

Eetbare planten uit eigen tuin is een trend. Kruiden-, fruit- en groenteplanten gaan bij tuincentra net zo makkelijk weg als eenjarigen en vijverplanten. Ook de paprikaplant profiteert daarvan. Voor een goede oogst is echter wel een zonnige zomer nodig.

Tekst: Emiel van den Berg
Foto: www.visionspictures.com

De nachtschadefamilie (Solanaceae) is groot en bij velen bekend. De familie bevat bekende nutsgewassen als aardappel, aubergine, tomaat en paprika. Andere bekende vertegenwoordigers zijn eenjarigen als de tabakspiant en Petunia en klimplanten als bitterzoet (*Solanum dulcamara*) en de klimmende nachtschade (*Solanum jasminoides*). Bij de kluipplanten zijn Brugmansia en Cestrum bekende vertegenwoordigers. Sommige geslachten en soorten zijn berucht om hun gifigheid en worden soms als medicijn gebruikt. Van de ruim 1500 geslachten binnen de nachtschadefamilie is *Capsicum* er één. *Capsicum* telt op zijn beurt ongeveer 50 soorten en tal van cultivars waarvan paprika en Spaanse peper de bekendste zijn. Alle soorten zijn overigens van oorsprong afkomstig uit Zuid- en Midden-Amerika en West-Indië. Vanaf het moment dat Columbus de wereld rondtrok, kwamen de planten langzaam richting Europa. De wetenschappelijke naam *Capsicum* is afgeleid van het Latijnse *capas* wat doos betekent. Dit verwijst naar de holle, vaak fel gekleurde vruchten waarin zich de zaden bevinden.

ANDES-GEBERGTE

Capsicum is een al eeuwenoud cultuurgewas. Bij opgravingen zijn zaden van pepers tevoorschijn gekomen die dateren van circa 6500 voor Christus. De oudste vondsten zijn gedaan in het Zuid-Amerikaanse Andes-gebergte. De pepers werden vooral gebruikt als smaakmakers in de toen over het algemeen sobere keukens. Bovendien bevatten de vruchten veel vitamine A en C. Zijn paprika en Spaanse peper in ons klimaat eenjarig, in de warmere regio's van de wereld zijn het overjarige planten die zich verhouten en vele jaren oud kunnen worden. Kenmerkend voor deze planten is de sterke vertakking met steeds een bloem aan elk uiteinde van een tak. Langs die bloem verschijnen dan weer verschillende nieuwe uitlopers.



Caption *Capsicum annuum*

Paprika's in alle kleuren

Een volgroeide plant levert daarom een flinke hoeveelheid vruchten. De bloemen zijn overigens vaak klein en opvallend en lijken op de bloem van de aardappel. Het blad is ei- tot lancetvormig en loopt spits toe waarbij de bladsteel opvallend kort is. Waar het bij de meeste *Capsicum* vooral om gaat zijn uiteraard de vruchten. De vruchtwand is bij sommige cultivars dun, bij anderen dik. In de regel hebben vruchten met een dunne vruchtwand, bijvoorbeeld de Spaanse peper, een scherpe smaak. Dikwandige vruchten als paprika hebben een bittere tot zoete smaak. De kleurschakeringen bij de vruchten zijn divers van groen tot geel en van rood tot diep donkerpaars. Ook de vorm van de vrucht kan sterk variëren. Over de juiste benamingen ontstaat vanwege de vele kruisingsvormen regelmatig verwarring. Overigens hebben de wilde vormen vaak recht-opstaande vruchten van circa 1 cm groot die snel afvallen en daardoor makkelijk door vogels worden gegeten. Zo verspreiden de planten zich ook. Bij de gecultiveerde vormen worden de vruchten soms tot wel 30 cm groot en blijven deze meestal lang aan de plant hangen.

TABASCO

Er zijn vijf bekende *Capsicum*-soorten. *C. bac-*

catum, afkomstig uit Brazilië, levert hete vruchten voor tabasco. De leverancier van cayennepeper is *C. frutescens*. Minder gekweekt worden *C. chinense* uit het Amazone-gebied en *C. pubescens* uit Bolivia. Het bekendst is *C. annuum*, zeer waarschijnlijk afkomstig uit Centraal-Mexico. Dit is de soort die tal van cultivars heeft die we vooral kennen als Spaanse peper of paprika. Paprika is overigens pas vanaf het begin van de 20ste eeuw bekend in Nederland maar inmiddels niet meer weg te denken in de keuken omdat de vruchten in tal van recepten worden gebruikt.

Paprika's zijn er in allerlei kleuren, maar in eerste instantie zijn ze allemaal groen. Groene paprika's zijn dus van iedere cultivar te oogsten. Vruchten die langer mogen hangen, krijgen uiteindelijk hun eigen karakteristieke kleur.

Paprika is uit zaad op te kweken maar daarvoor is een kas of warme plek in de huiskamer nodig. Eenvoudiger is het om in het voorjaar opgekweekte planten 'kant en klaar' te kopen. Om goed te kunnen oogsten, groeien de planten het liefst in een kas. In de tuin kan ook maar de oogst is dan afhankelijk van de zomerse temperaturen én de hoeveelheid zonne-uren. Bij slecht weer blijft de vrucht klein en is de smaak bitter.