

- GROENTJE

Maïs

Inleiding

Maïs was hier in de lage landen vooral bekend als voer voor de dieren in de intensieve veehouderij. Maïs was (en is) inderdaad voer voor beesten, maar met name in de Verenigde Staten en Zuid-Amerika is maïs ook in trek als voedsel voor mensen. Veel, ook voor ons bekende producten, worden van maïs gemaakt of hebben maïs als belangrijk bestanddeel. Denk aan cornflakes, maïzena en door maïs gevoede runderen waarvan het vlees wordt vermalen en geperst tot corned beef.

Maïs aan de kolf kan zo vers van het land worden gegeten, maar kan ook worden gedroogd. Er bestaan speciale rassen waarvan de gedroogde korrels kunnen worden gepoft en dan heb je popcorn. Gedroogde maïskorrels kunnen ook worden vermalen tot meel waarvan bijvoorbeeld hartige pannenkoekjes kunnen worden gebakken die u vervolgens weer kunt vullen met allerlei groenten, vlees of bonen.

Wellicht komt de maïs oorspronkelijk uit Mexico en is deze plant later rond 1600 naar het zuiden van Europa overgebracht. Langzamerhand is de liefde voor maïs vanuit Amerika naar Europa komen overwaaien en worden er ook hier vele rassen geteeld, voor menselijke en dierlijke consumptie. In het zuiden van Europa zijn er langs de weg vaak grote langwerpige korven te zien van gaas en op hoge palen, waarin in het najaar de geogste kolven maïs worden opgestapeld om aan de wind te worden gedroogd. Op veel akkers in Nederland werden voorheen allerlei graansoorten geteeld, maar die akkers zijn nu vrijwel uitsluitend in gebruik voor de teelt van voornamelijk snijmaïs voor dierlijke consumptie.

Er zijn vele soorten maïs te verkrijgen als zaad: siermaïs en pofmaïs en de gewone suikermaïs, met als bekendste ras 'Golden Bantam'. Van al dit lekkers kunnen wij in Nederland in ons eigen moestuintje ook genieten.

Laatst had ik de hand weten te leggen op maïs uit Zuid-Afrika. Een bijna ongelofelijke oogst viel mij ten deel. Stengels met een lengte van meer dan twee meter hoogte waren het gevolg. Iedere tuinder in de buurt met een voorliefde voor maïs vroeg zich af waar deze soort maïs toch vandaan kwam, zo bijzonder waren deze planten. Wanneer je tussen de rijen doorliep waande je je in een doolhof.

De maïs behoort tot de familie van de grassen, de *Poaceae*, waartoe ook tarwe, rogge, rijst, gerst en haver worden gerekend.

Maïs heeft ondergronds een kruipende wortelstok die zich goed in de grond, door middel van diverse vertakkingen, weet vast te zetten. Daardoor zal maïs niet snel omwaaien. Dit warmteminnende gewas houdt van vocht en een extra gift organische mest. Als de zomer warm en heet is, zal de oogst rijker en de planten hoger zijn. Er worden, ook in Nederland, vele rassen maïs geteeld, het meest de snijmaïs.

De suikermaïs is een heerlijke groente, mits op het juiste tijdstip geogst. Te laat geogste kolven smaken naar meel in plaats van fris zoet en sappig. De korrels van de suikermaïs zijn enigszins hoekig en rimpelig. Zo door de eeuwen heen zijn mensen bezig geweest met het kweken en kruisen van de diverse soorten, zodat een zo groot mogelijke plant, met een zo groot mogelijke dikke kolf ontstond en natuurlijk is daarbij ook gewerkt aan de ontwikkeling van een zo goed mogelijke smaak. Het einde is waarschijnlijk nog lang niet in zicht.

- GROENTJE

Teelt

De zaden van de maïs hebben hoge temperaturen nodig om te kiemen. Zaai ter plaatste in de maand mei of onder glas in april en zet vanaf de tweede helft van mei de planten in de volle grond. De rijen maïs kunnen ook goed worden gebruikt als windbreker op de tuin, zodat ze bescherming geven aan andere gewassen. Zet ze wel in de volle zon en plant ze zo uit dat andere gewassen niet in hun schaduw komen te staan. Bescherm de jonge plantjes en zaden met linten of stroken aluminiumfolie tegen de vogels, want zij houden ook van maïs! Zet de planten neer op 60-75 cm van elkaar en 50 cm in de rij. Maïs kan met aardappels gecombineerd geteeld worden en ook pompoenen en bonen kunnen goed in gezelschap van maïs worden gekweekt. De bonen zorgen voor veel stikstof in de bodem, terwijl maïs dit juist in ruime mate opneemt.

Zorg dus altijd voor voldoende mest, want op arme grond zal de maïs niet tot volle wasdom komen en zullen de stengels wegwijnen.

In het begin zal de plant eerst voldoende blad en wortels (wortelstokken en vertakkingen) vormen, waarna bovenin de planten pluimen mannelijke bloemen ontstaan. De vrouwelijke bloemen worden in de oksel van de plant tot een kolf gevormd, afgedekt met dikke stugge bladeren. De vrouwelijke kolven worden omgeven door kleverige draden, waar het stuifmeel mee zal worden opgevangen. In augustus en september zijn de kolven gereed om gegeten te worden.

