

Hamlet

Tidlig spisekartoffel



Sortsbeskrivelse

Tidlig og meget velsmagende sort. Høj, tidlig kulinarisk kvalitet allerede i juni/juli måned. Hamlet giver mange ensartede, gule knolde og giver et højt udbytte af små knolde. Hamlet er velegnet til at vaske og kan lagres indtil december. Kogekvaliteten er meget god både når den er taget op direkte fra marken og efter lagring.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel
- Tidlighed: Tidlig
- Udbytte: Middel
- Top: Middel højde og dækkende
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Oval til rundoval
- Knoldantal: 10-12
- Skind: Gul, glat skind
- Kød farve: Lys gul
- Kogetype: AB
- Tørstof: Lav til medium
- Spirehvile: Kort
- Nematoder: Resistens; Ro1
- Brok: Resistens; Type 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Høj resistens
- Virus Y: Middel resistens
- Rust: Høj resistens

* = Egne uofficielle forædlings resultater



Dyrkningsvejledning

På grund af en korte spirehvile, skal Hamlet lægges på mekanisk køl, hvis den ønskes opbevaret til læggekartofler. Sorten kan startes op under plastik for at opnå en hurtig og jævn vækst i det tidlige forår. En meget god behandling mod rodfiltsvamp anbefales, når der lægges i kold jord, da der er risiko for kondens udvikling omkring kartofflen.

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 16 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 bevare spisekartoffelkvaliteten på lageret, skal knoldene opbevares mørkt for at undgå, at de bliver grønne.

Opbevaring af læggekartofler: ≈ 4 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6 °C