



KWEEK JE EIGEN SPECERIJEN

GEMBER, KURKUMA,
SAFFRAAN, VANILLE,
WASABI, KARDEMOM
EN NOG VEEL MEER



Tasha Greer

Met tips voor medicinaal gebruik
van Lindsey Feldpausch, RH

TERRA



INHOUD



INLEIDING
SPECERIJEN: DE LAATSTE UITDAGING IN
ONZE EIGEN VOEDSELVOORZIENING . . . 8

BASISVERZORGING VAN SPECERIJEN . . . 12



HOOFDSTUK 1: SNELGROEIENDE SPECERIJEN . . . 18

Kweektechnieken voor specerijen . . . 19
Specerijen die je kweekt in het koude seizoen . . . 25
Specerijen die je kweekt in het warme seizoen . . . 37



HOOFDSTUK 2: ONDER DE GROND GROEIENDE SPECERIJEN . . . 50

Technieken voor het kweken van wortels, bollen
en wortelstokken . . . 52
Specerijen die je kweekt in een gematigd klimaat . . . 57
Tropische of wortelknolspecerijen gekweekt in bakken . . . 67



HOOFDSTUK 3: MEERJARIGE SPECERIJEN . . . 78

Kweektechnieken voor meerjarige specerijen . . . 79
Meerjarige specerijen uit een mediterraan en gematigd klimaat . . . 85
Meerjarige specerijen uit een tropisch en subtropisch klimaat . . . 97



Tot slot: Het verzorgen van de tuin . . . 114
Leveranciers . . . 116
Referenties . . . 118
Over de auteur . . . 121
Over de kruidenkundige . . . 121
Over de illustrator . . . 121
Met dank aan . . . 122
Register . . . 124

INLEIDING

SPECERIJEN: DE LAATSTE UITDAGING IN ONZE EIGEN VOEDSELVOORZIENING

Het aantal mensen dat thuis voedsel verbouwt neemt sterk toe. 'Vierkant tuinieren', kruidentuintjes in plantenbakken, boomgaarden in de achtertuin, planten verbouwen op het dak, buurttuinen en kippenhokken nemen het landschap van ons moderne leven over. Tegelijkertijd gebruiken meer mensen kruiden en specerijen om hun gezondheid een boost te geven.



Veel van de technieken die nodig zijn om specerijen te kweken, waaronder deze orleaan- of anattoboom, waren ooit geheimen van de specerijhandel. Nu is deze ooit zo gewilde kennis direct beschikbaar voor (hobby)tuiniers.

In sommige opzichten is het net alsof we met deze beweging naar zelfgekweekt voedsel en gezondheid een stap terug in de tijd zetten. We keren terug naar onze biologische wortels, maken compost, planten erfgoedzaden en eten verse producten van het seizoen. We maken theeën en tincturen om stress te verminderen, de spijsvertering te bevorderen en ons welzijn te ondersteunen. We geven op natuurlijke wijze smaak en kleur aan voedsel, zoals onze voorouders deden.

Toch is deze beweging ook iets van de moderne tijd. We kweken verticaal, op daken, in kelders, in warme huizen waarvoor we gebruikmaken van elektriciteit. We passen wetenschappelijke precisie toe bij het vermeerderen van planten, bemesting, bodemverzorging en het voorkomen van ziekten en plagen.

DE GEHEIMEN VAN SPECERIJEN KWEKEN

Ondanks deze vooruitgang blijft er één ding dat beginnende en ervaren tuiniers grotendeels toch nog overlaten aan commerciële producenten. Ik heb het natuurlijk over het onderwerp van dit boek: het kweken van specerijen. Dit is als het ware de laatste uitdaging in onze eigen voedselvoorziening.

Begrijp me niet verkeerd: veel tuiniers doen hun best om kruiden en specerijen te kweken. We verbouwen gember in potten, laten dille tot zaad komen, planten knoflook in de herfst en nog veel meer. Maar zelfs als we de meeste van onze groenten en kruiden zelf kweken, zijn we nog steeds geneigd het grootste deel van onze specerijen in gedroogde, verwerkte vorm te kopen.

Dat is heel goed te verklaren. Eeuwenlang was de handel in specerijen zo winstgevend dat telers de geheimen van de vermeerdering van planten en de verzorging van specerijen ijverig bewaakten. Er zijn zelfs vele historische verhalen van intriges, spionage, moord en oorlogen over de specerijenhandel.

Gelukkig is die historische protectionistische houding ook veranderd. Vandaag de dag is het kweken van specerijen een onderdeel van het publieke domein geworden, niet langer voorbehouden als intellectueel eigendom of bedrijfsgeheim. Specerijenplanten en -zaden zijn verkrijgbaar bij leveranciers over de hele wereld en de kennis



Mijn zelfgekweekte specerijencollectie bewaar ik in gesealde potten voor gebruik het hele jaar door.

over het kweken van specerijen wordt gratis en op grote schaal verspreid via blogs en video's.

Zoals bekend kunnen we niet blindelings vertrouwen op de informatie die we op internet vinden. En ook milieumomstandigheden hebben een groot effect op de gezondheid van specerijplanten, dus niet alle informatie is toepasbaar op elk klimaat.

