

## Echte groene paprika de zoetste

*De echte groene paprika, die Enza Zaden op de markt brengt onder de naam Sweet Green, blijft niet alleen bij doorrijping groen, maar is van alle kleuren paprika ook de zoetste én de gezondste.*

Groene paprika van rassen die later tot rode, gele of oranje vruchten doorkleuren, heeft een laag suikergehalte, met een brixwaarde tussen 4 en 5. Bij rode of gele paprika is dat waarde 6 à 7.

Bij het groene-paprikaras Sweet Green is de brixwaarde vergelijkbaar met die 6 à 7 en soms is het zelfs hoger. Ook het vitaminegehalte in deze paprika is het hoogst. De vrucht moet dan wel rijp worden geogst, waarbij deze is doorgekleurd naar donkergroen.

In verband met de zoete smaak is deze écht groene paprika



*De vrucht van Sweet Green (rechts) kleurt veel dieper groen dan de paprika die groen wordt geogst van een rood-paprikaras, in dit geval van Spider (links).*

uitermate geschikt om bijvoorbeeld te mengen in salades, aldus Chris Groot van Enza Zaden tijdens de HouseFair die de zaadfirma afgelopen week

hield in Monster. Ook leent Sweet Green zich uitstekend voor het maken van een mousse doordat het velletje zich makkelijk laat verwijderen.

De paprika kleurt niet door in het handelskanaal, zoals groene paprika van een uiteindelijk rood wordend ras dat wel doet. Gele en oranje paprika kleuren zelfs nog sneller door naar hun eindkleur, zodat de afnemer vaak geen groene vruchten van deze rassen wil afnemen.

In bewaarproeven blijkt Sweet Green als beste te presteren. Hij kleurt niet alleen niet door, maar behoudt ook zijn glans. Omdat de groene paprika in het rijpe stadium wordt geogst, verwacht Enza dat de productie 10 procent lager zal uitvallen dan bij een groene teelt van een rood wordende variant.

Om Sweet Green in het handelskanaal onderscheidbaar te houden, wordt de zoete groene paprika geleverd met om de steel een witte parasol met opdruk. ■

## Rassen herfstteelt komkommer leveren vooral stuks

*Diverse komkommerrassen leverden goede resultaten in de derde teelt, waarbij de meeste rassen hun productieprestaties uit een groot aantal stuks haalden.*

Kommerrassen BS 2002 gaf op het Proefstation voor de Groenteteelt in Sint-Katelijne-Waver de meeste kilo's. Vooral het grote aantal stuks droeg hier aan bij. De kwaliteit van de vruchten was goed, ook na bewaring. Het matig groeiachtige gewas was weinig gevoelig voor meeldauw.

Andere rassen die goed mee konden komen, waren Nun 8358 (Nunhems), 07PL46 en 07PL48 (beide Rijk Zwaan). Laatstgenoemde wist zijn productieresultaat vooral uit

veel vruchten te halen, 07PL46 deed dat met een hoog gemiddeld vruchtgewicht. Beide kenmerkten zich in sommige perioden door tamelijk lange en smalle vruchten, waarbij de komkommers wel een volle nek hadden. De stamvruchten van 07PL48 waren iets stekelig, wat eveneens gold voor Nun 8358. Dit laatste ras had iets blekere rankvruchten, die echter in de bewaring hun kleur wel behielden. Het ras was gevoeliger voor meeldauw. De vergelijkingsrassen lieten zich echter niet zomaar buitenspel zetten door de nieuwkomers. Proloog (rijk Zwaan) en Spoetnik (Bruinsma) scoorden goed door een hoge stuksopbrengst. Spoetnik was sterk tegen meeldauw, maar ook Proloog was er weinig gevoelig voor. Dit laatste, groeiachtige ras vormde volgens het



*Zowel standaard rassen als nieuwkomers lieten goede resultaten zien in de derde teelt.*

proefverslag in Proeftuinnieuws vrij makkelijk scheuten. Waar de stamkomkommers mooi van vorm waren, vertoonden de rankvruchten aan het eind van de teelt een wat ingesnoerde nek. Spoetnik produceerde mooie stamvruchten. De rankvruchten waren iets aan de bleke kant. De kleur liep wat achteruit tijdens de bewaring,

waarbij ook duidelijke ouderdomsvlekken optraden. Sheila (Nunhems) bleef met zijn opbrengst onder het gemiddelde steken. Verder was het gewas gevoelig voor meeldauw. Op de vruchtkwaliteit viel niets aan te merken. De sortering en vorm waren goed en de vruchten hielden zich goed in de bewaring. ■