	Lekker! Hoe meer je oogst, hoe beter het aangroeit.
KRUID	Dille	10, achter de bonenplantjes	Stengels knippen of snijden	Voeg toe bij gebakken aardappeltjes of boontjes.
KOOL	Boeren kool	11B en 12B	Knip of draai de onderste bladeren van de hoofdstam. Niet de hele kool!	Kijk onder het blad, evt. witte vlieg kan je afwassen of een ander blad zonder kiezen.



	Gele stokslabonen	12, voorin aan de rekken	Voorzichtig los snijden of knippen. Niet aan de plant trekken, deze gaat snel uit de grond.	Kort koken/ blancheren. Extra lekker in koude bonensalade, bv met tomaat
KOOL	Chinese kool	13	Los draaien of snijden	Voel in het midden of de krop al stevig is.
	Rammenas	14	Los draaien	Familie van radijs. Lekker in salade of op brood. Wordt milder bij het verwarmen, bv in een roerbak
	Knolvenkel	14	Er staat weer wat spontane venkel achter de rammenas	Voor de liefhebber, op=op
KOOL	Rode spitskool	13B	Losdraaien of afsnijden	Leuk klein kooltje, mooi en lekker rauw door salade en kan je ook als spitskool bereiden.
BLAD	Bleekselderij (groenselderij)	14 en 14 B	Voorzichtig afsnijden of losdraaien	Oogst zoveel je wilt, mag je ook weg geven!
VRUCHT	Tomaten	Links voor de bomen	Knip of voorzichtig plukken.	Laatste tomaatjes, op=op Oranje groene tomaten kan je binnen af laten rijpen.
KRUIDEN	Dragon Peterselie Salie Tijm Lavas (maggiplant) Bieslook Basilicum Oost-Indische kers (eetbare bloem)	Kruidenbed 1 Gedroogde kruiden in het Hazelhokje Basilicum tussen de tomaten	Per steeltje het bovenste gedeelte afknippen of snijden.	Gedroogde salie, tijm en bonenkruid in het Hazelhokje
THEE KRUIDEN	Slaapmutsje Citroenmelisse	8B, midden Heuvel en langs het hoofdpad links	Knippen of plukken	Laatste weken slaapmutsje



BOSPERCEEL

GEWAS / SOORT	LOCATIE	OOGSTWIJZE	BIJZONDERHEDEN
Palmkool	Bosbedden, rij 1 achterin onder de boogjes	De onderste losse bladeren oogsten Niet de hele kool afsnijden!	Vanuit het midden groeien nieuwe bladeren.
Snijbloemen	Wegbedden en heuvel		Extra van het huis!
Eetbare bloemen Goudsbloem Kaasjeskruid Komkommerkruid	Bosbedden, rij 4	Knippen of plukken	Oost-Indische kers, zie Zonneveld

HAZELHOKJE

SOORT	BIJZONDERHEDEN
Flespompoeen (Butternut)	Beschadigde pompoenen zijn net zo lekker! Deze moeten wel als eerste op.
Appeltjes	Diverse appeltjes van het erf Tip voor de perfecte appelmoes; combineer de verschillende appels voor een mooie balans.
Uien	Laatste uien, max 2 p.p. op = op
Sjalotten	Op = op Max 3 p.p.
Rode Aardappel (stevig) Witte aardappel (iets kruimig)	In de manden op de grond.
Gedroogde kruiden	Salie, bonenkruid, tijm, laurier
Door ons geoogste groenten	Om ruimte te maken voor nieuwe gewassen of omdat de kwaliteit anders achteruit gaat. Deze bij voorkeur eerst meenemen.

