



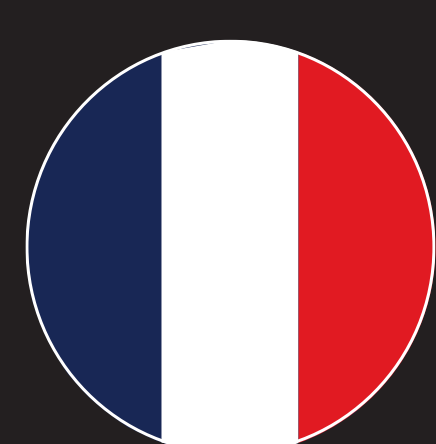
OVERPLANT

VERPLAATSSEN & OOGSTEN

START-SET



Lees je deze handleiding
liever in jouw taal?



SCAN HET.

... **EN NOG VEEL MEER!**



INLEIDING

In deze handleiding leggen we uit hoe je je kruiden kunt verplanten, maar vooral ook hoe je ze in deze laatste fase moet verzorgen en gebruiken.

Je kunt kiezen tussen verplanten in een grotere pot of direct in de grond.

Maar je kunt je afvragen... Wat is het verschil?

Verplanten naar een grotere pot betekent dat je de plant verplaatst van een kleinere naar een grotere pot om de plant meer ruimte te geven om te groeien en zich te ontwikkelen. Dit proces wordt gedaan om de plant onbelemmerd te laten groeien, meer lucht rond de wortels te laten stromen en minder vaak water te geven.

Aan de andere kant betekent rechtstreeks in de grond verplanten dat de plant vanuit een container in een gat in de grond wordt geplaatst. Dit proces wordt gedaan om de plant groter te laten groeien en zich te laten ontwikkelen in een meer natuurlijke omgeving. De grond in de grond is meestal rijker aan voedingsstoffen en door de grotere ruimte kan de plant sterker groeien.

Kortom, de keuze tussen het ene of het andere proces hangt af van de omstandigheden in je huis en de ruimte die je beschikbaar hebt, sommige mensen geven de voorkeur aan planten in potten en anderen direct in aarde.



VOORDAT JE BEGINT

We willen je enkele tips geven voordat je begint met het verplanten van je kruiden, zodat je zeker weet dat elke soort op de juiste manier groeit. Maar elk kruid heeft zijn eigen speciale behoeften, dus lees zeker de kruidenspecifieke pagina aan het einde van deze handleiding. Daar gaan we!

TIPS EN HINTS VOOR EEN SUCCESVOLLE TRANSPLANTATIE

- **ZON** ☀️

Je kruidentuin groeit het best met veel zon, dus kies een plek in huis die minstens 6 uur zon per dag krijgt. Sterke, gezonde kruiden houden van de zon.

- **VENTILATIE** 🌀

Zorg ervoor dat je kruidentuin in een goed geventileerde ruimte met frisse lucht staat, zodat de planten goed kunnen groeien en er geen vochtophoping ontstaat, wat schimmel en ziekten voorkomt.

GRONDBEWERKING VOOR HET PLANTEN

- ✓ **Zorg ervoor dat je de juiste plek kiest:** Aromatische kruiden geven de voorkeur aan een zonnige, goed gedraineerde plek. Zorg ervoor dat de grond goed draineert om wortelrot te voorkomen.
- ✓ **Maak de grond schoon:** Bereid de grond voor door onkruid of afval te verwijderen.
- ✓ **Meng organisch materiaal:** Voeg mest of compost toe aan de grond om de vruchtbaarheid te verbeteren.
- ✓ **Verwijder wortels:** Als de grond dicht is met wortels, maak deze dan schoon met je gereedschap.
- ✓ **Kneed de grond:** Kneed de grond met een spade en hark om verdichte lagen op te breken en de beluchting en drainage te verbeteren.
- ✓ **Geef de grond water:** Voordat je de kruiden gaat verplanten, is het aan te raden om de grond water te geven zodat de wortels zich gemakkelijker kunnen integreren op de nieuwe locatie.

