

HVIDLØG

i min have

Allium sativum

Kategori: Løgplante, som botanisk er flerårig, men normalt dyrkes i en etårig cyklus

Højde: Ca. 40–80 cm afhængigt af sort og vækstforhold

Placering: Fuld sol

Jord: Næringsrig, løs og veldrænet jord

Sætning: Fra slutningen af september til begyndelsen eller midten af november

Høst: Som grønne snithvidløg fra maj; modne løg normalt i juli

Sværhedsgrad: Let, når jorden er veldrænet og ukrudtet holdes nede

Madskovsrolle: Smagsplante og køkkenafgrøde i den dyrkede rand mellem køkkenhave og madskov



Kort karakteristik

Hvidløg er for mig en af de planter, der er så anvendelige i køkkenet, at de fortjener mere end et almindeligt planteportræt. Det er ikke en klassisk madskovsplante, som man sætter én gang og derefter høster af i mange år. Skal man have store hvidløg, må feddene sættes på ny hvert efterår, og hele løget høstes den følgende sommer. Alligevel passer hvidløget godt ind i en have, hvor spiselige, flerårige og mere traditionelt dyrkede planter får lov at eksistere side om side.

Hvidløg er enkelt at dyrke, men dyrkningen rummer mange muligheder. Man kan vælge mellem sorter med forskellig høsttid, smag, fedstørrelse og holdbarhed. Man kan høste planterne på flere stadier, gemme sine egne fed til næste års dyrkning og eksperimentere med luftløg og énfedshvidløg. Hvidløg er med andre ord både en ukompliceret basisafgrøde og en plante, man kan fordybe sig næsten uendeligt i.

Hvidløg er botanisk en flerårig plante, men dyrkes normalt som etårig. Ét fed sættes om efteråret, vokser videre gennem foråret og danner et nyt løg med flere fed, som høstes om sommeren.

Hårdnakke og blødnakke

Hvidløg inddeles overordnet i to typer: hårdnakkede og blødnakkede hvidløg.

De **hårdnakkede** typer danner en fast, central stængel gennem løget. De får ofte færre, men større fed, som ligger regelmæssigt omkring stængelen. Mange af dem danner i forsommeren en snoet blomsterstængel, en såkaldt hvidløgstop eller *scape*. I toppen kan der senere udvikles små luftløg. Hårdnakkede sorter forbindes ofte med en kraftig og nuanceret smag, men de har typisk en kortere holdbarhed efter høst.

De **blødnakkede** typer har ingen hård central stængel. De danner ofte flere og mindre fed i flere lag, udvikler sjældent hvidløgstoppe og kan som regel opbevares længere. Det er også disse hvidløg, der lettest kan flettes i ranker, fordi den tørrede top forbliver bøjelig.

Skellet er nyttigt, men ikke altid noget, man behøver begynde med som hobbydyrker. Det vigtigste er at vælge sættehvidløg, der er beregnet til efterårsplantning og egnet til det danske klima.

Voksested og jord

Hvidløg skal stå lyst. Jo mere sol planterne får, desto bedre muligheder har de for at udvikle store og velmodnede løg. De kan godt vokse med lidt skygge, men udbyttet bliver som regel mindre.

Jorden skal først og fremmest være veldrænet. Hvidløg skal stå i jorden gennem hele vinteren, og feddene tåler dårligt at ligge i tung, vandmættet jord. På en meget leret jord kan det være en fordel at forbedre strukturen med velomsat kompost og at dyrke i et let hævet bed. Komposten skal gøre jorden levende og porøs – ikke forvandle den til en løs blanding, der synker sammen eller holder på endnu mere vand.

Hvidløg har samtidig brug for næring. De danner først rødder og blade og skal derefter på forholdsvis kort tid opbygge selve løget. Jeg giver derfor jorden god, moden kompost før plantningen og supplerer eventuelt med lidt næring i det tidlige forår. Man skal dog ikke fortsætte med kraftig kvælstofgødskning langt ind i sommeren. Så risikerer man at fremme bladvæksten på bekostning af løgenes modning.

Et hvidløgsbed bør være fri for flerårigt rod ukrudt allerede ved plantningen. Hvidløg har forholdsvis smalle blade og dækker ikke selv jorden effektivt. De klarer sig derfor dårligt i konkurrence med græs, kvik, skvalderkål og andet kraftigt ukrudt.

