

# Inhoud

## VOORWOORD

ZEG NOOIT ZOMAAR TOMAAT ▷ 9

## HET VERHAAL ▷ 11

HOE HET BEGON ▷ 12

GESCHIEDENIS ▷ 16

Herkomst ▷ 16

Giftig ▷ 17

HEIRLOOM & HERITAGE ▷ 18

SUPERMARKT VERSUS EIGEN KWEEK ▷ 18

## GROW IT ▷ 21

BOTANISCHE EIGENSCHAPPEN ▷ 22

Sterke groeikracht ▷ 22

Dwergstruiken ▷ 22

Zelftoppende struiken ▷ 22

Grote struiken ▷ 22

Bladtypes ▷ 22

Groente of fruit? ▷ 25

MAAK een selectie ▷ 26

Waar vind je ze? ▷ 26

Wie niet waagt ... ▷ 26

ZAAIEN ▷ 27

Wanneer zaaien? ▷ 27

Hoe begin je? ▷ 27

De ideale zaaigrond ▷ 29

VERSPENEN ▷ 30

Water geven ▷ 31

(Blad)voeding ▷ 31

Licht is belangrijk ▷ 32

ENTEN ▷ 33

AFHARDEN ▷ 34

IN DE KAS ▷ 34

Teeltrotatie ▷ 35

Beluchten ▷ 36

Zonlicht = warmte ▷ 36

IN DE openlucht ▷ 37

IN EEN POT ▷ 38

Over water geven en extra voeding ▷ 38

AAN DE SLAG ▷ 40

De ideale bodem ▷ 40

Planten

HOE DOE JE DAT? ▷ 42

Extra steun ▷ 42

Bodembedekking of mulch ▷ 44

VERZORGING ▷ 45

Water geven doe je zo ▷ 45

Bemesten ▷ 46

Dieven of luizen ▷ 46

Tomaten stekken ▷ 48

Trillen ▷ 48

Bladpluk ▷ 48

Toppen in augustus ▷ 49

PROBLEEM EN OPLOSSING ▷ 50

Tomaten- en aardappelplaag ▷ 50

Echte meeldauw ▷ 52

Valse meeldauw ▷ 53

Witte vlieg ▷ 53

Slakken ▷ 53

Vogels ▷ 54

Neusrot ▷ 55

Gebarsten vruchten ▷ 56

Gele bladeren, wat nu? ▷ 56

Groenkragen ▷ 57

Krulkoppen ▷ 57

Bloemsterfte ▷ 58

Een kleine opbrengst ▷ 59

Neerhangende bladeren ▷ 59

OOGSTEN EN  
bewaren ▷ 60

Voedingswaarde ▷ 60

Zon versus warmte ▷ 60

Wanneer is een tomaat

rijp? ▷ 60

Oogsten doe je zo ▷ 62

Wat te doen met onrijpe

tomaten, aan het eind

van de zomer? ▷ 62

Waar bewaar je tomaten? ▷ 63

Hoelang kun je tomaten

bewaren? ▷ 63

Zelf ZADEN WINNEN ▷ 64

Zaden fermenteren ▷ 64

Zaden bewaren ▷ 68

## COOK IT

50 VERSCHILLENDE variëteiten ▷ 69

Yellow Pear ▷ 73

Striped Cavern ▷ 73

Corne d'Ischia ▷ 74

Red Pear ▷ 77

Black & Brown Boar ▷ 77

Guernsey Island ▷ 79

Blush ▷ 79

Etoile Blanche d'Anvers ▷ 80

Russian Cossack ▷ 80

Deweese Streaked ▷ 83

Blonde Boar ▷ 84

Dancing with Smurfs ▷ 87

Blauwe tomaten? ▷ 89

Earl of Edgecombe ▷ 90

Texas Star ▷ 92

Beauty King ▷ 95

New Zealand Pear ▷ 96

Coeur de Boeuf ▷ 99

Couilles de Taureau ▷ 101

Fantôme du Laos ▷ 101

Red Zebra ▷ 103

Moonglow ▷ 104

Canabec Rose ▷ 106

Ida Gold ▷ 108

Ananas Bleue ▷ 109

Belle Maurinoise Verte ▷ 110

Cherokee Green ▷ 113

Coeur de Boeuf Blanc ▷ 114

42 Days ▷ 115

Green Grape ▷ 116

Téton de Vénus ▷ 119

Blue Berries ▷ 120

Amethyst Jewel ▷ 123

Michael Pollan ▷ 124

Dagma's Perfection ▷ 125

Belgian Pounder ▷ 127

Anna Russian ▷ 128

Coeur de Boeuf Orange ▷ 130

Fleur de Réagir ▷ 133

Summer Cider ▷ 134

Cornue des Andes ▷ 135

Aunt Ruby's German Green ▷ 137

Striped Roman ▷ 137

Belarusian Heart ▷ 139

Blue Gold ▷ 140

Amazon Chocolate ▷ 141

Gregori's Altai ▷ 142

Ghost Cherry ▷ 145

German Red Strawberry ▷ 145

Extravagante Roufflange ▷ 147

Millefleur ▷ 147

## EAT IT ▷ 149

Tomatentaart ▷ 151

Granité van tomaat ▷ 153

Ovengedroogde tomaten ▷ 154

Tomatenketchup ▷ 157

Pizza 'Quatro Tomato' ▷ 158

Courgetti met paddenstoelen

en een sausje van zon-

gedroogde tomaten ▷ 162

Tomatentapenade ▷ 165

Gazpacho van tomaat en

komkommer ▷ 166

Focaccia met tomaat en

basilicum ▷ 168

Minifrittata met tomaat,

mozzarella en basilicum ▷ 171

Tomatensalade ▷ 173

Tomatenbrood ▷ 174

Insalata caprese ▷ 176

Tomaten met gerookte makreel

en gepocheerd ei ▷ 179

Tomatenrisotto met gegrilde

gamba's ▷ 181

Bruschetta al pomodoro ▷ 182

Croque pomodori ▷ 185

Tomatensoep met balletjes ▷ 187

Tomatenroosjes ▷ 188

Tomatenburger ▷ 190