LET OP!

Kies een plek waar je de hele dag door regelmatig komt om te onthouden dat je naar je planten moet kijken en ze moet verzorgen. Hoe meer zorg je ze geeft, hoe sneller ze zullen groeien.

TRANSPLANT

Laten we beginnen met verplanten!

Het transplantatieproces is vergelijkbaar voor deze 5 kruiden.

Stappen:

1

Maak een bak klaar met losse, voedselrijke grond. Als je in aarde plant, graaf dan een gat waar de wortels van de plant in passen en maak het breed zodat de aarde ook los is. Je kunt het gat graven met de schop die in onze kit zit.

2

Pak de volwassen plant op en haal hem uit zijn oorspronkelijke pot. Maak de wortels schoon en verwijder overtollige aarde.

3

Plaats de plant in de container of in de grond en zorg ervoor dat de wortel volledig bedekt is.

4

Vul de pot of aarde met aarde rond de plant: je schep maakt deze taak makkelijker!

5

Gebruik vervolgens de hark uit de kit om het oppervlak rond de plant vlak te maken.

6

Geef de plant overvloedig water en plaats hem in indirect licht totdat hij aan zijn nieuwe omgeving is gewend.

Je kunt de plantdata vinden in de plantkalender die bij deze kit zit!



Als je twijfels hebt over dit proces, scan dan de QR-code hieronder om een video met uitleg te bekijken.

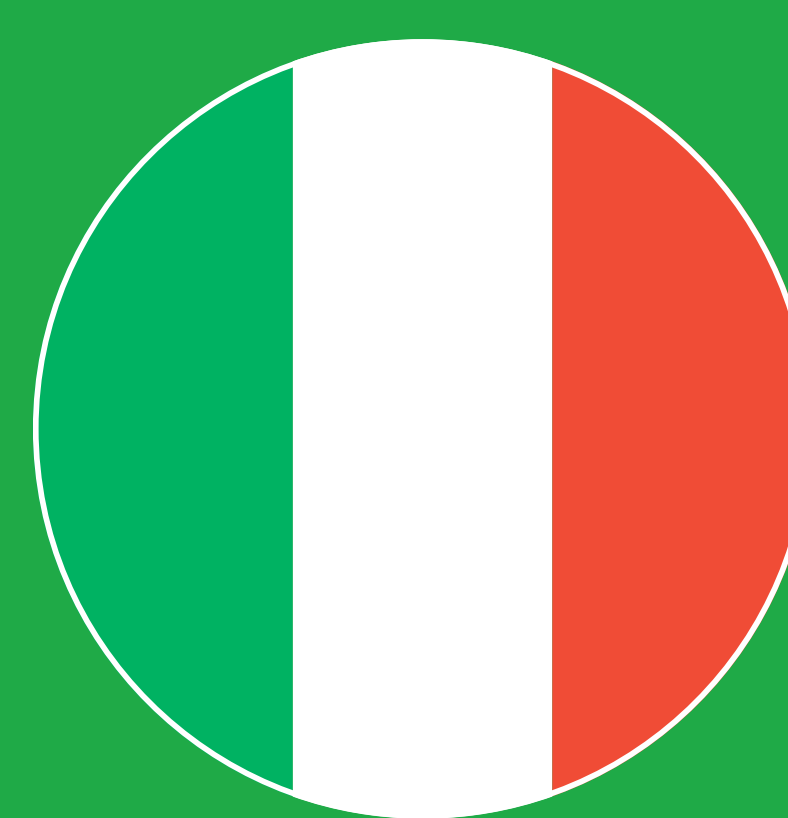
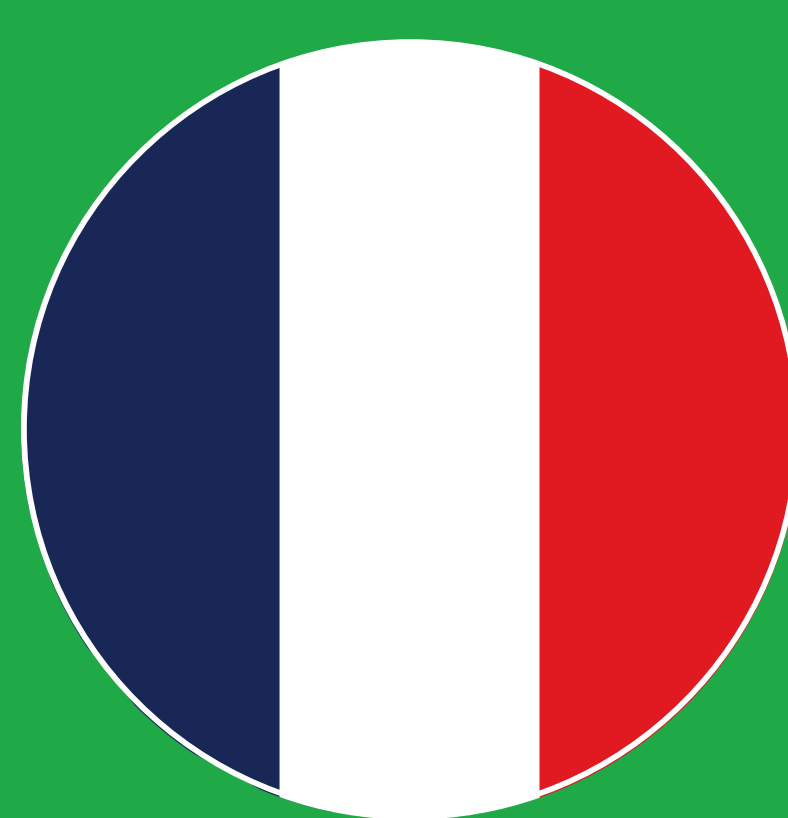
ONZE KLANTTEVREDENHEIDSGARANTIE

