



TEELTTECHNIKEN



Oogsten en bewaren om te zaaien of te herplanten



In dit document geven we je tips om hetgeen terug gezaaid en geplant kan worden, te bewaren.

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

INHOUD

1. LOOK EN SJALOT ZIJN KNOLLEN DIE JE KAN HERPLANTEN	2
Oogsten.....	2
Bewaren.....	2
2. BEWARING VAN AARDAPPELS.....	3
Oogsten.....	3
Bewaren.....	3
3. BEWARING VAN ZADEN	3
Een plant en zijn cyclus.....	4
Oogsten.....	6
Bewaren.....	6

ENKELE ALGEMENE REGELS

Volgende regels gelden zowel voor de bewaring om te herplanten als om op te eten.

- Bij het oogsten: de knollen, aardappelen en zaden worden rijp geoogst om goed te bewaren (maar ook om te kunnen kiemen en om een sterke plant te vormen).
- Wees kieskeurig! Knollen en zaden die er atypisch uitzien of sporen vertonen van parasieten en dergelijke worden snel slecht en kunnen de rest van de oogst contamineren.
- Wees voorzichtig! Leg de oogst in de bak maar gooi er niet mee.
- Bewaar in een droge en koele ruimte met weinig temperatuurschommelingen en in het donker (bijvoorbeeld: een kelder).
- 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.



1. LOOK EN SJALOT ZIJN KNOLLEN DIE JE KAN HERPLANTEN

Wist je dat?

Sommige planten maken ondergrondse knollen. In de moestuin zijn dat ui, sjalot en look. Ze ontwikkelen zich niet allemaal op dezelfde manier. Een kleine ui wordt dikker tijdens de groei, terwijl bij sjalot en look elke knol of elk teentje een nieuwe plant zal vormen. De ui is een tweejarige plant*. In het eerste jaar bouwt hij reserves op om in het tweede jaar te bloeien en zaad te leveren.

Een kleine ui wordt dus dikker tijdens de groei en zal zich niet opdelen. Het is dus niet via de knol dat de ui zich voortplant. Bij sjalot en look zijn het net wel de knollen die zich vermenigvuldigen.

Als we een teentje van look of sjalot in de grond stoppen vormen zich wortels en blad.

Na een tijdje ontstaan er meerdere, nieuwe knolletjes. Eenmaal goed ontwikkeld kunnen de knollen geoogst worden om opnieuw te planten het jaar nadien. Sjalot ontwikkelt zelden zelf zaad en zal dus vooral via knollen worden vermenigvuldigd. Voor look kan je wel met zaad werken, alleen gaat dit langzamer en is het veel delicaat. Het oogsten en het bewaren van zaden worden hieronder besproken.

Oogsten

De oogst gebeurt het best tijdens een droge periode wanneer de bladeren reeds bruin verkleuren.

Sjalot wordt geoogst wanneer de eerste bladeren verdorren.

Look wordt geoogst wanneer de bladeren vergelen.

Het is belangrijk om de knollen voorzichtig uit de grond te trekken.

Leg de knollen in een warme en goed verluchte ruimte gedurende twee weken om te drogen. Leg je oogst in een bak maar let wel op dat de knollen elkaar niet raken. De bedoeling is dat ze goed drogen vooraleer ze in bewaring gaan.

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.

Bewaren

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

OM VERDER TE GAAN

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

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



2 BEWARING VAN AARDAPPELS

Wist je dat?

De aardappel is geen wortel maar een stengelknol, waar reservevoedsel in opgeslagen zit. 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 geplante stengelknol. Tijdens zijn groei vormt de plant nieuwe knollen op de gevormde wortels. Het zijn deze stengelknollen/aardappelen die we gaan oogsten.

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). 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).
- Op het einde van de winter kan ze best op een koude plek in het licht zetten. Anders krijg je heel lange scheuten.
- Leg ze in een droge omgeving: bijvoorbeeld in bakken (zonder ze te stapelen) op een plank.



3 BEWARING VAN ZADEN

Wist je dat?

Een zaadje is reeds een toekomstig klein plantje. Een plant in zijn embryonale staat. Als je kwaliteitsvol zaad wil hebben en het correct wil bewaren dan is het belangrijk om te weten welke zaden je kan oogsten. Hieronder vind je wat extra informatie terug rond de manier waarop planten zich voortplanten en hun cyclus. Sommige zaden kan je makkelijk oogsten en opnieuw zaaien. Andere zal je eerder kopen of uitwisselen omdat de planten gemakkelijk kruisen.



Een plant en zijn cyclus

Kunnen we alle zaden opnieuw zaaien?

