

Vigtigt at vide om dyrkning af hvidløg.

Vejledning af Juana Anette Knauer - Frøsamler - www.slangehvidloeg.dk ©

Hvornår planter man?

Helst efterår. Man kan sætte hvidløg fra september og indtil ca. 14 dage før frosten kommer, og det kan være helt hen i den sidste halvdel af november. (2013 kunne vi plante indtil 30.11).

Man kan også plante hvidløg i foråret. Hvis jorden er til at grave i, kan du plante, dvs. i alle forårs måneder hvis du bare kan komme i jorden. Og hvidløg er ufatteligt hårdføre.

Man kan også plante i potter og spande, dog **SKAL** der stadig være plads nok. Sorter som bliver store skal have 20x20cm plads for hvert fed.

Hvordan planter man?

Hvidløget brækkes i stykker og de største fed udvælges. (Gøres umiddelbart før man planter)

Feddene sættes ca. 5 cm dybt med tippen opad.

Planteafstand er vigtig hvis du vil have optimal str. på dit løg. Det betyder min. 15 – 20 cm mellem feddene og 35-40 cm mellem rækkerne.

Hvidløg har ikke meget dybe rødder, men de har til gengæld en kraftig og bred rodklump.

Det er en god idé at dække løgrækkerne med halm eller kompost for at beskytte mod den værste frost.

Jorden

Den bør være næringsrig og veldrænet. Hvidløg må aldrig stå i våd jord da løgene så rådner. Lidt sandet jord er bedre end en kompakt lerjord.

Forbered helst jorden ved at give den kompost, naturgødning eller hvad du har.

Derefter bør man gøde 1-ste gang lige når frosten er gået af jorden og et par gange mere inden midsommer.

Hvornår høster man?

De fleste fletteløgs-sorter kan være færdige omkring 15-25 juli og slangehvidløg ofte lidt senere. Men det kan variere fra egn til egn og sommer til sommer. Også sorten er afgørende.

Hvis du har plantet i foråret skal du nok vente til sidst i august og måske endda senere.

Man må endelig ikke vente til hele planten er brun og er skvattet om, som man gør med almindelige kepaløg. Slangehvidløg har en meget stiv stilk og de vælter slet ikke. Flettehvidløgene kan væltes inden planten visner.

Se efter hvor mange blade der er visne og hvordan. Hvidløgets blade bliver først brune for nede. Senere kan det yderste på alle bladene blive brune i spidsen. Som regel bør planten ikke have mere end 2-4 visne blade. På det tidspunkt bør man kontrollere løgene.

Mit bedste råd er: at forsigtigt prøve grave omkring de enkelte løg og se efter om du synes løget har god størrelse, om løget er helt og ikke har åbnet sig ind til feddene.

Gentag processen med få dages mellemrum indtil du er tilfreds. Man skal have is i maven for at vente til man synes løget er optimalt stort, da ødelæggelsen kan sætte ind på få dage og især hvis det er koldt og regner eller hvis der opstår en hedebløge. Har man ikke mulighed for at vande i perioden marts-maj, hvor løget begynder at dannes, vokse og danne fed, kan løgene blive meget små. Desværre kan de ligefrem tvangsmodnes af varme. Løget åbner sig til feddene og jordbakterierne har frit spil. Et sådant løg rådner ofte ret hurtigt. Løget kan ikke bruges som næste efterårs afgrøde, da ny kontakt med jorden vil give frit spil for sygdomme.

Hvidløg skal tørres og modnes.

Samme dag som du tager løgene op, skal du forsigtigt børste den værste jord af planten og især løget. Løget skal ikke være helt rent men skal nu op og hænge et sted hvor der er luft og ingen direkte sol f. eks. i en carport.

Bundt dem i mindre bundter på ca. 5-6 løg. Bind dem op så de får mest mulig luft mellem løgene. Til sidst hænger man dem op i forskellige højder (igen for at få mest mulig luft til løgene). De skal hænge i ca. 3 uger ikke kun for at tørre men også for at modnes. Løget skal altså bevare toppen, bladene og lidt snavs under hele forløbet.

Når løget føles tørt og skindet begynder at revne lidt er de færdige.

Toppen klippes af ca. 5-10 cm over løget (slangeløg), (fletteløg kan beholde bladene, hvis man vil flette løgene sammen til en fletning) og nu kan man blødt gnubbe det sidste snavs væk sammen med noget af det yderste plettede skind. Brug en blød børste, måske en tandbørste til de dybe revner. Eller gnub med hænderne og hav et par gode havehandsker på. Alt skal foregå med en nænsom hånd, da mangel på skind på et hvidløg kan betyde at det ikke kan lagres eller sættes i jorden.

Løgene lagres bedst i temperaturer mellem 10-15 grader i luftige kasser.

Nogle løg kan opbevares i op til 12 måneder i medens andre kun i ca. 6 mdr. Sorten er afgørende. Sørg for at få oplyst det fulde sortsnavn når du køber dine løg.

Når man kender sorten kan man som regel slå mange oplysninger op, hvis man ikke har dem med ved købet.

HVIS DU VIL HAVE MEGET STORE LØG.

Skal du som regel 1, *vælg en sort der genetisk bliver store og plant i godt gødet jord* (hvidløg elsker gødning).

Plant med *god afstand*. Store løg skal minimum bruge 20x20cm. Udvalg de største og pæneste fed.

