

# la Fruzette



www.Fruitsnacks.be

SINCE 2019 · WIJER

1<sup>e</sup> editie - Lente 2019



*Dag Fruitsnackers*

## Het klokhuis



Mijn naam is Karel Paesmans, fruitboer en zaakvoerder van Fruitsnacks. Iets meer dan 10 jaar geleden richtte ik samen met mijn vrouw, Heidi, Fruitsnacks op.

In het hart van Haspengouw telen mijn vrouw Heidi en ik al voor de derde generatie fruit. Toegegeven, het is voor ons soms knokken. Wanneer we de afrekening van de veiling in handen krijgen, zijn we vaak zwaar ontgoocheld. Hetzelfde verhaal wanneer we ons fruit

in de supermarkt zien liggen. Ik vroeg me af: hoe komt het dat ik als fruitteler nauwelijks mijn brood kan verdienen? En waarom is de kwaliteit in de winkel ondermaats, terwijl het fruit in opperbeste staat bij ons vertrekt? Het was mijn wens dat dat mooie Haspengouwse fruit ook zo bij de consument terechtkwam en dat ik er zelf nog een appeltje voor de dorst aan overhield. Dé oplossing vond ik in Scandinavië waar fruit op het werk al goed ingeburgerd was. Na

een bezoekje ter plaatse dat me helemaal overtuigde, werd midden 2005 Fruitsnacks geboren.

Nu meer dan 10 jaar later is onze missie nog steeds dezelfde: "Fruitsnacks zorgt voor een gezonde werksfeer in bedrijven door de werknemers te laten genieten van vers fruit op het werk." Maar naast het leveren van de fruitmand, willen we ook een beetje beleving creëren. Onze website helpt ons hier al een handje

mee. Daarnaast willen we ons verhaal én het verhaal van het fruit ook echt meegeven met onze fruitmanden. Zo werd La Fruzette geboren. Een krantje dat jullie elk seizoen bij jullie fruitmand mogen verwachten. Vol informatie over de fruitteelt, seizoensfruit, recepten, wedstrijden en zoveel meer.

**Ik hoop dat jullie er iets aan hebben en jullie voorstellen zijn steeds welkom! Stuur ze gerust naar karel.paesmans@fruitsnacks.be.**

UIT DE  
*oude doos*  
-- 1930 - ... --

De liefde voor het vak wordt tal van fruittelers met de paplepel ingegeven. Ze worden van jongs af aan nauw bij de activiteiten op het bedrijf betrokken. Ook in de familie Paesmans zit de passie voor het fruit er goed in en wordt er al voor de 3de generatie fruit geteeld met hart en ziel.

Het begon allemaal in de jaren '30 bij Karels grootvader Alois toen hij voor de fruitteelt koos. In die tijd zagen de appel- en perenboomgaarden er anders uit dan we ze nu kennen. Het fruit werd geteeld in hoogstamboomgaarden waaronder het vee stond te grazen.

***Van hoog naar laagstam***

Na de aanplanting van een hoogstam (of blijver) duurt het enkele jaren voordat ze volgroeid zijn en fruit opbrengen. Om de productie op te drijven startte men met het planten van kleinere bomen, nl. de (half-)wijkers. De bedoeling was om de eerste 10 jaar vooral van deze wijkers te plukken omdat ze snel fruit opleverden en een opbrengst

garanderen. Hierna zouden ze terug plaats maken voor de hoogstam eens deze volgroeid was. Echter produceerden deze wijkers meer vruchten en van betere kwaliteit dan verwacht en werd er stilaan overgeschakeld naar de laagstamboomgaarden zoals we ze nu bij Fruitsnacks kennen. Het grote voordeel van deze laagstam is dat ze veel korter bij elkaar gepland kunnen worden wat een snellere en hogere productie met zich meebrengt.

***Wist je dat*** het perceel waar het Fruitsnacks gebouw staat de Koewei genoemd werd omdat er vroeger hoogstammen gepland stonden met koeien eronder.



