


7.1.6.1 Koolweetjes en koolwitjes



De Kelten verbouwden en wisten veel van **kool**. Hun woord 'bresic' werd door de Romeinen overgenomen als brassica. Hun stamwoorden cap (hoofd) en caul (stam) vinden we in zeer veel talen terug.



De meeste koolgewassen zijn tweejarig, en vormen in het tweede jaar zaad. Eeuwenlang kruisen heeft van kool (en aanverwante) soorten een onontwarbaar kluwen gemaakt. Ook in handboeken kunnen verschillende benamingen op dezelfde soorten slaan. En omgekeerd.


Brassica oleracea var. acephala is de makkelijk te telen boerenkool
Brassica oleracea var. botrytis is bloemkool
Brassica oleracea var. italica is broccoli
Brassica oleracea var. gemmifera is spruitkool
Brassica oleracea var. sabauda is savooikool
Brassica oleracea var. capitata is kabuiskool (alba is wit, rubra rood)

Alle delen van de gecultiveerde **koolplant** ( Brassica oleracea) werden geselecteerd voor consumptie:

Koolraap (Brassica napus) voor de penwortel (onder de grond)
Koolrabi voor de stengel
Boerenkool voor de bladeren
Spruitkool voor de okselscheuten
Sluitkool voor de eindknop
Bloemkool en broccoli voor de bloeiwijze
Koolzaad (ook Brassica napus) voor de olie uit de zaden
Zwarte mosterd (Brassica nigra) voor mosterd

✍ Het moeilijkste aan quarantaine is het eerste jaar.

Witte, rode en savooikool ( zijn niet zo moeilijk te kweken. Ze bewaren goed. Savooikool is zelfs gedeeltelijk winterhard (tot -15). Voor zuurkool ( wordt meestal witte kool gebruikt.


Rode kool krijgt zijn kleur door anthocyanen ( in de opperhuid (net als rode beuk, aubergine en rood fruit). Door de combinatie van complementaire kleuren rood en groen lijken ze soms zwartachtig.

Chinees kool en spitskool of kabuiskool zijn geschikter voor stoven en salades.



Savooikolen (Brassica oleracea var. sabauda) zijn te onderscheiden van andere soorten door hun gebobbeld blad. En ze hebben geen (of een minder uitgesproken) waslaagje i.v.m. rode en witte kool.

Bij raapkool (of koolrabi, Brassica oleracea var. Gongylodes) zit de verdikte stengel boven de grond. Bij koolraap onder de grond.

Boeren(krul)kool levert de hele winter door verse groenten voor mens en dier. Boerenkool, spruitkool en broccoli bestaan ook in een paarse ( versie.


Spruitkool ontstond door een sprongmutatie rond 1750, en werd rond 1785 in de buurt van Brussel gecultiveerd.

De bittere smaak van **spruitjes** ontstaat door de aanwezigheid van fenylthiocarbamide. Ze smaken zachter als het eens gevoren heeft, dan wordt het zetmeel omgezet in suikers. Spruitjeslucht ontstaat door het vrijkomen van vluchtige zwavelverbindingen en die is blijkaar ook de reden waarom veel kinderen geen spruitjes lusten.

Spruiten toppen

In de industriële landbouw worden spruitkoolplanten getopt, waardoor de spruiten sneller en gelijkmatiger groeien, met meer oogstgewicht. En vooral: je kan ze vroeger, en alle op het zelfde moment oogsten (en (laten) verwerken). Ervaren toppers lopen met 2 houten hamers tussen de rijen monocultuur en geven tot 4.000 tikken per uur!

In de tuin pluk je gewoon gespreid een portie als je er zin in hebt en heeft het dus weinig zin om de groeipunt te breken.

Groeiende planten maken zetmeel aan. Dit wordt geleidelijk omgezet in suikers die gebruikt worden voor de groei. Bij koud weer valt de groei stil, maar gaat de omzetting van zetmeel naar suikers nog door. Daarom zullen groenten als boerenkool, palmkool, spruitjes, pastinaak en andere soorten penen beter en **zoeter** smaken **nadat het heeft gevoren** .


👉 Zie ook rabarber, geforceerd en gebleekt


Broccoli heeft meerdere kleine, groene bloemen. Na de oogst van de hoofdknop komen er uit de bladoksels nog oogstbare zijknoppen. Brocco betekent stronk (Italiaans). Broccoli zijn stronkjes.

Bloemkool Graffiti F1 is goed van smaak en roze, maar kleurt mooi blauw na het koken. Door het anthocyaan (antioxidant) is hij ook zeer gezond.