Als we een plant schematisch tekenen, zullen we de wortels weergeven net als een stengel (een stronk bij een boom), bladeren, bloemen en vruchten. En als je correct wil zijn zal je verschillende tekeningen moeten maken omdat het uitzicht van een plant verandert gedurende weken, maanden en seizoenen. Als je een moestuin hebt, is het belangrijk van de planten goed te observeren doorheen de seizoenen.

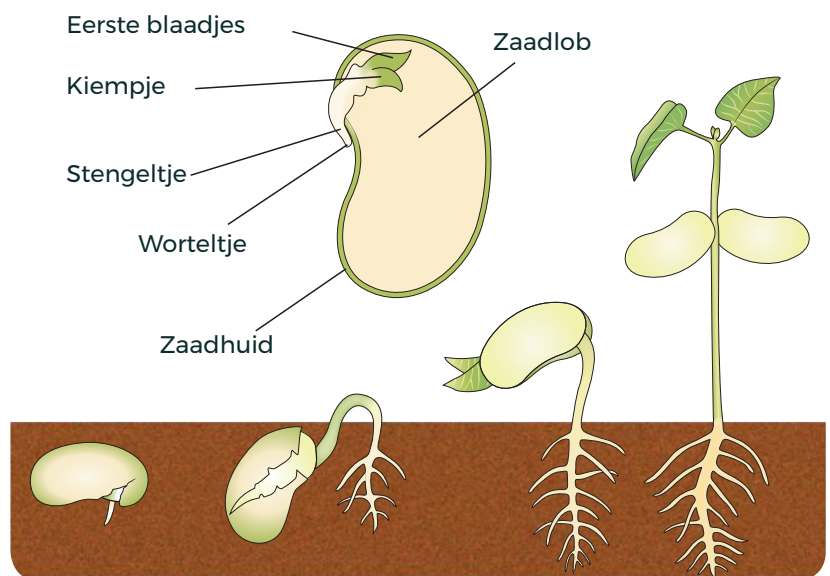
Schets van een tomatenplant einde van de zomer/ begin van de herfst

De meeste bloemen zijn tomaten geworden. Begin juni kan je enkel de bloemen zien en nog eerder enkel de bladeren.



Zaadje

Een zaadje zal kiemen als we het in de grond stoppen (niet te diep). Het kiemplantje zal het zaad doen openspringen. Er ontwikkelen zich dan wortels, een steel en een knop waaruit 1 of 2 blaadjes ontstaan. Een zaadje dat begint te kiemen, is een onomkeerbaar proces. Het zaad zal dan niet meer kunnen terugkeren naar zijn kiemrust.



Doorsnede van boonzaad en de verschillende kiemfases (de zaadlobben worden boven het grondoppervlak getild).



Van zaad tot plant

De plant groeit. In de eerste plaats zijn het de groene delen zoals stengels en bladeren. Tegelijkertijd zullen ook de wortels zich ondergronds ontwikkelen, maar evengoed andere delen zoals ondergrondse stengels, tubercules, wortels enz. Afhankelijk van de plant natuurlijk.

De voorplanting is ook belangrijk, het zijn bloemen die nadien vruchten zullen leveren.

De voortplanting van bloemen

Planten kunnen zich niet verplaatsen zoals dieren. Ze gebruiken andere strategieën voor hun voortplanting met als doel het streven naar genetische diversiteit. Meestal gebeurt het voortplanten van een plant door zaadjes. Soms gebeurt de voortplanting van een plant op een andere manier zoals via bollen (tulpen), knollen of wortels.

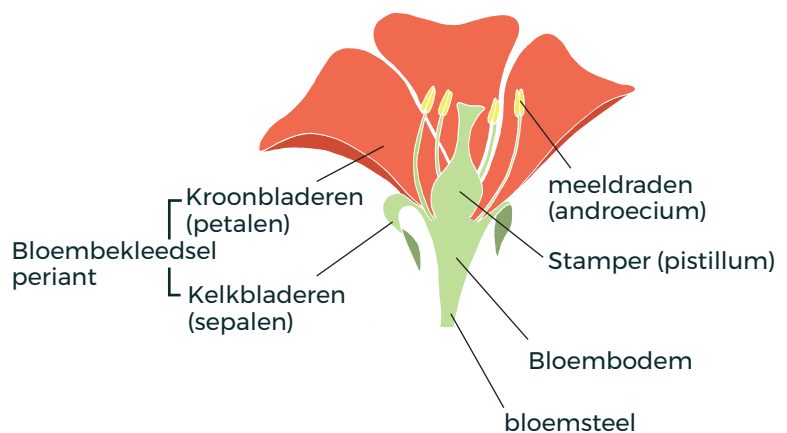
Om tot vruchten te komen, en dus zaden te ontwikkelen, hebben bloemen bestuiving nodig.

