



Stinkende hvidløg

Mange retter bliver ekstra smagfulde, når du tilsætter hvidløg. Pastasaucen er et godt eksempel, men bruchetta eller hvidløgsbrød er også med til at give hele familien en god oplevelse – især når man selv har stået for dyrkningen af hvidløgene.

Liljefamilien

Hvidløg hører til liljefamilien og formeringen foregår ved deling af løget. Man kan få rigtig mange forskellige sorter af hvidløg. Du kan vælge de traditionelle fra supermarkedets hylder eller købe sorter med rødlig skæl eller kæmpehvidløg i dit havecenter.

To tidspunkter, du kan lægge hvidløg på

Man kan ikke så hvidløg. Man skal sætte feddene ned i jorden, så de dækkes af ca. 5 cm jord. Den bedste tid til at sætte hvidløg på er i oktober måned. Fik du ikke sat dine fed i oktober måned, kan du også sætte dem i marts måned. Forskellen på de to dyrkningstidspunkter kan ses på høsten, som for de efterårsdyrkede bliver størst.

Hvidløg elsker dræn

Vær sikker på et godt resultat ved at sørge for, at hvidløgsfeddene sættes, så overskydende vand ledes væk. Sådan skal du gøre:

1. Spænd en snor, hvor rækken skal være
2. Lav en fordybning langs snoren
3. Fyld nu fordybningen op med sand eller småsten
4. Dæk sandet med jord, så det danner et lille bjerg
5. Klap jorden, så den bliver lidt flad
6. Skub hvidløgsfeddene dybt ned i jordvolden

Højbed fyldt med hvidløg

Planter du et højbed til med lige rækker af hvidløg, vil det hurtigt fremstå som en hel skov af de

flotteste grønne løgplanter. Stryg hænderne gennem de grønne toppe, så vil du straks fornemme duften af stærk hvidløg.

HUSK af vande hvidløgene i tørre perioder

Høst toppen, men vent med at grave op

Den grønne hvidløgstop kan sagtens anvendes som grønt drys til dressinger eller som pynt og smagsforstærker på rugbrødsadderne.

Hvidløgsfeddene i jorden er først færdigvoksede hen på sommeren. Når toppen begynder at få gule blade og visner, kan du høste dem. Brug en gravegreb, for de ligger relativt dybt nede i jorden. Hæng de høstede hvidløg op hvor der er masser af luft omkring dem til at tørre dem op.

Sådan laver du hvidløgsbrød

Fjern den yderste skal på hvidløget. Mas fedet med bagsiden af en spiseske eller i en hvidløgspresse. Bland med smør og persille. Smør blandingen på en skive brød, som bages i ovnen i ca. 10 min.