Jaar van de komkommer

Maak indruk op je vrienden en kweek je eigen komkommers. Het is veel makkelijker dan je denkt!

Zie je het voor je? Je loopt je tuin in en plukt zomaar je eigen komkommer. Als je van de textuur van knapperige, koele komkommers houdt, kweek ze dan zelf. Sowieso is er weinig beter dan de smaak van een kakelverse komkommer. Door ze zelf te kweken versterk je de beste eigenschappen van deze veelzijdige vruchten. Verfijn je zomermaaltijden met een sappige mix van plakjes en dobbelsteentjes komkommer, volgezogen met de zomerzon. Eet ze vers, in het zuur, of zelfs met suiker om het beste uit elke komkommer te halen. Als een komkommerplant eenmaal op gang is, komen er heel veel sappige vruchten aan. Met slechts twee of drie planten zul je al allerlei manieren moeten verzinnen om de overvloedige oogst te verwerken, en dan blijft er nog genoeg over om te delen met vrienden en familie.

Geld besparen

Zeg eens eerlijk: hoeveel geef je uit als je ingrediënten voor een zomerse salade koopt in de supermarkt? Een bakje tomaten, een zak slabladeren en een komkommer zijn voldoende voor een lunch of zelfs het avondeten. Maar alles bij elkaar wordt dat toch prijzig, terwijl je voor een fractie van de kosten al die ingrediënten zelf kunt kweken. Geef de prijs van één zomersalade uit aan zaden of jonge planten en een paar weken later kun je al de vruchten van je investering plukken. En komkommers zijn een enorm belangrijk onderdeel van het zomermenu. Als de komkommerplanten in je kas of tuin eenmaal beginnen te produceren, heb je je eigen voorraadkast waar je altijd verse ingrediënten uit kunt halen. Niets overtreft die ultraverse smaak en textuur, of de voldoening die het geeft om je eigen eten te kweken. Bovendien kun je helemaal zelf uitmaken hoe je ze opkweekt: in wat voor grond, met wat voor bemesting, en of je wel of niet tegen plaaginsecten wilt spuiten. Kies je voor de biologische aanpak, dan worden je komkommers nóg waardevoller.

Makkelijk te kweken

Als je courgettes kunt kweken, dan lukt het ook met komkommers. Die twee planten zijn nauwe verwanten, leveren veel oogst op en kunnen in de tuin, in een pot of in de kas staan. De truc is om het juiste type plant te kiezen. Sommige soorten zijn namelijk voor buiten bedoeld, en andere juist voor binnen. Er zijn maar weinig komkommerplanten die zowel in de tuin als in de kas gedijen. Let daarom goed op wat er op het zadenzakje of het plantlabel staat, zodat je de juiste plant op de juiste plek krijgt.

Groot en klein

Er zijn veel verschillende soorten komkommerplanten waar je uit kunt kiezen. De allernieuwste variëteiten zijn wat duurder, vooral als zaad. Er zitten daarvan dan ook maar vier of vijf zaden in een pakje, hoewel dat doorgaans al voldoende is. Andere soorten, die al langer meegaan en zich bewezen hebben, zijn beter verkrijgbaar, en daarvan zitten er ook meer zaden in een zakje. Probeer eens de minikomkommers, de ‘snack-size’, ideaal voor in je lunchtrommel. Er zijn natuurlijk ook de lange komkommers, net als die in de supermarkt. En dan heb je nog de zeer kleine komkommers, die geschikt zijn om in te maken in azijn met suiker.

Tip – Controleer altijd hoeveel zaden er in een zakje zitten.

Komkommer in de keuken

Een verse voorraad zelfgekweekte komkommers zal je zomermaaltijden tot nieuwe hoogten opstuwen, een bijna onuitputtelijke voorraad snackvruchten voor de kinderen opleveren en ervoor zorgen dat je elke dag genoeg groente en/of fruit eet. Je kunt je komkommers in plakjes, blokjes of reepjes snijden voor salades, zomerdrankjes en garneringen. Gebruik ze om lekker mee te dippen, doe ze fijngesneden samen met munt in een yoghurtsaus, of bedruip ze met honing om een meloenachtige lekkernij te krijgen.

