

gent:

# Hoera, we gaan samen fruit oogsten!

ALLES WAT JE MOET WETEN OM EEN OOGSTMOMENT TE ORGANISEREN.



**Wil je samen fruit oogsten en genieten van vers fruit?  
Supergoed idee! Zo laat je de lekkere vruchten niet verloren  
gaan én heb je er ineens een gezellige buurtactiviteit bij.**

**Maar hoe begin je aan zo'n oogstmoment? De tips en tricks in  
dit document helpen je bij de voorbereiding van zo'n  
gezamenlijk oogstmoment bij jullie organisatie.**

**Is het voor jou de eerste keer en krijg je graag hulp bij de  
voorbereiding? Vraag dan gratis begeleiding aan via Gent en  
Garde. Ook op de plukdag zelf komt de fruitexpert, aangesteld  
door Gent en Garde, je graag informeren en helpen.  
Aan het eind van dit document vind je praktische info voor  
jullie aanvraag.**

**We wensen jullie alvast veel plukplezier!**

# INHOUD

Werk een plan uit .....	p 4
Praktische voorbereiding.....	p 5
Op de plukdag .....	p 6
Tips voor consumptie, bewaring en verwerking van fruit .....	p 8
Vraag ondersteuning aan via Gent en Garde.....	p 9
Bijlagen .....	p 10



# WERK EEN PLAN UIT

Een goede voorbereiding start met een goed uitgewerkt plan. Vorm een team van minstens 2 à 3 personen, zo kunnen jullie de taken verdelen. Vraag eventueel mensen uit de buurt om te helpen. Kom minstens 3 maanden voor het oogstmoment samen om de eerste afspraken te maken.

## ✓ WAT GAAT ER PRECIES GEBEUREN?

Voorzie je naast het plukken nog andere activiteiten voor mensen die er graag bij zijn, maar niet mee kunnen plukken? Je kan bijvoorbeeld een tekenatelier of een workshop 'appels verwerken' organiseren.

## ✓ WIE KAN ER ALLEMAAL MEE PLUKKEN?

Pluk je met een vooraf bepaalde groep mensen of met de brede buurt? Bespreek met de eigenaar of directeur of er een maximum aantal deelnemers tegelijk aanwezig mag zijn. Zorg ervoor dat de vrijwilligers in je team verzekerd zijn voor ongevallen en burgerlijke aansprakelijkheid. Als vereniging kan je eventueel beroep doen op de gratis [vrijwilligersverzekering](#).

## ✓ WANNEER KAN JE PLUKKEN?

Rijp geplukt fruit is het lekkerst! Je oogst dus best als het meeste fruit plukrijp is. De oogstperiode hangt af van de fruitsoort en -ras en het weer.

### Wil je er meer over weten?

- Bekijk de oogstkalender in bijlage.
- Lees de [oogsttips](#) op de website van Velt.
- Vraag [advies](#) aan de fruitexpert van Gent en Garde als je niet zeker weet wanneer jouw fruitplukrijp is.

## ✓ WAT GA JE MET HET FRUIT DOEN?

- Hoeveel oogst hou je voor je organisatie en hoeveel verdeel je onder de deelnemers?
- Waar stockeer je de oogst en wat doe je er mee?
- Heb je heel veel appels en peren? Laat ze persen tot vruchtensap. Lekker en lokaal!

## ✓ WIE DOET WAT?

### Verdeel de volgende taken onder het organiserend team.

- Wie houdt het overzicht?
- Wie zorgt ervoor dat mensen op de hoogte zijn en communiceert naar de deelnemers?
- Wie verzamelt het materiaal?
- Wie neemt er eventueel contact op met de fruitpers?
- Wie begeleidt de plukkers?

## ✓ BEGELEIDING OP DE PLUKDAG?

Vraag de fruitexpert aan via [Gent en Garde](#).

# PRAKTISCHE VOORBEREIDING

Tijd om aan de concrete praktische voorbereiding te beginnen!

## ✓ BEREID DE COMMUNICATIE VOOR

### Wie wil je uitnodigen en hoe bereik je hen?

- Als je een beperkte groep uitnodigt, nodig je hen best persoonlijk uit of via een flyer/brief in de bus.
- Hou rekening met de communicatievoorwaarden zoals vermeld in de brochure met het aanbod fruitworkshops.
- De brede buurt bereik je via:
  - ◆ een affiche (zie bijlagen)
  - ◆ je eigen website en sociale mediakanalen
  - ◆ de Uit-in-je-buurtkrant: neem minstens 6 weken vooraf contact op met [ontmoeten.verbinden@stad.gent](mailto:ontmoeten.verbinden@stad.gent)
  - ◆ de facebookpagina en wijknieuwsbrief van je wijkregisseur

### Wat communiceer je vooraf?

- Locatie en tijdstip van de afspraak.
- Wat moeten de plukkers meebrengen (vb. een mand, emmer, tas met schouderriem bij het plukken)?
- Kinderen zijn welkom samen met ouder(s) of begeleider.

