



TEELTTECHNIEKEN



Oogsten en bewaren om op te eten



In dit document geven we tips om je oogst te bewaren (knol- en wortelgewassen en eetbare zaden) en het later op te eten...



De betekenis van de woorden met een asterisk vind je in onze Woordenschatlijst, rubriek «Downloadbaar materiaal - Moestuin voor scholen».

INHOUD

1. GA JE OOGSTEN?.....	2
2. BEWARING VAN KNOLLEN: LOOK, UI EN SJALOT	2
Oogsten.....	2
Drogen	2
Bewaren.....	2
Aanvullende informatie.....	2
3. BEWARING VAN AARDAPPEL.....	3
Oogsten.....	3
Drogen	3
Bewaren.....	3
4. BEWARING VAN ENKELE WORTELGEWASSEN.....	3
Oogsten.....	4
Drogen	4
Bewaren.....	4
5. BEWARING VAN ZADEN	4
Oogsten.....	5
Bewaren.....	5



1. GA JE OOGSTEN?

ENKELE ALGEMENE REGELS OM JE OOGST ZO LANG MOGELIJK TE BEWAREN:

- Wees kieskeurig! Knollen en zaden die er atypisch uitzien, sporen vertonen van parasieten en dergelijke worden snel slecht en kunnen de rest van de oogst contamineren..
- Wees voorzichtig! Gooi bij het oogsten je ajuinen bijvoorbeeld niet zomaar in een bak. Behandel je oogst met liefde.
- Kies aandachtig een bewaarplek! Bewaar de oogst op een koele, droge plek, liefst in het donker, met weinig temperatuurschommelingen (bijvoorbeeld de kelder) en geen te hoge luchtvochtigheid.
- Bewaar je oogst in bakken of hang ze omhoog... maar leg ze niet zomaar op de grond.
- Controleer regelmatig de staat van de groenten/zaden die je bewaard.



2. BEWARING VAN KNOLLEN: LOOK, UI EN SJALOT

Sommige planten maken ondergrondse knollen. In de moestuin zijn dat de ui, sjalot en look. Ze ontwikkelen zich niet allemaal op dezelfde manier. De knol van de ui wordt dikker tijdens de groei, terwijl look en sjalot meerdere teentjes/knollen zal opleveren.

Oogsten

De oogst gebeurt het best tijdens een droge periode wanneer de bladeren reeds bruin verkleuren. Het is belangrijk om de knollen voorzichtig uit de grond te trekken.

Laat de planten staan die in zaad gekomen zijn. Observeer ze en verwijder ze enkel wanneer je plaats nodig hebt om nieuwe teelten te starten of om groenbemesters in te zaaien.

Drogen

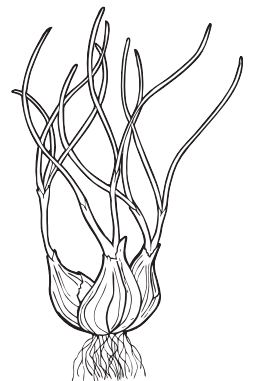
Leg de knollen in een warme en goed verluchte ruimte gedurende twee weken om te drogen. Je kan de uien in elkaar vlechten en omhoog hangen of in een bak leggen (maar zodanig dat de uien elkaar niet raken). De bedoeling is dat ze goed drogen vooraleer ze in bewaring gaan. Wanneer de buitenrok gemakkelijk verkreukeld, zijn ze droog genoeg om naar de bewaarplek te verhuizen.

Bewaren

- De ideale temperatuur is tussen de 2 en 5 °C.
- In het donker
- In een droge, goed geventileerde ruimte. Bijvoorbeeld in de hoogte ophangen (in vlechten) of in bakken (niet op elkaar gestapeld) op planken.