Dit boek is bedoeld om die overvloed aan informatie terug te brengen tot eenvoudige, praktische methoden die voor de meeste tuiniers zullen werken. Het is een verzameling van informatie over meer dan dertig specerijen – allemaal in één boek.

HET BEHOUD VAN ONS WERELDWIJDE CULTUREEL ERFGOED

Even voor alle duidelijkheid: ik tuinier, ben gek op eten en geef om mijn gezondheid en de aarde. Ik heb deze verzameling van uitleg en tips voor het kweken van specerijen samengesteld voor jou, lezer met dezelfde interesses, zodat je eenvoudig kunt beginnen. Ook heb ik mijn goede vriendin en kruidenkundige Lindsey Feldpausch ingeschakeld om medicinale tips te geven, zodat je naast specerijen ook een betere gezondheid kunt cultiveren! Dit boek kon echter alleen tot stand komen doordat culturen en gemeenschappen over de hele wereld deze planten al duizenden jaren hebben gekweekt en de kennis om ze te laten groeien en gebruiken met anderen hebben gedeeld.



Dit werk is dan ook mijn eerbetoen aan de ongelooflijke geschiedenis van de mens en de natuur die belichaamd is in de aroma's, smaken en gezondheidsvoordelen van deze eeuwenoude pareltjes. Ik hoop dat de informatie op deze pagina's je helpt om thuis specerijen te kweken. Mijn diepere wens is echter dat jij, net als ik, door het kweken van je eigen specerijen een gevoel van dankbaarheid voelt voor de culturele en natuurlijke diversiteit die deze specerijencollectie maakt tot wat zij is.

Helaas is het onmogelijk om die diversiteit te waarderen zonder te beseffen dat zij niet alleen wordt bedreigd door de klimaatverandering, maar ook door een klimaat van culturele ongelijkheid. In mijn ervaring zijn specerijen een soort venster op de wereld. Ze kunnen dienen als een regelmatige herinnering aan en viering van het rijke mondiale erfgoed – en de noodzaak om dat te behouden.

Het kweken van specerijen alleen verandert de wereld niet. Het vergroten van bewustzijn en het vermogen om zorg te dragen voor andere culturen dan de onze, kan dat wel. Als tuinier weet ik dat ik meegroei met elke plant die ik kweek. Specerijen lijken een geheimzinnig vermogen te hebben om mijn verbinding met de aarde en al haar bewoners te verdiepen. Ik hoop dat jullie hetzelfde mogen ervaren.

VERDERE STUDIE

Op dezelfde manier als waarop de trend om zelf je groente te kweken ons landbouw- en cultureel verleden verbindt met hedendaagse technologie, doet deze volgende fase van het kweken van specerijen dat ook. Wil je dieper ingaan op de geschiedenis, culturen en toepassingen van de specerijen die in dit boek worden beschreven, bezoek dan mijn website www.simplestead.com voor meer inspiratie.

Daar vind je links naar de prachtige bronnen die ik tijdens mijn onderzoek ben tegengekomen, plus recepten en andere smakelijke weetjes, zodat ook jij een diepere band kan krijgen met de specerijen die je verbouwt en gebruikt. Heb je een interessante ervaring gehad? Laat vooral een reactie achter zodat alle kruiden- en specerijenliefhebbers van je kunnen leren.

MOEILIKHEIDSGRADEN

Voordat ik in detail inga op het kweken van specerijen, eerst een paar huishoudelijke zaken. Ten eerste is de structuur van dit boek grofweg ingedeeld op de moeilijkheidsgraad van de verzorging. Eerlijk gezegd zijn al deze specerijen onder de juiste omstandigheden gemakkelijk te kweken. De 'moeilijkere' specerijen vereisen wellicht een speciale behandeling buiten hun oorspronkelijke habitat. Zo hebben sommige meerjarige specerijen een tropische of subtropische omgeving nodig en kan het een paar jaar duren voordat ze doorkomen. Dit betekent dat je ze langer moet verzorgen en geschikte microklimaten moet creëren voor de gezondheid van de plant.

Tegenwoordig hebben velen van ons bij koud weer verwarming en luchtbevochtigers in huis. Zo creëren we een perfecte overwinteringsomgeving voor vaste planten die van warmte en vochtigheid houden. Soms kunnen we, gewoon door te profiteren van de comfortabele leefruimtes, het hele jaar door exotische specerijen kweken.

Laat je niet afschrikken door speciale verzorgings-eisen. Geen zonnig raam? Probeer een energie-efficiënte groeilamp. Slordig met water geven? Installeer een irrigatiesysteem dat de watervoorziening regelt. Te druk om te bemesten? Gebruik organische meststofstokken die gedoseerd het product vrijgeven aan de plant. Zelfs de meest veeleisende specerijen kunnen eenvoudig worden gekweekt met een goede planning en de juiste hulpmiddelen.

ALGEMENE TUINIERTECHNIKEN

In de plantprofielen worden de specifieke vereisten voor de teelt beschreven. Ze geven ook suggesties om elke specerij te laten gedijen zoals in haar oorspronkelijke habitat. Naast deze specifieke informatie beschrijf ik aan het begin van elk hoofdstuk wat basistuinier technieken, zodat je snel aan de slag kunt.



