

# Rijp en groen en lekker

**Paprika's heb je in verschillende kleuren, maar er is wel degelijk verschil in smaak.**

Wouter Klootwijk

In filialen van supermarkt C1000 is iets te koop wat nergens anders te vinden is. Hou je vast, een sensatie. Het betreft hier een groene paprika!

En weg is de geachte lezer, naar de volgende bladzij. Voor kul kijkt hij deze krant niet in. Overal zijn groene paprika's te koop. Een miljoen groene, elke dag. Een groene is niet zo lekker als een rode, hij ruikt ook niet zo goed. Hij is nog niet rijp. Groene paprika's zijn altijd onrijp en veranderen van kleur als ze rijp worden. Niet die van C1000.

Rode paprika's zijn rijp. Oranje en gele ook. Ze zijn lekker om het perfecte evenwicht tussen zoet en zuur. En er zit meer vitamine C in dan in een sinaasappel.

Witte paprika's zijn niet rijp. Lila paprika's ook niet, evenmin als groene. Minder lekker en er zit minder vitamine in.

Waarom zijn ze er dan? Dat is een bizar verhaal. Als een

glastuinder die paprika's teelt, niet zou opletten heeft hij op een dag opeens een gigantische oogst aan mooie rijpe lekkere paprika's. Meer dan hij verwerken kan, meer dan hij verkopen kan. Hij krijgt er weinig voor en moet misschien de helft weggooien.

Liever houdt hij de productie onder controle. Hij kan de paprikaplant laten denken dat het voorjaar is. Dan groeit de plant, maar maakt zich niet druk om zijn vruchten. Hij kan de plant ook laten denken dat er sombere tijden komen, van kou en droogte. Dan gaat de plant vruchten dragen.

Planten hebben hersens die niemand ooit gezien heeft, maar ze kunnen bedenken dat het met ze is gedaan en dat ze zich snel nog even moeten voortplanten. Om de productie van vruchten te reguleren, kalm aan, en op het juiste moment de beste rijpe paprika's te kunnen oogsten, worden er onrijpe tussenuit gehaald.

Geen mens vroeg erom, maar tuinders zijn de groene gaan verkopen en supermarktkopers vonden ze prachtig, lekker goedkoop, maar ook handig, want ze bleven lang glimmen in de winkel.

Toch moesten er uiteindelijk veel worden weggegooid. Vooral groene die, omdat ze begonnen te rijpen in de kist, van kleur veranderden. Als er door de groene huid geel komt piepen of vlekken rood op ontstaan, wordt in de paprika suiker aangemaakt, hij wordt rijp. Een lelijke groene is dus ei-



Foto GPD

genlijk beter dan een gave, maar vlekken schrikken af. Grasgroen is niet te eten maar het staat zo leuk in de gemengde salade. Lelijke bijna rijpe moeten we niet; een kostenpost voor de winkelier.

In Enkhuizen staat het hoofdkantoor van het multinationale zaadveredelingsbedrijf Enza. Een reus die in stilte miljoenen aardbewoners aan voedsel helpt. Groot in tomaten, groot in paprika (en in meloenen, sla, uien en nog een aantal wereldgewassen). Enza zoekt permanent naar eigenschappen van planten die in een kruising een sterkere, productievare of anderszins nog betere plant opleveren.

Het regent geen verrassingen in Enkhuizen, maar soms staan ze paf. Na een kruising tussen een onooglijke, niet te eten oerpaprikaatje uit Latijns-Amerika en een productieplant, ontstond een variatie waar groene vruchten aan groeiden die - wereldwonder - niet van kleur veranderden, maar prachtig donkergroen rijp werden. Vijftien jaar combineren volgde en pas nu is de stille veredelaar tevreden. Enza vond een teler in Friesland, Aart Cornelissen van De Groene Tuin in Berltsum, die nu als eerste (bijna) rijpe zoete paprika's oogst die er in de winkel alleen maar mooier op worden. Naam: Sweetgreen. En waarom alleen C1000? Ze zaten bij andere supers te slapen toen het nieuwtje voorbij kwam. Later misschien.

► [woklo@xs4all.nl](mailto:woklo@xs4all.nl)