Als je op enig moment en om welke reden dan ook niet tevreden bent met een van onze producten, garandeer ik je 100% dat we het artikel omruilen of je betaling onmiddellijk terugbetalen.

Het belangrijkste voor ons is de tevredenheid van onze klanten en we willen hen behandelen zoals we zelf behandeld willen worden.

TAALDIVERSITEIT

Ter herinnering: je kunt deze handleiding desgewenst in je eigen taal lezen. Scan gewoon de QR-code op de omslag van dit boekje om uw handleiding via onze website te downloaden.



CONTACT

Als je vragen hebt over het plantproces of meer wilt weten over onze producten, helpen we je graag verder. Je kunt contact met ons opnemen via e-mail.



info@overplant.es

Mis geen nieuws over onze producten of over een onderwerp dat te maken heeft met landbouw en milieu. Op onze website vind je een sectie met veelgestelde vragen om je twijfels op te lossen, evenals video's met uitleg over de verschillende onderdelen van het plantproces.

We uploaden ook wekelijks artikelen over tuintips en nog veel meer dat je niet wilt missen!



www.overplant.es

ZORG VOOR DEZE FASE VAN RIJPING EN CONSOLIDATIE

IRRIGATIE

- Geef de planten regelmatig water om de grond vochtig te houden, maar niet doordrenkt.
- Koriander, Basilicum en Peterselie hebben minder water nodig dan Tijm en Oregano.

Hoe vaak je deze kruiden water moet geven, hangt af van verschillende factoren, zoals het klimaat, de grond en de grootte van de pot of tuin. Over het algemeen geven deze planten echter de voorkeur aan vochtige, maar goed gedraineerde grond en mogen ze niet volledig uitdrogen. Ons advies is als volgt:

Geef water als de grond droog aanvoelt. In warme klimaten kan dagelijks water geven nodig zijn. Vergeet niet dat het belangrijk is om niet te veel water te geven, want dit kan leiden tot wortelrot en de dood van de plant. Het is beter om minder en vaker water te geven dan te veel en minder vaak. *os y más a menudo, que regar demasiado y menos a menudo.*

ZONLICHT

6–8 uur direct zonlicht per dag.