Sætning om efteråret

Efterårsplantning giver som regel det bedste resultat i Danmark. Feddene får tid til at danne rødder før vinteren, gennemgår en kuldeperiode og kan begynde væksten tidligt det følgende forår. Hvidløg kan også sættes om foråret, men sættes de sent, bliver løgene ofte mindre og kan i nogle tilfælde ende som ét stort, udelt fed.

Jeg sætter normalt hvidløg fra slutningen af september til begyndelsen af november. Det præcise tidspunkt afhænger af vejret og jorden. Målet er, at feddene skal nå at danne rødder, men ikke en stor grøn top før vinteren. En dansk tommelfingerregel er at sætte dem omtrent fire til seks uger før den første vedvarende nattefrost. Hvidløg & Vin planter selv i anden halvdel af oktober og angiver slutningen af september til midten af november som et muligt tidsrum.

Løget deles først i fed umiddelbart før plantning. De største og sundeste fed gemmes til dyrkning. Et stort fed har mere oplagret energi og giver som regel en kraftigere plante end et meget lille fed.

Feddene sættes med den flade rodende nedad og den spidse ende opad. Jeg sætter dem, så spidsen kommer omkring 5–7 cm under jordoverfladen. På en meget let jord kan de sættes lidt dybere, mens de på tung og fugtig jord hellere må stå lidt højere. Haveselskabet anbefaler cirka 5 cm dybde og omtrent 10 cm mellem feddene.

En planteafstand på **10–12 cm** er passende til almindelig dyrkning. Ønsker man meget store løg, kan afstanden øges til 15 cm. Mellem rækkerne er **25–35 cm** som regel tilstrækkeligt i en have. Halvtreds centimeter kan bruges, hvis man ønsker brede adgangsrum eller dyrker noget andet mellem rækkerne, men det er ikke nødvendigt for hvidløgenes skyld.

Jeg mærker rækkerne og sorterne tydeligt. I vintermånederne kan det ellers være overraskende svært at huske, hvor der er sat hvad.



En tæt række med snithvidløg

Man kan også vælge bevidst at sætte hvidløg tættere og høste en del af planterne som unge snithvidløg. I maj trækkes eller graves for eksempel hver anden plante op, mens de resterende får mere plads til at udvikle store løg.

Det er en god måde at få to slags høst fra det samme bed. De unge planter bruges som kraftige forårsløg: både det endnu spæde løg og det grønne kan snittes. Smagen er friskere og mildere end i et modent hvidløgsfed, men tydeligt hvidløgsagtig.

Udtyndingen er dog en særlig dyrkningsmetode – ikke noget, alle hvidløg skal igennem. Sætter man fra begyndelsen med den endelige afstand, lader man naturligvis planterne stå til sommer.

Pleje gennem vinter og forår

Når hvidløgene er sat, kan jorden dækkes med et tyndt lag kompost eller løst organisk materiale. Dækket beskytter jorden og dæmper ukrudt, men på meget fugtig jord skal laget ikke være så tykt, at bedet forbliver vådt og koldt hele vinteren.

I milde vintre kan de første grønne spirer vise sig allerede før nytår. Det gør normalt ikke noget. Bladspidserne kan blive mærket af frost og blæst, men planten vokser videre fra midten.

Fra det tidlige forår skal bedet holdes fri for ukrudt. Det er vigtigere, end det måske ser ud. Hvidløg har et forholdsvis overfladisk rodsystem og konkurrerer dårligt med planter, der tager både lys, vand og næring. Kultivér derfor forsigtigt, så rødderne ikke beskadiges.

Jeg giver et lag kompost (man kan også give en moderat kvælstofholdig gødning) ultimo marts, jfr. billedet til højre. Billedet er fra 7. april.



En mindre ekstra tilførsel kan gives omkring

begyndelsen af maj, før løgene for alvor begynder at svulme. Derefter bør planterne have lov at modne uden fortsat kraftig gødskning. En regenerativt dyrket jord er med tiden stadig mere selv bærende.

Til højre samme bed medio juni, nu til den ene side med ny udplantede buskbønner og amarant udenom, samt til den anden side morgenfruer godt på vej.