## ✓ VERZAMEL HET NODIGE MATERIAAL

Voor een groep van 10 personen zorg je best voor 2 ladders en 5 plukstokken.  
Spreek vooraf met de fruitexpert af of hij/ zij ook een ladder en plukstokken kan meebrengen.  
Voorzie bakjes, kisten, emmers naargelang de verwachte oogst.

## ✓ GA VOOR GEZELLIGHEID

Een hapje en een drankje vallen altijd in de smaak :-).

## ✓ WELKE VOORZIENINGEN ZIJN NODIG?

- Is er een toilet?
- Als er een mobiele fruitpers komt, zorg dan voor elektriciteit en een wateraansluiting.
- Als je een evenement organiseert op publiek domein, moet je dit melden of heb je soms een vergunning nodig. Voorzie hekken om de zone autovrij te maken zodat er veilig geplukt kan worden.

## ✓ MAAK TIJDIG EEN AFSPRAAK MET DE FRUITPERS

Plan de afspraak maximum 1 week na het oogstmoment.  
Als je heel grote hoeveelheden oogst (> 1000 kg), kan je de mobiele fruitpers ook laten komen en persen op locatie.

# OP DE PLUKDAG

Vandaag wordt het genieten! Samen plukken, groot en klein. In een vers geplukte appel of peer bijten, zalig. Er eentje op drinken, want de oogst mag je vieren!

Maar voor je begint met plukken, is het goed om te vertellen hoe dat moet. Dit is belangrijk voor de gezondheid van de boom, de kwaliteit van het fruit en de veiligheid van de plukkers. Je vindt de 4 vuistregels in onderstaand kader. Als je de ondersteuning van een fruitexpert vanuit Gent en Garde hebt aangevraagd, zet hij/zij de plukkers op de goede weg.

## 4 vuistregels om goed te plukken

### 1. OOGST ALLEEN PLUKRIJP FRUIT

Plukken op het juiste tijdstip zorgt voor een goede bewaring, kwaliteit en smaak. Maar wanneer is het fruit rijp? Draai de vrucht opzij of omhoog. Komt het steeltje los van de tak? Dan is de vrucht rijp! Met een plukstok boots je de beweging na, zodat de vrucht in de plukzak valt.

### 2. DRAAG ZORG VOOR BOOM EN VRUCHT

Schud of trek niet aan de takken. Je kunt zo het vruchthout, waar volgend jaar nog fruit aan komt, beschadigen. Behandel de vruchten ook met zachtheid, want als ze beschadigd zijn, bewaren ze niet lang. Knijp niet te hard in de vrucht en laat haar niet vallen, maar rol haar in de plukzak of kist.

### 3. GEBRUIK DE LADDER OP EEN VEILIGE MANIER

- ◆ Hou beide handen vrij.  
Hang emmers aan de ladder of draag een plukzak zodat je handen vrij zijn.
- ◆ Laat iemand de ladder vasthouden.
- ◆ Ga nooit helemaal boven op de ladder staan. Laat minstens 1 meter of 4 sporten over.
- ◆ Draag gesloten schoenen die wat grip hebben (geen sandalen, slippers,...).

### 4. CONTROLEER EN SORTEER DE VRUCHTEN TIJDENS HET PLUKKEN

Sorteer de vruchten meteen in 3 groepen:

- ◆ Gave en grote vruchten: die bewaren het langst.
- ◆ Licht gekwetste vruchten: eet of verwerk ze binnen de twee weken.
- ◆ Gevallen of gehavend fruit kan je niet bewaren. Je kan ze wel nog naar de fruitpers brengen.

Na je plukactiviteit is het handig om samen met de plukgroep te evalueren. Zo kan je wat fout liep, bijsturen bij een volgende plukactiviteit.

Tip: Ben je van plan om de komende jaren nog een plukmoment te organiseren? Dan kan je op de plukdag de contactgegevens van de geïnteresseerde deelnemers verzamelen.



Plukstok  
Jolijn Degrande voor Velt vzw



Plukladder  
Jolijn Degrande voor Velt vzw

# TIPS VOOR CONSUMPTIE, BEWARING EN VERWERKING VAN FRUIT

Hieronder vind je enkele tips rond de consumptie en verwerking van het fruit, zodat je nog lang kan genieten van de oogst.

## ✓ BEWARING VAN VERS FRUIT

De bewaartijd is afhankelijk van de fruitsoort en het ras (zie bijlage). Bij appels en peren, gaat het rijpingsproces na het plukken nog even verder. Ze smaken daarom het best na een bewaring van enkele weken tot zelfs maanden voor een aantal bewaarrassen.

### Zo bewaar je het langst:

- Vermijd beschadiging van het fruit, zowel tijdens de pluk als bij het transport.
- Stapel het fruit niet te hoog.
- Bewaar het best op een koele, vorstvrije en donkere plaats zoals een garage, schuur of kelder. Buiten onder een afdak tegen een muur met een deken erbovenop kan ook.
- Zorg ook voor voldoende luchtcirculatie, bijvoorbeeld door de deuren of ramen soms open te zetten.
- Houten kisten, kartonnen dozen of plastic (vouw)kistjes zijn prima om appels en peren in te bewaren. Leg eventueel krantenpapier tussen elke laag. Controleer de vruchten regelmatig en haal het rottend fruit eruit zodat het omliggende fruit niet begint te rotten.

