

Blauwschokkers

Ook dit jaar kweek ik Blauwschokkers. Ze staan er bijzonder mooi bij en ze staan dicht langs het pad. Ik krijg erg veel vragen over 'wat dit toch voor mooie blauwe boontjes zijn'.

Wel, het zijn helemaal geen boontjes; het is een variant op de doperwt. Je ziet ze zelden in de winkel, hooguit wel eens op de markt en iets vaker bij de groentejuwelier. Meestal heten ze dan 'verse kapucijners' ... en je betaalt er de hoofdprijs voor! Het is dus erg lonend om ze zelf te kweken! Doperwten, peulen, sugar snaps, grauwe erwten en kapucijners: het zijn allemaal kweekvormen van één soort: de erwt - wetenschappelijke naam: *Pisum sativum*. De oude Romeinen aten al erwten en die noemden ze 'Pisum'. *Sativum* betekent: verzadigend, voedzaam. Dat klopt dus.

De blauwschokker is een kreukzadige erwt met paarse peulen ('schokken'). Hij kan heel goed vers gegeten worden. Hij is iets minder zoet dan de gewone doperwt en heeft een wat hartiger smaak; lekkerder, vind ik zelf. Dat hij niet al te zoet is maakt hem onaantrekkelijk voor vogels. Gewone doperwten moet je vaak met een net beschermen; dat is voor mij in de 30 jaar dat ik blauwschokkers kweek nog nooit nodig geweest.

Garant biedt twee vormen aan: de eigenlijke blauwschokker van 1.80 m en een stamblauwschokker van 80 cm. Kweek ze hoe dan ook aan gaas!

In dit koude voorjaar heb ik een gazen hek gezet van 4 m lang. Op een afstand van 15 cm van het hek heb ik om de 8 cm telkens twee erwten in de grond gestopt. Tot aan opkomst heb ik er vliesdoek overheen gedaan; dat helpt voor iets meer warmte en tegen de vogels. Vorig jaar had ik van zo'n hek 6,5 kg; dit jaar lijkt het nog wat meer te worden.

Wilt u liever droge kapucijners? Dat kan ook. Gewoon laten hangen, dan uittrekken, nadrogen en tijdig dorsen. Soms komt u bij het opruimen van de planten nog wel wat droge kapucijners tegen.

Jan A. Schulp, tuin H23, 13 Juli 2015-07-13

© Jan A. Schulp