Mijn eigen tuin is in het voorjaar niet alleen gevuld met fruit en groenten, maar ook met kruiden en specerijen.

BEGINNENDE EN DOOR- GEWINTERDE TUINIERS

Dit boek is bedoeld voor zowel beginnende als doorgewinterde tuiniers. De indeling van de hoofdstukken komt losjes overeen met de vaardigheden die nodig zijn om de verschillende specerijen met succes te kweken. We beginnen met relatief snelgroeiende specerijen die uit en voor hun zaden worden gekweekt. Daarna volgen de planten die gekweekt worden voor hun ondergrondse delen. We eindigen met meerjarige planten die langdurige inzet en toewijding vereisen.

Binnen elk hoofdstuk zijn de specerijen onderverdeeld in paragrafen op basis van temperatuur- of verzorgingseisen. Zo is er in het hoofdstuk over zaden een paragraaf over specerijen die koele omstandigheden vereisen en een andere voor planten die juist in warmer weer gedijen.

Het is voor beginners handig om het boek in deze volgorde te gebruiken, om zo tuiniervaardigheden op te bouwen tijdens het kweken van specerijen. Overweeg ook om te beginnen met die specerijen in elk hoofdstuk die het meest thuishoren in jouw eigen klimaat voordat je verder gaat met de complexiteit van het creëren van microklimaten.

Ben je een ervaren tuinier, dan kun je aan de slag met de specerijen die je uitdagen om de ideale omstandigheden voor optimale plantengroei te creëren. Of daag jezelf uit met meerdere specerijen uit verschillende hoofdstukken tegelijk om je vaardigheden op de proef te stellen.

DE EEUWIGE VRAAG

Nu de huishoudelijke zaken zijn besproken, ga ik in op een vraag die koks, tuiniers en voedselliefhebbers al sinds jaar en dag bezighoudt.

Wat is het verschil tussen kruiden en specerijen?

Veel mensen vatten kruiden en specerijen – niet alleen in het taalgebruik – onder één noemer. Ze zijn allemaal aromatisch, hebben medicinale en culinaire toepassingen en worden vanwege hun krachtige smaken in kleine hoeveelheden geconsumeerd. Maar vanuit een tuiniersperspectief zijn specerijen toch echt anders dan kruiden.

In principe noemen we de groene bladdelen van planten die op elk moment van het groeiseizoen kunnen worden geoogst voor vers gebruik, kruiden. Ze kunnen ook gemakkelijk worden gedroogd om later te gebruiken.

Specerijen daarentegen moeten op specifieke momenten in de ontwikkeling van de plant worden geoogst. Specerijen vereisen speciale verzorging, zoals kruisbestuiving of vernalisatie. Bovendien moeten ze op heel specifieke manieren verwerkt worden om ze te kunnen bewaren voor later gebruik.

Maar laat je niet intimideren door al deze speciale eisen. Dit boek behandelt ze in detail. Bovendien is het zo dat als je het kweken van specerijen eenmaal onder de knie hebt, je de vaardigheden hebt die nodig zijn om zo ongeveer alles te kweken, inclusief kruiden.

Laten we aan de slag gaan met het kweken van specerijen!

BASISVERZORGING VAN SPECERIJEN

Hieronder volgen de basisrichtlijnen die gelden voor de verzorging van de meeste specerijen in dit boek. Voor specerijen die van deze richtlijnen afwijken, worden in het individuele profiel alternatieve verzorgingsinstructies gegeven.



HYGIËNE

Specerijen zijn vatbaar voor bacteriële, virale en schimmelinfecties. Goede hygiëne beperkt de risico's van deze ziekteverwekkers.

- Gebruik schone potten. Was ze met water en zeep.
- Laat ze vervolgens tien minuten weken in een bleekmiddeloplossing van negen delen water op één deel bleekmiddel om ze te steriliseren.
- Dompel tuingereedschap één minuut in een bleekmiddeloplossing.
- Verbrand ziek plantmateriaal of doe het in zakken en gooi het weg om de overdracht van ziekten te beperken.

RECHTS: Als je vingers niet vrij door de aarde kunnen bewegen, kunnen wortels dat ook niet. Goede aarde is donkergekleurd en gemakkelijk met de hand te bewerken.

AARDE

Behalve vanille (die afkomstig is van een orchidee die in boomstrooisel groeit) groeit elke specerij in dit boek goed in tuinaarde of potgrond van goede kwaliteit en met een goede drainage. Je kunt aardemengsels kopen of zelf maken.

Mijn aardemengsel bestaat uit gelijke delen kleigrond (gezeefd), oude compost en bladaarde. Het mengsel voor vierkant tuinieren (gelijke delen compost, veenmos en vermiculiet), organische potgrond of mengsels voor verbouwen in plantenbakken zijn ook goed.

PH-WAARDE VAN DE GROND

De pH-schaal van de grond loopt van 0 tot 14, waarbij 7 neutraal is. Een waarde lager dan 7 is zuur en hoger dan 7 is alkalisch. Om effectief voedingsstoffen uit aarde te halen, hebben planten specifieke pH-waarden nodig (beschreven in elk profiel).

