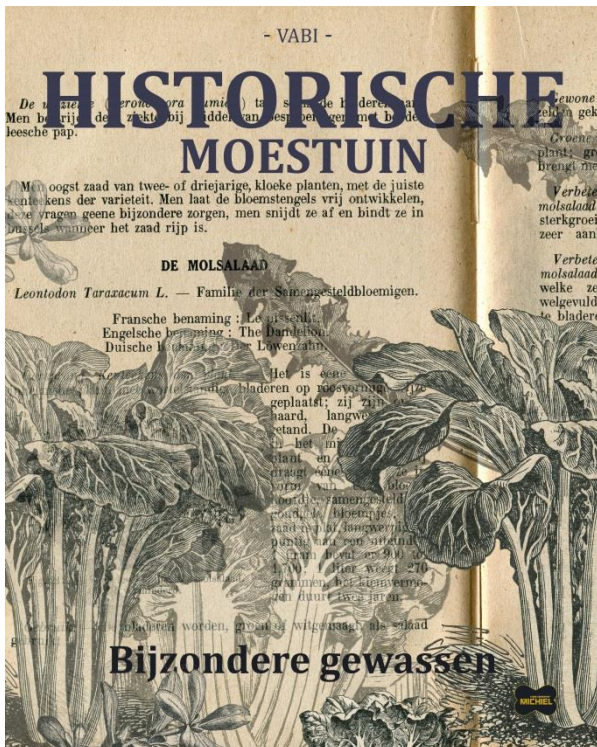


Bezoek de Historische Moestuïn van VABI met 43 vergeten groenten op Zaterdag 3 en Zondag 4 oktober, van 14u tot 17u Een educatief project in het kader van WO1



Ijskruid, Nieuw-Zeelandse Spinazie, Schorseneer, Pastinaak, Haverwortel, Rammenas, Spruitbroccoli, Koolrabi, Rode spruitkool, Historische bladkool, Gekleurde wortelen, Wortelpeterselie, Molsla, Lepelblad, Ananaskers, Heilig boontje, Suikermaïs, Pronkbonen, Witkopje-rapen, Keukenbieten, Rapunzelklokje, Hofmelde, Quinoa, Zuring, Barbarakruid, Oka, Mierikswortel, Crosne, Aardpeer, Rode bleekselder, Suikerrij, Warmoes, Kardoer, Historische sla, Postelein, Winterpostelein, ...

De tuinbouwafdeling van het Vrij Agro- en Biotechnisch Instituut, VABI, te Roeselare heeft dit jaar een omvangrijke, historische moestuin aangelegd met maar liefst 43 bijzondere

groenten die ook in de periode rond WO1 geteeld werden.

Toen kweekten de mensen heel veel groenten die nadien grotendeels in de vergetelheid zijn geraakt.

We baseerden ons op het boek 'Groenteteelt' van Emiel Stappaerts, tuinbouwleraar te Vilvoorde in de periode van de Eerste Wereldoorlog. Kwekers en topchefs ontdekten nu volop opnieuw de grote (culinaire) waarde van quinoa, molsla, rapunzel, ijskruid, zeekool, rammenas, crosne, spruitbroccoli en zoveel andere historische groenten.

Je kan deze vergeten groenten leren kennen en naar waarde schatten via (gratis) geleide bezoeken met deskundige uitleg over herkomst, gebruik en teelt. Een brochure met 40 bladzijden info is die dag ter beschikking!

**Wanneer: zaterdag 3 en zondag 4 oktober,
telkens tussen 14 en 17 uur.**

**Waar: verzamelen aan de serres van VABI, Zuidstraat 27, Roeselare
(bewegwijzering op de campus).**

Verdere inlichtingen? Tel school 051 26 47 26,
email vabi@sint-michiël.be website www.vabi.be