Verschillende types van bloemen

De zaadcellen uit de stuifmeelkorrels kunnen alleen eicellen van dezelfde soort bevruchten: een kool met een kool, een sla met een sla, een tomaat met een tomaat.

De meeste groenten bestaan in verschillende variëteiten (witte kool, rode kool, boerenkool...). De zaadcellen van alle rassen binnen één soort (groente) kunnen de eicellen van al deze rassen bevruchten. Zo kunnen de verschillende variëteiten met elkaar kruisen (zich tijdens de bestuiving mengen) en de resulterende zaden geven een andere variëteit dan de plant die ze draagt.

Bij het oogsten van zo'n zaden is de kans dus groot dat de eigenschappen van het ras niet worden bewaard.



Bestuiving kan op verschillende manieren plaatsvinden:

- De bloem bestuift zichzelf: het stuifmeel van de meeldraden «valt» op de stamper van dezelfde bloem;
- De wind transporteert het stuifmeel: toevallig komt het stuifmeel tijdens zijn tocht terecht op de stamper van een andere bloem van dezelfde soort;
- De insecten bestuiven de bloemen, ze dragen het stuifmeel van bloem tot bloem.

Als een bloem goed bestoven is, dan verandert ze in een vrucht die één of meer zaden bevat. Om de zaden te oogsten en ze later opnieuw te zaaien, moet je wachten tot de vrucht rijp is.

Een klassiek voorbeeld is dat van de prinsessenboon: deze wordt geoogst om te eten als de vrucht niet rijp is. Als je de boontjes opnieuw wil zaaien, moet je wachten tot de peulvrucht groter en vooral droger is geworden. Met andere woorden: als je de zaden van een onrijpe vrucht oogst, kan je ze later niet met succes opnieuw zaaien!



Later makkelijk opnieuw zaaien? Er zijn twee soorten zaden!

Planten die worden bestuift door de wind of door insecten hebben een groot risico op kruisbestuiving*, of het mengen van verschillende rassen. De kans is groot dat de kenmerken van het ras, bij het oogsten van de zaden, niet meer dezelfde zijn.

Dit is ook zo voor pompoenen. Als je pompoenzaden verzamelt, is de kans klein dat je het volgende jaar dezelfde pompoenen hebt. Als je dit wil voorkomen gebruik je meer specifieke technieken die niet in dit document vermeld zijn.

Omgekeerd vormen planten die zichzelf bestuiven geen (of weinig) risico op kruisbestuiving* tussen planten van verschillende variëteiten* (van dezelfde soort). Hier is er weinig of geen risico op verlies van raseigenschappen bij het oogsten van de zaden. Dit is zo voor bonen, erwten, tuinbonen, sla, tomaten, ... Deze zaden kan je dus gemakkelijk oogsten om ze later opnieuw te zaaien.

Oogsten

Kijk uit! Om zaden te oogsten met als doel ze later opnieuw te zaaien, is het essentieel om te wachten tot de vruchten volledig rijp zijn. Want zaden van een onrijpe vrucht kan je later niet met succes opnieuw zaaien!

Voor groenten waarvan de vrucht of de zaden worden gegeten (bv. bonen, erwten, tomaten, enz.), moet je een deel laten staan bij de oogst om ze te bewaren en later opnieuw te zaaien. Dus eet niet alles op!

Na het oogsten, sorteer je de zaden en hou je enkel degene die «perfect» zijn!

Bewaar dus geen te kleine exemplaren, met vlekken van parasieten (gaten), rot of schimmel.

Bewaren

Voordat je ze inpakt, laat je de zaden nog een paar dagen drogen op een droge en verluchte plaats en zorg ervoor dat ze volledig droog zijn! Onthoud dat zaden om te kiemen licht, water en warmte nodig hebben. Als je zaden lang wil bewaren, moet je dus vermijden dat ze ontkiemen, want eenmaal ze ontkiemen, is het proces onomkeerbaar.

- Doe je zaden in kleine doosjes of enveloppen en schrijf de volgende informatie op:
 - de naam van de plant en het ras/de variëteit
 - de oogstdatum (wat een indicatie is of ze nog «goed» zijn).
- Bewaar ze op een droge en donkere plaats.
- De ideale bewaartemperatuur is tussen 2 en 10°C (liefst een constante temperatuur).
- Bewaar de zaden uit het bereik van knaagdieren, insecten, enz.

Deze tips zijn belangrijk, want verkeerd opgeslagen zaden kunnen gaan ontkiemen of rotten. De zaden zijn dan niet meer bruikbaar en ze kunnen de hele voorraad zaden om zeep helpen!

