

Kartoffelbogen 2018



L-H Foder
Skjoldhøjvej 38, Lading
8471 Sabro
86949277
info@lhfoder.dk
www.lhfoder.dk

Indholdsfortegnelse

LÆGGEKARTOFLER 2018	5
KARTOFFEL GUIDE	5
FORSPIRING	5
LÆGNING	6
VELFORBEREDT JORD	6
GØDNING	6
NPK-GØDNING	6
HORNUM NATURGØDNING	6
UKRUDT	7
VANDING	7
KARTOFFELSYGDOMME	7
KARTOFFELSKIMMEL	7
RODFILTSVAMP	7
SKURVSYGDOMME	7
KARTOFFELBROK	7
SORTBENS SYGE	7
VIRUSSYGDOMME	7
KARTOFFELCYSTENEMATODER	8
RUST	8
PLRV	8
OPGRAVNING AF DE TIDLIGE SPISESORTER	8
OPGRAVNING AF SENERE SPISESORTER	8
SORTIMENT 2018	9
MEGET TIDLIGE SORTER	9
VERONA	9
SOLIST	9
ARIELLE	10
FRIESLANDER	10
AGATA	11
HAMLET	11
BORWINA	12
FLAVIA	12
ROSARA	13
TIDLIGE SORTER	14
QUEEN ANNE	14
CAMPINA	14

SUNSHINE	15
CERISA	15
LINZER DELIKATESSE	16
MIRAGE	16
PRINCESS	17
GALA	17
ARTEMIS	18
MIDDELTIDLIGE SORTER	19
ALMONDA	19
LILLY	19
BALLERINA	20
SENNA	20
ROYAL	21
CHARLOTTE	21
FOLVA	22
BINTJE	22
NICOLA	23
KING EDWARD	23
JUTLANDIA	24
EXQUISA	24
ASPARGES	25
DITTA	25
RAFAELA	26
ÆGGEBLOMME	26
TOSCANA	27
BLÅ CONGO	27
ALUETTE	28
ANOUK	28
FONTANE	29
MAYA	29
SANTERA	30
JAZZY	30
MUSICA	31
SENE SORTER	32
ROMERA	32
ESTIMA	32
SAVA	33
HANSA	33
ØKOLOGISKE SORTER	34
CAMPINA ØKO	34
SAVA ØKO	34
DITTA ØKO	35
SOLIST ØKO	35
VITABELLA ØKO	36
BALLERINA ØKO	36
MELODY ØKO	37
MUSICA ØKO	37
OPSKRIFTER	38

KARTOFFELSALAT MED ROASTBEEF	38
SÅDAN TILBEREDER DU NEM KARTOFFELSALAT MED ROASTBEEF	38
KARTOFFELBRØD MED ROSMARIN	39
LYN-HURTIG KARTOFFELPIZZA PÅ PITABRØD ELLER TORTILLA	40
INGREDIENSER:	40
TAGLAGTE KARTOFLE MED ROSMARIN	41
KARTOFFELMAD MED HJEMMERISTEDE LØG	42
KARTOFFEL / PORRE SUPPE	43

Læggekartofler 2018

Det nye år er skudt godt i gang, og kalenderen siger forår om et par måneder. Tiden til at få styr på de dejlige kartofler, kan derfor ikke være mere perfekt. Nye kartofler fra haven er en årlig begivenhed, som de fleste familier ser frem til. Fra juni til september har man mulighed for at være selvforsynede med ny opgravede kartofler. I denne periode finder man den bedste smag af "nye kartofler", dog har flere af kartoflerne den egenskab, at de kan lagres hen over vintermånederne og stadig være velsmagende.

Vi har lavet en lille guide til jer på, hvordan i får de bedste og mest velsmagende kartofler.

Kartoffel guide

Sådan får du de perfekte kartofler:

1. Brug ikke læggekartofler fra husholdningen da de kan være en kilde til syge smitte, idet kartoffelsygdomme kan overvintre i de levende knolde.
2. Hvis du ikke allerede har nogle bestemte favoritter så prøv 2-3 forskellige sorter. Hvis du ønsker kartofler til brug efter august, er de tidlige sorter mindre egnede, vælg derfor nogle af de sene sorter.
3. I marts måned lægger du dine knoldene til forspiring i bakker, det kan fx være i en papkasse eller flamingokasse. Læs mere om placeringen af dine kartofler i afsnittet om forspiring.
4. Kartofflerne skal lægges i jorden i april / maj måned. Afstand mellem rækkerne skal være ca. 70 cm. Afstand mellem knoldene skal ca. være 30 cm. Hyp en god kam op over hver række, så kartoflerne ligger lunt og godt. Hvis man ikke har en køkkenhave, kan det fint lade sig gøre at gro kartoflerne i en spand eller en krukke, som man evt. kan have stående på terrassen eller altanen.
5. Ekstra tidlige kartofler lægges i marts måned under folie og/eller fiberdug for at skærme for evt. nattefrost. Husk at godt forspirede kartofler giver hurtigt fremspring.
6. Brug gødning – Du kan læse mere om gødning under afsnittet om gødning længere fremme i bogen. Husk også det er vigtigt, at vande kartoflerne mens de vokser.
7. Sygedomsbækæmpelse skulle ikke være nødvendigt.
8. Optagning af tidlige kartofler tages op efter behov. Kartoffler til længere opbevaring bør være faste i skindet og tages op en tør og lun efterårsdag. De holder sig bedst ved at ligge i et mørkt og tørt rum ved ca. 3-4 grader.

Forspiring

I slutningen af februar, start marts måned lægges knoldene til forspiring. Hvis du allerede ønsker kartofler først på sommeren, er det en god ide, at lægge knoldene til forspiring allerede i januar måned. Formålet med at lægge kartofler til spiring er ganske enkelt at give kartoflerne et vækstmæssigt forspring. Kartofflerne lægges i bakker eller kasser i et enkelt lag med den ende med de fleste øjne opad. Pas på og håndter dem forsigtigt - stød kan være årsag til efterfølgende svampeangreb. I de første 14 dage stilles kartoflerne i et mørkt og lunt rum med en temperatur på ca. 17- 20 grader. Når spirene er ca. 5 mm lange skal kartoflerne flyttes til et lyst og lidt køligere rum med en temperatur på ca. 15 grader. Forspiringen tager 3 til 6 uger.

Lægning

Det rigtige tidspunkt for lægning af kartofler er fra sidst i marts og i hele april måned. Jorden skal være løs, tør og bekvem. Du laver render i jorden, hvori du lægger de forspirede kartofler med 25 cm afstand. Læggedybden skal laves, så oversiden af kartoflen er i niveau med jordoverfladen. Afstanden mellem rækkerne skal være ca. 75 cm. Derefter hypper du ca. 5 - 7 cm jord op omkring kartoflerne. De tidlige kartofler kan med fordel dækkes med fiberdug og/eller plastik. Plastikken fjernes når kartoffelplanterne er ca. 5 cm eller hurtigst muligt efter fremspiring - dog kun hvis der er meget solindstråling. Hvis vejrforholdene kræver det, kan fiberdugen overdække kartoffelplanterne frem til optagning.