Bepaal de pH-waarde van de grond met behulp van een pH-testkit. Kies zo nodig voor langzaam werkende bodemverbeteraars (in korrelvorm, niet in poedervorm) om schade aan het bodemleven te beperken. Voeg compost toe als je de pH-waarde aanpast als buffer voor de plantgezondheid totdat de pH-waarde gestabiliseerd is, of koop grondmengsels met de juiste pH-waarde voor gebruik in potten of plantenbakken.



PLANTENZIEKTEN EN -PLAGEN



Harlekinwantsen zijn een veel voorkomende plaag bij mosterd en mierikswortel. Ze zijn meestal alleen een probleem als de planten in warm weer worden geteeld en lijden aan hittestress of droogte.

Plantten kunnen worden beschadigd of vernietigd door herbivoren (bijvoorbeeld herten of konijnen), insecten (bijvoorbeeld blad- of worteleeters) en ziekteverwekkers. De risico's hangen af van waar je woont en hoe je tuiniert. Het kan een goed idee zijn om met andere tuiniers of landbouwbureaus in je omgeving te praten om advies in te winnen over specifieke risico's en preventieplannen. Hier zijn wat algemene onderwerpen waar je vragen over kunt stellen.

Dieren

Planten moeten worden beschermd tegen ondergrondse worteleeters zoals woelmuizen, bovengrondse bladeters zoals konijnen, zaadeters vanuit de lucht zoals vogels, en vernielers zoals gravende honden. Afhankelijk van de risico's kan het gebruik van hekken, kassen, verhoogde bakken, beschermde bakken, rijbedekkingen, gaas of binnenshuis tuinieren zeker helpen.

Insecten

Gezonde planten kunnen aanvallen van insecten afweren en schade beter verdragen. Gestreste planten lopen meer risico om doelwit te worden van een insectenplaag. Pak kleine plaaginsecten aan door ze in een bak water te doen, insectendodende zeep te gebruiken of de planten af te dekken met gaas of speciaal afdek materiaal voor rijen. Gebruik

alleen insecticiden – biologische of andere – als het probleem te groot wordt, zoals wanneer meerdere planten tegelijk worden aangetast.

Ziekteverwekkers

Schimmels, bacteriën en virussen veroorzaken ziekten, via de aarde, het tuingereedschap, de wind, insecten en zaden. Ziekten voorkomen is essentieel – behandelingen zijn er vaak niet of werken in beperkte mate.

Preventieve maatregelen zoals ziektevrrije zaden, gewasrotatie en het inzetten van bodemverbeteraars zijn effectief. Ook onderhoud van de diversiteit van het bodemleven met compost en bodembedekking en het vermijden van zouthoudende en chemische meststoffen verkleinen de risico's.



Verkleurde bladeren wijzen op stress bij de plant door een tekort aan voedingsstoffen, verkeerde temperatuur, watertekort of onvoldoende licht. De regenboog op deze dilleplant duidt op een tekort aan water, warmte en meststoffen.

LICHT

Planten groeien in natuurlijk zonlicht. Zelfs als je in bakken kweekt of je planten een beetje schaduw nodig hebben, boek je betere resultaten als je buiten kweekt (als het klimaat dat toelaat).

Indirect zonlicht door ramen of kassen wordt gefilterd en kan onvoldoende zijn voor fotosynthese gedurende het gehele jaar. Verplaats planten die voor het raam staan (draai ze naar de zon) om te voorkomen dat ze scheef gaan staan. Vul het tekort aan zonlicht aan met elektrische daglichtlampen.

Een bleke bladkleur, vergeling van de onderste of binnenste bladeren, te grote of te kleine bladeren en slappe, omvallende planten kunnen allemaal tekenen zijn van een tekort aan licht. Te veel direct zonlicht kan leiden tot bleke en vergelende bladeren en bruinige of witachtige schroeiplekken.

Heb je alleen licht nodig en geen warmte, overweeg dan energie-efficiënte ledlampen die ontworpen zijn voor het kweken van planten. Fluorescentielampen zijn minder efficiënt, maar ze produceren wel warmte die nuttig kan zijn bij het kweken van tropische planten in koude klimaten.

MESTSTOF

De meeste specerijen die in dit boek worden beschreven, moeten regelmatig worden bemest. De meststof moet voedselveilig en het liefst organisch zijn. Overweeg het gebruik van een van de volgende opties:

- compostthee;
- vloeibare meststof;
- langzaam afgeevende meststofstokken;
- grove korrels.

Vermijd meststoffen op basis van zout, omdat specerijplanten gevoelig kunnen zijn voor zoutstapeling. Verrijk de grond jaarlijks met enkele centimeters compost om de vruchtbaarheid en drainagecapaciteit op peil te houden.

ZELFGEMAAKTE COMPOSTTHEE

Om compostthee te maken week je een kilo compost in een emmer met ongeveer twintig liter water gedurende drie tot zeven dagen. Gebruik voor kleinere batches 25 gram compost op een halve liter water.

Gebruik zo mogelijk vermicompost (wormuitwerpselen), omdat dit ideale nuttige bacteriën biedt voor de ontwikkeling van planten. Bovendien is elke compost van minstens zes maanden oud geschikt om het risico van ziekteverwekkers te beperken. Als je niet weet hoe oud je compost is, bewaar het dan zes maanden voordat je het gebruikt.