Aanvullende informatie

Sjalot en **ajuin** worden geoogst wanneer de eerste bladeren verdorren. Look wordt geoogst wanneer de bladeren vergelen. Nog een tip voor de look en de sjalot: bewaar de knollen voor consumptie en om te herplanten apart. Zo niet, loop je het risico om alles op te eten...



OM VERDER TE GAAN

www.tournesol-zonnebloem.be >Downloadbaar materiaal>Moestuin>Moestuin voor scholen

Hfst.6 Groenten in de kijker - Sjalot en ui / Look



3. BEWARING VAN AARDAPPELS

De aardappel is geen wortel maar een stengelknol waar reservevoedsel in opgeslagen zit en die zich ondergronds bevindt. Wanneer we een aardappel in de grond stoppen, groeien daar wortels, stengels en bladeren uit. Om dit te verwezenlijken haalt de plant zijn energie uit de stengelknol. Bij de oogst kan je soms de schil terugvinden van deze stengelknol. Tijdens zijn groei vormt de plant nieuwe plantendelen waaronder nieuwe stengelknollen, belangrijk voor de vegetatieve reproductie. Het zijn deze stengelknollen/aardappelen die we gaan oogsten om op te eten of om te herplanten in de volgende lente.

Oogsten

Oogst de aardappels met behulp van een spitvork. Leg de aardappels die gekwetst zijn apart om onmiddellijk op te eten. Verwijder na de oogst de meeste aarde maar wrijf de aardappelen niet schoon want dan kan je de schil schaden (een klein beetje aarde kan dus geen kwaad).

Drogen

Het is aangewezen om de aardappels enkele uren te laten drogen voor bewaring. Tip: Leg de aardappelen voor consumptie apart van de aardappelen om te herplanten. Bijvoorbeeld door ze in aparte bakken te leggen. Zo niet, bestaat het risico dat je alles opeet.

Bewaren

- Ideale temperatuur: tussen 5 en 10 °C
- Leg ze in het donker anders worden de aardappelen groen (toxisch).
- Leg ze in een droge omgeving: bijvoorbeeld in bakken (zonder ze te stapelen) op een plank.

OM VERDER TE GAAN

www.tournesol-zonnebloem.be >Downloadbaar materiaal>Moestuin>Moestuin voor scholen

Hfst.6 Groenten in de kijker - Aardappel



4. BEWARING VAN ENKELE WORTELGEWASSEN

Wortel, biet en pastinaak

Wortel, biet en pastinaak stockeren ook voedselreserves maar gaan zich niet op dezelfde manier vermenigvuldigen als de aardappel. Na het groeien van de groene delen, wanneer de plant zijn voedselreserves heeft opgeslagen in de wortel, zal de plant in het tweede jaar een bloeistengel* vormen. Deze planten doen er dus twee jaar over om hun levenscyclus te doorlopen. We noemen ze dan ook tweejarigen*.

Deze wortelgewassen worden geoogst voordat ze een bloeistengel* kunnen maken. Anders bevatten de wortelgewassen minder voedingswaarden.

Deze planten kunnen goed tegen de vorst en kunnen dus tijdens de herfst en winter in de grond blijven zitten. Dat is gemakkelijk maar het risico bestaat dat ondergrondse knaagdieren zoals de woelmuis je knolgewassen zullen opeten. Ken jouw terrein en zijn bewoners. Het kan ook altijd interessant zijn om een deel te oogsten om ze bij de hand te hebben.



Oogsten

Oogst de wortelgewassen met behulp van een spitvork. Leg de wortels die gekwetst zijn apart om onmiddellijk op te eten. Verwijder de meeste aarde maar wrijf de wortels niet schoon want dan kan je de schil kwetsen. Een beetje aarde kan geen kwaad en helpt zelfs tegen uitdroging. Snij de bladeren op ongeveer 2 cm van de wortel af.