Velforberedt jord

For at minimere kartoffelsygdomme er det nødvendig med sædskifte. En tommelfingerregel siger, at der skal gå 4 år, inden man igen dyrker kartofler det samme sted. Det betyder, at kun en fjerdedel af køkkenhaven kan være med kartofler. Jorden skal være løs – det vil sige, der skal graves og/eller fræses i jorden, så knoldene kan få plads til at udvikle sig. Kartofler kan stort set dyrkes på alle jordtyper. Nogle jordtyper skal dog tilføjes flere næringsstoffer end andre.

Gødning

Din kartoffel er en levende organisme, derfor er det vigtigt at du husker at gøde og pleje den. Kartofler kræver en del næringsstoffer, så der skal være rigeligt med kvælstof og kalium til rådighed. Derfor skal man gøde godt, inden man lægger kartofler. Det kan ske enten med kompost eller husdyrgødning. Ca. 3 – 400 kg god husdyrgødning pr. 100 m² eller ca. 2 liter helt omsat kompost pr. m². Dog kan den nøjagtige mængde ikke opgives, da indholdet af kvælstof og kalium kan variere meget. Kartofler kan i modsætning til de fleste grønsager tåle frisk husdyrgødning. Tilføres den om foråret skal husdyrgødningen blandes i de øverste 10 cm jord.

NPK-gødning

Der kan også anvendes en NPK-gødning (granuleret) - typisk en NPK 14-3-15. Afhængig af jordtype skal der bruges ca. 8 kg pr. 100 m² – lidt mere på sandjord og lidt mindre på lerjord. NPK-gødning skal indarbejdes i jorden inden kartoffellægningen. Når spirene begynder at vise sig, gives der yderligere 3-4 kg af samme gødning pr. 100 m². Herefter gødes normalt.

Hornum Naturgødning

Hornum naturgødning er gødning fra kyllinger. Det er en ren naturgødning som er langtidsvirkende og uden tilsætningsstoffer. Den frigiver næring i takt med plantens behov. Hornums naturgødning kan anvendes i køkkenhaven, frugthaven, blomsterhaven, i krukke og til græsplænen. Der er ingen risiko for at planterne svides eller overdoseres. Hornum naturgødning er i pille form, hvilket gør den meget let at håndtere og kan strøs ud med hånden eller en spredevogn. Doseringen til kartofler er 18-28kg pr 100m². Tidspunktet det skal gøres er enten før eller efter plantningen. Den bedste virkning fås hvis gødningen arbejdes godt ned i jorden.

Ukrudt

Du skal bekæmpe løbende, da det ellers vil udkonkurrere kartoffelplanterne, især i starten af deres vækst. Hver 7. - 10. dag hypper du yderligere 2 - 3 cm jord oven på kammene, så ukrudtet dækkes. Det kan være nødvendigt at rive kammene og lade dem tørre for at kontrollere ukrudtet, inden der lægges jord på igen. Pas på ikke at ødelægge spirer og rødder på fremspirende planter. Alternativet kan være at hyppe større mængder jord efter kartoffellægning og sprøjte kartoflerne med et godkendt ukrudtsmiddel.

Vanding

Kartoffelplanter har et dårligt rodnet og derfor må de ikke mangle vand. En udtørring af jorden kan give flere skurvede knolde, så sørg for at holde jorden ved kartoffelplanterne fugtig.

Kartoffelsygdomme

Kartoffelskimmel

Den altoverskyggende sygdom i kartoffeldyrkning er kartoffelskimmel, som er en svamp. Den får toppen til at visne, og kartoffelplanten vil dø. Kartoffelskimmel har optimale betingelser i fugtig og varmt vejr. Kartoffelskimmel angriber sjældent tidligere end primo juli. Derfor vil sygdommen oftest ikke ramme de tidlige sorter. De lidt senere sorter er mere udsatte over for kartoffelskimmel, og derfor kan det være nødvendigt med forebyggende behandling, inden kartoffelplanterne bliver angrebet. Hvis der skulle opstå skimmel så klip toppen af planterne med en saks.

Rodfiltsvamp

Rodfiltsvamp angriber blandt andet spirerne, som bliver brune i spidsen – ofte dør spirerne, inden de når jordoverfladen, og undertiden dannes knolde på det nederste af stænglerne – det er også det man kalder for luftkartofler.

Skurvsygdomme

Kartoflerne kan også rammes af forskellige former for skurvsygdomme der kan nedsætte kartofflens kvalitet. Under lagring kan kartoflerne angribes af fusariumråd og krateråd, hvilket kan give et stort lagersvind – det viser sig som indsunkne rådpletter på knoldene

Kartoffelbrok

Kartoffelbrok er en svampesygedom, som er under offentlig kontrol og bekæmpelse – det ses på knoldene, udløbere og nederste del af stænglerne hvor der dannes blomkåls lignende svulster.

Sortbens syge

Sortbens syge er en bakteriesygedom. Planter der er blevet angrebet visner tidligt, og på den nederste del af stænglerne ses en våd, slimet og mørk forrådnelse.

Virussygdomme

Kartofler kan også angribes af mange virussygdomme, hvor de vigtigste er kartoffelvirus Y (rynkesyge eller stregsyge) og kartoffelbladlus. Kartoffelvirus Y bliver også betegnet som PVY

(potato virus Y), og en afart af denne virus er PVY ntn. Som navnet rynkesyge antyder, bliver bladene rynkede eller ruller sammen ved angreb. Andre symptomer kan være dværgvækst med stærk rynkning og mørkfarvning eller lysfarvning af blade, som undertiden er plettede og nedhængende, væltede stængler til angreb uden symptomer. Overførsel af virus fra syge til sunde planter sker ved bladlus. Knoldudbyttet nedsættes voldsomt ved angreb.

Kartoffelcystenematoder

Kartoffelcystenematoder vil ved kraftige angreb gøre kartoffeltoppen lysere, og gøre så planten vokser langsommere. Ofte vil angreb ses som pletter i marken, hvor væksten er hæmmet. Ved milde angreb er der ingen symptomer. På smittede planter kan man fra midten af juli se små, kuglerunde, hvide cyster på rødderne. De bliver mørkere med tiden og falder til sidst af. Der er i tabellerne til de forskellige kartoffelsorter angivet resistens over for kartoffelcystenematoden *globodera rostochiensis*, hvis forkortelse er angivet som Ro. Af den kartoffelcystenematode findes der fem patotyper som er angivet som Ro1, Ro2, Ro3, Ro4 og Ro5.

Rust

Rust i kartofler vil ses i form af rustfarvede pletter, buer eller ringe i knoldene. Det vil med tiden også kunne ses på overfladen af knolden. Angrebene er som regel værst under fugtige jordbundsforhold.

PLRV

Kartoffelbladrullevirus også kaldet PLRV (potato leafroll virus) kan mindske udbyttet markant for kartoffelplanten. Symptomerne på bladrullevirussen ses som mere eller mindre kraftig opadrulning af bladene i længderetningen. Bladene bliver stive og saftspændte pga. et forstyrret stofskifte med ophobning af sukkerstoffer i bladene. Symptomerne er normalt kraftigst på de nederste blade og svagere på de øverste.

Opgravning af de tidlige spisesorter

Så snart knoldene opnår en passende størrelse er de tidligste sorter klar til opgravning. Forsøg først at "fiske" en knold ud af kammen for at vurdere størrelsen. Husk at bruge de tidligste sorter først, da de ellers ofte bliver melede og kedelige senere på sommeren.

