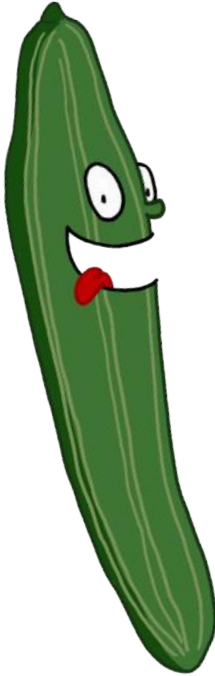


GROENTEN IN DE KIJKER



Augurk en komkommer



De augurk en komkommer zijn twee verschillende rassen van dezelfde soort. We zouden kunnen zeggen dat de vruchten van een augurk kleiner zijn maar dat komt natuurlijk ook doordat je ze kleiner oogst.

Ze stammen af van een soort die in het noordoosten van India, aan de voet van de Himalaya, voorkomt en kleine, bittere vruchten draagt. In India wordt de komkommer al meer dan 3000 jaar geteeld. In Egypte zijn komkommers teruggevonden als grafgift wat bewijst dat ze daar al 2000 jaar v.C. geteeld werden.

In de Bijbel staan ook een aantal verwijzingen naar komkommer, hoewel het hier waarschijnlijk gaat over meloenen, een nauw verwante soort.

IDENTITEITSKAART

KENMERKEN

WETENSCHAPPELIJKE NAAM, FAMILIE

Cucumis sativus, Komkommerfamilie

EENJARIGE PLANT

WISSELTEELT

Vruchtgewas

POSITIEVE ASSOCIATIES

Maïs, kool, erwt, ui, sjalot, boon, radijs, sla, selder, tomaat, wortel, venkel

NEGATIEVE ASSOCIATIE

Aardappel, tomaat, meloen, radijs, kruiden (behalve dille)

ZAADTEELT

Kruisbestuiving*

Verbastering resulteert vaak in onsmakelijke vruchten

KIEMKRACHT

4 tot 6 jaar

TEELTDOUR

4 maand

ANDERE

Zaai in juni voor oogst in september

NODEN

BODEM

Groeit goed op alle grondsoorten, behalve klei, wel veel compost nodig

WATER

Begieten bij droog weer

Vooral tijdens de bloei en vruchtzetting

Mulch om uitdroging tijdens de zomer te voorkomen

Te nat weer bevordert schimmelziektes

STANDPLAATS

Volle zon

WARMTE

Vorstgevoelig

Een koele zomer is niet goed voor de teelt

ANDERE

Bescherming tegen wind

Zet een hoog gewas zoals maïs of winterrogge aan de windzijde bij klimmende planten

Mulch* indien je de plant laat kruipen

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



TEELTWIJZE

Komkommer en augurk zijn niet echt gemaakt voor een schoolmoestuin aangezien het merendeel van hun cyclus zich afspeelt in de zomervakantie. Door later te zaaien, kan je toch ook nog met de kinderen oogsten aan het begin van het schooljaar. Je kan ze dan bijvoorbeeld ook zetten als nateelt. Als er geen opvolging is tijdens de zomervakantie is de kans wel klein dat dit veel zal opleveren.

1. TEELTECHNIEKEN

ZAAIEN

- Zaai in volle grond vanaf midden juni. Je kan zaaien vanaf half mei of voorzaaien in potten vanaf half april maar dan valt de oogst in de zomervakantie.
- Maak de grond goed los.
- Voeg een ruime hoeveelheid compost toe (ongeveer 1 liter per plant).
- Laat de zaden een nacht voor het zaaien in water weken.
- Zaai 2 à 3 zaadjes in putjes van 1 à 2 cm diep, laat 50 cm tussen elke plant en elke rij.
- Je kan wat plaats winnen door de planten op te binden aan een rek of door ze over de bak te laten groeien.

UITPLANTEN

Indien je de planten hebt voorgezaaid, kan je ze vanaf half mei buiten uitplanten. Ga voorzichtig te werk. Zet de plant slechts tot aan de aardkluit in de grond. Let op om de wortels niet te beschadigen.



OPVOLGING TEELT

- Van zodra de planten ongeveer 10 cm groot zijn, behoud het sterkste plantje om de 50 cm.
- Bescherm de jonge kiemplantjes tegen slakken door bijvoorbeeld een grote fles over het plantje te zetten.
- Wied regelmatig het onkruid met de hand.
- Begiet bij droog weer. Vooral bij de bloei en vruchtzetting.
- Mulch* tussen de planten om onkruid en uitdroging tijdens de zomer te voorkomen.
- Deze planten maken meterslange stengels. Het wordt aangeraden om de plant te **laten klimmen** op een rek (zeker 1,5 meter hoog). Je moet ze daarbij een handje helpen door ze aan te binden. Je kan ze ook gewoon over de grond laten kruipen. Leg dan zeker bodembedekking en spreidt de ranken goed uit over de grond. Je kan ze ook over een bak laten groeien om plaats te winnen. De vruchten van kruipende planten kunnen een atypisch vorm hebben.
- Je kan de plant ook snoeien om vruchtzetting te bevorderen. Van zodra de plant 4 bladeren heeft, top de hoofdstengel dan af na het 2^{de} of 3^{de} blad. Herhaal dit voor de laterale stengels die ontstaan. Laat slecht 4 à 5 vruchten tegelijkertijd ontwikkelen om de plant niet uit te putten.