Plant ikke for tæt på andre afgrøder, græsplænen, buske eller træer. (Dvs. steder der stjæler lys, saft og kraft fra jorden). *Vand i meget tørre perioder* især fra marts-juni og dæk gerne jorden med græsafklip.

HVAD ER TOPLØG?

Slangehvidløg får en stiv stængel midt i løget. Ude i spidsen dannes en kapsel, som er fyldt med det vi kalder "topløg eller yngeløg".

Størrelsen og mængden af topløg er afhængig af hvilken type løg det er.

Disse små topløg kan enten spises, eller plantes for efter 1-4 år at blive til fuld størrelse løg.

Hvis man planter disse småløg skal man følge samme regler, som når man planter almindelige hvidløgsfed.

Dvs. man sår/planter efterår fra september-november og høster dem igen året efter til ca. juli måned.

Efter et år i jorden skal de høstede småløg hænges op i små bundter til tørring og modning. Efter tørring skal de lægges i jorden igen på samme måde som året før.

Topløgene kan også fint sås i foråret for at tages op igen når de er visnet ned sidst på sommeren.

Der er MEGET stor størrelses forskel på de små topløg. De mindste er på størrelse af et risgryn og de største kan blive ca. som størrelsen på en ært til en hasselnød.

HVILKE LØG HAR STORE TOPLØG?

Sorten af hvidløg har den største indflydelse på størrelsen på topløgene.

Rocamboler, Asiater og Turban-typer er helt klart dem der giver de største topløg.

Alle andre har enten den mindste ris-størrelse eller også noget der kan blive ca. på str. med en lille ært.

Dvs. Alle Purple Stripe sorterne og Porcelain er blandt dem.

Udover at sorten genetisk bestemmer størrelsen på topløgene, kan betingelserne de bliver dyrket under også have stor indflydelse. God jord, afstand, dræn, osv. har noget at sige, på samme måde som det har det over for almindelige hvidløg. En varm sommer giver også topløgene bedre betingelser for en god størrelse.

HVORDAN HØSTER MAN TOPLØG?

Man kan vælge at høste hele hvidløgsplanten med stængel og topløg, og hænge hele herligheden til tørring. Topløgene fortsætter at udvikle sig på planten. De kan ændre farve og måske forøge størrelsen en anelse. Man kan også klippe stængelen af med topløgene på, lige før man graver resten af hvidløgsplanten op. På den måde behøver topløgene ikke komme i kontakt med jorden (dvs. de holdes sterile). Man bundter derefter stænglerne for sig, gerne med en papirpose over topløgene, for at undgå snavs og at de små løg drysser ud af kapselen.

Hvis man (især de småproducerende sorter) vil være sikker på gode og pæne topløg, bør man ofre nogle af løgene og

lade topløgene modne på planten, i medens den stadig er i jorden. Man kan udvælge de planter/løg man kan se ikke når at få en god størrelse på løget, og bruge dem til flotte topløg.

Alle "Standard Purple Stripe" har problemer med at få en god størrelse bundløg, hvis man ikke klipper stængel med topløg af planten på det tidspunkt, hvor krøllen har rettet sig ud igen. (De topløg kan desværre ikke bruges til andet end at spise, da de når aldrig at blive til noget)

Mange af de andre sorter, ser ikke ud til at have problemer med at opnå god størrelse på bundløget, selv om man beholder stængel og topløg indtil man høster hele planten.

STÆNGELLØG

Alle **ikke** Slangeløg, (dvs. grupperne som hører til flettehvidløg såsom Silverskin og Artichok) kan sætte det vi kalder Stængelløg. Det er små til ret store fed-lignende løg som vokser ud fra bladene. De kan også både spises eller sættes på lige fod med almindelige hvidløgsfed.

GENERELT

At samle topløg og stængelløg for at formere dem i en årrække indtil de har opnået en god størrelse løg, kræver en hel del tålmodighed da det kan tage op til 4 år for de mindste topløg. De store af dem, kan med held allerede blive til små fedindelte løg, året efter de er sat.

Alle topløg og stængelløg bør plantes/sås i godt afmærkede rækker et sted hvor de ikke skal konkurrere med ukrudt. De små planter ligner til forveksling græs, derfor er det meget vigtigt at sætte skilte i start og slut af hver række. Desuden ser alle første-års topløg (af de små) ret ens ud, uanset hvilken sort de er. De bliver dråbeformede, rosa til lidt mørkere rødbrune eller lidt beige farvet.

Man sætter dem i efteråret samtidig med de andre hvidløgsfed. (Og forår). De høstes når de er visnet eller gulnet og begynder at lægge sig ned. (ca. sidst i juni til juli måned året efter) Man kan samle dem i bundter (ligesom hvidløgene) eller lægge mindre portioner i papirposer og hænge dem op et luftigt sted til tørring i 2-4 uger.

De sættes i jorden igen om efteråret og det gentager man indtil man er tilfreds med størrelsen på løget.

Topløg kaldes etårsløg efter de er høstet første gang. Andet år toårsløg osv.

Faktisk benytter flere især amerikanske firmaer, som dyrker rigtig mange løg sig af metoden med topløg, for at skabe frisk bestand i deres store produktion. Nogle løg (som Porcelain) har ofte kun 4 fed i et løg og er dermed ganske dyre at starte en produktion op med, her er topløgsmetoden særdeles fremragende.

Få flere oplysninger om hvidløg fra:

www.slangehvidloeg.dk

www.havenyt.dk