Opgravning af senere spisesorter

De senere sorter, som evt. skal gemmes til efterår/vinter, bør stoppes i vækst, inden de bliver for store og nemt kan koge ud. En kogeprøve kan udføres ved at koge nogle skrællede kartofler. Er der efter kogeprøven svage antydninger af hvide flager på kartoflerne, er det på høje tid enten at aftoppe eller nedvisne kartoffelplanterne. Når kartoflerne er skindfaste, skal du hurtigst muligt grave dem op. Gnid kartofflen med en tommelfinger. Holder skindet, er den skindfast og klar til opgravning. Det er vigtigt, at kartoflerne tørres hurtigst muligt efter opgravning. Efter tørring skal de opbevares mørkt og køligt (4 - 8° C) afhængig af årstid.

Sortiment 2018

Meget tidlige sorter

Verona

Verona er en meget tidlig kartoffelsort, med en fantastisk smag. Den giver et godt udbytte af ensartede rundovale knolde, glat skind og gult kød. Verona sorten har bedst af ikke at blive gødet for meget. Verona er resistent mod brok og nematoder. Den viser en høj resistens imod rust, rodfiltsvamp, sortben og blåstød.

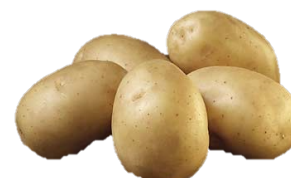


Verona

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/højt	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Lav/mellem	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel/høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Lys gul	PVY	Lav
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Lav/høj
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Lav

Solist

Solist er en meget tidlig sort, restaurationskokkens favorit. Får relativt mange rundovale ensartede knolde, med lysegul kødfarve. Sorten har fast kød, tyndt skind og er meget smagfuld. God til fisk og grillmad. Modstandsdygtig mod skimmel.



Solist

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Højt	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig og kraftig	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Rundoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	10-12	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Lys gul	PVY	Middel
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Høj

Arielle

Arielle er en meget tidlig kartoffel sort. Den kommer med et godt udbytte af lysgule rundovale knolde. Den er med en lækker delikat cremet smag hvis den bliver høstet tidligt. (det vil sige i første halvdel af juni.) En fast, cremet kartoffel med aromatisk smag og milde mandeltoner. Egner sig godt som kogekartoffel og blandt andet også til kartoffelmos. Denne sort har en god nematode resistens.



Arielle

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Kort	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Lav
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Lys gul	PVY	Lav
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Lav	PLRV	Høj

Frieslander

Frieslander er en meget tidlig og robust sort. Denne spise kartoffel giver et godt udbytte ved tidlig optagning. Knoldene er ovale med lysgult kød. Der udover er Frieslander en kogefast sort med en særdeles god smag. Den er brok og nematode resistent, samt den har god resistens mod skurv.



Frieslander

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Resistent
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	11-14	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Lys gul	PVY	Høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Høj/meget høj

Agata

Agata er en meget tidlig kartoffelsort, som sætter middel til mange flotte ovale og velformede knolde. Agata har glat gult skind og gult kød, og har siden 1996 været dyrket med succes på Samsø. Agata læggekartofler behøver ikke masser af gødning, men den skal dog stadig gødes. Kartofflen har en god resistens mod virus, rust, brok og nematoder – dog er den lidt modtagelig for skimmel samt knoldskimmel.

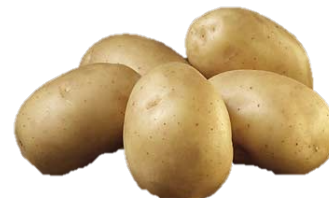


Agata

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Høj
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	13-15	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Lav/middel
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav	PLRV	Middel

Hamlet

Hamlet er en af de tidligste kartoffelsorter, der stammer fra vores danske marker. Dens udbytte er stort af ensartede ovalrunde, lysgule knolde. Hamlet's spirehvile er lang. Koge typen er meget fast og derfor egner denne sort sig meget godt som spisekartoffel især også på grund af dens fantastiske smag. Hamlet er nematode resistent og immun over for brok. Der udover er den moderat resistent overfor for bladskimmel, knoldskimmel og skurv.



Hamlet

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	Mellem	Brok	Resistent
Spirehvile	Kort	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Ovale/rundovale	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	10-12	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Lys gul	PVY	-
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav/middel	PLRV	-

Borwina

Borwina er en af de meget tidlige spise kartofler. Den producerer mange gulkødede rundovale knolde, der er fast kogende. Dens spirehvile er middel- langtid og egner sig derfor godt til lagring. Borwina er nematode samt brok resistent. Der ud over er den modstandsdygtig over for skimmel i toppen knoldskimmel, skurv og rust.



Borwina

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Rundovale	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	10-12	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Mellem/stor	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul/lys gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav/middel	PLRV	Meget høj

Flavia

Flavia er en meget tidlig sort, som giver et stort udbytte af langovale medium til store knolde med lysgul kødfarve, samt en fabelagtig smag. Denne sort har bedst af at blive dyrket i sandet til ler muldet jord. Denne kartoffelsort egner sig godt både som spise og salat kartoffel grundet dens faste konsistens. Flavia har nematode og sortben resistens.

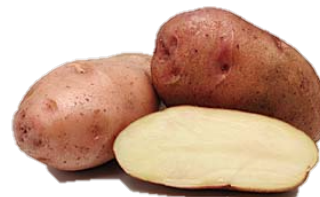


Flavia

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	-
Spirehvile	Lav/mellem	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Middel/høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Meget høj
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Høj

Rosara

Er en tidlig spise kartoffel af høj kvalitet. Knoldene er middelstore langovale med rødt skind, gult kød og overfladiske spire øjne. Sorten giver et middel til højt udbytte af knolde. Rosara er en flot rød salatkartoffel med udsøgt smag, det vil pynte alle retter. Rosara er nematode resistent samt god resistens over for både brok, knoldskimmel og sortben.



Rosara

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel/høj
Knoldfarve	Rød	Rust	Høj
Kødfarve	Gul/mørke gul	PVY	Meget høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Høj/meget høj

Tidlige sorter

Queen Anne

Denne kongelige kartoffel er en meget fin spise kartoffel med en rigtigt stort udbytte. Den passer perfekt på dagligdagens spisebord da den er let at anvende til stor set alle retter. Den har en flot lys hud og kød. Trods en tidlig modenhed har den en god lagerholdbarhed. Queen Anne viser god resistens mod blå mærker, skurv, interne rustpletter, sortben, brok og nematode.



Queen Anne

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Meget høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Meget høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Meget høj
Tørstofindhold	-	PLRV	Meget høj

Campina

Tidlig fastkogende (kogetype A) spisekartoffel, med attraktive ovale knolde, glat skind og fantastisk smag. Den imponerer med sit høje udbytte, af flotte ensartede knolde. Fremragende modstandsdygtighed for rodfiltsvamp, rust, skurv og virus Y. Campina har resistens mod blå mærker, skurv, interne rustpletter og nematoder.

