

Groene tomaten rijp maken



Is het het einde van het seizoen en heb je nog wat onrijpe, groene tomaten aan je plant zitten? Hier zijn wat simpele suggesties om ze rijp te maken, waarbij je gebruik maakt van het natuurlijke rijpingsmiddel ethyleen.

Stappen

1



Oogst regelmatig. Voor al deze methoden geldt dat je regelmatig moet controleren. Als je kunt pluk dan groene tomaten die een klein beetje kleur beginnen te krijgen en die net iets zachter zijn dan de allerjongsten vruchten.] Als je ze eerder plukt zijn ze nog niet volgroeid en zullen ze helemaal niet rijp worden. Onvolgroeide groene tomaten kun je bakken.

Als je niet zeker weet of je groene tomaten volgroeid zijn, snij er dan eentje waaraan je twijfelt door midden - als het van binnen gelig en slijmerig is, is hij volgroeid genoeg om te laten rijpen. De tomaat die je doormidden hebt gesneden zal natuurlijk niet meer rijp worden, maar als je weet hoe die er aan de buitenkant uitziet heb je een idee welke groene tomaten je kunt plukken.

Als je weet dat het gaat vriezen waardoor je tomaten kapot kunnen gaan, pluk dan niet alle tomaten afzonderlijk; trek de hele plant uit de grond, en zorg dat de wortels nog intact blijven. Schud er zo veel mogelijk aarde vanaf en hang de plant op een droge, beschutte plek, zoals de garage of schuur.

Vermijd extremen (direct zonlicht of complete duisternis), want dan gaan je tomaten dood! De tomaten zullen nu haast net zo goed rijpen als toen ze buiten stonden

Voor je de tomaten bewaart moet je alle takjes, stengels, blaadjes, etc. verwijderen, want die kunnen tegen andere tomaten aan schuren waardoor ze beschadigd raken. Als de tomaten vies zijn, was ze dan voorzichtig en laat ze goed drogen voor je ze gaat laten rijpen.



3

Gebruik één van deze onderstaande technieken om de geplukte tomaten te laten rijpen en ze te bewaren.

4

Let op rotting of schimmels. Als je dit ziet, haal de betreffende tomaten dan meteen weg en zorg dat de tomaten meer luchtcirculatie hebben. Hoe koeler je de tomaten bewaart, hoe langer het duurt voor ze rijp zijn. Verwacht dat het ongeveer 2 weken duurt bij normale kamertemperaturen. Als het huis of de opbergplek te koud is, worden ze misschien helemaal niet rijp of krijg je minder smaakvolle tomaten.



Pot methode - voor een paar tomaten

1

Zet de potten klaar en verwijder de deksels.



2

Doe in elke pot een rijpe banaan.



3

Doe in elke pot twee tot vier middelgrote groene tomaten. Doe de pot niet te vol, anders kneus je de tomaten.



4



Doe het deksel er goed op.

5

Zet het op een warme, vochtige plek, maar niet in direct zonlicht. Controleer regelmatig - als je banaan begint te rotten voor de tomaten rijp zijn, vervang hem dan door een nieuwe banaan. Deze methode geeft je in 1 tot 2 weken rijpe tomaten.

Kartonnen doos methode - voor veel tomaten

1

Bereid een kartonnen doos voor. Als het mogelijk is, doe dan wat piepschuim of karton op de bodem; of leg er wat krantenpapier in.

2

Leg een laagje tomaten in de doos, allemaal naast elkaar. Als je veel tomaten hebt, kun je er voorzichtig een tweede laag tomaten opleggen. Maak niet meer dan twee lagen, want dan plet je het fruit op de bodem. Je kunt meer lagen tomaten maken als je tussen elke laag ongeveer 6 pagina's van een krant legt. Controleer vaak of het rijp is. Stop geen bananen in de doos, behalve als je echt heel veel tomaten tegelijk wilt laten rijpen.



3

Voeg wat rijpe bananen toe als je wilt. De tomaten zullen toch wel rijp worden, omdat ze hun eigen ethyleen uitstoten en elkaar zullen beïnvloeden. Maar als je bananen toevoegt gaat het sneller.



4

Zet de doos op een donkere, koele, licht vochtige ruimte. Een plank in een voorraadkast is ideaal als je dat hebt.

Tips

Eet de tomaten zodra ze rijp zijn. Na een week in de koelkast zullen ze hun smaak verliezen.

De bananen moeten aan het rijpen zijn - ze zijn het best als ze geel zijn met nog een beetje groen aan het uiteinde. Alle rijpende vruchten produceren ethyleen, een gas dat het rijpen bevordert. Bananen zijn niet het enige fruit dat je kunt gebruiken maar zij produceren wel heel veel ethyleen vergeleken met ander fruit, waardoor zij de beste hulpmiddelen zijn. Ook rijpen bananen juist heel goed nadat ze zijn geplukt.

Dit werkt ook om groene paprika rijp te krijgen.

Vocht is ook een heel belangrijke factor om vruchten binnen te laten rijpen. Te veel vocht kan rotten bevorderen (en vervelende fruitvliegjes); te weinig vocht zorgt dat je tomaten uitdrogen. Let goed op hoe het vordert en pas de omstandigheden aan naar behoeven.

Dit is een leuk scheikundig experiment voor kinderen. Het is een manier om ze enthousiast te krijgen voor het kweken van je eigen groenten en fruit.

Als je een paar erg groene tomaten verwijdert als er een koudere periode aan komt, zullen de overgebleven tomaten sneller rijp worden omdat de plant daar alle energie naar toe kan sturen

Waarschuwingen

Tomaten die in de vorst hebben gestaan zijn niet lekker; pak ze voor de vorst dat doet!

Ook al worden de tomaten wel rijp met bovenstaande methoden, ze worden nooit zo lekker als een tomaat die aan de plant is gerijpt.

Leg de tomaten niet in het licht. Alleen de bladeren van de plant hebben licht nodig; de tomaten zelf rijpen het beste in het donker.