Breng wekelijks, of zo vaak als nodig, één deel thee op negen delen water aan voor de gezondheid van de plant. Tijdens groeipeken, als meer meststof nodig is, verlaag dan naar één deel thee op vier delen water.

BODEMBEDEKKING (MULCH)

Mulch houdt het vochtgehalte van de grond op peil en voegt voedingsstoffen toe naarmate het afbreekt. De meeste specerijplanten hebben er baat bij. Houd echter wel rekening met de volgende richtlijnen:

- breng mulch niet direct op stammen of stengels aan om schimmel- en ongedierteproblemen te voorkomen;
- breng voor in de grond groeiende planten 5 tot 7,5 cm mulch aan over een oppervlak dat enkele malen groter is dan de wortelzone van de volwassen plant (dus geen mulchvulkanen);
- kies voor potplanten potten met voldoende ruimte voor aarde en 2,5 cm mulch;
- cederhoutmulch kan sommige bestuivers afstoten; gebruik het dus niet voor planten die bestuiving nodig hebben;
- mulch mag nooit in de grond worden verwerkt; anders kunnen planten voedingsstoffen verliezen.

BEWATERING

De grond moet gelijkmatig vochtig worden gehouden, maar mag nooit drassig zijn. Geef langzaam en diep water om diepere wortelgroei te stimuleren. Zorg ervoor dat een breed gebied rond de planten water krijgt om het vocht langer vast te houden. Je kunt irrigatie (bijvoorbeeld druppelsslangen), Ollapotten, handbewatering of nevelsystemen gebruiken.

Voor pas geplante zaden, verspeende plantjes en zaailingen is het belangrijk dat gedurende de eerste weken de bovenste 5 cm grond dagelijks besproeid wordt totdat de wortels goed zijn gevormd. Geef vervolgens diep water zodra de bovenste 2,5 cm van de grond droog aanvoelt.

PLANTAFSTAND

De juiste plantafstand is belangrijk voor de wortelgroei en luchtcirculatie. Als de plantvakken echter een goede luchtdoorstroming en een diepe, vruchtbare bodem hebben, kun je een kleinere afstand aanhouden om de planten er mooier en voller uit te laten zien. Het kan zijn dat je dan meer water en meststof nodig hebt. Vergeet niet om planten uit te dunnen als ze stress vertonen doordat ze te dicht op elkaar staan, zodat je ziekten en plagen kunt voorkomen. Een aantal tekenen hiervan zijn geel worden of verdroren.



Een grote gieter is perfect voor het besproeien van een kleine specerijtuin.

BAKKEN

Indien van toepassing worden in de profielen maten voor potten of bakken voorgesteld. Specerijen zijn van nature geschikt om in de volle grond te groeien en vereisen geen precieze potmaat. Grotere potten hebben wel meer grond, meststoffen en water nodig. Ook kan het kweken van planten in kleinere potten de groei vertragen, wat nuttig kan zijn om binnenshuis gekweekte bomen langer kleiner te houden.

Voor gebruik in potten zijn potgrondmengsels beter geschikt dan tuinaardmengsels, omdat deze zijn ontwikkeld voor betere drainage. Ongeglazuurde terracottapotten zijn beter voor planten waarvoor de grond tussen twee gietbeurten moet drogen. Plastic of geglazuurde potten met drainagegaten zijn prima voor vochtminnende specerijen.

Controleer regelmatig de ontwikkeling van de wortels en verpot ze naar ruimere bakken of potten voordat de wortels zich gaan verdringen.

TEMPERATUURRICHTLIJNEN

Elk specerijprofiel beschrijft het optimale temperatuurbereik voor een ideale groei. Ook worden de maximale en minimale temperatuur vermeld die specerijen kunnen verdragen zonder risico op schade of sterfte.

Gebruik het optimale temperatuurbereik voor jonge planten en bied indien nodig extra bescherming tegen weersinvloeden. Naarmate gezonde planten volgroeien, kunnen ze temperaturen verdragen die dicht bij de boven- en ondergrens liggen.





BESTUIVING

Veel specerijen zijn afkomstig van de zaden of vruchten van planten. Sesam, bijvoorbeeld, is het zaad van de binnenkant van de vrucht van de sesamplant. Korianderzaad is eigenlijk de vrucht van de korianderplant. Foelie is een zaadmantel, of membraan, dat zich binnen in de vrucht maar buiten het nootmuskaatzaad bevindt.



Bestuivers zoals wespen, bijen, vliegen en vlinders zijn nodig om de zaadproductie te verhogen, zelfs bij zelfbevruchtende planten.

Dat zijn wat leuke specerijenweetjes. Wat wel belangrijk is om te weten, is dat fruit alleen groeit als bloemen bestoven worden. Aan de bestuiving van planten kunnen we een apart boek wijden, maar we kunnen het in het kort zo omschrijven:

- mannelijke delen van een bloem, de zogenaamde helmknoppen, produceren stuifmeel waarmee de vrouwelijke delen van een bloem worden bestoven;
- de vrouwelijke ontvangers van het stuifmeel, de stempels, vangen het stuifmeel op en sturen het langs de stijl naar het vruchtbegin-sel van de plant;
- in het vruchtbegin-sel bevrucht het stuifmeel een eivormige eicel;
- de bevruchte eicel groeit uit tot een zaadje in de vrucht.