Koriander, Basilicum, Peterselie, Tijm en Oregano groeien goed als ze minstens 6 uur direct zonlicht per dag krijgen. Peterselie groeit echter het beste op een goed verlichte plek, maar met ten minste 4 uur indirecte zon per dag.

Het is belangrijk om in gedachten te houden dat dit slechts algemene richtlijnen zijn en dat de hoeveelheid licht die de planten nodig hebben ook kan variëren, afhankelijk van de klimaatzone en andere omgevingsfactoren.

SNOEIEN

- **Koriander**

Identificeer oude, droge of zieke bladeren onderaan de plant en snoei ze weg. Als de plant overgroeid is, snoei dan de bovenkant om de aanmaak van jonge, tere blaadjes te stimuleren en laat een paar centimeter stengel aan de bovenkant over zodat de plant verder kan groeien. Koriander moet regelmatig gesnoeid worden.

- **Basilicum**

Zoek naar bladeren die er een beetje versleten uitzien of die onderaan de plant zitten. Zorg ervoor dat je boven een paar jonge bladeren knipt om de groei in dat gebied te stimuleren. Je kunt de apicale snoeitechniek gebruiken: om dichtere groei te stimuleren, knip je het uiteinde van de hoofdtak van de plant af. Snoei elke 2–3 weken. Snoei elke 2–3 weken.

- **Peterselie**

Zoek naar oude, droge bladeren en stengels die geen verse bladeren produceren en knip ze af. Als je een dichtere plant wilt, kun je de trainingssnoeitechniek gebruiken: snoei de uiteinden van de stengels om de vorming van nieuwe zij scheuten te stimuleren. Snoei elke 1-2 weken.

- **Tijm**

De beste tijd om tijm te snoeien is na de bloei, meestal in de vroege herfst of het vroege voorjaar. Verwijder alle droge of zieke bladeren voordat je begint en snoei de oude, droge stengels terug tot aan de basis waar ze uit de plant komen. Dit stimuleert nieuwe groei en voorkomt dat de plant te dicht wordt en niet genoeg licht en lucht krijgt. Laat wat jonge, gezonde stengels aan de basis van de plant staan om een dicht, goed vertakt struikgewas te vormen. Knip elk voorjaar 1/3 van de top terug.

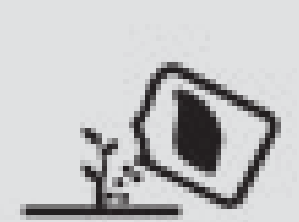
- **Oregano**

Oregano kan in de lente of zomer gesnoeid worden om de vorm te behouden en de groei te stimuleren. Zoek naar dikke, volwassen takken die aan de top van de plant zijn gegroeid en snoei ze terug tot net boven een zij scheut, waarbij je een lengte van 10 tot 15 centimeter overhoudt van de zij scheut tot de top van de afgeknipte tak. Oregano moet regelmatig gesnoeid worden.

Het is belangrijk op te merken dat al deze kruiden vatbaar zijn voor ziekten of insecten als ze niet goed gesnoeid worden. Daarom is het belangrijk om ze regelmatig te snoeien en een gezonde vorm te behouden voor een optimale groei.

EXTRA TIPS!

- *Reinig droge bladeren en takken rond het snoeigebied om vochtrophoping te voorkomen en het risico op ziekten te verminderen.*
- *Geef de plant water na het snoeien om de groei te stimuleren en de plant gehydrateerd te houden.*
- *Gebruik scherpe, gedesinfecteerde snoeischaren om ziekteoverdracht te voorkomen - onze snoeischaren zijn geweldig! Maar zorg ervoor dat je ze voor elke snoeibeurt schoonmaakt.*
- *Vergeet niet dat het belangrijk is om niet meer dan een derde van de plant in één snoeibeurt af te knippen om beschadiging van de plant te voorkomen.*



FERTILISER

Eens in de twee weken composteer je de grond lichtjes met compost en roer je het goed door.

