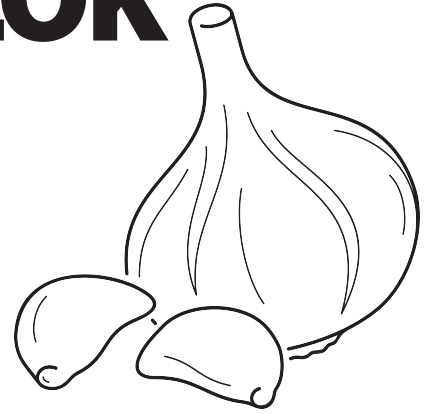




ODLA VITLÖK

BUTIK & BAGERI

Vitlök vill ha lucker, väl-dränerad och välgödslad jord. Jorden bör vara djupbearbetad så att rötterna inte står i vatten under vintern, då kan klyftorna lätt drabbas av röta. Kyla är däremot inget problem. Tänk på att byta växtplats varje år för att undvika att sjukdomar får fäste, odla helst lök med 5-7 års intervall. Dessutom är det, av samma anledning, viktigt att använda certifierat utsäde. Dela löken i klyftor, varje klyfta ger en ny lök. Tryck ner varje klyfta 4-5 cm i jorden på en solig plats. Sätt mellan 5-10 klyftor per meter med 40-50cm mellan raderna, beroende på odlingsystem.



Plantering på hösten

Vitlök bör sättas så sent som möjligt på hösten, för att undvika frysskador vid kraftig tillväxt. Klyftorna, som sätts med rotbasen nedåt, ska precis hinna rota sig innan vinterkylan kommer. Vintervilan initierar lökens klyftbildning och tillväxten fortsätter igen på våren när jordtemperaturen åter går upp till 5-6°C

Plantering på våren

Plantera vitlök så tidigt som möjligt på våren, så fort tjälen gått ur jorden. Vårplantering skjuter fram skörden något, vilket kan vara en fördel vid skörd av färsk vitlök då man på så sätt kan förlänga säsongen. Risker är dock att lökarna inte hinner växa till samma storlek som höstplanterad vitlök.

Skötsel

Rensa bort ogräs under växtperioden för att minska konkurrensen om ljus, vatten och näring. Vattning är sällan nödvändigt, vitlök har ganska djupgående rötter. En gödselgiva tidigt på våren är att rekommendera och använd gärna då ett gödselmedel rikt på kalium, som är ett viktigt näringsämne för lökens utveckling.

Skörd av färsk vitlök

Det går att börja skörda färsk vitlök tidigt på sommaren, då som små primörer utan klyftor. Smaken är mild och vid tidig skörd går det även bra att använda bladen, t ex i en sallad eller wok.

Skörd av torkad vitlök

När bladen har börjat vissna och böjer sig är det dags att dra upp plantorna, lossa gärna först försiktigt med en grep. Detta brukar inträffa i andra halvan av juli till första halvan av augusti, men beror så klart på sort, årsmån och odlingszon. Det är viktigt att inte vänta för länge med skörden, då spricker ytterskalet och skörden försvåras eftersom klyftorna inte hålls ihop.

Torkning och lagring

Låt löken torka luftigt i 1-2 veckor utan att putsa den. Inomhus eller utomhus spelar ingen roll, men det ska vara på en varm och torr plats dock inte i solljus. Se till att temperaturen är över 15°C och sörg för god luftcirkulation. Torkningen är klar när skalet och stjälken är helt genomtorr.

Om man vill göra vitlöksflätor ska stjälken vara kvar även efter torkning, annars kan den skäras av. Putsa av löken om den är jordig och skär av rotkvasten. Förvara sedan i luftfuktighet 50-70% och temperatur mellan 18-25°C. Vid rätt förhållande kan vitlöken lagras i 6-10 månader, beroende på sort och kvalitet vid inlagring. Om den förvaras för kallt (under 10°C) vaknar den lätt till liv och börjar gro igen.