Verwerk komkommer in fruitsalades, gebruik het als een tussendoortje, of garneer er je lunch of avondeten mee. Of ga op de Engelse toer: komkommersandwiches bij de namiddagthee, met wat boter en zout. Een tijdloze klassieker voor in de lunchtrommel van de kinderen, voor onverwacht bezoek of gewoon lekker voor jezelf.

Makkelijk uit zaad

Komkommers zijn makkelijk uit zaad op te kweken; zeker als je zoiets al eerder hebt gedaan.

Zaaien doe je bij een milde temperatuur in de vroege lente als het om kaskomkommers gaat, of in het midden van de lente voor buitenkomkommers. Vul kleine potjes met goede stekgrond en stop daar twee zaden per potje in. Als beide zaden ontkiemen, verwijder dan de zwakste zaailing zodat de andere zich ongestoord kan ontwikkelen.

Als de wortels het potje hebben gevuld, verplant het stekje dan naar een iets grotere pot. Kaskomkommerplanten kunnen per twee in een *growing bag* (groeizak) gezet worden, onder glas. Houd ze goed vochtig en zorg voor voldoende bemesting. Buitenplanten moeten binnen worden gehouden tot alle kans op vorst voorbij is. Laat ze wennen aan de koudere buitentemperatuur door ze eerst circa een week in een onverwarmde kas te zetten voordat je de jonge planten buiten in de grond zet, op een zonnig plekje.

Verzorging

Komkommerplanten halen veel voedingsstoffen uit de bodem. Zet ze ergens neer waar ze veel zon krijgen en zorg voor voldoende bemesting. Kies voor een plantenbemesting die rijk is aan kalium om veel bloemen en dus ook veel vruchten te krijgen.

Het is niet gek dat planten waarvan de vruchten vol water zitten, zelf ook veel water nodig hebben. Buitenplanten hebben veel organisch materiaal in de bodem nodig en regelmatige bewatering. Zet kasplanten in groeizakken en zorg voor een automatisch watergeefsysteem zodat je planten regelmatig water krijgen; dat is vooral belangrijk als de vruchten zich beginnen te ontwikkelen.

Naarmate de vruchten groter worden, worden ze ook zwaarder. Daarom is het belangrijk om de planten goed te ondersteunen, bijvoorbeeld met bamboestokken. Buitenplanten kun je overigens wel rustig hun gang laten gaan, waarbij ze zich over de bodem verspreiden, maar leg dan wat stro onder de komkommers zodat ze niet in aanraking komen met de grond.

Regelmatig de rijpe vruchten oogsten zorgt ervoor dat de planten nieuwe blijven aanmaken. Eet de komkommers meteen op, want hoe verser, hoe lekkerder ze zijn.

Mannelijk en vrouwelijk

Komkommerplanten hebben, net als veel andere planten, mannelijke en vrouwelijke bloemen tegelijk. Die zijn simpel uit elkaar te houden, want bij vrouwelijke bloemen vormen zich minikomkommers achter de bloem, en bij de mannelijke niet.

Er zijn ook F1-komkommertypes te koop die alléén maar vrouwelijke bloemen hebben. Deze planten produceren doorgaans heel veel vruchten, maar gedurende een kortere periode.

Andere variëteiten, met zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen, zijn langer productief. Bij de meeste buitenvariëteiten mag je de mannelijke bloemen gerust laten zitten, maar bij sommige moet je ze verwijderen omdat de vruchten daarvan bij bestuiving bitter worden. Kijk dus goed naar de instructies op het zakje of het plantlabel, of zoek online naar het beste advies voor het type komkommer dat jij aan het kweken bent.