

Aspergeoogst

In het voorjaar worden asperges geoogst. Vind jij ze lekker?

Het oogsten van asperges gebeurt met de hand. De aspergesteker is hier veel tijd mee kwijt. Daarom zijn asperges vaak duur. Vóór dag en dauw wordt met de oogst begonnen, want voor de beste kwaliteit moet de oogst binnen zijn als het nog fris is.

In het voorjaar beginnen allerlei planten te groeien. Ook de aspergeplanten.

Hier onder dit plastic zitten zulke aspergeplanten. Het plastic zorgt ervoor dat de grond goed warm is, zodat de planten sneller groeien.

De grond is opgehoogd tot kleine heuvels. Zo blijft de aspergeplant langer onder de grond en kunnen de stengels goed dik worden.

Asperges worden één voor één met de hand uit de grond gehaald.

Als de aspergesteker scheurtjes in de grond ziet, of een stukje van de plant boven de grond ziet komen, weet hij dat een asperge goed is, en kan de asperge geoogst worden.

Na de oogst worden de asperges gewassen. Daarna worden ze gesorteerd op lengte en dikte. Zo worden de asperges klaargemaakt voor de veiling. Op de veiling worden de asperges nog eens goed gecontroleerd.

Dan kunnen ze worden geveild. De kopers kijken naar de veilingklok, die de prijs van de asperges aangeeft. Zodra een koper de prijs aantrekkelijk vindt, drukt hij op een knop. Wie het eerst drukt, heeft de asperges gekocht.