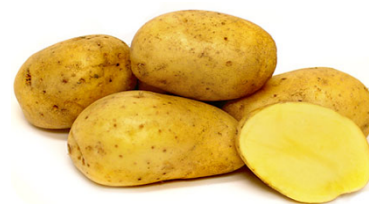


Campina

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Meget høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	-
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj/meget høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel/høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Høj/meget høj
Tørstofindhold	Lav	PLRV	Høj

Sunshine

En lækker tidlig gulkødet salatkartoffel (type B). Den har et stort udbytte af fine langovale knolde med glat skind og flade øjne. Den hurtige knoldudvikling og skinddannelse gør den velegnet til tidlig pakning. En fantastisk sommerkartoffel. Sunshine har høj resistens mod sortben, skurv og rust.



Sunshine

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	Hurtig	Brok	-
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	Middel
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul/mørke gul	PVY	Høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	-

Cerisa

Cerisa er en tidlig spise kartoffel med et stort udbytte. Kartofflen har gult kød og har et flot mørkerødt skind, der giver den et nærmest specielt, designet look. Den har ovale lange knoldforme og er yderst velsmagende.



Cerisa

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	-
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Lav/mellem
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	Meget høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Lille	Skurv	Middel
Knoldfarve	Rød	Rust	-
Kødfarve	Mørk gul	PVY	Høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Høj/meget høj
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Middel

Linzer Delikatesse

Linzer er en tidlig delikatesse kartoffelsort med karakteristiske knolde af aspargestypen. Linzer giver en tidligere høst end aspargeskartofflen, og gør det derfor lettere at arbejde med Linzer læggekartofler end med asparges. Sorten giver et stort udbytte af skæve ovale kartofler, som har gult skind og kød. Linzer egner sig godt både som kogt og som rå kartoffel. Linzer læggekartofler er middelhøje mod skimmel, men mindre gode mod nematoder. Er meget velsmagende.



Linzer Delikatesse

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	-
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Lange	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Meget høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Lille	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	-	PVY ntn	-
Tørstofindhold	-	PLRV	Lav

Mirage

Mirage er en tidlig kartoffel. Det er en gulkødet kartoffel med lange ovale knolde. Kartofflen er meget fast i kog, og derfor en rigtig god spise kartoffel med en udsøgt smag. Mirage er nematode resistent.



Mirage

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	-	Bladskimmel	-
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	-
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	-
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	-

Princess

Princess stammer fra Nordafrika / det sydlige Spanien. En tidlig lækker spise kartoffel. Giver et højt udbytte af velformede rundovale knolde med en meget fin skindfinish. Knoldene har gult kød og skind. Princess er en fast kogende sort og egner sig godt som spise kartoffel med sin lækkerhed og delikate smag. Derudover kan denne sort nemt nydes med og uden skræl, som tilhører til alle retter, da den nemt kan "stå alene" grundet sin fantastiske smag. Princess har en god resistens mod nematoder og sortben.



Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj/meget høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	Hurtig	Brok	-
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	-	Skurv	Meget høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Lav	PLRV	Middel

Gala

Gala er en af de store spisesorter i Tyskland. Sorten producerer mange rundovale knolde i forholdsvis ens størrelse. Kødfarven er gul og knoldene præsenterer sig flot. Sorten udemærker sig ved god rustresistens og er egnet til dyrkning på lettere jorde. Selvom Gala er en forholdsvis tidlig sort, har den gode lageregenskaber. Hermed har Gala en god resistens mod skurv og knoldskimmel.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Rundoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-16	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj/meget høj
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Artemis

Giver meget tidligt et stort udbytte af velformede gule knolde. Tørstofprocenten er ret høj for en meget tidlig sort. Det betyder at man tidligt får en spisekvalitet man normalt skal længere hen på sæsonen for at opleve. Artemis skal forspires fordi det er en sort til den første del af sæsonen Gødningsniveauet er middel. Artemis skal bruges med grøn top. Gror den ud, kan den blive for udkogende.



Artemis

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Lys gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Høj

Middeltidlige sorter

Almonda

Almonda er en middeltidlig type A fastkogende spise kartoffel med meget højt udbytte og gode lageregenskaber, med gult kød og skind. Dens høje resistente for skimmel gør den egentlig til det økologiske marked dog kan den også bruges til pakkerier med sit fine skind og ensartethed. Hermed er den også perfekt som pille kartoffel. Den viser god resistens mod skurv, sølvskurv, blåstød, nematoder og sortben. Det er en sort, som har en hurtigt top udvikling og blomstrer med nogle flotte hvide farver.



Almonda

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang/meget lang	Bladskimmel	Meget høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Mellem/høj	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Middel/høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Middel/høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Lilly

En middeltidlig spisekartoffel med et meget højt udbytte af velformede rundovale knolde og en fremragende smag. Sorten har et flot skind samt attraktiv mørkegul kød. Lilly har høj resistens mod såvel rodfiltsvamp, knoldskimmel, skurv, sølvskurv, rust og sortben. Lilly er velegnet til pakning og industriprodukter.



Lilly

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Mellem	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Rundoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Meget høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	-	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget høj
Kødfarve	Gul/mørkegul	PVY	Middel
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	Meget høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel

Ballerina

Ballerina er en middeltidlig ny og meget velsmagende dansk spise kartoffel. Udbyttet er højt af gul kødet regulære knolde med flot ensartet skind, og ensartethed i størrelsen. Den har rigtig gode koge egenskaber og dermed gør det denne sort til en rigtig lækker spise kartoffel (hele året rundt). Ballerina har lang spirehvile og gør den dermed velegnet til lagring. Produktionen af Ballerina bør være tilpasset bedre jord. Gødningsbehovet er middel. Læg sorten relativt tæt for at imødegå produktion af mange store knolde. Hold godt øje med størrelsen gennem sæsonen, knoldene vokser hurtigt i sidste del af vækstfasen.



Ballerina

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Langsom	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-15	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Senna

Senna er en middeltidlig dybrød dansk spisekartoffel med gult kød. Senna har særdeles gode kogeegenskaber samt en fantastisk smag. Sorten producerer et højt udbytte af velformede rundovale knolde. Senna har en middel lang spirehvile som gør, at den egner sig til lagring. Senna har god skurv resistens samt er brok og nematode resistent. Derudover er den modstandsdygtig over for skimmel og knoldskimmel.



Senna

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	Høj
Knoldfarve	Rød	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Middel/høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Høj

Royal

Royal er en middeltidlig kartoffel sort. Dens udbytte er stort af store rundovale gule knolde der egner sig perfekt til både bagekartoffel og til pommes frites grundet det enormt høje tørstofindhold. Royal har en dejlig smag, og dens tekstur er meget ensartet. Denne kartoffelsort har lang spirehvile og dermed gode lageregenskaber. Royal er nematode og brok resistent samt meget modstandsdygtig mod skimmel, knoldskimmel og skurv.



Royal

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	Høj
Knoldfarve	Rød	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Høj

Charlotte

Charlotte er endnu en af de middeltidlige kartoffelsorter. Den stammer fra Frankrig og går under navnet "Gourmet-kartofflen". Den er absolut koge fast og lækker at arbejde med. Charlotte har et stort udbytte af lidt aflange krumme dyb gule knolde, der har en formidabel nøddeagtig cremet smag.



