

### 7.1.2 Tomaat binden en dieven

De tomaat (*Lycopersicon esculentum*) is te lekker en te makkelijk te kweken om ze niet te vermelden. Ook deze nachtschade (*Solanaceae*) is net als de aardappel door de Spanjaarden meegebracht uit Meso-Amerika.

De plant is ook licht giftig door tomatine. Dit glycoalkaloïde is een giftige stof die als afweersysteem tegen meerdere ziekten dient. Ook de groene bessen, die wel in chutney gebruikt worden, zijn giftig. Bij het rijpen verdwijnt de giftigheid. Oorspronkelijk waren rijpe tomaten geel. De bladeren hebben haartjes met kliertjes die bij aanraking de typische tomatengeur verspreiden.

Tomaat werd eerst al sierplant, pomme d'amour (pontamoers) geteeld. Pas halfweg de 19de eeuw werd het een afrodisiacum, en nu wordt de vrucht eerder als groente (dan wel fruit) gezien.

Het is een meerjarige, kruipende plant, die als eenjarige kan gekweekt worden op iedere grond.

Ze bestaat in veel soorten, vormen en kleuren.

De bloemen zijn zelfbestuivend (af en toe een tikje geven of bewegen voor bestuiving) en vormen lange trossen.

Zaaien kan bij +20 (22-25) °C, op de vensterbank, verspenen doe je als ze enkele echte blaadjes (dus niet de twee kiembladjes) hebben. Gekweekte plantjes worden eind april, begin mei in de kas gezet. Tomaat is vorstgevoelig.




Tomaat wil een nachttemperatuur die niet onder 12 °C zakt. Je kan hoezen gebruiken, of ze in een kas houden.

Geef voldoende (warm, 20°C) water, en tijdens de groei ook wat opgelost mest. Met minder water blijven ze kleiner en smakelijker.

Tomaten voor de verkoop worden geplukt als ze nog stevig en niet rijp zijn. De smaak kan niet tippen aan op de struik gerijpte collega's.

Steun de plant met stokken of touwen waar je ze rond spiraalt.

Neem geregeld okselscheuten weg (=  dieven), bewaar 4 tot 8

Figuur 66

Tomaten dieven

vruchten per tros. Na drie bladeren volgt er een tros. De trossen rijpen van onder naar boven. Veel tuinier knippen alle bladeren onder de rijpende tros weg.



Als je te weinig planten hebt kan je een okselscheut naar een tweede touw of staak afleiden. De eerste scheuten die je bij het dieven wegneemt kan je in water zetten om te wortelen. Tomaten hebben het vermogen om op iedere stengelplek wortels te ontwikkelen. Je kan enkele okselscheuten laten staan en de plant waaivormig leiden. Beperk wel het aantal trossen per plant.

Houd buiten 3-4, in de kas 6 tot 9 trossen. Knip het groeipunt boven de bovenste tros weg rond 10/08, dan hebben de vruchten nog tijd om te rijpen.

Ze hebben licht, maar niet te veel felle zon, wel warmte nodig.

Ik snoei alle bladeren weg die me hinderen of een goed zicht beletten. Het bevordert de luchtcirculatie, waardoor er minder vocht en schimmel zal zijn.

Oogst de tomaten door de verdikking tussen tomaat en tros te knikken. Zo blijft het kroontje aan de vrucht.

Om de laatste vruchten te laten rijpen kan je de plant rooien en ondersteboven ophangen. Je kan volgroeide exemplaren ook op krantenpapier op de vensterbank (binnen) laten afrijpen.

Nog groene tomaten kunnen in chutney verwerkt worden. Als ze een beetje kleur hebben rijpen 📖 ze (ook geplukt) nog verder als je ze bij rijpe exemplaren bewaart (of bij andere rijpe, ethyleen afgeevende vruchten als banaan).

Vruchtwisseling om de 4 jaar vermijdt kurkwortelziekte en aaltjesaantasting. Er bestaat geen behandeling tegen kurkwortelziekte.

De kurkwortelschimmel (📖 *Pyrenochaeta lycopersici*) kan makkelijk in de grond overblijven en wordt ieder jaar als er tomaten (of andere nachtschaden vb. paprika of aubergine) in de kas geplant worden sterker. De schimmel zal de jonge wortels aantasten en er bruine, ingezonken plekken en kurklijsten op veroorzaken. Controleer de wortels bij het rooien. Ze moet licht geel of beige zijn, zonder vlekken, verdikkingen of barsten.

Coeur de Boeuf 📖 of ossenhart verwijst naar de afwijkende vruchtvorm, knobbelig geribd als een knol lookteentjes. De groeiwijze is treurig: de bladeren hangen af, bont als bij magnesium- en chronisch watergebrek. En de bladeren krullen sigaarvormig op. De tomaat bevat weinig water, en dus veel vruchtvlees. De vrucht kleurt van binnen naar buiten.

De **kerstomaat** (📖 *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*) dankt haar naam aan haar afmetingen. Ze bestaat in rood, geel, groen, oranje, roomwit of bijna zwart, pittig, fruitig of gewoon zoet. Ze wordt gebruikt als garnering of als rauwkost hapje, eventueel met een dipsaus.

**Pruimtomaten** 📖, ook wel **Romatomaten** of **Pomodori** genoemd, zijn langwerpige, ovale tomaten met vrij droog vruchtvlees die ook in mini of snackuitvoering bestaan. In grote kassen worden de stengels schuin gedraaid rond afrolbare touwen die telkens verschoven worden. Daardoor komen de rijpe vruchtjes tekens schuiner en lager, en op een gemakkelijke plukhoogte te hangen. Op het einde van de rij staan 2 staken waarrond de stelen naar de andere kant gepluoid worden.

♪ *Bij het afscheid wordt één van beide tomaten overreden.  
Zegt de andere: 'Tot ziens, ketchup!'  
Theo Bergsma*