# Sinaasappel

***snijden zonder er een boeltje van te maken***



Appelsienen zijn sappige, heerlijke vitaminebommertjes. Maar voor je er in kan bijten, is het een hele opgave om het stuk fruit te snijden zonder dat je hele bureau onder het sap zit. Zonder gedoe een appelsien snijden? Probeer het volgens deze stappen!

1. Was de appelsien en snijd de 2 uiteinden eraf.

2. Zet het stuk fruit recht op op één van de vlakke zijden.

3. Snijd nu met een scherp mes een stuk schil af van boven naar onderen.

4. Draai de appelsien rond in je hand en ga de hele vrucht rond tot de schil helemaal verwijderd is.

5. Gebruik de witte lijnen op de appelsien als referentie om kleine partjes te snijden. Snijd in de lijnen voor mooie partjes.

**TIP** Gooi de schil niet weg. Je kan ze drogen en toevoegen aan thee of cocktails, of in je glas water leggen voor een extra fruitig smaakje.



# ONZE BOOMGAARD IN DE LENTE

## **Pesten op het werk dan toch toegelaten?**

Daar is de lente... Daar is de zon... en daar zijn de insecten al. De zon en warme dagen zijn niet alleen voor ons aangenaam. Vanaf 10°C worden er ook verschillende insecten wakker. Deze beginnen dan meteen aan hun voortplanting en met als eerste de perenbladvlo. Deze begint nu volop eitjes te leggen.

Wanneer we in de zomer veel van deze perenbladvlooien op

onze bomen hebben, zuigen deze het plantensap op dat ze terug uitscheiden als een kleverig goedje. Als dit op de groeiende peren belandt, ontwikkelen zich zwarte strepen. Dit maakt de peren uiteindelijk onverkoopbaar.

In de zomer helpen de andere insecten ons de voortplanting van deze vlo onder controle te houden.

Maar op hen kunnen we zo vroeg in het jaar nog niet rekenen. Daarom helpen we de natuur een handje door de perenbladvlo 'weg te pesten'.

Waarschijnlijk heb je ze wel al eens opgemerkt. Fruitbomen



die bedekt zijn met een witte laag. Fruitboeren doen dit jaarlijks in het vroege voorjaar om de bomen te beschermen. De witte substantie die op de bomen zit, is een natuurlijke klei, kaoline genoemd. Deze techniek wordt eveneens toegepast om biofruit te telen. Weetje: Deze stof wordt ook gebruikt als grondstof voor porselein of zelfs als vulmiddel voor tandpasta.

### **Maar hoe beschermt deze stof de bomen dan?**

Door de bomen een witte kleur te geven, worden ze beschermd tegen de perenbladvlo. Zo trekken ze dus

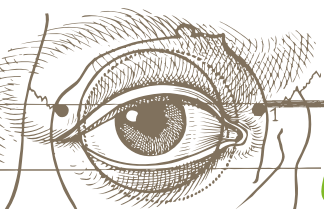
geen perenbladvlooien aan. De witte klei irriteert de volwassen perenbladvlo en 'pest' deze dus uit onze boomgaard. Pesten op het werk is bij Fruit-snacks dus toegelaten. Maar wel enkel en alleen tegen de perenbladvlo!

### **Is dit dan milieuvriendelijk?**

De witte klei is verder onschadelijk voor de bomen en de natuur en spoelt er na een regenbui gewoon weer af. Na de bloeiperiode is het niet meer nodig om de bomen met witte klei te bedekken. Dan zorgen andere insecten (o.a. de roofwants, lieveheersbeestjes en gaasvliegen) voor de natuurlijke bescherming van de bomen tegen de perenbladvlo.

We maken het ons natuurlijke helpers zo fijn mogelijk om bij ons te komen werken: we voorzien een insectenhotel, bloesemstroken, kleine landschapselementen, grasstroken en dergelijke: biotopen waar ze voedsel vinden en graag in vertoeven. Zo zorgen wij op een milieuvriendelijke manier voor lekker gezonde peren in onze fruitmanden.