Charlotte

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	-
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	-	Bladskimmel	Lav
Knoldform	Aflange	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	-	PVY ntn	-
Tørstofindhold	-	PLRV	-

Folva

Folva er en dansk middeltidlig spise kartoffel. Folvas udbytte er stort af ensartede, pæne velformede gul kødet rundoval gule knolde. Den er fast i kog og har en lækker smag derfor er det en skøn spise kartoffel. Folva egner sig godt til dyrkning på alle jordtyper. Ved dyrkningen på svære jorde bør kvælstofgødningen være moderat for at udgår mekaniske skader. For at den gode spisekvalitet bevares, bør der gødes rigeligt med kalium. Folva er resistent mod nematoder og immun over for brok. Derudover er den moderat resistent over for blad skimmel, knoldskimmel og skurv.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro 1, 2, 3, 4 og 5
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Resistent
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Høj
Knoldform	Oval/rundoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Middel
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Meget høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Middel

Bintje

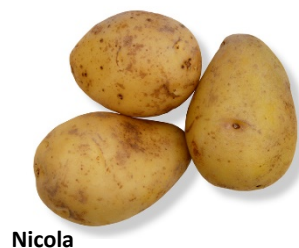
Bintje er en velkendt populær og meget udbredt sort i hele Europa. Dens udbytte er ensartede, middelstore gule knolde der er kogefaste. Det er en fantastisk velmagende spise kartoffel, som har mange anvendelses-muligheder, blandt andet som pommes frites. Denne sort er modtagelig for både nematoder, brok, skurv og skimmel i både top og knold. Modtagelig for alle andre virus. Bintje har en god resistens mod sortben.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Mellem	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Meget modtagelig
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Modtagelig
Knoldantal	16-18	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Middel/stor	Skurv	Meget modtagelig
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Lys gul	PVY	-
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Høj	PLRV	-

Nicola

Nicola er en tysk middeltidlig spisekartoffel. Den har gult kød og skind, langovale, store og glatte knolde og producerer et meget højt udbytte. Denne kartoffel egner sig godt som salat kartoffel da den blandt andet er svær at koge ud. Nicola bør avles på bedre jord hvor der blandt andet ikke er problemer med rust. Dens spirehvile er lang og dermed har den gode lageregenskaber. Nicola er resistent mod brok og nematoder.



Nicola

Anvendelse	Middelsen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	Mellem	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Lav
Knoldform	Oval/langoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget lav
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

King Edward

King Edward er af middelsen sort. Dens udbytte af ovale knolde med hvid hud, rød-violette øjne og gult kød er relativt stort. King Edward har let til udkogning med mindre væksten stoppes tidligt. Denne lækre smagfulde kartoffel egner sig fantastisk til kartoffelmos. Dens spirehvile er lang og derfor er dens lagringsegenskaber helt i top, ligeledes er dens holdbarhed. Den er modtagelig for skimmel i top og i knold. Modstandsdygtig for skurv, men meget modtagelig for virus. Derudover har den ingen resistens mod nematoder og brok.



King Edward

Anvendelse	Middel/sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	-	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Modtagelig
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Modtagelig
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul med røde felter	Rust	Meget modtagelig
Kødfarve	Lys gul	PVY	Lav
Kogetype	Melet/udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Middel

Jutlandia

Jutlandia er middelsen sort med højt knoldudbytte. Knoldene er ovale med flade øjne og gult kød. De er meget velsmagende, fastkogende og egner sig rigtig godt som spisekartoffel. Dens spirehvile er lang og har super gode egenskaber for lagring, tørstofindholdet er middel til lavt. Den holdbarhed er helt i top og bevarer sin velsmagende smag hele året. Jutlandia er resistent over for brok og nematoder og modstandsdygtig over for skurv.



Jutlandia

Anvendelse	Middel/sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval/rundoval	Knoldskimmel	Meget høj
Knoldantal	12-14	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Exquisa

Exquisa er en middeltidlig kartoffelsort. En Asparagus lignende sort. Den er gulkødet og har lange let krumme knolde og middel udbytte af relativ små knolde. Den er fastkogende og har en fantastisk smag, egner sig blandt andet godt som salatkartoffel, men egner sig også fantastisk som normal spisekartoffel. Den har ringe modtagelighed for skurv og skimmel, og er resistent over for brok og nematoder.



Exquisa

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	Type 2
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Langoval/pæreform	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	14-20	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Små til mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul/mørk gul	PVY	Middel/høj
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel/høj

Asparges

Asparges er en dansk middeltidlig kartoffelsort af bedste kvalitet. Den har et mindre udbytte af uensartede bananformede knolde der varierer meget i størrelsen. Kødet og skindet er gult og fast ligeledes er den fast i kog. Den har en fabelagtig smag, der gør den meget velegnet som både salat og spisekartoffel. Asparges er meget modtagelig over for skimmel i top og i knold, og derudover er den modtagelig for nematoder.



Asparges

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Lav/mellem	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	-	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Meget modtagelig
Knoldform	Lange (bananform)	Knoldskimmel	Meget modtagelig
Knoldantal	20-25	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Små	Skurv	Modtagelig
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget modtagelig
Kødfarve	Lys gul/gul	PVY	Meget modtagelig
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	-

Ditta

Ditta er af østrigsk middeltidlig spise sort. Velegnet til opbevaring indtil udgangen af marts. Den producerer et middel udbytte af langovale knolde, med gult kød. Knoldene bør forspires inden lægning. Ditta er en meget velsmagende kartoffel som er meget fast i kog. Den har et meget tynd skind hvilket gør, at den sagtes kan spises med skræl, og hermed kan den også glimrende bruges til salater, og andre former for tilbehør. Ditta er både brok og nematode resistent.



Ditta

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Mellem/hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-16	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel

Rafaela

Middel-tidlig tysk kvalitets spisekartoffel. Giver et meget højt udbytte af velformede gule knolde. Velegner sig både som salat, spise og andre former for tilbehørs-kartoffel. Rafaela er nematode resistent og moderat modstandsdygtig over for virus, skimmel i top og knold, rust og skurv.



Rafaela

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	-	Bladskimmel	Mellem
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Mellem
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	Mellem
Knoldfarve	-	Rust	Mellem
Kødfarve	-	PVY	-
Kogetype	-	PVY ntn	-
Tørstofindhold	-	PLRV	-

Æggeblomme

Æggeblomme er en af de ældre danske kartoffel sorter som tidligere har været udgået fra de danske marker. Den er nu kommet tilbage som en rigtig populær sort som har fået en renæssance. Det er en lille rund fast kartoffel, der kommer med et relativt højt udbytte af små runde flotte kartofler, med en kanon smag.



Æggeblomme

Anvendelse	-	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	-	Nematoder	-
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	-	Bladskimmel	-
Knoldform	-	Knoldskimmel	-
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	-
Knoldfarve	-	Rust	-
Kødfarve	-	PVY	-
Kogetype	-	PVY ntn	-
Tørstofindhold	-	PLRV	-

Toscana

Toscana er en middeltidlig kartoffel sort. Det er en fastkogende lækker spise kartoffel med god smag. Toscana kommer med et godt udbytte af ovale knolde, der er lette at rengøre. Både kødet og skindet er gult.