Soorten bestuiving

Sommige planten bestuiven zichzelf zonder dat ze een tweede plant nodig hebben om zich voort te planten. Deze zelfbestuivers zijn er in twee soorten.

1. *Volledig zelfbevruchtende planten* hebben bloemen die mannelijke en vrouwelijke delen bevatten, en hebben geen hulp van buitenaf nodig om vruchten te produceren.
2. *Van bestuivers afhankelijke, zelfbevruchtende* planten hebben zowel de mannelijke als de vrouwelijke bloemen of delen die nodig zijn voor zelfbestuiving. Het stuifmeel moet echter door een externe partij (bijvoorbeeld insecten) van bloem tot bloem worden overgebracht.



Veel planten kunnen alleen vruchten produceren als ze stuifmeel ontvangen van een andere plant van dezelfde soort. Dit heet kruisbestuiving. Hier zijn ook twee soorten van.

3. *Eenhuizige, zelfbestuivende* planten hebben mannelijke en vrouwelijke bloemen, maar ze hebben ook eigenschappen om zelfbestuiving te voorkomen en kunnen alleen worden bestoven door een andere plant van dezelfde soort.
4. *Tweehuizige* planten hebben alleen mannelijke of vrouwelijke bloemen, waarbij de mannelijke plant moet worden gebruikt om vrouwelijke planten te bestuiven.

Kruisbestuiving aangeraden

Zelfs sommige volledig zelfbevruchtende planten zijn niet perfect in hun zelfbestuiving. Bestuivingsdelen kunnen minder goed werken, of de mannelijke en vrouwelijke delen kunnen zich niet evenredig ontwikkelen. Behalve voor een aantal specifieke specerijen wordt kruisbestuiving aangeraden – zelfs voor zelfbevruchtende planten. Zet verschillende planten van dezelfde soort dicht bij elkaar voor kruisbestuiving.

Bestuivings- en specerijprofielen

Om een maximale bestuiving en vruchtproductie te garanderen heb je nodig:

- een overvloedige insectenpopulatie om stuifmeel van mannelijke naar vrouwelijke bloemen over te brengen (bijvoorbeeld door buiten te telen), of
- handbestuiving om zeker te zijn van de vruchtproductie (bij binnenkweek).

Handbestuiving

Om met de hand te bestuiven wrijf je met een kwast met zachte haren over de mannelijke helmknoppen. Gebruik vervolgens dezelfde kwast om het stuifmeel door wrijven op de stempels aan te brengen. Eén mannelijke bloem kan drie tot vijf vrouwelijke bloemen bestuiven.

Bloemen gaan voornamelijk 's ochtends open; dus dat is de beste tijd is om met de hand te bestuiven. Bestuif dagelijks als er nieuwe bloemen verschijnen. Voor kruisbestuiving verzamel je stuifmeel van de ene plant om het op een andere plant aan te brengen.

Meer mannelijke bloemen

Veel planten geven meer mannelijke bloemen dan vrouwelijke. Mannelijke bloemen kunnen zich vroeger ontwikkelen en doorgaan nadat de productie van vrouwelijke bloemen is gestopt.

Bewaren om te planten

Om zaden te bewaren voor het planten moet je ook kruisbestuiving voorkomen van planten die de smaak van je specerijplant zouden kunnen veranderen. Voor volledig zelfbevruchtende planten is een afstand van ten minste drie meter nodig. Voor alle andere planten moet worden gestreefd naar een afstand van honderd meter of meer.



HOOFDSTUK I

SNELGROEIENDE SPECERIJEN

Landbouw is ooit ontstaan door het planten van zaden. Als onze jager-verzamelaar-voorouders niet hadden ontdekt dat zaden geteeld kunnen worden voor het verbouwen en opslaan van voedsel, dan hadden de eerste landbouwgemeenschappen zich nooit kunnen ontwikkelen. Dankzij de zaadteelt kon de mensheid de inspanningen die nodig waren om voedsel te zoeken langzaam maar zeker verschuiven naar technologische ontwikkeling. Daarom is het kweken van specerijen een perfecte start van onze reis.



Zelfs nu zijn zaden de basis van ons voedsel. Door intensieve voortplanting, soortkruisingen en genetische manipulatie zijn de meeste voedingsmiddelen die voortkomen uit zaden, zoals graan, maïs en sojabonen, niet meer te vergelijken met de oude varianten waarop onze beschaving is gebouwd.

Naast die basisvoedingsmiddelen hebben ook specerijen een belangrijke rol gespeeld in de oorsprong van landbouw. Generaties lang hebben telers specerijen geselecteerd op hun grootte, productiviteit, hoe ze gedijen in bepaalde klimaten, bestand zijn tegen ziekten en andere criteria. Maar omdat de teelt van deze specerijen grotendeels met de hand gebeurt, smaken en ruiken de specerijen vandaag de dag nog praktisch hetzelfde als de specerijen waar onze voorouders van konden genieten.