# Wie is wie?

**Karel Paesmans**, fruitboer & zaakvoerder Fruitsnacks  
**Heidi Vanreppelen**, productieleider & zaakvoerder Fruitsnacks

## **Wat doen jullie wanneer jullie niet tussen het fruit zitten?**

**Karel:** Ik hou van fietsen wanneer ik niet aan het werken ben. Haspengouw is bekend om zijn mooie bloesemroutes en dat is wel echt niet gelogen. Al kan ik in de winter ook zeker van een fietstocht in de boomgaarden genieten. Ook ga ik elke woensdag meefietsen met andere bedrijfsleiders bij de VOKA-fietsclub. Dan kan ik wat netwerken én werk ik aan mijn conditie.

**Heidi:** Ik kan me na de drukte volledig verdiepen in een goed boek om tot rust te komen. Na een hele dag rondlopen kan ik dat wel echt gebruiken. (Weetje: De fitbit van Heidi telt dagelijks rond de 30.000 stappen) Met de kinderen op vakantie gaan doe ik ook altijd graag. Ze zijn op dit moment beide in het buitenland voor school en werk dus ik geniet des te meer van de tijd die ik dan met hen doorbreng.

## **Waarom heb je Fruitsnacks opgericht?**

**Karel:** Ik teel al voor de 3de generatie fruit in het fruitbedrijf dat van mijn vader is geweest. Omdat ik voor meer diversificatie van het fruitbedrijf wilde zorgen en mijn fruit goed bij de consument wilde krijgen, heb ik Fruitsnacks opgericht.

**Heidi:** Zo behouden we ook de volledige controle over hoe het fruit onze klanten bereikt. Hier profiteert de klant eveneens van want de kwaliteit blijft het best behouden.

## **Wat vinden jullie het leukst aan Fruitsnacks?**

**Karel:** Vooral de afwisseling. Je werkt met een levend product dat met zich meebrengt dat je elk seizoen wel met iets anders

bezig bent. Je moet wel steeds alert blijven voor de kwaliteit van het fruit. Alles gebeurt in functie daarvan. Deze variatie brengt ook veel verrassingen met zich mee, zowel positieve als negatieve. En die zorgen dan weer voor extra uitdaging. Ook de feedback en interactie met onze klanten vind ik geweldig. De bevestiging dat je werk mensen blij maakt, des te meer.

**Heidi:** Ik hou wel van de stress en de uitdaging die mijn werk met zich meebrengt. De uitdaging om elke week een gevarieerde, kwalitatieve fruitmand bij jullie te krijgen, daar doe ik het voor!

## **Wat is je lievelingsfruitsoort en waarom?**

**Karel:** Mijn lievelingssoort is natuurlijk de appel. Je hebt hierin zoveel verschillende soorten en variëteiten met allemaal een eigen smaak en eigenschappen. Mijn ultieme favoriet is dan toch de Delbare Estival. Dit is de eerste appelsoort van de nieuwe oogst. Deze is écht superlekker rechtstreeks van de boom.

**Heidi:** Ik kies dan voor de pitloze druiven. Die kan ik makkelijk tussendoor als snoepje in mijn mond steken en zorgen voor een extra energieboost tijdens drukke dagen.

## **Hoe is de naam Fruitsnacks tot stand gekomen?**

**Karel:** Hier hebben we serieus over gebrainstormd. De keuze is op Fruitsnacks gevallen omdat dit een allesomvattende naam is. Zo kunnen we niet alleen fruit, maar ook noten, gedroogd fruit, snackgroenten onder deze naam thuisbrengen.

## **Welk moment is jullie het meest bijgebleven tijdens**

## **de eerste jaren van Fruitsnacks?**

**Karel:** Dat Heidi de eerste 7 fruitmanden moest maken en dat ze niet wist hoe ermee te beginnen ;) Daarnaast was het ook een speciaal moment voor mij toen de 1000ste fruitmand hier buitenging. Toen kreeg ik echt de bevestiging dat de mensen mee waren met het idee van fruit op het werk en hier ook voor openstonden.

