

7.1.3 Kruipe (ranken) komkommer, augurk

Komkommers (en bananen) hebben zaden die vrij in het vruchtvlees liggen, en zijn dus als tomaten en meloenen plantkundig gezien 'bessen' 📖.



Komkommers en augurken (📖 Cucumis sativus) zijn plantkundig gezien volledig identiek. Ze verschillen in uiterlijk en worden anders gebruikt, omdat we dat als consument zo willen. En daarop zijn ze geteeld en geselecteerd, al meer dan 3.000 jaar.

Het gevolg is dat **komkommers** glad, recht en donkergroen zijn, 35 à 39 cm lang, 5 cm doormeter en 350 à 400 gram wegen. We snijden ze bij voorkeur in schijfjes voor salade of garnering. (Er zijn ook kleinere 'snack- en minikomkommers'.)

Augurken zijn omdat ze jong geplukt worden veel kleiner, tot ca 12 cm lang, en knobbeliger. We leggen ze op in azijn, kleintjes in hun geheel en de grotere soms in stukken.

(Ik bak ze beiden, net als courgette.)

De voorgangers van de huidige soorten waren meer bitter, en hadden stekels. Beide eigenschappen zijn er grotendeels uitgeselecteerd. Met ouder worden, worden de vruchten ook bitterder. (Zoals sommige mensen.)

Ze zijn ook geselecteerd om zonder (of met zeer weinig) zaden en zelfs zonder bevruchting te groeien. De alleen maar vrouwelijke bloemen vormen zonder bestuiving vruchten. Dit noemt men parthenocarpie 📖. Worden ze toch bestoven dan kunnen minder smakelijke vruchten, ook met zaden ontstaan.

Het zijn warmteminnende planten die daarom hier het beste onder glas gedijen. De planten hechten zich met ranken vast aan steunpunten. Ze kunnen zowel op de grond als aan touwen omhoog gekweekt worden. Het voordeel van hangende planten is dat ze minder plaats innemen en niet vuil worden. Aan één stengel kunnen tientallen komkommers groeien.

De planten worden meestal getopt op 2 meter, zijscheuten worden gesnoeid na het verschijnen van de vrucht.

Ze groeien snel, dus je moet zeer regelmatig (zeker om de 2 dagen) plukken.

Als je de vruchten groter laat worden, valt de aangroei van nieuwe vruchten stil.

Ze worden nooit in de koelkast (4°C) bewaard. Bij lage temperaturen bederven ze.

Bewaar ze (kort) in een donkere, koele ruimte (13°C).

De vruchten bestaan voor +94 % uit water. De caloriewaarde ligt laag (10 kcal voor 100 g vruchtvlees). Geliefd voer voor dieeters.

De zelfbevruchtende augurkenstruik (Decaisnea Fargesii, 5 à 8 m hoog) heeft blauwachtige vruchten. Het vruchtvlees is eetbaar, zoet tot flauw; maar zaden en schil zijn giftig.

👉 *Gisteren op kraamvisite geweest. Wel bij een oliebolleakraam, maar toch...*

Augurken opleggen

Was de potjes en de schroefdeksels goed af en spoel /leg ze in heet water. Breng azijn met evenveel water en naar smaak wat suiker, zout en kruiden (dille, laurier, mosterdzaad en peperkorrels) aan de kook. Doe de gewassen vruchten in de (hete) potjes. Vul ze met zuur tot aan de rand en sluit ze met het schroefdeksel.

De **sponskomkommer** (📖 *Luffa aegyptiaca*) of nenwa is ook een eenjarige, stekelige klimplant met cilindrische vruchten, 10-40 cm lang en tot 8 cm breed. Binnenin zit een netvormig kluwen van vaatbundels, dat bij rijping droog en vast wordt. De rijpe vruchten worden geschild en meerdere dagen in water geweekt om het vruchtvlees en de zaden te verwijderen. Het netweefsel wordt gebruikt als badsponsen ('luffaspons' 📖), voor filters en inlegzolen.

Jonge, zachte vruchten worden net als augurken als groente gegeten. (Oudere ook, als laxeer- en braakmiddel.) De tropische plant heeft 3 maanden warm weer nodig om eetbare, onrijpe vruchten te produceren, en 4 maand voor de rijpe vrucht die als spons gebruikt kan worden.

♪ *'Ik ben geen vegetariër omdat ik van dieren houdt, maar omdat ik planten haat.'*
A. Whitney Brown