Fried green tomatoes ▷ 193

Kabeljauw met tomaat en kaas ▷ 194

Tomatenkroket ▷ 197

Tartaar van tomaat en meloen ▷ 198

Mosselen met tomaat, radijs

en venkel in de oven ▷ 201

Tomatenconfituur ▷ 203

Guacamole, maar dan anders ▷ 204

Chutney van groene tomaten ▷ 207

Carpaccio van tomaat met

geitenkaas en honing ▷ 208

Klassieke tomatensaus ▷ 211

DANKWOORD ▷ 212

REGISTER ▷ 213







*Yellow Pear*

*Striped Cavern*

## *Yellow Pear*

▷ Een klassieker die inmiddels heel wat tuiniers heeft bereikt. De intens gele, kleine vruchten zijn peervormig en groeien in vrij grote trossen op de plant. De plant groeit uitbundig en moet dan ook worden ingeperkt. Twee tot drie hoofdstengels behouden en af en toe dieven is wenselijk. Onder glas bereikt de plant een hoogte van om en bij de 3 meter. In de kas is de tomaat rijp vanaf eind juli, in de openlucht vanaf half augustus. De smaak is mild maar niet extreem zoet. Ideaal om in salades te verwerken of om te eten als gezonde snack.

## *Striped Cavern*

▷ Een van 's werelds bekendste holle tomaten, ook wel paprikatomaten genoemd. De vruchten zijn rood, hebben gele strepen en ze zijn blokvormig. Ze groeien in trossen en zijn vrijwel gelijktijdig rijp. Binnenin zie je de holle structuur met vreemde zaadkamers, die aan het midden van de vrucht lijken vast te zitten. De plant groeit rechtop en produceert veel vruchten, die vanaf augustus geplukt kunnen worden. Ze bezitten nauwelijks vocht en zijn daarom erg geschikt om op te vullen en in de oven te bereiden. De smaak balanceert tussen zoet en zuur.



## *Corne d'Ischia*

Deze rode, langwerpige vruchten variëren van klein tot erg groot. Exemplaren van gemiddeld 500 gram per stuk zijn geen uitzondering. Ze zien eruit als horentjes en zijn, in tegenstelling tot wat je zou verwachten van dit type tomaat, niet droog binnenin maar veeleer vlezig. De Corne d'Ischia is rijp vanaf half augustus en plant je dus het best in een kas. De plant groeit rechtop en produceert een redelijke hoeveelheid vruchten. Dieven is noodzakelijk om de plant de baas te blijven. De smaak is bijzonder goed, bij momenten zelfs vrij zoet. Ideaal om sauzen mee te bereiden, maar evengoed geschikt om vers te verwerken in salades.







# TOMATENSALADE /1 grote kom

▷ De beste tomatensalade – vind ik – is de eenvoudigste. Hoe meer ingrediënten je eraan toevoegt, hoe sneller je de echte smaak van tomaten vergeet. Daarom deze *simpele variant* die al vaak de hemel in werd *geprezen* door mijn dierbare vrienden en familie. De kas in, plukken en in amper *5 minuten* een (h)eerlijke salade op tafel brengen. *Loveren*, noem ik dat.

## INGREDIËNTEN

▷ 1 kg tomaten (kies voor verschillende kleuren en vormen) ▷ 1 el honing ▷ 2 el wittewijnazijn ▷ 2 takjes munt ▷ 2 sjalotten ▷ zwarte peper ▷ zout

## BEREIDING

▷ Was de tomaten en snijd ze in plakjes. Heel wat variëteiten zijn zo ontzettend mooi binnenin dat het jammer zou zijn als je die kleuren niet met elkaar zou combineren. Leg ze willekeurig op een grote schaal, ze hoeven niet allemaal netjes bij of tegen elkaar te liggen. Neem ondertussen een kommetje en voeg honing en wittewijnazijn toe. Breng op smaak met zwarte peper en zout en roer goed. Hak de blaadjes van 2 takjes munt fijn en roer erdoor. Snijd de sjalotten fijn en voeg als laatste toe aan de dressing. Overgiet de tomaten met de dressing en serveer als bijgerecht.

*Tip* ▷ Je kunt de munt ook vervangen door basilicum of dille. ▷ Met dit gerecht kun je alle kanten op. Wil je toch een rijkere salade, serveer er dan feta bij of combineer met chorizo.