Toscana har god resistens mod nematoder og sortben.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Meget hurtig	Brok	-
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Rundoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Høj
Knoldstørrelse	-	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel/høj
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Lav

Blå Congo

Blå Congo er en middeltidlig blå kartoffel. Den er kogefast, bliver ikke melet og smager ikke anderledes end andre kartofler. Blå Congo er til forskel fra andre kartofler blå. Kartofflerne er gennemfarvet, det vil sige både skindet og kødet er blå, og selve planten har også blå blomster.

Den beholder den blå farve ved kogning, så man kan forsøge med blandt andet blå kartoffelmos.

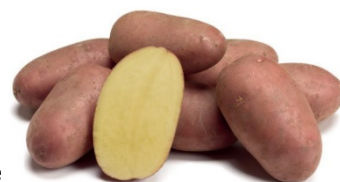
Blå Congo har en dejlig smag og er lige så let at håndtere som andre "normale" kartofler. Den stammer fra Sverige, hvor man også kan finde den til salg i supermarkeder. Her i landet dyrkes den ikke kommercielt, men kun i private haver. Den er modtagelig over for skimmel i både top og knold, dog er den brok og nematode resistent.



Anvendelse	-	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	-	Nematoder	-
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	-	Bladskimmel	-
Knoldform	-	Knoldskimmel	-
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	-	Skurv	-
Knoldfarve	-	Rust	-
Kødfarve	-	PVY	-
Kogetype	-	PVY ntn	-
Tørstofindhold	-	PLRV	-

Alouette

Alouette er en middeltidlig ny sort af læggekartofler der er skimmelresistent. Læggekartoflerne har dybrødt skind, store ovale knolde, gul kødfarve og med god smag. Alouette kartoflerne bliver så store at de kan bruges til bagekartofler. Blød i kog.



Alouette

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem	Bladskimmel	Meget høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Meget høj
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Middel
Knoldfarve	Rød	Rust	Modtagelig
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel/høj

Anouk

Middel-tidlig sort, mange knolde. Anouk ny sort af læggekartofler der er stærk skimmelresistent. Middel-tidlig sort med rund/ovale knolde. Læggekartoflerne har gul kødfarve og med god smag. Anouk kartoflerne minder lidt om Milva.



Anouk

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	Resistent
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Høj
Knoldform	Roundoval	Knoldskimmel	Meget høj
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Små	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Gul	PVY	Middel/høj
Kogetype	-	PVY ntn	Middel/høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel/høj

Fontane

Middeltidlig kartoffelsort med ovale knolde og lysgult skind. God skrælle- og ovnkartoffel, nem at dyrke og giver et stort udbytte.



		Fontane	
Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Modtagelig
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Middel/høj
Knoldantal	Mellem/høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Meget høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget høj
Kødfarve	Lys	PVY	Middel
Kogetype	-	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Høj

Maya

Tidlig spisekartoffel til det skandinaviske marked. Har en rigtig flot skinfinish og egner sig med sin runde knoldform til vask og pakning. Maya er gulskinnnet med flot gul kødfarve og har en god resistens mod rust. Maya egner sig til tidlig optagning, da den hurtigt bliver skindfast og lagerstabil.



		Maya	
Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	-
Planteudvikling	-	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Modtagelig
Knoldform	Rund	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	15-20	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Santera

Santera er en fastkogende langoval spisekartoffel, som egner sig til produktion og salg i det skandinaviske marked. Den velmagende kartoffelsort egner sig med sit gule skind og gule kødfarve som skrællekartoffel både til hjemmet og procesindustrien. Santera egner sig desuden til de fleste jordtyper, da den er rimelig robust.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1. Medium Ro2,3
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	15-20	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	-

Jazzy

Jazzy er yderst velegnet som salat kartoffel. Det er en produktiv sort, både hvad angår antallet af knolde pr. kartoffel og i form af udbytte pr. Hektar. Jazzy er en type A kartoffel med en fremragende smag og struktur. Det blå indeks kan beskrives som meget lavt, hvilket helt sikkert gavner den interne kvalitet. Jazzy er ekstremt god som skrællekartoffel.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	-	Brok	Type 1, 2, 6
Spirehvile	Kort	Bladskimmel	Lav
Knoldform	Lang	Knoldskimmel	-
Knoldantal	Mellem/høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Lille/mellem	Skurv	Middel
Knoldfarve	Lys gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Middel/høj
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Middel/høj

Melody

Melody bruges i Danmark som en middeltidlig/sen bagekartoffel, mens den andre steder også bruges som en "early bulker" til pakning. Sorten giver et stort udbytte. Stor andel af knolde over 60 mm.



Anvendelse	Middeltidlig/sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	11-14	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Normalt over 60mm	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Modtagelig
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Middel/høj

Musica

Dybt gult, fast kød med en fremragende smag; en musikalsk godbid for kartoffel elskere. Også en interessant sort for kartoffeldyrkeren med høj produktivitet, middeltidlig modenhed og modstand mod PVY og en række kartoffelcystnematoder.



Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro2, Ro3
Planteudvikling	-	Brok	Type 1, 2, 6
Spirehvile	Kort	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	-
Knoldantal	Mellem/høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Modtagelig
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fast kogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel

Sene sorter

Romera

Sen rød spisekartoffel med meget stort udbytte af ovale knolde. Den har et flot rødt skind og lækker gul kød farve. Den er overvejende fastkogende, kogetype B og et tørstof på 20%. Høj resistens mod rodfiltsvamp, skurv og rust.



Anvendelse	Middelsen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1-5
Planteudvikling	Mellem	Brok	-
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	-
Knoldantal	Mellem	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	-	Skurv	Høj
Knoldfarve	Rød	Rust	Middel/høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Estima

Sorten har store velformede knolde og en lys gul farve. Sorten yder få, men store rundovale knolde med højt tørstofindhold. Knoldene er løskogende, hvilket giver en god bagekvalitet. Gode lageregenskaber. Estima er især god at bruge til bagning i ovn samt som kartoffelbåde og kartoffelmos. Estima er lidt modtagelig over for skurv, rust og skimmel.



Anvendelse	Sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	-	Brok	-
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Modtagelig
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	7-10	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Middel
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Hvid/lys gul	PVY	-
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Sava

Sava er en sen spisesort med middelhøjt udbytte af pæne middelstore velformede ensartede knolde og med en meget fin kogekvalitet som holder hele lagringssæsonen. Fremspiring og første udviklingen i marken er ret langsom, derfor bør den ikke lægges for tidligt under ugunstige forhold. Sava har en lang spirehvile og egner sig dermed godt til lagring. Sava er modtagelig for nematoder dog er den immun over for brok og har særdeles gode resistens egenskaber over for bladskimmel, knoldskimmel og skurv.



Sava

Anvendelse	Sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Middel	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Lav/middel	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Meget lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-16	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj/meget høj
Kogetype	Meget fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Lav

Hansa

Hansa er en god allround sen kartoffelsort, som tidligere har været danskernes nr 1. Sorten har en meget fast konsistens og god holdbarhed. Hansa er en gul kødet oval kartoffel der producerer et stort udbytte af mange fine velformede knolde. Hansa egner sig rigtig godt som salat kartoffel, da sorten sætter mange mindre knolde, men egner sig også særdeles godt som normal spisekartoffel. Hansa er modtagelig for brok og nematoder samt skimmel i top og knold. Dog er den meget modtagelig for virus y, dog mindre modtagelig for alle andre virus.



