

Asparges

Fastkogende specialsort



Sortsbeskrivelse

Asparges er en delikatesse både som pille- og salatkartoffel. Sorten er en traditionel dansk spisesort. Den har lange krumme knolde, som er velsmagende og faste i kog. Asparges kan dyrkes på både sand og lerjord men med større risiko for rustforekomster på sandjord. Skind-finishen er flot på lerjorde, hvor der dog er behov for en god vandforsyning for at undgå skurvdannelse. Sorten er meget sygdomsmodtagelig, hvorfor der kræves god driftsledelse.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, delikatesse
- Tidlighed: Middeltidlig
- Udbytte: Lav til middel
- Top: Dækkende, mange stængler
- Knoldstørrelse: Små
- Knoldform: Lange bananformede knolde
- Knoldantal: 20-25
- Skind: Gul, flot skind
- Kød farve: Gul
- Kogetype: A
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Middel til lang
- Nematoder: Modtagelig
- Brok: Modtagelig
- Skimmel: Lav resistens
- Knoldskimmel: Lav resistens
- Skurv: Lav resistens
- Virus Y: Meget lav resistens
- Rust: Meget lav resistens



Dyrkningsvejledning

Asparges har brug for at blive varmet op før lægning for at opnå en hurtig og jævn vækst. Jordtemperaturen skal være mindst 10°C i 10 cm dybde ved lægning for at reducere dannelsen af kondens og udvikling af rodfiltsvamp.

Kartofler skal altid lægges i godt vejr og i et godt forberedt såbed, med tilstrækkelig løs jord til at sikre god rodudvikling. Læggedybden bestemmes ud fra kartoflernes størrelse, hvor de bør ligge i mellem 12-18 cm dybde, hvor de største knolde skal lægges dybest.

Gødningen skal gerne tildeles én gang, og gerne placeres under lægningen. Endvidere er det vigtigt at være opmærksom på, om der er nok kalium i jorden for at undgå misfarvning efter kogning og for at forbedre lageregenskaberne.

Optagningen bør ske skånsomt for at undgå at beskadige de spidse knolde i processen. Det anbefales ikke at opbevare Asparges som store løse partier, men gerne i storkasser for at sikre luftgennemstrømningen og forhindre tryk-skader. For at undgå grønfarvning skal kartoflerne opbevares mørkt.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 6-8 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C