

## 7.2.8 Mini groenten

Size matters? De kleinste zijn de fijnste. Zei Obelix over erwttjes en Romeinen. Konijnen vind je van de grootste Vlaamse Reus tot dwergkonijntjes. De grootste pompoen of kool staat ieder jaar in de plaatselijke krant. Hoe zit het met de kleinste groentjes? Welke mini's bestaan er? En waarom?

Kerstomaatjes kennen we ondertussen wel. Bonsai (decoratieve Japanse dwergboompjes in een schaal) ook.

Al vanaf 1870, was er in Angelsaksische landen sprake van 'baby komkommers' en 'kleine, witte, tedere baby uien,' later ook babysla en baby bloemkool, en uiteindelijk zelfs een hele reeks van schattige plantjes. Net als 'primeur' wijn, stimuleert het de verkoop. Het oogt jong, zoet, lief en mooi.

La nouvelle cuisine in de late jaren 1960 gebruikte de miniatuurgroenten in modernistische garnering: klein, decoratief, fris en licht.

Wortelboer Mike Yurosek had in 1987 het idee om zijn verdraaide, vergroeide en afgedankte exemplaren te hergebruiken als baby-size snacks. Hij versneed de gebroken wortelen in blokjes en munten, en presenteerde ze in snack capsules. En verdubbelde zijn omzet.

Bij een bezoek aan een gekende conservenfabriek in de jaren '90 vertelde de CEO ons dat vooral Amerikanen gek waren op de leuke kleine worteltjes. Ze dachten dat het een speciale soort was. Allemaal met dezelfde lengte, ca. 5 cm. En wat goed verkoopt, wordt ook geproduceerd.


Het waren eigenlijk gewone wortelen, die reeds bij de oogst, in de grond, op maat gesneden werden. Daarna draaiden ze nog in een trommel tot de rechte snijranden mooi afgerond waren. Het zal ondertussen wel geen productie- of bedrijfsgeheim meer zijn.

De duurdere (ik schreef bijna 'betere'!) restaurants blijven op zoek naar specials om zich te onderscheiden. Ik heb de indruk dat lokale wildpluk momenteel even aantrekkelijk is als exotische import. Maar ook dwerggroenten blijven als decoratieve dressing gewild. En tv-diners en overvloedige Westerse kookprogramma's brengen het idee tot in zowat alle huiskamers. En haute cuisine moet duur zijn, dus minigroentjes zijn dat ook.

Wat zijn dwerggroenten

Het zijn erg kleine groenten en vruchten, die volgens verschillende principes bekomen worden.

Soms zijn het gewoon 'mislukte' producten, die erg klein gebleven zijn.

Niet alle vruchten worden standaard even groot. De reuzen worden dan afzonderlijk verkocht, maar de mini's ook. Denk vb. maar aan aardappelen. De grote worden frietaardappelen, of worden gevuld (op de barbecue). De kleintjes die vroeger naar de varkens gingen, worden nu als krieltjes  verkocht. (Bingo.)

*Ik heb genoten van het lezen van je boek. Wie heeft het voor je geschreven?  
'Schat, ik ben zo blij dat je het leuk vond. Wie heeft het je voorgelezen?'*

Soms gaat het om heel jong en vroeg geoogste groenten. Bietjes, uitjes, peultjes waar amper zaadjes inzitten... Onrijp geoogste vruchten worden vaak in zuur ingelegd als camouflage.

En soms gaat het om een naaogst, van vb. kleine broccoli bloemen.

Maar er zijn ook selecties gemaakt om echte lilliputterassen te kweken. Deze kabouters zijn net zo voedzaam als normale groenten. En soms malser en delicateser van smaak, omdat ze een kortere groeiperiode hebben. Momenteel zijn er in de Verenigde Staten ongeveer 45-50 soorten in de handel. De miniafmeting is hun sterke punt bij de verkoop.

Een praktisch voordeel, vooral in een regio met een korte zomerperiode, kan de kortere groei- en rijptijd zijn.

Mini meloenen zijn zeer zoet en klaar in slechts 60 dagen, terwijl hun standaard grote broers dan nog ongeveer een maand verder moeten. Golden Midget watermeloen rijpt in slechts 65 dagen.

Verder vind je in het aanbod vb. Dwarf Green Long Pod okra, Dwarf Gray sugar pea, Tiny Sweet carrot, Red Apple carrot, Baby-head broccoli Kabuki, Dwarf kale 'Redbor, Mini-cauliflowers 'Igloo', maar ook artisjokken, avocado's, selderij, maïs, aubergine, sla, squash, courgette...

De teelt van baby groente is identiek aan die van hun grotere tegenhangers. Door hun kleiner formaat nemen ze minder plaats in en worden ze dichter bij elkaar geteeld.

Ze hebben weinig praktisch voordeel, behalve een financiële meer opbrengst zolang er interesse en niet te veel concurrentie is. Trending heeft ook ups en downs.

Misschien is het een idee voor op magere grond? Daar blijven de planten toch al kleiner. Ruimte bespaart het niet, je zet dan namelijk ook meer planten per vierkante meter. Het kortere groeiseizoen kan een voordeel zijn om te combineren met een 2de voor- of nateelt.

*♪ In theorie is er geen verschil tussen theorie en praktijk. In de praktijk wel.*