Vanding

Hvidløg har især brug for vand i den periode, hvor bladene vokser, og løgene udvikler sig. I en dansk have er vanding ikke nødvendigvis nødvendig hvert år, men fra begyndelsen af maj til slutningen af juni bør man holde øje med jorden.

Ved længere tørke vandes grundigt frem for lidt og ofte. Jorden skal fugtes ned i rodzonen, men den må ikke være konstant våd. Hen mod høst reduceres vandingen, så løgene kan modne, og hinderne omkring feddene kan tørre.

Hvidløgstoppe

Nogle sorter (ikke de fem nedenfor nævnte) af hvidløg danner i forsommeren en rund, fast stængel, som vokser op mellem bladene og ofte slår en karakteristisk bue eller spiral. Det er hvidløgstoppen.

Toppen er spiselig og kan høstes, mens den stadig er mør og buet. Den smager af hvidløg, men er grønnere og mildere end et modent fed. Den kan bruges finthakket i salater, pesto, urtesmør, wokretter, omeletter og supper eller grilles hel.

Fjerner man toppen tidligt, sender planten mere energi ned i løget. Det kan give større hvidløg. Samtidig mister man naturligvis muligheden for at lade planten danne luftløg.

Det er vigtigt kun at fjerne selve blomsterstænglen. De almindelige blade – som vist på billederne her nedenfor af de hvidløgssorter, jeg dyrker – skal blive siddende, fordi de leverer energi til løgets udvikling.

Høst på flere stadier

Hvidløg har ikke kun én høsttid.

Fra maj kan hele unge planter høstes som snithvidløg. De har endnu ikke dannet et fuldt opdelt løg og bruges på samme måde som forårsløg.

I forsommeren kan hvidløgstoppen høstes på de sorter, der danner dem.

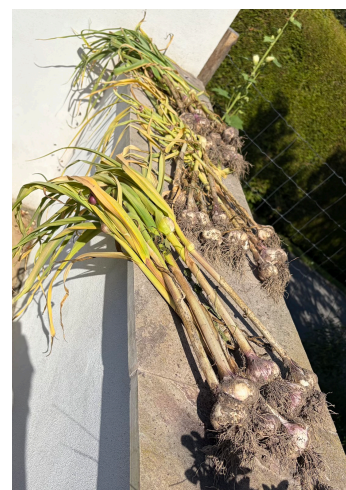
I juli er de modne hvidløg som regel klar. Det præcise tidspunkt varierer efter sort, plantetid, jord og sommervejr.

Man skal ikke vente, til hele toppen er visnet og planten er væltet fuldstændigt. Hvis løget står for længe, nedbrydes de ydre hinder, og feddene begynder at skilles. Så bliver hvidløget sværere at tørre og opbevare. En anvendelig regel er at høste, når de nederste to til fire blade er gulnet eller visnet, mens der stadig er grønne blade højere oppe. Haveselskabet anbefaler høst, når omtrent tre blade er visnet.

Jeg prøver gerne at grave én plante op først. Løget skal være tydeligt udviklet, og feddenes form skal kunne anes gennem de ydre hinder. Hvis løget stadig virker smalt og helt glat, kan resten få lidt mere tid.

Hvidløg bør ikke rykkes op ved at trække hårdt i toppen. Jorden løsnes med en greb eller spade et stykke fra planten, hvorefter løget løftes forsigtigt. Stød og skader forkorter holdbarheden.

På billedet til højre er løgene sorteret efter sorter, kort efter optagning, og inden de lægges til egentlig tørring et ventileret, skyggefuldt sted.



Tørring

Efter høsten skal hvidløg tørres eller hærdes, før de lægges til langtidsopbevaring. Hele planten kan lægges eller hænges på et tørt, skyggefuldt og godt ventileret sted. Direkte, stærk sol er ikke nødvendig og kan opvarme løgene unødigt.

Tørringen varer normalt to til fire uger, afhængigt af størrelse, luftfugtighed og ventilation. Løgene er færdige, når de yderste hinder er papiragtige, rødderne er tørre, og halsen ikke længere føles saftig.

Jorden børstes forsigtigt af. Hvidløgene skal ikke vaskes før tørring. Når de er helt tørre, klippes rødderne tæt til løget, og toppen klippes omtrent 3–5 cm over løget. Blødnakkede sorter kan i stedet flettes, mens toppen stadig er bøjelig.