Zo wordt koriander al meer dan achtduizend jaar gebruikt in de keuken en is de doordringende, citrusachtige, gronderige smaak waar wij zo van genieten nog min of meer dezelfde als die de mensen in de steentijd proefden.

Maanzaad, dille en komijn werden ook al in de oudheid geteeld en gegeten. Fenegriek is een oude groente die ook al als specerij werd gebruikt en sesam is een van de oudste oliegewassen. Zo hebben alle specerijen in dit hoofdstuk hun wortels in de prehistorie.

Ondanks hun vroege oorsprong zijn specerijen eigenlijk technologische hoogstandjes. Ze zijn net miniatuur harde schijfjes met daarop de genetische codes waarmee een nieuwe plant gebouwd wordt. Zaden zijn ook levende kunstwerkjes die een beeld geven van een evolutie tussen mens en natuur die al duizenden jaren gaande is.

Daarnaast kan een enkel zaadje dat onder de juiste omstandigheden uitgroeit tot een prachtige, bloeiende plant honderden nieuwe zaadjes voortbrengen. En wanneer deze zaadjes dan weer met veel zorg en liefde uitgroeien, maken ze tienduizenden nieuwe zaden en planten. Wat een geweldige productiviteit is dat!

Maar het meest wonderbaarlijk aan de natuur is dat zaden niet alleen zorgen voor reproductie. Bij zaden gaat het om delen. Zaden omvatten



Specerijen zoals komijn zijn meestal de makkelijkste specerijen om te kweken.

zowel het potentieel van de plant en zijn tegelijkertijd de perfecte opslagplaats voor het bewaren van smaak en voedingsstoffen voor de toekomst.

Als je een zaadje plant, heb je zowel het verleden als de culinaire toekomst in je hand. Dus laat je niet misleiden door hun geringe omvang en het gemak waarmee ze groeien. Zaad is een van de allerbelangrijkste technologische hoogstandjes; zonder zaden waren wij er nu niet geweest.

KWEEKTECHNIEKEN VOOR SPECERIJEN

Het planten van een zaadje is iets wat iedere tuinier moet kunnen. Tegelijkertijd is het een kunst. Je kan het er even snel tussendoor doen, of je kan er een meditatieve handeling van maken waarbij je bewust hoopt dat het zaadje tot wasdom komt.

De meeste specerijen in dit hoofdstuk ontkiemen onregelmatig omdat ze, ondanks dat ze al duizenden jaren gecultiveerd worden, nog altijd hun oorspronkelijke eigenschappen hebben. Dat betekent dus dat de zaadjes niet allemaal tegelijk ontkiemen. Sommige zaden kunnen ook bij minder ideale temperaturen groeien en andere soorten doen het alleen onder perfecte omstandigheden. Dit soort ingebouwde mechanismen zorgen ervoor dat deze plantensoorten kunnen overleven. Voor mij is het een reminder dat ook wij afhankelijk zijn van de intelligentie en wetten van de natuur.

Maar met alle respect voor de natuur, we willen wel een goede oogst. Gelukkig zijn er manieren om de natuur een handje te helpen, ook met zaden die een behoorlijk eigen wil hebben.

PLANT GEEN ZADEN UIT EEN POTJE SPECERIJEN

Plantenzaden worden geoogst van gezonde planten met het ideale DNA voor reproductie. Specerijen die je koopt om mee te koken zijn gekweekt en geoogst met alleen dit doel voor ogen. Daarom is het niet verstandig om zaden te planten die uit een potje komen.

ZAADSELECTIE

Verzamelaars van zaden oogsten de zaden van planten die de beste zaadproductie geven bij de meest optimale omgevingsfactoren. Daarom gebruik je bij voorkeur zaden die geoogst zijn in je eigen regio of in een regio met hetzelfde klimaat als bij jou.

PLANT EXTRA ZADEN

Omdat de zaden van veel soorten specerijen onregelmatig en langzaam kiemen, is het goed om extra zaden te planten voor het beste resultaat. Plant buiten 5-10 zaden in elk gaatje. Plant binnen 3-5 zaden per pot of kweekbakje. Kies later de sterkste zaailingen uit om verder te laten groeien. Knip met een schaar de minder ontwikkelde zaailingen bij de aarde af.

SEIZOENSgebonden planten

Eenjarige specerijen groeien het beste in de lente en het begin van de zomer. Tenzij je in een regio woont met gematigde winters, kan je de zaden beter niet in het najaar planten omdat het aantal uren daglicht dan sterk afneemt, de temperatuur daalt en er minder bestuivingspopulaties actief zijn.

In gebieden met heel zachte winters en een warm of nat voorjaar, ontkom je er niet aan om eenjarige specerijen die je in het koude seizoen kweekt in het najaar te planten. Bij specerijen die in het najaar groeien duurt het een paar weken langer voor je kan oogsten.

Tweejarige en meerjarige specerijen kunnen het beste aan het eind van de zomer worden geplant, zodat de wortels genoeg tijd hebben om zich te ontwikkelen voordat het kouder wordt.