Op dit moment kunnen we geen uitputtende gids schrijven voor het composterings- en bemestingsproces, omdat er veel verschillende soorten compost zijn. We raden je aan om op internet te zoeken naar de meest geschikte compost, afhankelijk van de omstandigheden waarin je kruiden groeien.

OOGSTEN

Je kunt bladeren oogsten van deze aromatische planten terwijl ze nog in hun initiële pot zitten, sterker nog, het is noodzakelijk om dit te doen, aangezien je, zoals we zagen in Handleiding 1, ook de aromatische kruiden uit deze initiële fase moet snoeien.

Als we ons echter richten op de huidige fase waar we ons in dit boekje mee bezighouden, en ervan uitgaan dat je kruiden al verplant zijn, is het belangrijk om in gedachten te houden dat je genoeg bladeren aan de plant moet laten zitten om ze sterk en gezond te laten groeien. Het is ook aan te raden om slechts een kleine hoeveelheid bladeren per keer van elke plant te oogsten om de plant niet te beschadigen.

Koriander

Koriander kan worden geoogst als de bladeren zacht zijn en voordat het bloeit. Voor een frisse en sterke smaak kunnen de bladeren en bovenste takken van de plant worden afgesneden. De smaak van de bladeren is het meest intens net voor de bloei.

Peterselie

Peterselie kan geoogst worden als de bladeren groen en vers zijn. De bladeren en bovenste takken van de plant kunnen worden afgesneden. Het is aan te raden om niet te vroeg te oogsten, zodat de plant kan blijven groeien en bladeren kan produceren.

Oregano

Oregano kan worden geoogst als de twijgen in bloei staan en voordat de bladeren geel worden. De twijgen kunnen worden afgeknipt en gedroogd voor toekomstig gebruik.

Vergeet niet om altijd verantwoord te oogsten, zodat er genoeg van de plant overblijft om verder te groeien en bladeren te produceren.

Deze kruiden kunnen worden geknipt wanneer de bladeren hun volledige grootte hebben bereikt, meestal 4-6 weken na het verplanten. Het is aan te raden om de bladeren van de top van de plant te knippen om nieuwe groei te stimuleren en om ze vers te bewaren in een bakje met een beetje water in de koelkast, zodat ze gebruikt kunnen worden wanneer dat nodig is.

Onthoud dat het belangrijk is om niet te veel van deze kruiden in één keer te oogsten, omdat dit de plant kan uitputten en de toekomstige groei kan verminderen.

Je kunt de uiterste data voor het overplanten vinden in de zaai kalender die bij deze kit zit. Als je nog vragen hebt over het oogstproces, mis dan niet de veelgestelde vragen (FAQ) sectie van onze officiële website: **www.overplant.es**

KORIANDER

- **Aroma en smaak:** Koriander staat bekend om zijn frisse en kruidige aroma. De smaak lijkt op een combinatie van munt en citroen.
- **Gebruik in de keuken:** Koriander wordt vaak gebruikt in de keuken om onder andere sauzen, stoofschotels, salades, soepen, vlees, vis, rijst en omeletten op smaak te brengen.
- **Voedingsstoffen:** Koriander is rijk aan vitamine A, C, K en foliumzuur, evenals mineralen zoals ijzer, magnesium en calcium. Het bevat ook antioxidanten en essentiële vetzuren.