Hansa

Anvendelse	Sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Hurtig	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Meget lang	Bladskimmel	Modtagelig
Knoldform	Oval/lang	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	Høj	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Lille/mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	Meget lav/lav
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Lav/middel

Økologiske sorter

Campina ØKO

Tidlig fastkogende (kogetype A) spisekartoffel, med attraktive ovale knolde, glat skind og fantastisk smag. Den imponerer med sit høje udbytte, af flotte ensartede knolde. Pga. knoldens hurtige udvikling er den egnet til økologisk produktion. Da udbyttet er højt er Campina også velegnet som baby kartoffel. Fremragende modstandsdygtighed mod rodfiltssvamp, rust, skurv og virus Y. Campina ØKO er avlet økologisk.



Campina ØKO

Anvendelse	Tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Meget høj	Nematoder	Ro 1, Ro 4
Planteudvikling	Hurtig	Brok	-
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	Høj/meget høj	Rodfiltssvamp	Høj
Knoldstørrelse	-	Skurv	Middel/høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Meget høj
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Meget høj
Tørstofindhold	Lav	PLRV	Høj

Sava ØKO

Sava er en sen spisesort med middelhøjt udbytte af pæne, middelstore, velformede, ensartede knolde og med en meget fin kogekvalitet, som holder hele lagringssæsonen. Fremspiring og første udvikling i marken er ret langsom, bør derfor ikke lægges for tidligt under ugunstige forhold. Sava har en langspirehvile og dermed egner den sig godt til lagring. Sava er modtagelige for nematoder og har gode resistens egenskaber over for bladskimmel, knoldskimmel og skurv. Sava ØKO er avlet økologisk.



Sava ØKO

Anvendelse	Sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Middel	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Lav/middel	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Meget lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-16	Rodfiltssvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Gul	PVY	-
Kogetype	Meget fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	-

Ditta ØKO

Ditta er en østrigsk middeltidlig spise sort. Velegnet til opbevaring indtil udgangen af marts. Den producerer et middel udbytte af langovale knolde, med gult kød. Knoldene bør forspires inden lægning. Ditta er en velsmagende kartoffel som er meget fast i kog. Den har et meget tynd skind hvilket gør at den sagtens kan spises med skræl, og hermed kan den også glimrende bruges til salater, og andre former for tilbehør. Ditta er både brok og nematode resistent. Ditta ØKO er avlet økologisk.

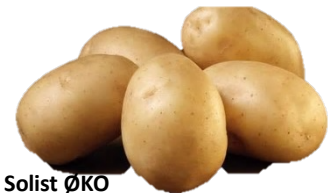


Ditta ØKO

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Mellem/hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-16	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/store	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Middel
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel

Solist ØKO

Solist er en meget tidlig sort, restaurations kokkens favorit. Får relativt mange rundovale ensartede knolde, med lysegul kødfarve. Fast kød, tynd skræl og smagfuld, god til fisk og grillmad. Modstandsdygtig mod skimmel. Solist ØKO er avlet økologisk.



Solist ØKO

Anvendelse	Meget tidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Højt	Nematoder	Ro1, Ro4
Planteudvikling	Hurtig og kraftig	Brok	Modtagelig
Spirehvile	Mellem/lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Rundoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	10-12	Rodfiltsvamp	Middel/høj
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Høj
Kødfarve	Lys gul	PVY	Middel
Kogetype	Let udkogende	PVY ntn	Middel
Tørstofindhold	Lav/mellem	PLRV	Høj

Vitabella ØKO

Vitabella er en forholdsvis ny sort, som fungerer godt til økologisk avl, da planten har en forholdsvis god skimmelmodstand. Knoldene er gule og ovale. Kødfarven er gul. Vitabella ØKO er avlet økologisk.



Vitabella ØKO

Anvendelse	Middelsen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Mellem/høj	Nematoder	Ro 1
Planteudvikling	Mellem/hurtig	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel/høj
Knoldform	Oval/langoval	Knoldskimmel	Middel
Knoldantal	-	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem/stor	Skurv	Middel
Knoldfarve	Lys gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Middel
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	-
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Ballerina ØKO

Ny og velsmagende dansk spisekartoffel med gode egenskaber til økologisk avl. Ballerina har et meget tyndt skind, som er skinnende gult. Sorten kan med fordel bruges med skræl. Sorten er forholdsvis tidlig og har samtidig en lang spirehvile, som gør den egnet til lagring. Ballerina skal lægges tæt, da sorten ellers kan udvikle nogle store lidt kantede knolde. Ballerina er brok resistent. Ballerina ØKO er avlet økologisk.



Ballerina ØKO

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Modtagelig
Planteudvikling	Langsom	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	12-15	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Mellem	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fastkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	-

Melody ØKO

Melody bruges i Danmark som en middeltidlig/sen økologisk bagekartoffel, mens den andre steder også bruges som en "early bulker" til pakning. Sorten giver et stort udbytte. Stor andel af knolde over 60 mm. Melody ØKO er avlet økologisk.



Melody ØKO

Anvendelse	Middeltidlig/sen	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1
Planteudvikling	-	Brok	Type 1
Spirehvile	Lang	Bladskimmel	Middel
Knoldform	Oval	Knoldskimmel	Høj
Knoldantal	11-14	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Normalt over 60mm	Skurv	Høj
Knoldfarve	Gul	Rust	Modtagelig
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Udkogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem/høj	PLRV	Middel/høj

Musica ØKO

Dybt gult, fast kød med en fremragende smag; en musikalsk godbid for kartoffel elskere. Også en interessant sort for den økologiske kartoffeldyrker med høj produktivitet, middeltidlig modenhed og modstand mod PVY og en række kartoffelcystnematoder. Musica ØKO er avlet økologisk.



Musica ØKO

Anvendelse	Middeltidlig	Modstandsdygtighed mod	
Udbytte	Høj	Nematoder	Ro1, Ro2, Ro3
Planteudvikling	-	Brok	Type 1, 2, 6
Spirehvile	Kort	Bladskimmel	Lav/middel
Knoldform	Langoval	Knoldskimmel	-
Knoldantal	Mellem/høj	Rodfiltsvamp	-
Knoldstørrelse	Stor	Skurv	Modtagelig
Knoldfarve	Gul	Rust	-
Kødfarve	Gul	PVY	Høj
Kogetype	Fast kogende	PVY ntn	Høj
Tørstofindhold	Mellem	PLRV	Middel

Opskrifter

Kartoffelsalat med roastbeef



Tid: 25 minutter.

Ovntid: 20 minutter.

Hviletid: 30 minutter.

