

Augurken

Inleiding

Augurken (*Cucumis sativus* en

Cucumis anguria) en komkommers, beide van de komkommerfamilie stammen uit Mesopotamië, India en zijn bekend sinds 3000 voor Chr. Maar ook in andere landen is de augurk al eeuwen bekend. In Spanje heb je een bar die Pepinillos (Augurken) heet. Men serveert er al honderd jaar uitsluitend augurken bij de borrel, ingelegd in Spaanse peppers, ansjovis en olijven. Meer nog dan met Spanje wordt ingelegd zuur vereenzelvigd met de joodse keuken van het vooroorlogse Midden- en Oost-Europa. Zelfs het woord 'augurk' komt uit die streken; het stamt van de Baltisch-Slavische talen: agurkas zegt men in Litouwen. Ook in de vroegere Amsterdamse jodenbuurt was de handel in joods zuur buitengewoon levendig. Men pekeldde augurken in oude wijnvaten en at zuur vooral op sabbat.

Volgens de mythe zijn zwangere vrouwen de grootste augurkeneters, maar vermoedelijk worden ze overtroefd door lieden die streng lijnen, want in zure augurken zitten nauwelijks calorieën: zes kcal. per honderd gram (vergelijk met walnoten: 675 kcal.).

Plantkundig gezien zijn augurken en komkommers van dezelfde soort. Dat merk je het best als je probeert een buitenkomkommer van een augurk te onderscheiden: een moeilijke opgave! Het verschil zit vooral in de grootte van de vruchten: augurken zijn kleiner. Maar dat is ook alleen maar zo omdat augurken jong geplukt worden. Natuurlijk heeft de selectie van de rassen hier ook haar werk gedaan: sommige rassen werden voor de augurkenteelt geselecteerd, andere voor de teelt van de vollegrondskomkommer, met telkens accenten op andere eigenschappen.

Een ding is zeker: deftige kookboeken wijden er geen syllabe aan, maar augurken horen op elke keukenplank thuis, of u nu kleine cornichons (Frans voor augurken) of zure bommen verkiest. En met het zelf kweken en inmaken van augurken heeft men een lekkere verkoelende zomergroente met weinig calorieën, vers of ingemaakt, altijd bij de hand.

Teelt van augurken

Bij het telen van groenten en fruit is men natuurlijk afhankelijk van het weer. Een koud voorjaar en een natte, koude zomer maken een behoorlijke oogst van augurken erg onwaarschijnlijk. Voor een amateur doet zich nog een andere moeilijkheid voor: men moet erg regelmatig plukken en die kleine hoeveelheden heel snel verwerken, voor ze bederven. De augurk kan pas worden buitengezet, als er beslist geen vorst meer is. De planten kunnen dan ook pas eind mei naar buiten. Wil men de planten eerder buiten zetten, dan is een goede beschutting (plastic) noodzakelijk.

Teelt onder glas

Augurken in een kas worden doorgaans aan koorden gekweekt, zoals komkommers. De oogst verloopt zeer gespreid (van half juni tot half oktober) en de opbrengst kan vijf tot tien keer hoger liggen dan buiten. Voor de bevruchting moet een bijenvolk aanwezig zijn. De ramen van de kas zullen dus tijdens de bloei open moeten staan.

Teelt in de volle grond

Het telen van augurken in volle grond gaat als volgt:

Ter plaatse zaaien is mogelijk in de tweede helft van mei: 2-3 zaadjes bij elkaar op een diepte van 1 tot 2 cm, op 25 cm van elkaar in de rij en anderhalve meter tussen de rijen. Uitdunnen op 1 of 2 planten.

Voorzaaien in potjes onder glas tussen 10 en 20 mei is aan te raden om de opkomst te verzekeren en om de planten te beschermen tegen nachtvorst. In elk potje twee tot vier zaden stoppen en na opkomst de beste behouden. Buiten planten na 20 mei.

Om de oogst verder te spreiden kan ook in de eerste helft van juni nog worden gezaaid (de zogenaamde late teelt).