BASILICUM

- **Aroma en smaak:** Het aroma van basilicum is fris, groen en kruidig. Het heeft kruiden- en citrustonen. De smaak is zoet en kruidig en doet denken aan een mix van kruidnagel en munt.
- **Gebruik in de keuken:**
 - Het is een belangrijk ingrediënt in de Italiaanse keuken, waar het wordt gebruikt om pasta, pizza en soepen op smaak te brengen.
 - Het is ook een populair ingrediënt in de Franse en mediterrane keuken, waar het wordt gebruikt in sauzen, dressings en stoofschotels.
 - Verse basilicum kan worden fijngehakt en gemengd met olijfolie om pesto te maken.
 - Gedroogde basilicum kan worden toegevoegd aan kruiden om vlees, groenten en stoofschotels op smaak te brengen.
 - Het is ook een belangrijk ingrediënt in kruidenthee en kan worden gebruikt als een natuurlijke remedie tegen hoofdpijn en stress.
- **Voedingsstoffen:** Basilicum is rijk aan vitamine A, C en K, evenals foliumzuur en mangaan. Het bevat ook kleine hoeveelheden calcium, ijzer en proteïne. Daarnaast is het een bron van antioxidanten en ontstekingsremmende stoffen.

PETERSELIE

- **Aroma en smaak:** Het aroma van peterselie is sterk, fris en fruitig, met een lichte hint van kruiden en groene bladeren. De smaak is fris, licht en enigszins kruidig. De smaak is kruidachtig met een bittere toets.
- **Gebruik in de keuken:**
 - Peterselie wordt vaak gebruikt als garnering in gerechten om ze een aantrekkelijke, frisse uitstraling te geven.
 - Het wordt vaak gemengd met andere ingrediënten om sauzen en dressings te maken voor salades, vlees, vis en groenten.
 - Peterselie wordt gebruikt in soepen en stoofschotels om smaak en aroma toe te voegen.
 - Het wordt ook gebruikt in veel voorgerechten om een frisse, kruidige smaak toe te voegen.
- **Voedingsstoffen:** Peterselie is rijk aan vitamine C en K, foliumzuur, ijzer, calcium, kalium en vezels. Het bevat ook kleine hoeveelheden proteïne, vitamine A en E, magnesium en mangaan.

TIJM

- **Aroma en smaak:** Tijm heeft een fris, kruidig aroma, met citrus en licht kruidige tonen. Het heeft een sterke, rokerige smaak, met een fris, kruidig aroma.
- **Gebruik in de keuken:**
 - Tijm wordt vaak gebruikt om vlees, gevogelte en vis te kruiden.
 - Het is een belangrijk ingrediënt bij de bereiding van sauzen, marinades en marinaden.
 - Het wordt ook gebruikt om aardappelen, rijst en salades te kruiden.
 - Verse of gedroogde tijm kan worden toegevoegd aan gerechten aan het einde van het koken of worden gebruikt als ingrediënt om smaak en aroma te infuseren in oliën of boters.
 - Het is een veelzijdig kruid dat kan worden gebruikt in een breed scala aan gerechten, van soepen en stoofschotels tot stoofschotels.
- **Voedingsstoffen:** Bevat een grote hoeveelheid antioxidanten en ontstekingsremmende stoffen. Het bevat vitamine C, B6 en A, evenals mineralen zoals ijzer, magnesium, calcium en kalium. Al deze voedingsstoffen werken samen om de gezondheid te beschermen en het evenwicht in het lichaam te bewaren.

OREGANO

- **Aroma en smaak:** Oregano is een aromatisch kruid met een sterke smaak en een intens aroma van mediterrane kruiden.
- **Gebruik in de keuken:**
 - Veel gebruikt in sauzen, stoofschotels en marinades.
 - Het wordt toegevoegd aan pizza's en salades.
 - Het wordt gebruikt om vlees, vis en gevogelte te kruiden.
 - Het kan ook worden toegevoegd aan brood en desserts.
 - Kan vers of gedroogd gebruikt worden.
- **Voedingsstoffen:** Oregano is rijk aan antioxidanten, vitamine A, C en K, en mineralen zoals ijzer, calcium en magnesium. Het bevat ook ontstekingsremmende en antibacteriële stoffen.

