

Ui



De ui, Allium cepa, is een tweejarige plant uit de lookfamilie. Door zijn sterke smaak en geur wordt de ui al zeer lang gecultiveerd, niet enkel om zijn vlezige rokken maar ook voor het holle en puntige blad. De ui wordt zowel als groente als smaakmaker gebruikt. De ui is afkomstig van centraal Azië waar hij al duizenden jaren gekweekt wordt. Bij de Egyptenaren werden er uien in de graftombes gelegd opdat de overledene iets te eten zou hebben in het Dodenrijk. In de Bijbel wordt gerapporteerd dat tijdens de Exodus, ongeveer 1500 jaar voor onze tijdrekening, de Hebreërs de afwezigheid van ui, prei en look beklaagden. Voor de Grieken hadden uien dan weer therapeutische eigenschappen. Bij de Romeinen werden uien zelfs in speciale tuinen gekweekt. De ui lag hun nauw aan het hart. Vanaf de Middeleeuwen werd in Europa de ui dagelijks geconsumeerd. Zeer voedzaam, rijk aan vitamines en oligo-elementen vormt de ui de basis van ragouts en soepen, net zoals de look en de prei.

Zijn eigenschappen zoals anti-scheurbuik en zijn lange bewaring maken hem sinds vroegere tijden zeer geliefd bij zeevaarders. Hoogstwaarschijnlijk werd de ui, net zoals look, door Christopher Columbus geïmporteerd in Amerika. Het zijn een van de eerste Europese planten die gecultiveerd werden in Amerika.

HOE TELEN ?

Specifieke noden, kenmerken :

De ui apprecieert een goed gedraineerde en verluchte bodem want door te veel vocht kan de ui gaan rotten. Indien men een zware (klei)bodem heeft, kan het telen op ruggen een uitkomst bieden. Vermijd bodembedekking zodat de grond kan uitdrogen.

De ui is tevreden met restanten van meststoffen (na een ander gewas waarbij stikstof werd toegevoegd). Breng dus geen verse mest, compost aan. Soms heeft de ui wel extra kalium en fosfor nodig.

Niet planten op dezelfde plek waar daarvoor look, sjalot, ui of prei heeft gestaan.

Hij vormt een goede associatie met tomaten, wortels, aardbeien, bieten, sla, peterselie, dille en look. Daarentegen plant u de ui best niet naast volgende gewassen: erwt, boon, gewone boon, klaver, wikke (deze planten fixeren stikstof) en kolen.

Ziekten en plagen :

De ui is gevoelig aan schimmelziekten. Wanneer het te vochtig is of u hebt teveel begoten, kan de zaai mislukken doordat de zaailingen aangetast worden door schimmelziekten. U moet dan herbeginnen op een andere plek of een ander moment. Zaai ook niet te dicht. Roest en meeldauw verschijnen in warme en vochtige periodes. Ter preventie verstuif de planten met een aftreksel van paardenstaart. Indien de ui begint te rotten, is het te laat. Vermijd deze plek in de toekomst want te vochtig.

De uienvlieg en vooral zijn larve kan een hele oogst vernietigen. Om dit te vermijden kan je de uien associëren met wortels of ze bepoederen met fijne as in juni – juli waarbij u enkele planten zonder behandeling laat om de vliegen aan te trekken (deze planten worden opgeofferd).

Weinig problemen met slakken indien de lente voldoende droog is. Maar opgepast, het kan zijn dat de slakken 's nachts langskomen om de kiemen op te eten, dit verhindert de groei van de ui.

Keuze variëteiten:

Er bestaan meerdere variëteiten. Ze verschillen in hun kleur, vorm, smaak,... de ene conserveert al beter dan de andere.



Teelttechnieken:

Je kan de ui zaaien maar het gemakkelijkste is de kleine klisters te herplanten en die te laten groeien.

Zaaien :

De ui kan binnen in bakken gezaaid worden en daarna buiten herplant worden of rechtstreeks in volle grond gezaaid worden. Dit laatste heeft meer resistente ajuinen die beter bewaren. Indien u ter plaatse zaait, dun uit om de 2 maanden. Laat eerst 3 à 5 cm, daarna 10 cm tussen de uien en 20-30 cm tussen de lijnen.

Planten :

- Naargelang de variëteit, in de herfst of in de lente, de kleine ajuinen planten. Kies kleine klisters van ongeveer 2 cm op deze manier vermijd u dat de uien te vroeg zaad aanmaken. De ui kan goed tegen de laatste nachtvorst. Dit zou zelfs de bewaring van de ui bevorderen.
- Steek het ajuintje met de onderkant (kant met wortels) in de grond, de bovenkant (punt) is naar boven gericht en komt gelijk met het aardoppervlak. Je kan de ui ook lichtjes bedekken met aarde.
- Laat ongeveer 10-12 cm tussen de ajuinen en 20-25 cm tussen de lijnen. De groei neemt 2 à 3 weken in beslag, soms minder in functie van het klimaat.

Opvolging van de teelt :

De ui is een gemakkelijke en weinig veeleisende plant.

Schoffel tussen de rijen om het 'onkruid' te verwijderen.

Naar het schijnt doet het onkruid op het einde van de teelt, de ajuin vergelen.

TIP:

Indien het blad sterk gegroeid is, kan je de rijping van de bol helpen door het blad op de grond te drukken met behulp van een hark.

Oogst :

In de lente of begin de zomer voor de variëteiten die gezaaid of geplant werden in de herfst en in juli – augustus voor de variëteiten die gezaaid of geplant werden in de lente. Sommige variëteiten zoals de Extra vroege van Barletta kunnen, gezaaid in de lente, vroeg geoogst worden voor het einde van hun teelt en 'klein' gegeten worden.

Enkele variëteiten : zaai- plant- en oogstperiode

	Zaaien	Planten	Oogsten
Witte winterui <i>bv : blanc de Vaugirard</i>	Midden aug. tot midden september	Midden aug. tot midden sep- tember	April tot eind juni
Rode of gele zaaiuien <i>bv: Jaune paille des Vertus, Rose de Huy</i>	Midden fe- bruari tot eind maart	Midden fe- bruari tot eind maart	Augustus
Rode of gele plantuien (lente) <i>ex : Jaune paille des Vertus, de Stuttgart, Sturon, Jaune de Mulhouse...</i>			Juli en aug.
Inmaakui <i>bv : Vroege van Barletta</i>	Van maart tot eind april		Juli en aug.