Beskadigede, bløde eller åbne løg sorteres fra og bruges først. De skal ikke ligge sammen med de bedste opbevaringsløg.

Hvidløg kan også tørres i ranke - og forblive hængende i den i takt med, at de spises.



Opbevaring

Hvidløg opbevares tørt, mørkt og med god luftcirkulation. De kan ligge i net, åbne kurve, papirposer med ventilation eller hænge i bundter. Tætte plastikposer er en dårlig idé, fordi fugt let bliver fanget.

Et almindeligt tørt og relativt køligt rum er ofte bedre end et fugtigt køleskab. Meget kølig og fugtig opbevaring kan fremme for tidlig spiring, mens frost kan skade løgene.

Holdbarheden afhænger meget af sorten. Tidlige sorter skal ofte bruges først. Senere og især blødnakkede typer kan ved gode forhold holde i flere måneder.

Jeg opdeler derfor høsten i tre grupper: - Løg, der skal spises først. - Løg, der skal gemmes til vinteren. - De største og sundeste løg, som reserveres til næste års sætning

Mine sorter

Jeg køber mine sættehvidløg hos **Hvidløg & Vin**, som siden 1991 har arbejdet med økologiske hvidløg og dyrker efter regenerative principper på en 2,5 hektar stor mark ved Strøby. Deres sættehvidløg kommer fra erfarne franske producenter og er udvalgt til efterårsdyrkning.

For mig giver det mening at dyrke flere sorter. Forskellene er ikke kun teoretiske. Sorterne varierer i høsttid, udseende, størrelsen på feddene, smagens styrke og hvor længe de kan gemmes. Samtidig er flere sorter en slags risikospredning, idet en sort kan klare netop årets vinter, forår eller jordforhold bedre end en anden.

De fem sorter, som de pt. sælger, og jeg dyrker, er:

Thermidrome

Den mest hårdføre af sorterne. Den har en krydret og kraftig smag og er hvid med violet skind.

Messidor

Robust og udbytterig med store fed og en stærk, rund smag.

Germidour

En tidlig sort med fyldig, krydret smag og smukke violette løg.

Therador

Produktiv og robust med en rund, fyldig smag. Løget er hvidt med lilla skind.

Rustisem

En robust og sen sort, som er nem at tørre og har en stærk smag.



Det vil være oplagt i sin plantedagbog at notere for hver sort: Sætningstid, fremspiring, høstdato, løgstørrelse, antal fed, smag og holdbarhed. Efter nogle år kan man på den måde finde frem til, hvilke sorter der faktisk fungerer bedst i ens egen jord.

Kan jeg bruge mine egne hvidløg som sættehvidløg?

Ja. Det er både muligt og oplagt at gemme en del af sin egen høst og sætte den igen om efteråret. Sådan er hvidløg blevet videreført gennem generationer.

Man bør vælge de største, faste og bedst udviklede løg fra sunde planter. Gem hele løgene under de samme tørre og ventilerede forhold som spisehvidløgene, og del dem først i fed lige inden sætning. De største fed bruges som sættehvidløg; de meget små kan spises.

Der er dog et vigtigt forbehold. Hvidløg formeres vegetativt, og dermed kopieres ikke kun sortens gode egenskaber. Virus og andre sygdomme kan også følge med plantematerialet og ophobes gennem gentagen opformering. Det er derfor klogt at være kritisk: Gem ikke fed fra planter med misfarvede, svage eller deformerede blade, råd, bløde løg eller påfaldende lille vækst. Brug sædskifte, og suppler med jævne mellemrum med sundt sættemateriale udefra.

Jeg ville ikke rense eller pille de tørre hinder af feddene før plantning. Hinderne beskytter feddet. Kun løse, snavsede yderlag på selve det samlede løg behøver fjernes efter tørringen.

Sædskifte og sygdomme

Hvidløg bør ikke dyrkes på samme sted år efter år. Det gælder også i forhold til andre løgplanter som løg, porrer, skalotteløg og purløg. Et sædskifte på mindst tre til fire år er fornuftigt, især hvis man tidligere har haft råd eller svage planter.

