

Asparagus - Liliaceae

Asperges kunnen wild voorkomen in de duinen maar worden vooral gekweekt. De planten die we in de duinen aantreffen worden onderscheiden als de liggende asperge (var. prostratus) en heeft dunne liggende stengels. In de herfst stieren zij de zonnige duinheiligen met donkerrode besen. (Sier) Asperges komen voor als klassieke kamperplant, vaste planten, snijbloem en groente. De Asparagus officinalis of asperge is één van de weinige meederjarige groentegewassen en geldt als een delicatesse. Hij hoort oorspronkelijk thuis in Voorzië en wordt tegenwoordig wereldwijd verbouwd. Het werd eerst als gewasruud en pas later als groente geïntroduceerd. Van jonge asperge planten kan je pas in het derde jaar voor het eerst oogsten. Steeds vaker wordt de groene asperge verbouwd in tegenstelling tot de blanke asperge wordt groene asperge zonder ruggen geteeld. Het is nauwelijks te geloven dat het asperge gras, dat door de bloemist graag wordt gebruikt als groene omlijsting van boeketten, verwant is aan de groente asperge. De witte asperge is een probleemloze kamperplant die niet groeit, weinig verzorging nodig heeft en scheuten krijgt van wel 1 m lang. Hij kent opvallende, hangende en klimmende rassen.

33138.htm

Naam: Asparagus officinalis

Nederlandse naam: asperge
groente

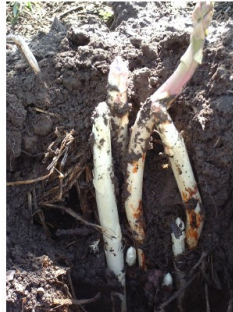
Familie: Liliaceae

Groenten - Asperge, Asparagus



Plantbeschrijving:

Asperge is een oude delicatesse, die haar oorsprong kent bij de oude Egyptenaren ruim vijfduizend jaar geleden. De graafbouwers van farao Sakkara vereeuwigden al een bundeltje asperges op de wand van de grafombe. De Grieken gaven het plantje de naam asparagus - ofwel 'de niet gezaaide'. Toen werden asperges dus niet geteeld, maar groeiden in het wild. In de Middeleeuwen dook de asperge op in de tuinen van kastelen en kloosters en werd voornamelijk voor medicinale doeleinden gekweekt. Gaandeweg werd asperge echter ook groente. Naast de witte asperges worden er ook groene asperges geteeld. Bij de groene asperge wacht men met oogsten tot deze 25 centimeter boven de grond is. Door het blootstellen aan de lucht ontstaat ook de groene kleur.



Groene asperges komen overigens in niet zo veel kwaliteitsklassen in de handel omdat het uiterlijk een minder grote rol speelt. De versheid is wel van belang! Het verschil met witte asperges zit 'm niet alleen de kleur, maar ook in de smaak. Ze zijn wat pittiger van smaak en hoeven overigens niet geschild te worden.

Standplaats:

De grond waar de teelt van witte asperges gepland is moet tijdig voorbereid worden. Dit betekent dat we twee jaar vooral al onze voorbereidingen treffen.

Asperge is een gewas dat met zijn wortels graag diep gaat. De levensduur van de aanplanting zal afhangen van de bewortelingsdiepte. We moeten streven naar een bewortelbare laag van 80-100 cm. Diepspitten is aangegeven vooraleer een aspergeaanplanting te doen. Dit gebeurt best onder droge omstandigheden. De grondwaterafval mag in de winter dus ook niet boven die 80 cm uitkomen.

Is er geen enkele verdichte laag, dan is diepspitten niet nodig, en wordt dan trouwens beter niet uitgevoerd. Voor de teelt van witte asperges is er dus een lichte grondstructuur, een grote bewortelbare diepte en een lage grondwaterstand in de winter nodig. Is de grond te zwaar, dan kan eventueel de teelt van groene asperges geprobeerd worden.



Zaaien en planten:

Het planten van de aspergeplanten (klauwen) gebeurt in vers getrokken veuren. De diepte van de veuren is zodanig dat de kop van de plant nog 20 cm onder het maaiveld zit. Drie planten per strekkende meter worden uitgezet. Dan worden zowel wortels als koppen van de plant met 5-7 cm grond afgedekt. Eventueel water geven bij droog, schraal weer. Enkel onkruidvrij houden valt ons het eerste jaar nog te doen. Terwijl we dat doen worden de plantveuren dus gedurende de zomer geleidelijk opgevuld.

Bemesting:

Diepspitten gebeurt dus een jaar voor de aanleg. Daarna telen we best een groenbemerster. Bekalking zal waarschijnlijk nodig zijn, zeker als je een diepe grondbewerking uitvoerde moet er extra bijbalkt worden.