## ✓ VERWERKEN EN VERDELEN VAN FRUITOVERSCHOTTEN

Naast persen, zijn er nog veel mogelijkheden om fruit te verwerken. Je kan hiervoor een workshop volgen via Gent en Garde. Je leert verschillende technieken kennen om je fruit te verwerken en langer te bewaren: steriliseren, (vries)drogen, zouten, inkuilen, pasteuriseren, inmaken met zoet of zuur of alcohol, pekelen en fermenteren.

### Lang leve de oogst

Een handig [doe-boekje](#) van Velt vzw vol nuttige informatie en recepten om je oogst lekker te verwerken. Je krijgt een overzicht van allerlei technieken, waaronder steriliseren, drogen en inkuilen.



# VRAAG ONDERSTEUNING AAN BIJ GENT EN GARDE

Alle Gentse scholen, buurtverenigingen, woonzorgcentra en open huizen,... waar een gemotiveerde groep mensen leven in de boomgaard willen brengen en houden, kunnen een gratis workshop aanvragen.

Hebben jullie er zin in? Schrijf je organisatie in voor een gesprek via [gentklimaatstad@stad.gent](mailto:gentklimaatstad@stad.gent).  
Heb je al een fruitworkshop via Gent en Garde gevolgd? Schrijf je dan rechtstreeks in via [catheline@velt.nu](mailto:catheline@velt.nu).

[Lees meer over het aanbod fruitworkshops van Gent en Garde](#)



# BIJLAGEN

## ✓ CHECKLIST

CHECK	TO DO	TIMING
	Kom een eerste keer samen om een plan uit te werken en taken te verdelen.	3 maanden vooraf
OPTIONEEL	Boek een fruitexpert om de geschikte oogstdatum te bepalen en het oogstmoment mee te begeleiden.  Maak een afspraak met de fruitpers.	2 tot 3 maanden vooraf
	Bereid de communicatie naar de deelnemers voor.	1 tot 2 maanden vooraf, afhankelijk van de gebruikte kanalen
OPTIONEEL	Check of je kan gebruik maken van een gratis vrijwilligersverzekering.	minstens 6 weken vooraf
	Verzamel het nodige materiaal en check de nodige voorzieningen.	2 tot 3 weken vooraf
	Stuur een herinnering naar de plukkers en vergeet niet te vermelden wat ze moeten meebrengen.	1 week vooraf
	Brief de plukkers.	de dag zelf
	Verzamel en sorteer het fruit en bewaar het op een goede plaats.	de dag zelf
	Breng het fruit naar de fruitpers.	ten laatste 1 week na het oogstmoment
OPTIONEEL	Organiseer een workshop om de oogst te verwerken en verdeel de oogstoverschotten.	afhankelijk van de bewaarperiode van het geplukte fruit
	Evalueer de actie.	zo kort mogelijk na het oogstmoment

**✓ OOGST- EN BEWAARTIJD VAN FRUIT**

BOOM/STRIJK	OOGSTPERIODE	BEWAARPERIODE
<b>KERS</b>	half juni tot half juli (afhankelijk van het ras)	1 week
<b>KRIEK</b>	juni tot augustus	2 weken
<b>PRUIM en ABRIKOOS</b>	begin juli tot half september (afhankelijk van het ras)	2 weken
<b>APPEL en PEER</b>		
<b>VROEGE appels/peren</b>	augustus	1 maand
<b>HERFST appels/peren</b>	september	2 tot 5 maanden (afhankelijk van het ras)
<b>BEWAAR appels/peren</b>	oktober-november	5 tot 10 maanden
<b>KWEEPEER</b>	oktober	enkele weken
<b>FRAMBOOS</b>	Er bestaan zogenaamde 'doordragende' variëteiten die meerdere keren per seizoen fruit voortbrengen. De niet-doordragende soorten zullen massaal vruchten produceren gedurende een viertal weken.	enkele weken
<b>DRUIVEN</b>	september-oktober	1 week
<b>BESSEN</b>	juni-augustus Met uitzondering van de honingbes die je al in mei kunt oogsten.	enkele dagen
<b>AARDBEIEN</b>	juni-augustus	enkele dagen
<b>VIJG</b>	juni-augustus	enkele dagen
<b>MOERBEI</b>	half juli tot begin augustus	enkele dagen
<b>MISPEL</b>	november	Bewaar ze nog 2 tot 3 weken op een koele plaats zodat ze door interne gisting op smaak komen.
<b>OKKERNOOT</b>	oktober	1 jaar
<b>KASTANJES</b>	oktober-november	enkele weken



**✓ SJABLON AFFICHE**

Download de affiche, druk af op A3-formaat en vul de plek en datum in. Hang ze op in de Buurtinfokast, dichtbij de plek waar de oogst zal plaatsvinden ([pdf](#)).

**GENT  
EN  
GARDE**

The logo consists of the words 'GENT', 'EN', and 'GARDE' stacked vertically in a bold, sans-serif font. A stylized illustration of a hand holding a whisk is positioned behind the word 'EN'.