

Ballerina

"Årets kartoffel" i Thüringen, Tyskland



SPISE



DELIKATESSE



ØKOLOGI



DANESPO

Sortsbeskrivelse

Ballerina er en fastkogende, ensartet og meget velsmagende spisesort. Knoldene er ovalformede og har et meget glat og flot skind og er egnede til at vaske og pakke. Det bedste produkt fås under 60mm, da større knolde begynder at blive uensartede. Sorten er bedst egnet til de lidt bedre jorde, hvor den betaler tilbage med et rigtig flot skindfinish. Grundet sortens tidlighed, og meget tidlige knoldsætning, egner den sig ligeledes til økologisk dyrkning. Ballerina har god tolerance overfor beskadigelser og kan lagres meget længe på grund af en lang spirehvile. Ballerina er tidligere kåret som Årets Kartoffel i Thüringen, Tyskland.

Egenskaber

- Anvendelse: Spisekartoffel, pakning og delikatesse
- Tidlighed: Tidlig til middeltidlig
- Udbytte: Højt
- Top: Lav og udbredende vækst
- Knoldstørrelse: Middel
- Knoldform: Ovale
- Knoldantal: 12-15
- Skind: Gul, flot skind
- Kød farve: Gul
- Kogetype: A-AB
- Tørstof: Middel
- Spirehvile: Lang
- Nematoder: Modtagelig
- Brok: Resistens; brok 1
- Skimmel: Middel resistens
- Knoldskimmel: Høj resistens
- Skurv: Høj resistens
- Virus Y: Middel resistens
- Rust: Høj resistens



Dyrkningsvejledning

På grund af en lang spirehvile, skal Ballerina ikke nødvendigvis lægges på mekanisk køl. Før lægning skal sorten have mulighed for gradvist at tilpasse sig lufttemperaturen for at opnå en hurtig og jævn vækst. 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 for at 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: ≈ 4-6 °C

Opbevaring af spisekartofler: ≈ 6-8 °C