

Aubergines

Inleiding

De aubergine, ook wel eierplant genoemd, komt van oorsprong uit tropische en subtropische gebieden en is in de 17^e eeuw door waarschijnlijk de Portugezen meegenomen uit Azië.

De aubergine ofwel de *Solanum melongena* is, en dat zou men niet zo snel denken, familie van de aardappel (*Solanum tuberosum*). Beide planten behoren tot de familie van de nachtschaden: de *Solanaceae*, net als de paprika en de tomaat. De planten van de nachtschadefamilie zijn in sommige delen giftig door de aanwezigheid van solanine. Wij gebruiken natuurlijk de niet-giftige delen van de plant. Vanwege de giftige stoffen in delen van de plant heeft het lang geduurd voordat deze planten bij ons op grote schaal werden gekweekt. Nu weten wij beter en weten we welke delen wij wel en niet kunnen eten van de planten uit de nachtschadefamilie.

Diegenen die wel eens afreizen naar het zuiden, naar het gebied rondom de Middellandse zee, zien dat de aubergines in groten getale worden aangeboden op de markten aldaar. In het mediterrane klimaat gedijt de warmteminnende aubergine goed en zij wordt dan ook op grote schaal gekweekt.

Met de komst van de ‘gastarbeiders’ en dankzij onze reislust staat nu ook regelmatig een gerecht met aubergine op ons menu. Eten bij de Griek: Moussaka, met als hoofdbestanddeel aubergine. Recepten met een zuidelijk tintje: met gegrilde groenten en, jawel: aubergine!

Uiterlijk

Aubergines zijn er in verschillende vormen (lang, rond, peer- en eivormig) en kleuren (wit, oranjerood, paars). De bij ons meest bekende soort is de langgerekte prachtig paarsviolette aubergine. De bladeren van de aubergine zijn groot en harig en zijn enigszins ovaal van vorm.

Zaaien

Voor het opkweken van aubergines is warmte noodzakelijk. Bij een constante temperatuur van rond de 22-23 °C zal de plant het best gedijen, liefst warmer, maar absoluut niet kouder.

Voor aubergineplanten kunt u natuurlijk terecht bij een tuincentrum, maar ook de grote zaadleveranciers, van o.a. uw tuinvereniging, kunnen de zakjes zaad leveren. Het aangeboden ras is meestal ‘Lange Violette’ of ‘Halflange Violette’.

U kunt ook zelf zaadjes van een aubergine oogsten. Als u de aubergine opsnijdt, ziet u de kleine zaden al middenin het vruchtvlees zitten. Deze zaden kunnen voorzichtig met een aardappelmessje uit het vruchtvlees worden geschept en moeten vervolgens goed drogen. Voordat u daadwerkelijk kunt zaaien moeten de zaden ook eerst nog een koudeperiode doormaken. Wellicht is het dan toch handiger om gewoon een zakje zaad te kopen bij de leverancier?

Zaai in januari - februari binnenshuis in een kistje, maak de aarde goed vochtig, dek af met een plastic folie en zet warm weg. Heel vroeg zaaien is beslist aan te raden, want anders is het groeiseizoen te kort voor de aubergine die toch ongeveer honderd dagen nodig heeft om tot volledige wasdom te komen. Starten we later dan lopen we het risico dat de dagen alweer korter worden voordat de vruchten volgroeid zijn en goed hebben kunnen afrijpen.

Een goede plek voor het zaaikistje is een ruimte in of bij de verwarmingsketel of boven een altijd brandende verwarming. Zorg dat de temperatuur in ieder geval niet zakt onder de 22-23 °C. Het beste is het indien u een verwarmd kweekbakje of kasje heeft. Tijdens het kiemen van de zaden, maar ook gedurende de groei, heeft de aubergine behoefte aan warmte. Gelijktijdig met de aubergine kunnen ook de paprika's, pepers en tomaten worden gezaaid. Deze gewassen hebben allemaal dezelfde behandeling en temperatuur nodig om te kunnen kiemen.

Na opkomst de plantjes voorzichtig verspenen en in een goed verlichte warme ruimte steviger laten worden. Zodra de planten groter geworden zijn, kunt u ze opnieuw verpotten in kunststof potten met een doorsnede van ongeveer 15 cm. Laat de planten warm en op een beschutte plek in huis of kas verder aansterken en groeien. Zodra de temperatuur het toelaat, kunnen de planten in mei eventueel buiten op een beschutte, zonnige plek uitgeplant worden of in een kas in de volle grond gezet worden. Bleekselderij heeft een gunstige uitwerking op aubergine, dus is het aan te bevelen een aantal plantjes bleekselderij in de nabijheid van de aubergine te planten.

Ook de bezitters van alleen een balkon kunnen op een warme beschutte plek in een grote pot aubergines telen.

Teeltzorgen

Zet de planten ongeveer 60-70 cm uit elkaar en plaats er alvast een tonkinstok bij om later de plant losjes aan vast te binden. De planten kunnen in de kas ook aangeboden worden aan een verticaal gespannen touw. Wind het touw voorzichtig om de hoofdstam, zodat de plant voldoende steun krijgt en niet kan inzakken. Geef gedurende het groeiseizoen de aubergineplant regelmatig mest en water en laat de kluit niet uitdrogen. Giet tijdens het water geven niet op de bladeren, want vochtige plekken op het blad leiden makkelijk tot schimmelvorming. Dit geldt trouwens ook voor het water geven van tomaten. Zorg dat er ook verder niets op de bladeren terecht komt, zoals uitgebloeide bloemen en verdorde bladeren; ook hierdoor kunnen schimmelplekken ontstaan.

