
ZAAIGOED IN OVERVLOED

Videohandleiding om zelf zaad te telen



PIKANTE PEPER

Paprika's en pepers behoren tot de nachtschadefamilie of Solanaceae. Het geslacht *Capsicum* telt 5 gecultiveerde soorten: *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens*, *Capsicum pubescens*, maar de meeste geteelde rassen vallen onder de soort *Capsicum annuum*.

Er bestaan duizenden rassen : paprika's of zoete pepers en pepers die mild, pikant of heel pikant kunnen zijn. Er zijn ook grote verschillen in grootte, kleur en vorm.

► Bestuiving

Paprika's en pepers zijn zelfbestuivers met tweeslachtige bloemen. Dit betekent dat de bloemen zowel mannelijke als vrouwelijke voortplantingsorganen dragen en dat het stuifmeel van een bloem de stamper van dezelfde bloem ook kan bevruchten.

Toch kunnen bijen, hommels en andere insecten de bloemen ook bevruchten met stuifmeel van andere bloemen.

Bloemen van paprika's en pepers zijn gevoelig voor temperatuurschommelingen. Nachttemperaturen boven 28° of onder 6°C verstoren de bestuiving, waardoor de vruchten weinig of geen zaden vormen. Vruchten zonder zaden worden een heel stuk minder groot. De bestuiving lukt het best bij nachttemperaturen die tussen 12 en 16°C schommelen. Je kan de planten tijdens de bloei regelmatig schudden om zelfbestuiving te stimuleren.

Alle soorten van het geslacht Capsicum kunnen met elkaar kruisen, met uitzondering van de soort Capsicum pubescens.

Om kruisingen te vermijden laten we, in gematigde streken, 100 m tussen twee paprika- of peperrassen. Als er zich tussenbeide een haag of een andere natuurlijke hindernis bevindt, volstaat 50 m. In tropische klimaatzones laat je beter 1 km tussenbeide en 500 m als er een haag groeit.

Om kruisbestuiving door insecten te vermijden, kan je rassen ook isoleren met behulp van tunnels of kooien van insectengaas. Maar let op! Paprika's en pepers hebben veel licht nodig. Te enge kooien belemmeren hun groei waardoor de opbrengst van vruchten en zaden lager zal uitvallen. Raadpleeg voor deze techniek de module over isoleertechnieken in het ABC van de zadenteelt.

Teeltcyclus

Paprika's en pepers zijn over het algemeen eenjarige planten, al zijn sommige soorten in tropische streken ook vaste planten. De planten hebben veel warmte nodig voor een goede ontwikkeling. Zaaddragers worden op dezelfde manier geteeld als planten die voor consumptie bestemd zijn.

Selecteer 6 tot 12 planten per ras om voldoende genetische diversiteit te verzekeren. Tussen bloei en oogst liggen, afhankelijk van het ras, 60 tot 100 dagen.

Kies voor de zaadwinning enkel gezonde, levenskrachtige planten waarvan je de hele levensloop hebt geobserveerd. Laat je bij de keuze leiden door de gewenste criteria: robuuste planten met een regelmatige groei, met veel bloemen, een goede vruchtzetting en sterke stengels die niet afbreken. Kies vruchten met een lekkere smaak en de typische vorm van het ras. Let ook op hun grootte, kleur en de dikte van het vruchtvlees en van de schil.

Bewaar liever geen zaad van reeds geoogste vruchten, want dan kan je geen rekening houden met alle kenmerken van het groeiproces van de zaaddragers.

Open de vruchten niet voordat ze helemaal rijp zijn. Groene vruchten worden rood, bruin, oranje of geel. Licht gele vruchten verkleuren donker geel, oranje of rood. Op dat moment zijn de zaden rijp en donkergeel van kleur.

Neem geen zaad van onrijpe vruchten, want dat is een stuk minder kiemkrachtig. Oogst bij voorkeur het zaad van de eerste rijpe vruchten van elke zaaddrager. Zaad uit latere vruchten heeft een lager kiempercentage. Oogst nooit zaad uit zieke vruchten.

Zaad oogsten, schonen en bewaren

Wees voorzichtig! Pikante pepers bevatten capsaïcine, dat zich bij het openmaken overal verspreidt, dus ook op je handen en zelfs in de lucht. Oogst het zaad daarom buiten of op een goed verluchte plek. Capsaïcine kan irritatie veroorzaken van ogen, keel en neus. Bescherm je handen met dikke rubberen handschoenen en eventueel zelfs je ogen met een veiligheidsbril.

Snij de vruchten in de lengte open en haal de zadjes eruit met een mes. Doe ze in een kom water. Lege zaden blijven bovendrijven. Verwijder ze met een zeef.

Spoel de vruchtbare zaden schoon in een zeef onder stromend water. Daarna moet het zaad binnen de 2 dagen droog zijn. Spreid het daarom uit op een fijnmazige zeef of een plat bord en zet het op een droge en goed geventileerde plek bij een temperatuur tussen de 23 en 30 graden.

Kleine hoeveelheden zaad kan je ook drogen in koffiefilters. Die zijn sterk absorberend en de droge zadjes blijven er niet aan vastkleven. Doe maximaal één koffielepel zaad in elke filter. Hang de zakjes daarna te drogen aan een wasrek op een warme, droge en goed verluchte plek. Droog ze niet in direct zonlicht en gebruik ook geen papier waaraan ze gemakkelijk blijven kleven.

Schrijf het productiejaar en de namen van soort en ras op een etiket dat je samen met de zaden in een bewaarzakje steekt. Opschriften op de buitenzijde van het zakje worden immers vaak weggewist.

Enkele dagen in de diepvriezer maken korte metten met de larven van parasieten. Paprika- en peperzaad blijft minstens 3 tot 6 jaar kiemkrachtig. In de diepvriezer kan je het nog langer bewaren.

Longo mai

civique
forum.org