



Frig

Spisekartoffel med skrællekvalitet fra DANESPO



Sortsbeskrivelse

Ny tidlig til middeltidlig nordeuropæisk spisesort med pænt lyst skind, som kan avles på alle jordtyper, men især udmærker sig på udbytte, kogekvalitet og skindfinish på de mere sandede jordtyper, set i forhold til konkurrerende sorter. Frig skal bruges som almindelig spisekartoffel eller i skrælleindustrien, hvortil den passer glimrende grundet sin lang-ovale form og gule kød- og skindfarve.

Egenskaber

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| • Anvendelse: | Spisekartoffel m. skrællekvalitet |
| • Tidlighed: | Middeltidlig |
| • Udbytte: | Højt |
| • Top: | Lys grøn og dækkende |
| • Knoldstørrelse: | Middel |
| • Knoldform: | Ovale |
| • Knoldantal: | 10-16 |
| • Skind: | Gul, glat |
| • Kød farve: | Gul |
| • Kogetype: | AB |
| • Tørstof: | Middel |
| • Spirehvile: | Lang |
| • Nematoder: | Resistens; Ro1, 4* |
| • Brok: | Resistens; Type 1, 6* |
| • Skimmel: | Lav resistens |
| • Knoldskimmel: | Lav resistens |
| • Skurv: | Høj resistens |
| • Rust: | Høj resistens |

* = Egne uofficielle forædlings resultater



Dyrkningsvejledning

Sorten kan med fordel varmes op før lægning for at opnå en hurtig og jævn vækst. Den bør aldrig lægges direkte fra køl. 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 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.

For at beholde kvaliteten på lageret, skal knoldene behandles påpasseligt for ikke at ødelægge skrællekvaliteten. Frig skal opbevares mørkt for at undgå grønfarvning.

Opbevaring af læggekartofler: $\approx 4-6^{\circ}\text{C}$

Opbevaring af spisekartofler: $\approx 6-8^{\circ}\text{C}$