**Heidi:** Mij verbaast vandaag nog steeds het eindeloze enthousiasme van het personeel om de manden te maken in de productie. Ze staan elke week met zoveel energie klaar om hun werk tot in de perfectie uit te voeren. Daar ben ik ook heel trots op.

## **Waar zijn jullie het meest trots op?**

**Karel:** Op wat we bereikt hebben met Fruitsnacks, dat we iets hebben opgebouwd waar we werkgelegenheid mee geschept hebben en dat we een stabiel bedrijf hebben opgebouwd dat klaar is voor de toekomst. Ik ben ook erg trots op onze engagementen. Zo steunen we 'Kom op tegen Kanker', Make-a-Wish®, De Wroeter en Sint-Vincentius.

**Heidi:** Op de groei die we nog jaarlijks kunnen realiseren, op de medewerkers waar klantenvredendheid op de eerste plaats staat.

## **Fruitsnacks over 5 jaar is...?**

**Karel:** Ik hoop dat we een oplossing kunnen uitwerken voor verwerking van appels met een buitenmaat naar een originele consumentensnack. Deze appels zijn evengoed van kwaliteit maar hebben gewoon niet de juiste grootte. Deze laten we nu persen tot ons appelsap of laten we sinds kort ook Fruitsnacks stroop van maken. Ik zou hiervoor graag nog andere bestemmingen zoeken.

**Heidi:** Bedrijven staan meer en meer open voor gezondheid, medewerkers werken langer en staan ook open voor gezonde voeding, er is veel potentieel voor Fruitsnacks. Zo zou ik in de komende 5 jaar graag willen werken naar 10 000 manden per week.

## **Wat onderscheidt jullie van de concullega's?**

**Karel:** We hebben het hele traject in eigen handen – van teelt tot levering. Ik denk dat dit ons wel het meest onderscheidt van onze concullega's. Daarnaast steken we veel energie in de beleving naast het fruit. We willen de mensen meer bewust maken van wat ze eten en waar het vandaan komt. We willen de consument zo dicht mogelijk de oorsprong van het product brengen. Zo maken we de keten zo kort mogelijk.

**Heidi:** We bieden ook andere producten zoals de fruittaps en logofruit aan, nu dus ook stroop.





# Charity



Kom op tegen Kanker



Bij Fruitsnacks vinden we het zeer belangrijk om zorg te dragen voor zowel milieu als maatschappij. We zetten ons elke dag opnieuw in om zo ecologisch mogelijk te produceren en om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Het ondersteunen van goede doelen vinden we dus ook een vanzelfsprekend engagement. We steunen stuk voor stuk schitterende Belgische organi-

saties, zoals Kom op tegen Kanker, Make-A-Wish, De Wroeter en Sint Vincentius, die ons nauw aan het hart liggen. We zijn hier eigenlijk best wel fier op. We stellen je onze engagementen dus ook graag voor.

### Kom op tegen Kanker

Iedereen kent wel iemand met kanker. Een verschrikkelijke ziekte die velen in het dagelijkse leven jammer genoeg tegen het lijf lopen. Een vriend of familielid, of misschien wel bij jezelf. Dagelijks krijgen maar liefst 186 Belgen te horen dat ze aan deze verschrikkelijke ziekte lijden. Ook wij hebben van dichtbij moeten meemaken wat kanker met een

mensenleven doet. Daarom is het voor ons zo belangrijk dat goede doelen, die zich inzetten voor de strijd tegen kanker, ondersteund worden.

## Per verkochte logoappel schenken we 2 eurocent aan Kom op tegen Kanker.

Kom op tegen Kanker streeft naar een betere levenskwaliteit van kankerpatiënten en strijdt voor een wereld zonder kanker. Als voortrekker en aanspreekpunt voor de Vlaamse

Gemeenschap zetten ze talrijke zorgprojecten op poten. Bovendien investeren ze sterk in innoverend kankeronderzoek, zowel psychosociaal als biomedisch. Zo dragen ze bij aan een grotere genezingskans en een optimale behandeling voor kankerpatiënten. Per verkochte logoappel schenken we daarom 2 eurocent aan Kom op tegen Kanker. Vorig jaar zamelden we zo meer dan 7000 euro in. Bovendien fietst Karel, samen met enkele klanten, ook elk jaar mee bij de 1.000 Kilometer voor Kom Op tegen Kanker. Ook dit jaar doen we opnieuw mee!



