



Een artikel van de Moestuingidsen

Nog groene tomaten? Geen probleem!

Tomatenplanten lopen ten einde... wat te doen met groene tomaten?

Half oktober kondigt het einde van de tomatenplanten aan. Als je je planten nog niet hebt verwijderd na een eventuele meeldauwinvasie (waarschijnlijk planten in nattere omstandigheden), is dit het moment om de laatste tomaten die aan de planten hangen te plukken (of laat er slechts 2 of 3 hangen om de kans te vergroten dat ze nog rijpen).

Als de tomaten van kleur beginnen te veranderen, maar nog niet echt rood zijn, bewaar ze dan op een droge plek en ze zullen snel verder rijpen. Dit kan in een keukenkastje zijn, op een raamkozijn of onder een afdak... het maakt niet uit. Het belangrijkste is dat je de tomaten niet op elkaar stapelt, en nog beter, dat ze elkaar niet raken.

Opgelet : tomaten met (zelf kleine) schimmelplekken zullen rotten voor ze rijp raken!

Als de tomaten nog groen zijn, volg dan dezelfde procedure: bewaar ze op een droge plek en wacht een week of twee. Je zult zien dat sommige tomaten toch waren beginnen rijpen (hoewel je het niet kunt zien), en dat ze over een paar weken rijp (rood) zullen zijn (als je ze op een koele plek in het donker bewaart, zullen ze langzamer rijpen, en heb je er misschien nog wel een paar over om je kersttafel mee te versieren).





Een artikel van de Moestuingidsen

Hou je tomaten regelmatig in de gaten om te voorkomen dat schimmel zich door je hele oogst verspreidt. Laat ze dus niet 3 weken in een hoekje staan...

Als de tomaten groen blijven, aarzel dan niet om er confituur en chutneys van te maken, heerlijk bij gerechten en salades. Het spreekt voor zich dat een tomaat die 'op z'n eentje' gerijpt is (zonder voeding van de plant en de zon) een iets minder volle, minder zoete smaak zal hebben dan een tomaat midden in de zomer. Smaken en seizoenen evolueren samen...

Smakelijk!