Om de bloem van **bloemkool** blank te houden kan je een of twee bladeren ombuigen en tussen het tegenoverliggende blad en bloem vastzetten, zonder met je vingers aan de bloem te komen. Dat veroorzaakt bruine vlekken. Niet afgedekte kool is trouwens even lekker, wel wat geler.

Boomkool

Botanicus Edgar Anderson doopte de enorme boerenkool op Jersey, het kleine eiland voor de kust van Frankrijk, de wolkenkrabberkool. De onderste bladeren werden geregeld geoogst. De brassica oleracea longata wordt ook Jersey-boerenkool, chou cavalier, long jack of tree cabbage ( boomkool) genoemd. Door het afbladeren als veevoer (= op snoeien) worden de giganten 1,8 tot 3m, met toppers van 5,5 tot 6,1m!

Ze worden nog steeds gekweekt door Philip en Jacquelyn Johnson, te zien in de BBC One-serie Countryfile (januari 2010) en zijn vooral gekend als .. wandelstokken . De stokken werden ook voor omheiningen gebruikt.

De boerenkoolwandelstokken worden 2 jaar gedroogd, geschuurd en gelakt. Begin 20ste eeuw bedroeg de productie nog 30.000 wandelstokken per jaar. Telers ontdekten een methode om hun boerenkool op te graven en schuin opnieuw te planten, zodat de

stengel omgroeide tot een gebogen handvat. (Zie ook biotuinertip tegen koolvlieg.) De kromming kan ook gemaakt worden door het worteleinde te verwarmen (ik vermoed zoals bij hout buigen).

Kunstenaar John Newling gebruikt de Jersey walking stick of cow cabbage uitgebreid in zijn werk.

Een goastok (gaan-stok, teken van aanzien en traditie) is een traditionele Twentse *wandelstok*, die vaak te herkennen is aan de gedraaide vorm doordat er kamperfoelie om het hout groeide.

Rupsen (📖 koolwitje) en knolvoet zijn de meest te vrezen plagen. Knolvoet blijft zeker 10 jaar overleven in de bodem.

Koolwitjes zijn vlinders die van maart tot oktober eitjes aan de onderkant van de bladeren leggen. Hun rupsen kunnen een echte plaag vormen. ↪ Zie Rupsen

De koolvlieg overwintert in de bodem als pop. Rond half april, bij een bodemtemperatuur van ongeveer 15°C op 5 tot 8 centimeter diepte ontluiken de vliegen. Hun witte eitjes zijn ongeveer 1 mm lang en worden bij de plantvoet gelegd. De maden zijn 1 cm lang en glimmend wit. Zij vreten eerst alle zijwortels af en dringen dan in de hoofdwortel, met verkleuring en rotting tot gevolg.

Je kan de ei-afzetting dicht bij de plant verhinderen met een **koolkraag** (📖). De made kan zich slechts enkele centimeters verplaatsen en haalt het dan niet. Snijd stukken karton, rubber, plastic, (vijver)folie, asfalt papier van 15 op 15 cm. Maak één insnijding tot bij een gat in het midden. Let erop dat de stengel goed afgesloten is en dat de grond mooi vlak ligt.

Tip van een biotuinier.

Als je de kool ter plaatse uitplant, leg de plant dan schuin in een gleuf die je stevig met compost vult en aangiet. Het plantje richt zich vanzelf weer (recht) op. De larfjes die in de buurt van de stam terechtkomen sterven: ze vinden wel de stam, maar niet de wortels. Mooi en milieuvriendelijk misleid.

Vier stukjes rabarber rond de pas geplante **kool** in de grond steken zou ook helpen tegen koolvlieg (📖).

Daar vlinders een hekel hebben aan salie kan je die ook tussen de kool zetten.

Het **gewoon barbarakruid** (📖 *Barbarea vulgaris*) is een kruisbloemige (Cruciferae of Brassicaceae) waarvan de bladeren eetbaar zijn.

Het is van nature resistent tegen bepaalde insectensoorten die net gespecialiseerd zijn op kruisbloemigen. Tegen koolmot (*Plutella xylostella*) en aardvlo (*Phyllotreta nemorum*) zijn saponinen werkzaam. Glucosinolaten (als barbarine glucose en glucobrassicine) werken als een lokker voor eierenleggende koolwitjes (📖 *Pieris rapae*). De larven van deze vlinder gedijen goed op barbarakruid, maar sterven spoedig door de saponinen die blijkaar niet worden waargenomen door de motten.

♪ *Het is wit en ontploft ??? Boemkool.*