## 6 TIPS

### VOOR MEER PRODUCTIVITEIT!

Iedereen heeft van die dagen dat je super gemotiveerd naar je werk vertrekt, klaar om alle deadlines te verslinden. Snel naar de koffiecorner voor je dosis cafeïne en oh, daar heb je je favoriete collega nog. Ondertussen ben je 20min. verder. En dan pas loeren de echte afleidingen om de hoek...

Wist je dat je 28% van je werktijd aan afleidingen spendeert? Dat is gemiddeld 5 uur per week. We geven je enkele tips om je productiviteit meteen te verhogen.

**1** Start met een stevig ontbijt zonder te veel glycemische koolhydraten. Een **ontbijt vol groeten, fruit en granen**. Zo behoud je je energiepijl doorheen de dag.

**2** Begin je werkdag niet met het checken van je e-mail. **De eerste uren van de dag ben je het meest creatief**. Deze wil je natuurlijk niet verspillen

**3** Zorg voor een **goede to do list**. Ook dit is een grote productiviteitsverwoester. **Deze** bereid je best voor de **dag op voorhand**. Maak van je creatieve werk prioriteit in de ochtend.

**4** Maak een lijst van je **afleidingen** tijdens het werk. Door deze te identificeren kan je de oorzaken ook beter achterhalen. Die je dan weer gemakkelijker kan **vermijden**.

**5** **Sla je lunchpauze niet over**. Experts beweren dat in blokken van 90 min. werken je productiviteit maximaliseert. Na elke blok kan je jezelf belonen met een welverdiende snackpauze.

**6** Zorg voor een gezonde lunch & snackpauze. Werknemers die **gezond eten en bewegen** zijn tot 25% productiever, tot 27% minder afwezig door ziekte en presteren 11% beter.

### Dus ...

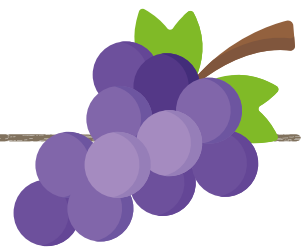
... vermijd zoveel mogelijk voedingswaren met slechte koolhydraten (zoals suiker, frieten, wit brood, kaas, frisdrank, witte rijst ...). Ze geven je mis-

schien een snelle energieboost, maar veroorzaken een val in de bloedsuikerspiegel en geven je een moe gevoel. Niet ideaal wanneer je namiddag nog veel op de planning hebt staan.

**Kies dus voor veel fruit en groenten tijdens je lunch. Glucose is immers de enige bron van energie voor de hersenen. En deze stof is met overvloed in fruit aanwezig!**



We zijn benieuwd naar je resultaten! Deel jouw gezonde pauze met ons en gebruik **#fruitsnacks**. Zo motiveer je meteen ook anderen om hiermee aan de slag te gaan!



**Druiven – zonder twijfel één van de meest populaire fruitsoorten op het werk. Ze zijn lekker, makkelijk uit het vuistje te eten en bovendien nog eens supergezond ook!**

### 100den soorten

Druiven heb je in verschillende soorten. Er zijn witte druiven, blauwe druiven en rode druiven. Met pit of pitloos. Er is geen plek op aarde hetzelfde. Door de verschillen in o.a. de bodemgesteldheid en het klimaat wordt uiteindelijk het karakter, de houdbaarheid,

duurzaamheid en klasse van een druif bepaald. Hoeveel druivenrassen er precies zijn, weet niemand. Het zijn er in elk geval vele honderden – waarvan een klein deel internationale naamsbekendheid geniet wegens hun gebruik in wijn. Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc en Cabernet Sauvignon zijn daarvan enkele voorbeelden. De tafeldruiven zijn dan weer andere variëteiten.