Snoei, ja of nee?

In oude publicaties wordt geschreven over de snelle groei van de augurken: na vier tot zes bladeren zou de hoofdstengel ingeknepen moeten worden om de ontwikkeling van zijstengels te bevorderen. De augurken zouden zich voornamelijk op die zijstengels ontwikkelen. Uit de vele andere bronnen wordt duidelijk dat men deze teelttechniek verlaten heeft en bij augurken geen enkele snoei toepast. Het uitspreiden van de ranken wordt aangeraden om zo een zo'n gelijk mogelijke verdeling over het grondoppervlak te krijgen. Zowel voor de groei als met het oog op de oogst, is dat van belang.

Gieten, hakken en wieden zijn meestal nodig. Mulchen met hooi of stro heeft veel voordelen. De ranken hechten er zich aan vast en waaien minder gemakkelijk weg. De vruchten blijven schoon en de grond vochtiger.

Oogst

Hoofdzaak is zeer regelmatig plukken. Bij normaal weer twee keer per week en bij warm weer drie keer. Zo kan men de vruchten steeds jong plukken en kunnen de volgende snel doorgroeien. Als men de vruchten groter laat worden, valt de aangroei van nieuwe vruchten stil. Men krijgt dan wel grotere vruchten en in totaal meer kilo's, maar die dikke 'bommen' met zaad kun je alleen nog in de soep verwerken. Het plukken is dus een secuur werk waarbij geen oogstrijpe vruchten mogen worden vergeten. Goed kijken en liefst geen ranken optillen. Tevens oppassen met de stengels, er op gaan staan is vaak funest voor (dat deel van) de plant. Het hoogtepunt van de oogst valt bij normale teelt in augustus.

Voor de veiling worden de augurken in klassen gesorteerd, waarbij de fijnste soorten de hoogste prijzen halen.

De allergrootste augurk heet een bom en zure bommen horen bij een dagje strand; juist daar smaken ze fantastisch. De weersomstandigheden, de individuele smaak en het (verwerkings-) doel bepalen dus het oogsttijdstip van de augurk.

Rassen

Augurken behoren tot het geslacht van de kommerfamilie (*Cucumis sativus*), een stokoude, overal ter wereld bekende groente waarvan tientallen soorten bestaan. In rassenland gedraagt de augurk zich al even onstuimig als op het veld. Er is een grote variatie en het lijkt een flinke warboel.

Oude, traditionele rassen: Kleine Groene Scherpe Parijse en Venlose niet-plekkers. Deze rassen zijn gevoelig voor meeldauw en virus en niet bittervrij. Dat laatste wil zeggen dat er augurken tussen kunnen zitten met een vreselijk bittere smaak. Deze rassen blijven echter in omloop, omdat ze gestekelde vruchten voortbrengen die onder meer in het Brusselse erg gewild zijn.

Nieuwere, zaadvaste rassen: Hokus en Nimbus.

Het zijn sterke groeiers, die bittervrij zijn, maar wel vatbaar voor meeldauw.

Nieuwe hybriderassen

Dit zijn rassen die voor 90 tot 100% vrouwelijke bloemen hebben. In het geval van 100% vrouwelijke bloemen worden speciaal planten van een gewoon en dus gemengd bloeiend ras bijgeplant. Deze rassen zijn bittervrij, gedeeltelijk of volledig resistent tegen meeldauw en soms ook resistent tegen andere ziekten.

Bijna elke zaadfirma presenteert hier haar eigen hybride, die altijd tot een van de volgende drie types behoort:

- *het Levo-type*: voor normale teelt
- *het Kora-type*: voor vroege teelt
- *het tussentype*

Tot slot is het leuk te weten dat er ook een bijzonder komkommerras (*Cucumis anguria*) wordt gebruikt, dat met Columbus in Haïti belandde en zich verspreidde over het Amerikaanse continent.

