

Darling

Smagfuld delikat spisekartoffel med flot præsentation



Sortsbeskrivelse

Darling er en ny dansk spisesort fra Danespo, som egner sig som delikatess- og spisekartoffel, og ligeledes har en rigtig flot præsentation i supermarkedet i et vasket og pakket produkt. Darling får rigtig mange og fastkogende knolde, som med et flot skinfinish, god smag og gul kødfarve giver en attraktiv spisesort til Skandinavien og store dele af Europa. Darling kan dyrkes på alle jordtyper og har høj resistens imod skurv og rust, men den har en tendens til at give lidt flere knolde per plante på lidt lettere lerjorde. Endvidere opleves det, at Darling ikke er så følsom overfor lys som andre sorter og derfor grønnes langsommere.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, pakning og delikatess
- Tidlighed: Middeltidlig
- Udbytte: Højt
- Top: Opretstående og dækkende
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Langoval
- Knoldantal: 12-17
- Skind: Gul, glat skind
- Kød farve: Gul
- Kogetype: AB
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Resistens; Ro1, 4, 5*
- Brok: Resistens; Type 1, 2*, 6*, 18*
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Høj resistens
- Virus Y: Høj resistens
- Rust: Høj resistens

* = Egne uofficielle forædlings resultater



Dyrkningsvejledning

På grund af en lang spirehvile, skal Darling ikke nødvendigvis lægges på mekanisk køl. Sorten 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 rodtiltsvamp.

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 og 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 forbedre lageregenskaberne.

Det er vigtigt at knoldene er helt skindfaste før optagning, for at sikre skindkvaliteten og minimere tab på lageret. For at beholde spisekartoffelkvaliteten på lageret, skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C