Net als bij de tomaat, moeten ook aubergines tijdens het groeiseizoen regelmatig worden gedieft. Dit houdt in dat uitloperijtjes die in de bladoksels gevormd worden, de 'dieven', regelmatig genepen moeten worden. Dankzij alle goede zorgen zullen zij tot sterke, stevige planten uitgroeien. De aubergineplant zal bij een goede groei meerdere scheuten aanmaken, maar wij houden ongeveer 4 tot 5 scheuten aan. 'Dief' deze goed en houd de plant vanuit het hart open, zodat er licht en lucht bij de plant kunnen komen en schimmels e.d. er minder vat op hebben. Zodra de plant gaat bloeien behoudt u alleen de grote alleenstaande bloemen. De kleine bloemtrosjes die soms ontstaan, haalt u weg. Haal ook steevast de afgestorven bloemen en bladeren weg. Zodra goed de groei in de plant gekomen is, kunnen de onderste bladeren van de plant afgeknipt worden, opdat er geen rot kan ontstaan, overtollig vocht makkelijk kan verdampen en er veel licht bij de plant kan komen, want dat bevordert de groei.

Aangezien aubergines, net als aardappelen en tomaten, tot de nachtschadefamilie behoren, zijn ze ook vatbaar voor dezelfde ziekten en plagen. Plant op hetzelfde perceel dus geen aubergines vlak voor of na aardappelen of tomaten en pas een ruime vruchtwisseling toe van minstens

1 : 4 (d.w.z. niet vaker dan 1 x per 4 jaar planten uit dezelfde familie op dezelfde plek).

Oogst

Pluk de vruchten zodra deze goed vlezig en glimmend zijn, laat ze absoluut niet te lang aan de plant hangen, want dan worden ze melig en zijn niet lekker meer. Beter is het ze eerder te oogsten en dan thuis, buiten de koelkast(!), te bewaren. Het bewaren van de vruchten mag nooit op een koude plaats gebeuren. De planten houden van warmte en de vruchten moeten dus ook op kamertemperatuur bewaard worden, net als o.a. de tomaten, paprika, pepers en iets geheel anders: bananen! Vruchten blijven tot een week na de pluk goed bruikbaar, maar als er veel geoogst kan worden, zullen de vruchten verwerkt moeten worden en daar zijn verschillende mogelijkheden voor.

Aubergine culinair

Basilicum is een kruid dat heel goed gecombineerd kan worden met aubergine.

Een combinatie van aubergine met lamsvlees is ook een zeer goede keuze; de smaken komen samen goed tot hun recht.

Nadeel van de aubergine is dat ze, zodra ze wordt opgesneden, direct verkleurt. Meteen verwerken dus, anders worden de vruchten bruin en zien ze er onooglijk uit!

Het vruchtvlees 'zuigt' de vloeistof of olie waarin het verwerkt wordt heel erg op, dus gebruik zo min mogelijk vet en kies in plaats daarvan voor andere (magere) smaakvolle vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld een groentesap of (huisgemaakte) bouillon.

Moussaka

Moussaka is een gerecht waar aubergine in verwerkt wordt, tezamen met aardappel en lamsgehakt. Kook 5-6 aardappelen gaar en snijd deze in plakjes. Bak een pond (lams-) gehakt met een ui rul en houd dit gehaktmengsel warm. Los een bouillonblokje op in een halve liter kokend water en roer er een klein blikje tomatenpuree doorheen of doe er huisgemaakte tomatenpuree doorheen. Verwarm de oven op 180 °C. Maak een koekenpan warm. Was intussen twee aubergines, snijd deze in plakken en bak ze in de bouillon - tomatenpureemix tot ze gaar zijn. In de pan passen ongeveer 3-4 plakken tegelijk; draai ze regelmatig om. Giet steeds een beetje van de bouillon erbij zodra alle vloeistof is opgezogen door de aubergineplakken. Leg ze op een bord en ga zo door, totdat alle plakken op zijn. Neem een ovenschaal en leg hier om en om een laagje gehakt, een laagje aubergineplakken en een laagje aardappelen in totdat alle ingrediënten op zijn en overgiet het dan met het restant van de bouillon -tomatenpureemix. De ingrediënten zijn al gaar, dus alleen even goed doorwarmen in de oven gedurende ongeveer een half uur. Eventueel vlak voor het opdienen de ovenschotel nog even bestrooien met wat geraspte oude kaas.

Gegrilde aubergineschijven

Schijven aubergine zijn overheerlijk als deze worden ingesmeerd met (olijf)olie en Provençaalse kruiden en ze vervolgens worden gegrild of in een hete koekenpan worden gebakken. Direct warm opeten is natuurlijk het lekkerst, maar deze schijven kunnen ook los ingevroren worden voor een latere (winterse) maaltijd. Ook heel lekker bij een zomerse barbecue!

Yoghurtsaus

Geschilde aubergineblokjes smoren met wat zout en peper. Vervolgens door de auberginesmoor twee flinke eetlepels dikke yoghurt roeren. Dit goedje smaakt uitstekend bij (lams-)vlees.

Aubergine-eitjes

Fruit een geschilde, in blokjes gesneden aubergine met ui totdat alles zacht is, voeg zout en een bosje basilicum toe, twee eieren en wat geraspte kaas. Laat de eieren stollen en even goed garen, neem een stuk brood erbij en: eet smakelijk!