Antal personer: 4

Ingredienser til roastbeef:

- 20 g smør til stegning
- 900 g roastbeef
- salt og friskkværnet peber

- 800 g nye kartofler, kogte og pillede
- 1 dl cremefraiche 18 %
- 2 dl græsk yoghurt
- salt og friskkværnet peber
- 1 bundt radiser
- 1 bundt purløg
- 1 bundt kørvel
- 1 bundt dild

Ingredienser til nem kartoffelsalat:

Sådan tilbereder du nem kartoffelsalat med roastbeef

1. Tænd ovnen på 200°. Smelt smørret på en pande, til det er lysebrunt, og steg roastbeefen godt på alle sider.
2. Læg roastbeefen i et ovnfad, krydr med salt og peber, og steg den færdig i ovnen i 20 minutter. Tag roastbeefen ud, og lad den hvile i 30 minutter, inden den skæres i skiver.
3. Nem kartoffelsalat: Skær kartoflerne i skiver. Rør cremefraiche og yoghurt sammen, og krydr godt med salt og peber. Rens og snit radiserne i tynde skiver (gem lidt til pynt). Hak purløg, kørvel og dild fint (tag lidt af purløget fra til pynt). Bland de hakkede krydderurter i dressingen, og smag med salt og peber. Vend forsigtigt kartoffelskiver og radiseskiver i dressingen.
4. Servering: Skær roastbeefen i tynde skiver, og server med nem kartoffelsalat pyntet med radiseskiver og purløg.

Kartoffelbrød med rosmarin



Det skal du bruge til 1 kartoffelbrød

250 g kartofler (el. 200 g skrællet vægt)

2 dl koldt vand

1 kvist rosmarin

3 dl mælk

15 g gær

550 g ølandshvedemel

10 g salt

Dag 1: Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Læg i en gryde, og tilsæt vand, hakket rosmarin og mælk. Bring gryden i kog, og kog kartoflerne i 15 min. indtil de er helt møre. Tag gryden af varmen, og mos kartoflerne let med et piskeris. Sæt kartoffel/mælkeblanding på køl, så den bliver kølet helt ned. Hæld den herefter i en skål, opløs gæren heri, og tilsæt salt og mel lidt ad gangen. Ælt det hele sammen til en glat, men ret fugtig dej. Dæk skålen til, og lad dejen koldhæve i køleskabet i ca. 12 timer.

Dag 2: Tag dejen ud af køleskabet, og lad den stå 1 time på køkkenbordet, så den får stuetemperatur. Stil en lille støbejernsgryde (diam. 24-26 cm) i ovnen, og varm op til 230°. Lad gryden stå i 15-20 min. så den er helt gennemvarm. Tag gryden ud, drys lidt mel i, og hæld forsigtigt dejen direkte ned i den varme gryde. Læg låget på, og sæt gryden tilbage i ovnen. Bag brødet i 18-20 min., tag herefter låget af, og bag i yderligere 10 min. så brødet får en flot gylden og sprød overflade. Tag gryden ud, vend brødet ud på en rist, og lad det køle af inden det serveres.

Lyn-hurtig kartoffelpizza på pitabrød eller tortilla



INGREDIENSER:

- 6 grove pitabrød eller 6 tortillaer
- 1-2 fed hvidløg
- god olivenolie
- 1 bagekartoffel
- 2 stk. bøffelmozzarella
- 2-3 stilke rosmarin
- salt
- lidt mere god olivenolie

URTESALAT:

- 100 g blandet salat
- 1 lille bundt mynte
- 1 agurk
- god olivenolie
- citronsaft
- salt

Sådan laver du pizzaen:

1. Tænd ovnen på 230°, eller så varmt som muligt.
2. Flæk pitabrødene, og læg dem på bagepapir på 1-2 bageplader med skærefladerne opad. Hvis du bruger tortillaer skal du blot lægge dem på bagepladen.
3. Gnid dem med hvidløg, og dryp med olivenolie.
4. Vask kartofflen, og skær den i ultra tynde skiver, gerne på et mandolinjern.
5. Læg kartoffelskiverne på pitabrødene eller tortillaerne.
6. Del mozzarellaen i stykker, og fordel dem på bundene. Hak rosmarinen, og krydr pizzaerne med salt, rosmarin og olivenolie.
7. Bag pizzaerne i den varme ovn i 7-10 minutter, eller til osten er smeltet.
8. URTESALAT: Skyl imens salat og mynte, og pluk mynten. Skær agurken i skiver, og vend salat, mynte og agurk med citronsaft og olivenolie. Smag til med salt. Servér straks de små pizzaer med myntesalat.

Taglagte kartofler med rosmarin



Tilbehør til 6 personer

800 g jævne kartofler
50 g smør + 1 spsk smør til formen
havsalt
4-5 rosmarinkviste

Smør en bradepande på 20 x 26 cm med smør. Skær kartoflerne i tynde skiver på et mandolinjern (ca. 2-3 mm). Smelt smørret, og hak rosmarinen. Tænd ovnen på 200°. Læg et lag kartofler i bradepanden, og pensl med smør. Drys med lidt havsalt og hakket rosmarin. Gentag proceduren til der ikke er flere kartofler.

Bag kartoflerne 25-30 min., indtil de er gyldne og sprøde. Vend kartoflerne ud på et fad og server dem til andebryst og sauterede grøntsager.

Tip! Du kan også lave kartoflerne i portionsanretninger. Brug små alu-forme eller andre ovnfaste forme.

Kartoffelmad med hjemmeristede løg



Nye kartofler, hjemmeristede løg og et stykke godt rugbrød – luksusudgaven af den klassiske kartoffelmad.

4 stk. Kartoffelmadder

2 stk løg

½ dl hvedemel

1 dl vindrukerneolie til fritering

8 stk kogte nye kartofler

8-12 stk radiser

4 skraver rugbrød

smør

4-8 stk. Sprøde salatblade

Mayonnaise

1 bakke karse

Skær løgene i tynde rinde, ved ringene i mel, brug evt et dørslag så den overskyende mel kan drysses af. Varm olien i en gryde og friter løgene til de er sprøde. Læg de ristede løg til afdrypning på fedtsugede papir.

Skær kartoflerne i skraver, rens radiserne, og skær dem i tynde skiver. Skyld salaten og slyng den tør.

Smør rugbrødet, og læg salatblade på. Top med kartofler, mayonnaise, radiser, karse, og ristede løg.

Kartoffelmaden kan med fordel serveres i grønne omgivelser under skyggen af en parasol og ledsaget af en kold pilsner, eller et dejligt glas vin.

Kartoffel / porre suppe



Hovedret til 4 personer

- 10 g smør
 - 1 grofthakket zittauerløg (ca. 75 g)
 - 500g kartofler i små tern
 - 2 porrer i ringe - det hvide stykke. (ca 350g)
 - ¼ L grøntsags bouillon
 - 1 dl piskefløde
 - 1tsk groft salt
 - Lidt friskkværnet hvid peber
- Bacondrys:
- 150g bacon
 - 1 grofthakket porre - den grønne del (ca. 150g)

Lad smørret smelte ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og kartofler i ca. 2 min. Tilsæt porre og svits i yderligere ca. 1 min. Hæld bouillon ved og lad suppen koge i ca. 20 min – eller til grøntsagerne er møre. Blend suppen til den er jævn – enten med en stavblender eller i en alm blender. Kom suppen tilbage i gryden sammen med fløde, salat og peber. Bring suppen i kog og smag den til.

Bacondrys

Læg imens bacon i en tør pande og steg det ved kraftig varme i ca. 3 min. Skru ned og steg det færdigt ved jævn varme i ca. 5 min. Tag bacon af panden og lad det dryppe af på fedtsugende papir. Tør panden af og kom porrerne i, steg dem ved kraftig varme i ca. 4 min. Knus den stegte bacon let og tilsæt det til porrerne.

Server suppen med brød og bacondrys. Pynt med brødknas.