De største problemer opstår ofte ikke, fordi hvidløg er vanskelige, men fordi de står for vådt, dyrkes i for tæt og ukrudtsfyldt jord eller sættes med allerede inficeret materiale.

Planter med alvorlige tegn på råd bør fjernes. Sygt plantemateriale skal ikke gemmes til næste år. Løg med bløde pletter sorteres ligeledes fra efter tørringen.

I nogle haver kan løgminerflue angribe løg, porrer og hvidløg. Her kan insektnet være nødvendigt i de perioder, hvor fluen er aktiv.

Luftløg – de små hvidløg oppe på stænglen

Hvis en hårdnakket hvidløgsplante får lov at beholde sin blomsterstængel, kan den danne en samling små luftløg i toppen. De kaldes også bulbiller. Botanisk er de ikke frø, men små vegetative løg.

Luftløgene er spiselige. De smager af hvidløg og kan hakkes, steges, syltes eller fermenteres. De er ofte mindre saftige og mere koncentrerede end almindelige fed og kan derfor være lidt besværlige at pille og bruge enkeltvis.

De kan også sættes. De mindste plantes kun et par centimeter dybt og forholdsvis tæt om efteråret. Første sommer danner de normalt et lille, rundt løg med ét fed. Dette énfedshvidløg graves op, tørres og sættes igen om efteråret. Næste sommer kan det udvikle sig til et almindeligt hvidløg med flere fed. Afhængigt af luftløgets størrelse og sorten kan processen tage to eller undertiden flere sæsoner.

Formering med luftløg er en billig måde at opformere en sort på, fordi én plante kan give mange nye planter. Da luftløgene dannes over jorden, undgår de direkte kontakt med jordbårne sygdomme på moderløget. De bør dog ikke omtales som sikkert virusfri. Hvidløgsvirus kan følge vegetativt plantemateriale, og virkelig sygdomsrenset hvidløg kræver kontrol.



Min vurdering

Hvidløg er ikke den mest selvkørende plante i min have. Det skal sættes, luges, høstes, tørres og sættes igen. Til gengæld er arbejdsindsatsen overskuelig, og næsten alle plantens stadier kan bruges.

Det afgørende er at gøre dyrkningen enkel: Gode sættehvidløg, veldrænet jord, tydelige rækker, lidt kompost, begrænset ukrudt og rettidig høst. Resten er fordybelse. Man kan sammenligne sorter, gemme sine egne bedste løg, dyrke snithvidløg, spise toppene og opformere planter fra luftløg.

Hvidløg er derfor både en basisplante og et nørdeprojekt. Det er netop den kombination, der gør det værd at give planten sit eget uddybende afsnit.

EGNE NOTER

Rolle i madskoven

Hvidløg er ikke en plante, jeg ville sætte tilfældigt overalt mellem buske og træer. Skal man høste store løg, kræver den sol, fri jord, begrænset konkurrence og adgang til at grave hele planten op. Den hører derfor hjemme i madskovens mest dyrkede områder: i et flerårigt grøntsagsbed, langs en solrig kant eller i overgangen mellem den traditionelle køkkenhave og den mere selvforvaltende del af haven.

Her kan den udnytte ledig jord fra efterår til midsommer. Når hvidløgene er høstet i juli, er der stadig tid til at så eller plante en efterafgrøde. Det kan være vinterportulak, salat, spinat, asiatiske bladgrøntsager, grønkål til udplantning eller en jordforbedrende efterafgrøde.

Hvidløget gør altså ikke haven flerårig i sig selv. Dets styrke ligger et andet sted: Det er en pålidelig, højt værdsat køkkenafgrøde, som passer godt ind i en have, hvor jorden bruges gennem hele året.

Brug

Snithvidløg: Hele unge planter kan snittes i salater, supper, omeletter, pastaretter og wokmad.

Hvidløgsteppe: Bruges rå eller tilberedte i pesto, urtesmør, dressinger, supper, æggeretter og grillede retter.

Friske, nyhøstede løg: Har saftige fed og en frisk, ofte mildere smag. De skal ikke nødvendigvis tørres, hvis de bruges med det samme.

Tørrede fed: Bruges rå, stegte, bagte, confiterede, syltede og fermenterede.

