

Levendige potpourri

Toch leuk, als je bij je moeder een kopje thee gaat drinken en voor de gezelligheid een geurige zak potpourri meebrengt. Vooral toen de zak in de schaal 'leven' bleek te vertonen en er van alles uitkroop dat de trek in thee bedierf....



Dat laatste overkwam Janine van Wijk, PR-manager van het KAD. Terug in de winkel, bleek de rest van de voorraad nog véél erger te zijn aangetast. Eenmaal onder de microscoop werd duidelijk hoe de vruchtmotten, want dat waren de hoofdschuldigen!, zo tekeer hadden kunnen gaan. Winkelier: pas op uw zaak!

Gedroogde vruchten als decoratiemateriaal zijn weliswaar populair, maar op de grillige consument is geen peil te trekken. Het gevolg is dat de omloopsnelheid niet te voorspellen valt en dat de zakken soms lang in de winkel blijven liggen. Tel daarbij op een gunstige temperatuur (20 - 25°C), een ontwikke-



ling van larve tot volwassen vruchtmot van 35 dagen, en 'tel uit je winst'. De larven van de vruchtmot (*Plodia interpunctella* Hübner) vreten niet alleen het gedroogde fruit weg, maar maken de zak ook onverkooptbaar door vervuiling met hun uitwerpselen en dichte spinseldraden.

Advies: controleer gevoelige voorraden bij langdurige opslag 's zomers 2 maal per week. Dat begint al bij binnenkomst. En bij overlast: laat een naden- en kierenbehandeling uitvoeren met een toegelaten synthetische pyrethroïde of maak gebruik van vruchtmotlijmvallen, voorzien van een feromoon. ■