De oogst

Het oogsten van een rijpe maïskolf is een secuur werkje. Hoe kunt u weten wanneer de kolven rijp genoeg zijn om te eten? De meeldraden die uit de kolf steken zijn tegen de tijd dat de kolf rijp is bruin geworden en verdroogd. Zodra dit het geval is, kunnen de kolven uit de bladoksel gebroken worden. Verwijder de schutbladeren en trek de kleverige meeldraden van de kolf af. De kolven kunnen desgewenst zo gegeten worden of anders even in water aan de kook gebracht en met boter, peper en zout worden gegeten. Controleer regelmatig of de kolven rijp zijn en wees er tijdig bij, want alleen dan kunt u optimaal genieten van de sappige zoete korrels. Als u te laat bent met oogsten is de maïs alleen nog geschikt voor de kippen, maar niet meer om zelf te eten. Een op tijd geplukte kolf, niet 'uitgepakt', is lang houdbaar in de koelkast, maar de smaak gaat wel achteruit.

Soorten

Er zijn verschillende soorten en vele rassen maïs beschikbaar. De verkrijgbare rassen van de suikermaïs kunnen in hoogte flink variëren, vanaf ongeveer één meter vijftig tot wel ruim twee meter of nog veel hoger! Vele van de verkrijgbare zaden zijn afkomstig uit Amerika, zoals bijvoorbeeld de 'Earliking', 'Morning Sun' en 'Spancross'.

De meest voorkomende rassen om te poffen zijn de 'Teosinte' en de 'Chapalote'.

Ook maïs met minikolfjes is de moeite van het proberen waard. Vaak te koop aangeboden in zuur of als garnituur bij salades. Indien u aan zaad kunt komen, kunt u ze zelf eens proberen te telen. Ook zijn er soorten maïs die een grote sierwaarde hebben, maar niet voor consumptie geschikt zijn. Deze planten geven de meest vreemde kleurencombinaties in de korrels. Ze kunnen tot in september op het land gelaten worden om te drogen. Thuis kunnen ze met steel en al in een grote vaas, droog worden neergezet. Het is dan aardig om de kolf uit te pakken, zodat de kleurige maïskorrels zichtbaar zijn, maar laat wel de dekbladeren onderaan vastzitten. Een aparte soort is de 'Earth Tones', in de meest uiteenlopende kleuren en de 'Bloody Butcher' een ras met knalrode korrels. Voor liefhebbers van aardse warme kleuren, is er de 'Feather Mixed'. Deze heeft een harig uiterlijk en kolven in bruine tinten. Dan is er nog de 'aardbeienmaïs' met rode dikke korte kolven en maïs met een hele mix van kleuren in de kolf zoals de 'Amero'.

Popcorn

Het is zeker voor kinderen leuk om een rijtje echte pofmaïs te zaaien, de basis voor de popcorn. Er zijn diverse rassen van de pofmaïs voorhanden zoals 'Teosinte' of 'Chapalote'. De kinderen kunnen de maïs in hun eigen tuintje zaaien of aan de rand van de 'grote mensen tuin', waarbij de planten dan nog als windschut kunnen dienen. Ook de pofmaïs kan in mei ter plaatse worden gezaaid en geoogst worden als de korrels aan de kolven geheel rijp en hard zijn. Laat ze vervolgens goed drogen. Met een mes kan er door een ouder een begin worden gemaakt om de gedroogde korrels van de kolf te breken. De kinderen kunnen dan verder zelf aan de slag. Laat de geoogste korrels voor de zekerheid nog een tijdje nadrogen op een warme droge plek in huis. Als ze goed droog zijn, kunnen ze in een blik worden bewaard voor later gebruik. Popcorn maken is voor kinderen een leuk klusje. Dit kan op een barbecue, in een blikje of in een grote pan. Verwarm een pan goed voor en doe er een klein beetje olie in. Strooi, als de pan goed heet is, een handje maïskorrels op de bodem en temper het vuur. Doe het deksel op de pan. Het geluid van de openspringende maïskorrels is het signaal dat de popcorn klaar is.

Bestrooi de popcorn naar keuze met een beetje poedersuiker of zout en doe ze over in een kartonnen beker of papieren puntzak.

Omstreden

Hoe lekker en veelzijdig maïs ook is, deze groente is de laatste tijd ook minder positief in het nieuws. Velden met genetische gemodificeerde maïs werden door activisten omgeschoffeld, omdat men vindt dat er niet voldoende onderzoek is verricht naar deze gentiche maïsoorten. Men is bezorgd dat deze soorten zich door bestuiving zullen 'mengen' met niet gemodificeerde soorten. De voorstanders van genetische manipulatie beweren dat gemodificeerde soorten minder bestrijdingsmiddelen nodig hebben en toch een goede opbrengst geven. De tegenstanders van genetische manipulatie vinden dat de mens niet in alles moet ingrijpen en niet uit winstbejag zaden en planten moet manipuleren, omdat we op dit moment nog te weinig weten van de nadelige gevolgen van onderlinge bestuiving tussen 'gewone' en gentiche maïs.

a v v n

Tekst: Nelleke van der Boom