Organische bemesting voor de aanleg van een aspergeteelt is aangegeven. Gebruik hiervoor 1 m³ stalmeest of champignonmest per are. Champignonmest krijgt de voorkeur op zwaardere gronden, dit om de bewerkbaarheid te verbeteren. Op lichte gronden beter stalmeest gebruiken.

Het jaar van de aanplanting kunnen we gedurende de maand juli wat stikstofmeststof strooien.

Vanaf de eerste productiejaar wordt er bemest met een samengestelde meststof. Na de oogst (tot 24 juni ST.JAN) wordt er nogmaals bemest.

Verzorgingstips:

Het tweede jaar maken we in het voorjaar al een kleine berm bovenop de aspergerijen van 15 cm. Natuurlijk worden in het vroege voorjaar de afgestorven stengels verwijderd.

Het derde jaar kunnen we vroeg in het voorjaar de bedden wat los maken en gedeeltelijk afgraven om de grond sneller te doen opwarmen. Zien we de eerste stengels verschijnen, dan maken we de bermen de volle hoogte, dit is zo'n 20 cm boven het maaiveld. Daartoe schep je de grond naast de rijen uit en leg je die op de rijen. De bermhoogte tov. de naastliggende geulen is dus nog hoger dan die 20 cm.

Ziekten en plagen:

Aspergevlieg en aspergekever zijn gevreesde insecten. Vanzelfsprekend zijn er pas problemen na de oogst als de aspergestengels moeten doorgroeiën. Bij eerdere problemen moet je beducht zijn op grote schade.

Aspergeroest kan het loof sterk aantasten, met als gevolg minder opslag van reservestoffen in de wortels. Als gevolg is er dan minder productie het jaar daarna.

Oogsten:

De normale teelt loopt van eind april tot 24 juni, de feestdag van St. Jan. Als je later nog oogst, dan put je de plant teveel uit. Daarom gaan we het tweede jaar nog niet oogsten, of slechts heel weinig. Pas het derde jaar kunnen we volop oogsten zonder de plant al te veel uit te putten.

Je kan asperges 'trekken' of 'steken'. Trekken betekent dat je de aspergestengel vrijmaakt met duim en wijsvinger en dan met een draaiende beweging de stengel afdraait. Dit is de beste methode, je hebt minst kans op beschadiging. Steken doe je met speciaal aspergesmes en geeft meer kans op beschadiging van jonge scheuten.

Bewaren:

Bij een lage temperatuur (0-1°C) kan men gezonde asperges 10-14 dagen bewaren, op voorwaarde dat de relatieve vochtigheid voldoende hoog is (94-96%). Je kan de asperges wikkelen in een natte handdoek om die RV te bereiken. Natuurlijk zijn verse asperges op zijn best.

Recept:

Het basisrecept van witte asperges is de start van veel heerlijke aspergerechten. Dit basisrecept ziet er als volgt uit:

In een grote pan ruim water aan de kook brengen met zout, een klontje boter en een scheppje suiker. Als het water kookt de asperges toevoegen en water opnieuw aan de kook laten komen. Daarna warmtebron uitdraaien en asperges in 15 tot 20 minuten gaar laten worden (deze kooktijd is afhankelijk van de dikte van de asperges). Asperges afgieten of uit de pan scheppen met een schuimschaaf.

Asperges met een romige eierragout
(hoofdgerecht voor twee personen; bereidingstijd 40 minuten)

1 kilo asperges, 3 eieren, ½ bakje roomkaas met uitjes en sjalotjes (Cantadou), 2 eetlepels maizena, 1 dl room culinair, 1 scheutje witte wijn, nootmuskaat, peper en zout, peterselle, ½ ons gekookte ham.



Asperges schoonmaken en koken volgens basisrecept. Ondertussen eieren hard koken. Eieren pellen en in stukjes snijden. Asperges afgieten en kookvocht opvangen. Asperges in afgesloten pan warm houden. 1 ½ dl van het aspergekookvocht in een pan doen. De roomkaas erin laten smelten. Voeg de room en een scheutje witte wijn toe. Roer maizena met ½ dl aspergekookt glad. Schenk dit al roerend bij het warme roommengsel, aan de kook brengen en tot saus roeren. Roer de fingsneden eieren door de saus. Op smaak maken met nootmuskaat, peper en zout. Peterselle fijn knippen. Ham in reepjes snijden. Asperges over 4 borden verdelen. Eierragout er naast en half over scheppen. Garneren met fijngesneden peterselle en fingsneden ham. Serveren met gekookte knieljes.

Variatietip: kies een ander soort ham, bijvoorbeeld parham en schwarzwalderchinken.

Dit gerecht bevat per portie: 1810 kJ (435 kcal), 21 gram eiwit, 29 gram vet, 22 gram koolhydraten.