EERSTE EN LAATSTE VORSTDAGEN

Behalve de meerjarige venkel, karwij en nigelle zijn de planten in dit hoofdstuk gevoelig voor orst. Plant de zaailingen of zaden pas buiten na de



Eenjarige specerijen, zoals dille, kunnen direct in de tuin worden geplant of eerst binnen ontkiemen.

laatste vorst en als de temperatuur optimaal is. Geef de planten ook genoeg tijd om volwassen te worden en rijp te worden om te oogsten, voordat de eerste vorstdagen zich weer aandienen.

BUITENKweek

Specerijen kunnen binnen gekweekt worden, maar de opbrengst van planten die binnen worden gekweekt is over het algemeen laag. Ze ontwikkelen niet altijd zaad en het bestuiven wordt een stuk lastiger. Daarom is het goed om ze de eerste periode binnen te houden en ze buiten neer te zetten wanneer het weer het toelaat.

DOORSCHIETEN

Doorschieten betekent dat een plant sneller gaat bloeien dan zou moeten. Doorgeschoten planten produceren minder zaad. Ze kunnen ook minder aromatisch en minder geneeskrachtig zijn.

Doorschieten gebeurt als het te warm of te droog is. Zet de planten tijdelijk onder een doek of in de schaduw om doorschieten te voorkomen als het heet is en geef ze vaker koud water. Een lichtgekleurde bodembedekking of mulch helpt om de temperatuur van de aarde omlaag te krijgen en vocht vast te houden.

TOEWIJDING

Het belangrijkste verschil tussen het kweken van specerijen en kruiden is het moment van oogsten. Bij koriander die gekweekt wordt om zijn blaadjes kan er al na vier weken geoogst worden. Maar bij koriander die gekweekt wordt om de zaden als specerij te oogsten, duurt het bijna vier maanden.

AFHARDEN



Zaden die binnen uitgroeien tot zaailingen moeten geleidelijk aan het buitenklimaat wennen, voordat ze buiten geplant worden. Daar zijn verschillende manieren voor:

- Voer de uren direct zonlicht geleidelijk op over een periode van 7 tot 10 dagen. Begin met 3 tot 4 uur ochtendzon en voer dit op tot een hele dag. Of zet de planten ergens waar ze bij een ideale temperatuur een deel van de dag in de schaduw staan.
- Zet de zaailingen buiten bij een milde temperatuur tijdens een aantal bewolkte dagen. Bedek de planten met rijbedekking totdat ze geacclimatiseerd zijn.



Een langere kweektijd betekent ook meer risico's op plagen, ziekteverwekkers en slechte weersomstandigheden die de productie in de weg kunnen staan. Houd de gezondheid van de planten daarom goed in de gaten en geef ze af en toe (extra) water en meststof en pluk beestjes uit de planten, zodat ze gezond blijven en de beste oogst opleveren.

HOE PLANT JE ZADEN

Tuiniers ontwikkelen vaak hun eigen rituelen en methoden voor het planten van zaden. Ik vind de volgende methode prettig en deze kan een goede manier zijn voor beginnende tuiniers. Je kan natuurlijk ook je eigen favoriete plantmethode toepassen.

1. Volg de instructies op zakjes zaden.

Elke plantenlijn, waarvan de eigenschappen doorgegeven worden via de zaden, heeft heel specifieke zorg nodig. De mensen die de zaden geogst hebben, kunnen meestal precies vertellen onder welke omstandigheden de planten het beste gekweekt kunnen worden. Lees daarom ook de beschrijvingen en instructies op zakjes met nieuwe zaden om de benodigde kennis te vergaren.

2. Plant ze in een aardemengsel.

Ik plant zaden in hetzelfde aardemengsel als waarin ik ze later ga kweken. Voor potplanten gebruik ik zakken biologische potaarde. Voor planten die later buiten in de grond komen te staan, haal ik aarde uit de tuin.

3. Maak de aarde vochtig.

Maak de aarde goed vochtig voordat je de zaden plant.

4. Plant de zaden.

Plant de zaden op de diepte die aangegeven staat op de verpakking of in het profiel in dit boek. Voor zaden die dieper geplant moeten worden, is het handig om een stok te gebruiken met daarop de juiste diepte aangegeven. Leg de zaden in de holletjes en bedek ze met aarde. Zaden die heel ondiep geplant moeten worden, kan je op de aarde leggen en dan met een dun laagje compost bedekken.

5. Houd ze vochtig.

Houd na het planten de aarde altijd vochtig. Laat de bovenkant van de aarde niet uitdrogen tot een korst, want dit kan het kiemproces stoppen.

Geef zaden en jonge plantjes water alsof er een zacht regenbuitje op valt. Gebruik een gieter of tuinslang met een rozetkop en houd de straal zacht. De meeste zaailingen laten zich voor het eerst zien als embryo-achtige blaadjes die zaadlobben worden genoemd. Daarna vormt de plant 'echte blaadjes' die eruitzien als een miniatuurversie van de volwassen blaadjes. Wanneer de planten een aantal echte bladeren hebben, geef ze dan water op de aarde en niet op de bladeren.

6. Zorg voor bescherming.

Houd de temperatuur optimaal. Bescherm jonge planten tegen extreem weer. Bedek planten die buiten in de grond staan met rijbedekking, een cloche, of zet ze in een onverwarmde kas. Zet potplanten op een plek waar je de temperatuur kan beheersen wanneer het weer omslaat.