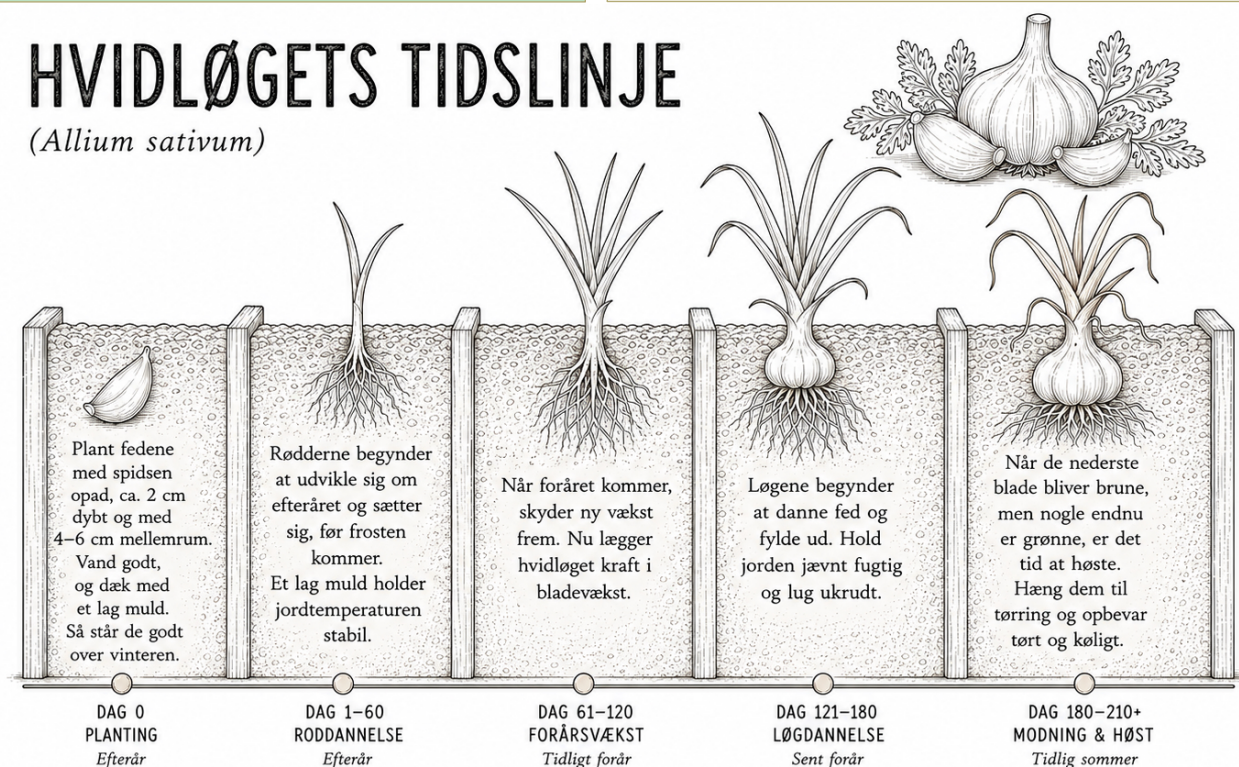
Hele bagte hvidløg: Ved langsom bagning bliver smagen blød, sød og mindre skarp.

Luftløg: Kan spises hele, hakkes eller bruges til syltning og fermentering.

Bemærk: Hvidløg kan opbevares i olie i køleskab i kort tid, men bør ikke stå længe ved stuetemperatur. En blanding af rå hvidløg og olie uden tilstrækkelig syre og korrekt køling kan skabe forhold, hvor botulismebakterier kan udvikle sig.

HVIDLØGETS TIDSLINJE

(*Allium sativum*)



FULD SOL

Hvidløg har brug for sol hele dagen for at udvikle store løg.



VELDRÆNET JORD
Løs, porøs jord er vigtig. Hvidløg trives ikke i tung eller våd jord.



JÆVN FUGT

Hold jorden jævnt fugtig, især i vækstperioden, men undgå vandmætning.



NÆRING

Giv kompost eller god organisk gødning om efteråret eller tidligt forår.



TØR & OPBEVAR

Hæng hvidløget til tørring i skygge og opbevar det tørt, ventileret og køligt.

DET HAR HVIDLØG BRUG FOR