

HOE ZAAI IK EEN TAMME KASTANJE?



1 Hoe kom ik aan de noten?

Gebruik noten die je dit jaar hebt verzameld.

2 Planten

Stop de noten 3 á 4 centimeter diep in een pot met aarde.

3 Afdekken

Dek de pot af met bladeren en laat hem in de winter buiten staan.

4 Ontkiemen

De noten gaan pas ontkiemen als ze enige tijd aan kou zijn blootgesteld.

5 Wanneer gebeurt er iets?

In het voorjaar zullen de zaailingen opkomen.

6 Uitplanten

Als ze in het najaar het blad hebben verloren kun je ze op hun definitieve plek uitplanten.

HOE ZAAI IK EEN PERZIK OF NECTARINE?



1 Hoe kom ik aan de noten?

Na het eten van de vrucht kun je de pit in de grond stoppen.

2 Planten

Plant de pit 3 á 5 centimeter diep in een pot en laat deze buiten staan.

3 Afdekken

Dek in de herfst de grond goed af met bladeren. Dit zorgt voor isolatie en voeding voor de zaailing.

4 Ontkiemen

In het voorjaar zal de zaailing opkomen.

5 Buiten planten

Als in de herfst de zaailing zijn bladeren heeft laten vallen, kun je hem buiten planten.

6 Bescherming

Zorg dat je de grond weer afdekt met bladeren. Dit geeft bescherming aan de zaailing en extra voeding.

HOE ZAAI IK EEN HAZELNOOT?



1 Hoe kom ik aan de noten?

Gebruik noten die je dit jaar hebt verzameld.

2 Planten

Stop de noten 3 á 4 centimeter diep in een pot met aarde.

3 Afdekken

Dek de pot af met bladeren en laat hem in de winter buiten staan.

4 Ontkiemen

De noten gaan pas ontkiemen als ze enige tijd aan kou zijn blootgesteld.

5 Wanneer gebeurt er iets?

In het voorjaar zullen de zaailingen opkomen.

6 Uitplanten

Als ze in het najaar het blad hebben verloren kun je ze op hun definitieve plek uitplanten.

HOE ZAAI IK EEN PRUIM?



1 Hoe kom ik aan de pit?

Bewaar de pit van je pruim na het eten van de vrucht en laat deze een paar weken drogen.

2 Omhulsels eraf halen

Als de pitten goed gedroogd zijn kun je de omhulsels eraf halen met een hamer of notenkraker.

3 Keukenpapier

Zorg voor een groot bord en 2 vellen keukenpapier. Leg 1 vel op het bord en maak dit nat.

4 Verdeel de pitten

Verdeel de pitten over het vel (ong. 5 per vel), leg het andere vel keukenrol er overheen en vouw de randen om.

5 Plastic zakje

Doe de pitten met het papier in een plastic zak en blaas hier nog wat lucht in voor je hem dichtknoopt.

6 Ontkiemen

Leg de zak op een warme, lichte plaats en na ongeveer 4 weken zullen de pitten ontkiemen.

HOE ZAAI IK EEN WALNOOT?



1 Hoe kom ik aan de pit?

Gebruik noten die je dit jaar hebt verzameld.

2 Planten

Stop de noten 3 á 4 centimeter diep in een pot met aarde.

3 Afdekken

Dek de pot af met bladeren en laat hem in de winter buiten staan.

4 Ontkiemen

De noten gaan pas ontkiemen als ze enige tijd aan kou zijn blootgesteld.

5 Opkomen

In het voorjaar zullen de zaailingen opkomen.

6 Uitplanten

Als ze in het najaar het blad hebben verloren kun je ze op hun definitieve plek uitplanten.

HOE ZAAI IK EEN ABRIKOOS?



1 Hoe kom ik aan de pit?

Bewaar de pit van je abrikoos na het eten van de vrucht en laat deze een paar weken drogen.

2 Omhulsels eraf halen

Als de pitten goed gedroogd zijn kun je de omhulsels eraf halen met een hamer of notenkraker.

3 Keukenpapier

Zorg voor een groot bord en 2 vellen keukenpapier. Leg 1 vel op het bord en maak dit nat.

4 Verdeel de pitten

Verdeel de pitten over het vel (ong. 5 per vel) en leg het andere vel keukenrol er overheen en vouw de randen om.

5 Opkomen

Doe de pitten met het papier in een plastic zak en blaas hier nog wat lucht in voor je hem dichtknoopt en leg de zak op een warme, lichte plaats.

6 Uitplanten

Na ongeveer 4 weken zullen de pitten ontkiemen.