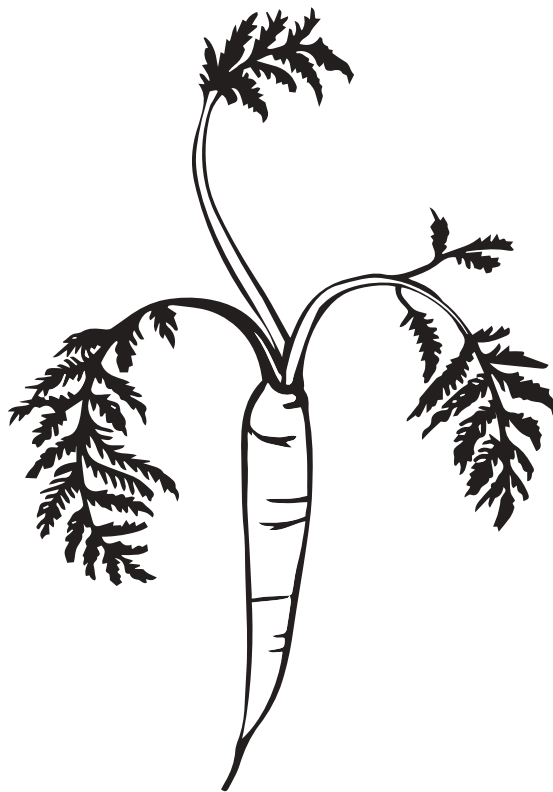
Drogen

Laat ze enkele uren voor de bewaring drogen. Dit laat genezing toe waar de bladeren zijn afgesneden en eventueel ook van enkele kleine wondjes op het worteloppervlak.

Bewaren

Je kan deze groenten in tonnen of emmers bewaren gevuld met vochtig zand of compostaarde. Je begraaft ze in deze grond. De bedoeling is om de omstandigheden van buiten na te bootsen.

- Ideale temperatuur: tussen 5 en 10 °C
- In het donker
- In een droge ruimte.



OM VERDER TE GAAN

www.tournesol-zonnebloem.be >Downloadbaar materiaal>Moestuin>Moestuin voor scholen

Hfst.6 Groenten in de kijker - Wortel / Biet

5. BEWARING VAN ZADEN

We hebben het hier over zaden die we oogsten en bewaren om later op te eten (bonen, erwten, maïs, zonnebloem,...). Als je de zaden wil houden om later terug te zaaien, wordt niet hetzelfde stramien gevolgd. Dit wordt uitgelegd in een ander document 'Oogsten en bewaren om te zaaien en te herplanten'. Bij dit laatste is het je doel om autonoom te worden, om niet elk jaar nieuw zaadgoed te moeten kopen.

Zaden hebben licht, water en warmte nodig om te kiemen. Dit willen we tijdens de bewaring natuurlijk ten allen koste vermijden. Wanneer een zaad begint te kiemen, kunnen we het niet langer bewaren.

Oogsten

De planten worden niet allemaal op hetzelfde moment geoogst. Kijk goed op het zakje op het moment dat u ze gezaaid hebt. De zaden worden geoogst wanneer de vrucht opgezwollen is en de zaden dik zijn.



Bewaren

Doe de zaden in kleine potten of glazen bokaal en noteer telkens goed de soortnaam van de zaden.

- In het donker
- In een droge ruimte. Dit is heel belangrijk. Zaden die slecht bewaard worden, zullen kiemen, beschimmelen of belaagd worden door parasieten.
- Kies een ruimte met een constante temperatuur.

Een andere mogelijkheid is om de zaden in kleine potjes/diepvrieszakken te bewaren in de diepvries. Haal ze uit de diepvries wanneer je ze wil klaarmaken om op te eten.



OM VERDER TE GAAN

www.tournesol-zonnebloem.be >Downloadbaar materiaal>Moestuin>Moestuin op school

Hfst.3 Tuinieren en technieken - Oogsten en bewaren om te zaaien of te herplanten

Hfst.6 Groenten in de kijker - Tomaat / Erwt / Tuinboon / Boon / Kalebas, pompoen en courgette