Voorkomen van ziekten en plagen

Vooraf het weer kan roet in het eten gooien bij het telen van augurken. De meeldauw-schimmel is vijand nummer 1 van de augurken. Bij warm weer gaan ze er aan ten onder. Een koud nat voorjaar is alles behalve bevorderlijk en een koele zomer is helemaal een ramp. De groei gaat dan uit het gewas en het valt ten prooi aan allerlei schimmelaantastingen.

Spint en magnesiumgebrek zijn nog twee belangrijke kwalen uit het algemene lijstje van de ziekten bij de komkommerfamilie.

In de intensieve glasteelt, waar jaar na jaar komkommerachtigen op dezelfde grond wordt gekweekt, treden verschillende bodemschimmels op die de teelt onmogelijk maken. De remedie van de telers hiertegen is het regelmatig stomen van de grond. Zelfs chemische ontsmetting is niet afdoende. Om *Fusarium* te voorkomen worden augurkenplantjes beroepsmatig geënt op een onderstam van *Cucurbita ficifolia*.

Neem mogelijk rassen die niet vatbaar zijn. Kies voor de juiste plantverbanden en zorg dat de planten niet te dicht op elkaar staan. Geef verder bemesting op maat. Zodra de eerste ziekteverschijnselen zich toch openbaren, dient men de aangetaste delen af te knippen en te vernietigen. De schimmelsporen verplaatsen zich namelijk via de wind. Dit voorkomt een al te snelle uitbreiding.

Een andere schimmelziekte is Sclerotiniarot of rattenkeutelziekte. De schimmel veroorzaakt zwarte harde sporendragers, die wel wat op rattenkeutels lijken, vandaar de bijnaam. Deze 'keutels' vallen vanuit het gewas op de grond en kunnen jarenlang levensvatbaar blijven en veel schade aanrichten in gewassen. Zaai en plant ruim en pas een ruime vruchtwisseling toe. Teel geen sla, andijvie, kool, witlof, aardappel, augurk, komkommer, meloen, zonnebloem of boon op de besmette grond. Verwijder aangetaste planten zo snel mogelijk mét de omringende grond. Voorkom dat hierbij sporendragers (rattenkeutels) op de grond vallen.

Culinaire toepassingen

Huzarensalades, Russische eieren en remouladesauzen kunnen niet zonder augurken. Een uitgewaaierde augurk als garnering en een augurk met een stukje kaas is een bekend hapje op elk feestje. Net als bij bruine bonen zou men bijna geloven dat augurken achter glas of in blik geboren worden, maar ze kennen heus een leven als verse waar.

De volgende recepten zijn het proberen waard en bestemd voor 4 personen.

Pepinillos rellenos (Spaanse gevulde augurken)

1 potje kleine, zure augurken (cornichons) gehalveerd
ansjovisfilets

Leg de ansjovis tussen augurkhelften en steek vast met een cocktailprikker. Heerlijk bij een glas fino sherry.

Sauce rémoulade

1½ eetlepel fijngehakte zure augurk
1 eetlepel fijngehakte kappertjes
250 ml mayonaise
1 eetlepel Dijonmosterd
1 eetlepel crème fraîche
1 theelepel van elk: gehakte peterselie, dragon, kervel
Meng de ingrediënten. Serveer bij gebakken piepers en vis.

Joods zuur (een van de talloze recepten)

7-9 verse augurken, gewassen
1-1½ eetlepel grof zeezout
blanke azijn naar smaak
½ sjalot
1 theelepel dillezaad
1 laurierblad
½ theelepel groene peperkorrels
stukje mierikswortel
blaadje foelie
2 theelepels suiker

Snijd augurken in schijven van 1 cm. Leg ze in een vergiet, bestrooi met zout, laat 2 uur staan. Druk het vocht eruit. Kook de azijn op met sjalot, kruiden en suiker. Voeg de augurken toe (die moeten helemaal onder staan), draai het vuur uit en laat afgedekt geheel afkoelen. Bewaar koud in een schone jampot. Eet binnen 1 week op bij kip, bloemkool, haring of bietjes.

a v v n