### Veel suiker? Ja en nee.

In druiven zit er inderdaad wat meer suiker dan in bij-

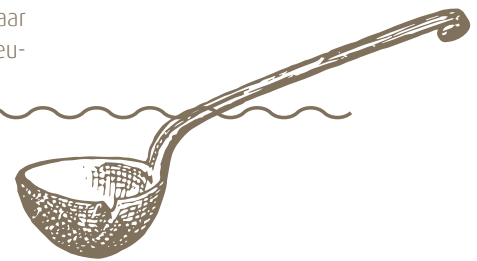
voorbeeld mandarijnen, appels of aardbeien maar dan weer minder dan in bananen of avocado's. Word je daarom dik van druiven? Welnee, wanneer je druiven met mate eet, zoals bij alle andere voedingsstoffen, zal je er zeker niet van bijkomen. Druiven hebben daarbij ook vele gezonde eigenschappen en zorgen voor meer energie. Ze passen dus perfect in ieders dieet als gezond tussendoortje.

### Gezonde eigenschappen

Druiven zijn snel verteerbaar en hebben diverse therapeu-

tische eigenschappen. Eerst en vooral: laxatief. Maar ook ontstekingsremmend, antischimmel en antibacterieel. Druiven zouden ook verlichting bieden bij virussen, zoals Herpes Simplex – gewoon wat vers druivensap op de infectie smeren zou deze sneller doen verdwijnen. Ook bevatten druiven veel Kalium. Dit mineraal houdt de bloeddruk in balans. Doordat druiven rijk zijn aan vezels zorgen ze snel voor een verzadigd gevoel.

## Recept Bananencake



### Bereiden:

1. Mix de havermout tot grove bloem, hak de walnoten fijn, snij dadels in stukjes, snij bananen in schijfjes
2. Oven voorverwarmen tot 180°C
3. Scheid de eiwitten van de dooier. Klop deze stijf samen met zout.
4. Mix de eidooiers met banaan en dadels. Blijf mixen tot volume van mengsel verdubbeld is.
5. Roer er de havermout, bloem, en bakpoeder onder. Voeg daarna walnoten, pompoenpitten, speculaaskruiden en zwarte chocoladestukjes toe. Meng er voorzichtig het opgeklopte eiwit onder.
6. Vet bakvorm in, giet deeg erin en zet +/- 40 min in de oven.

Een recept van Veroniek Jacobs: [www.Dewereldopmijnbord.be](http://www.Dewereldopmijnbord.be) of via facebook: [dewereldopmijnbord](https://www.facebook.com/dewereldopmijnbord)

### Gezonde Bananencake (zonder suiker/vet)

#### Ingrediënten :

- 4 rijpe bananen (kleine schijfjes)
- 3 eieren (waarvan eiwit opkloppen)
- 50g ontpitte dadels (kleine stukjes snijden)
- 10 walnoten (kleine stukjes hakken)
- 1 eetlepel pompoenpitten
- 50 g havermout (mixen tot fijn is)
- 100 gr bloem of boekweitmeel
- 1 koffielepel bakpoeder
- Kaneel of speculaaskruiden (mispunt)
- Zwarte chocolade
- zout



### Wist je dat bananen superfruit zijn?

Ze zitten boordevol vitamines (A, C, B6), mineralen en stoffen die je lichaam op een natuurlijke manier oppeppen. Ze bevatten natuurlijke suikers, die je een instant energieboost bezorgen. De vitamine B6 verbetert je humeur en heeft een antidepressieve werking. Ze zitten propvol vezels die goed zijn tegen een gevoelige maag, maagzuur en zelfs tegen constipatie. In dat geval eet je best rijpe bananen. Het hoge kaliumgehalte en lage zoutgehalte verlagen je bloeddruk en verminderen zo het risico op hartfalen. Ze bevatten relatief veel ijzer dat je lichaam meer hemoglobine doet aanmaken en is dus tegelijk een remedie voor bloedarmoede. Niet enkel het opeten van de banaan zorgt voor vele positieve effecten op je lichaam, maar ook met de bananenschil kan jeuk en zwelling tegen gegaan worden bij een muggenbeet.