OOGSTEN

Oogst de jonge augurken en komkommers. Hoe meer je oogst, hoe meer nieuwe vruchten zullen verschijnen. Laat ze niet te groot of te oud worden want dan krijg je dikke, harde zaden en een bittere smaak waardoor ze moeilijk te eten zijn. Op het hoogtepunt is het toch belangrijk om 2 à 3 keer per week te oogsten. Beide eet je zo snel mogelijk op. Augurken kan je ook opleggen om langer te bewaren.



2. ZIEKTEN EN PLAGEN

De teelt van komkommer en augurk is zeer gevoelig voor slechte **weersomstandigheden**. Bij te nat weer ontwikkelt (echte) meeldauw schimmel zich snel, bij een te koele zomer valt de groei stil. Spint treedt dan weer op bij warm weer.

Je kan **schimmelziektes** voorkomen door de bladeren niet nat te maken tijdens het gieten, door ze voldoende uit elkaar te planten en de ranken (indien kruipend) voldoende uit elkaar te leggen. Preventief kan je ook de planten bestuiven met een afkooksel van paardenstaart. Je herkent meeldauw aan de vorming van transparante vlekken op de bladeren die daarna geel verkleuren en uitdrogen. Voor echte meeldauw: er vormt een wit poeder op de bladeren. Verwijder de aangetaste bladeren.

Spint herken je door de witte stippen aan de bovenkant en spinseldraden aan de onderkant. De bladeren vergelen en vallen af. Begiet de bladeren om zoveel mogelijk mijten weg te spoelen.

Bescherm de jonge planten tegen de **slakken**.

Bladluizen kunnen ook problemen opleveren maar in een biodiversiteitsrijke moestuin blijft dat meestal binnen de perken. Indien de bladluizen het toch te bont maken, kan je bestuiven met brandnetelgier of groene zeep.

3. KEUZE VAN DE DE VARIËTEITEN

Er bestaan verschillende rassen. Augurken lenen zich veel beter voor de buitenteelt dan komkommers. Er bestaan buitenkommers voor teelt in volle grond maar dit is niet zo gemakkelijk. Glaskommers geven een beter resultaat maar je kan ze enkel kweken in een serre. Kies ook in functie van de kleur, vorm, resistentie tegen ziektes,... en ook de teeltwijze. Sommige rassen moeten kunnen klimmen bijvoorbeeld.

4. TIPS EN TRUCS

Het merendeel van de plantencyclus speelt zich af tijdens de zomervakantie. Het is dus belangrijk dat je beroep kan doen op ouders, opvang,... om de plantjes op te volgen.



WAAROM WIL JE DEZE PLANT IN JOUW SCHOOLMOESTUIN?

VOOR ZIJN BLOEM

Komkommer en augurk hebben mooie, gele bloemen. Ze zijn eenslachtig wat wil zeggen dat ze ofwel mannelijk ofwel vrouwelijk zijn.

Beiden staan op dezelfde plant. De mannelijke bloemetjes kan je plukken en opeten maar laat er wel nog voldoende staan. Hun stuifmeel is nodig om de vrouwelijke bloemen te bestuiven. Dit gebeurt door insecten. Een bevruchte vrouwelijke bloem zal uitgroeien tot een komkommer of een augurk. Dit proces is zeer goed zichtbaar bij deze planten.



VOOR DE VRUCHT

Zowel augurk en komkommer kan je rauw eten. Ze smaken fris en knapperig.

Ze bestaan dan ook 95% uit water. Augurk kan je ook inleggen in zuur of laten fermenteren met melkzuur. Elke plant levert een grote oogst op (10 à 20 vruchten).

INTRODUCTIE TOT CLASSIFICATIE

Komkommer en augurk behoren tot de grote komkommerfamilie. Ook courgette, patisson, meloen, pompoen, muskaatpompoen,... zitten in deze familie. Neem even de tijd om de verschillende vruchten en planten in de moestuin met elkaar te vergelijken.

VOOR DE LES TECHNIEK EN WETENSCHAP - OSMOSE EXPERIMENT

Het experiment is heel simpel en we hebben het zeker ook al toegepast in de keuken.

Snij een komkommer in stukjes en bestrooi met zout. Wat gebeurt er?

LEER OVER HET OEROUDE PROCES VAN LACTO FERMENTATIE

Ondanks wat de naam suggereert, komt er geen melk aan te pas.

De augurken worden in een gesteriliseerde bokaal gestopt en overgoten door pekkel (water+zout). Het is belangrijk dat er zo weinig mogelijk lucht in de bokaal zit. Het zoute en anaëroob milieu bevoordeelt de melkzuurbacteriën ten opzichte van andere nadelige bacteriën. Na enkele weken hebben de melkzuurbacteriën zo veel melkzuur geproduceerd dat ze hun eigen groei remmen. De augurken kunnen hierdoor lang bewaard blijven. Bovendien blijkt dit goed te zijn voor onze darmflora, zodanig zelfs dat het een positief effect heeft op ons moraal en welzijn.