



Chinese Kool

De Chinese kool, Brassica rapa var. pekinensis, is een tweekjarige plant met langwerpige witte bladeren, die in een cilindrische krop groeien. Hij komt oorspronkelijk uit China, zoals zijn naam doet vermoeden, waar hij een van de belangrijkste groenten vormt. Hij wordt tot soep verwerkt, als salade, gestoofd met vlees, als vulling van ravioli's (zowel in China als Korea en Japan). Hij wordt ook gepekeld, en zou zo de voorloper en inspiratiebron van zuurkool zijn. Volgens de overlevering werd de kool door de bouwers van de Chinese Muur gepekeld om de koude te overleven. Deze gepekeld kolen werden door Atilla de Hun geïntroduceerd in Oost-Europa. In de 19^{de} eeuw werd de kool in heel Europa verspreid.

Paksoi, Brassica rapa var. chinensis, is een nevensoort van de Chinese kool. Hij heeft groenere en bredere bladeren, die aan die van de snijbiet doen denken. Hij is ook van Chinese oorsprong, en werd voor het eerst geïntroduceerd in de Verenigde Staten door de Chinezen die aan de goudkoorts van de 19^{de} eeuw meededen.

We vermelden ook nog Kailan, Chinese broccoli, Brassica oleracea var. alboglabra, die op onze broccoli lijkt. In tegenstelling met broccoli eten we echter niet enkel de bloem, maar ook de scheuten, stengels en bladeren.

HOE TELEN ?

Specifieke noden, kenmerken:

Chinese kolen zijn veeleisende planten, ze houden van goed bemeste en vochtige grond. Ze groeien bijzonder snel, maar kunnen ook prematuur in zaad schieten. Plant hem niet naast andere kolen.

Ziekten en plagen:

Aardvlooien, naaktslakken en bladluizen zijn de meest voorkomende problemen. De kool is ook gevoelig aan knolvoet.

Keuze van de variëteiten:

- Chinese kool
 - *Granaat* : Klassiek ras met slanke, donkergroene buitenbladeren en brede witte nerven. Enorm fijne smaak, rauw of fijngehakt gekookt te serveren.
 - *Sativa*: Goed om in de herfst te oogsten. Compacte cilindrische krop van 1 tot 1,5kg. Zaaïen in juli,



begin augustus, 80 à 90 dagen later oogsten.

- Paksoi
 - *Taisai*: zeer oud ras uit west-Azië. Zeer donkergroen lepelvormig blad. De groeiwijze lijkt op die van bieten. Winterhard.
 - *Canton*: compacte plant met groene bladeren en witte nerven van uitstekende kwaliteit. Zachte en lichtzoete smaak. Rauw als salade, gekookt in soep, of gesauteerd met look.
 - *White*: zeer productief ras met slankere groene bladeren.

Teelttechnieken

Zaaien:

In de zomer, van eind mei tot midden augustus. Maar daar elk ras een zeer specifieke optimale zaaidatum heeft, is het aangeraden om de instructies op het pakje te volgen, en zich op eigen ervaringen te baseren, aangezien deze teelt in onze regio momenteel weinig beoefend wordt.

Zaai de zaden op 1 cm diepte:

- direct in volle grond, met 40 cm tussen de rijen, om de 30 cm drie-vier zaden. Uitdunnen van zodra de planten 4-5 bladeren hebben.
- binnen, alvorens ze in rijen om de 30 cm te verplanten met 40 cm tussen de rijen.

Opvolging teelt:

Wieden en begieten bij droogte. Mulchen.

Oogst:

Twee à drie maand na het zaaien, van september tot november, later als ze in de schaduw staan.

De Chinese kool groeit sneller dan andere kolen, kan tegen de eerste vorsten, maar moet geoogst worden voor de winterkoude.

Meestal oogst men de hele kool door ze bij de wortel af te snijden, maar bij paksoi kunnen de jonge bladeren geleidelijk aan geoogst worden.

TIP:

Als men ze met de kluit aan oogst, kunnen Chinese kolen enkele weken in de kelder bewaard worden.