# Tijd voor bloesem



Aan het begin van de lente kleuren onze boomgaarden schilderachtig roze en wit. Dan zijn de eerste bloesems te zien. De roze appelbloesem en witte perenbloesem zorgen voor een echt lentegevoel. Het is dan ook een unieke gelegenheid om ons mooie Haspengouw te bezoeken en te verdwalen tussen de vele fruitbomen. Zoek dus ook zeker eens de bloesemroutes op. Deze zijn zeker een aanrader om te verkennen met de fiets, de Vespa of te voet.

Na ongeveer een maand is de bloesem uitgebloeid en gaan de kelkblaadjes van de bevruchte bloemen omhoog staan om na een paar weken uit te groeien tot hele kleine appeltjes. De kleine blaadjes aan de onderkant van de appel waren ooit de kelkblaadjes van de appelbloesem.

## Onze bijtjes

Fruitsnacks maakt dankbaar gebruik van de bijen om de fruitbloesems in de boomgaarden te bestuiven. Maar liefst 80 tot 90% van de appels, peren en kersen is te danken aan natuurlijke bestuiving door bijen! Zowel metsel-



bijen (wilde bijen) als honingbijen zijn belangrijke bestuivers tijdens de bloesemperiode.

## Lentenachtvorst

Wanneer de eerste bloesems tevoorschijn komen is het voor Fruitsnacks ook een periode van opletten, vooral als de temperatuur onder nul daalt. De bloesems zijn dan extra kwetsbaar door het zachte weer overdag en de lentenachtvorst kan dan heel wat schade toebrengen in onze plantages.

Door nachtvorst verliezen bomen, struiken en gras hun warmte en kunnen ze bevriezen. Aan de grond is het kouder dan op 2 à 3 meter hoogte. Hierdoor bevriezen de bloesems onder in de boom ook makkelijker dan boven in de boom.

## Bomen beschermen

Er bestaan gelukkig verschillende technieken om de appelen en perenplantages te beschermen tegen de lentenachtvorst. Bij Fruitsnacks gebruiken wij enkele natuurvriendelijke technieken. Zo kozen we ervoor om een speciale windmolen te plaatsen in de plantages. Dit soort molen trekt warme lucht aan uit de hogere luchtlagen en blaast deze naar de koude grond. Zo kunnen we onze bloesems zelfs in de meest extreme omstandigheden beschermen.

Wij houden ook rekening met de ligging van de percelen. Op de plaatsen waar nachtvorst vaak voorkomt, planten we sterke variëteiten. Op die manier voorkomen we schade. Fruitsnacks zorgt er ook voor dat er geen onkruid tussen de bomen staat en dat het gras onder de bomen goed gemaaid is. Op die manier kan de warmte van de aarde maximaal vrijkomen.

Voor onze peren is er nog een product 'gibberellinen' genoemd. Dit zorgt ervoor dat er toch een peer tevoorschijn

komt als nachtvorst de bloesems befrist. Dit doet niets af aan de smaak en kwaliteit van de peren. Ze zijn enkel wat kleiner en hebben een klein tot geen klokkenhuis.

## Uitkijken naar de ijsheiligen

Tot slot wachten we vol ongeduld tot de ijsheiligen voorbij zijn. De ijsheiligen worden namelijk gezien als de overgang van weer met mogelijk lentenachtvorst naar meer zomers weer. Er zouden dus geen vriestemperaturen meer voorkomen die onze kleine vruchtjes kunnen beschadigen. Nachtvorst is nu natuurlijk niet uitgesloten, maar de kans is heel klein.

De ijsheiligen markeren de periode van 11 tot 15 mei. De reden dat ze ijsheilig geworden zijn, is toeval. Hun naamdag valt samen met een klimatologisch verschijnsel.

Onze ijsheiligen op een rijtje:

- 11/05: Mamertus
- 12/05: Pancratius
- 13/05: Servatius van Maastricht
- 14/05: Bonifatius van Tarsus
- 15/05: Sophia van Rome



