



## Dyrk dine egne hvidløg

God nærende og nem at dyrke

Hvidløg øger smagen i mange retter. At dyrke og høste dem selv giver en følelse af Middelhavet derhjemme. De fleste sorter bør du dyrke nu i efteråret til høst næste sommer.



Sig ordet hvidløg, og du får straks stærke kommentarer tilbage. Få grønsager vækker så mange følelser som disse. Grunden er sikkert den karakteristiske smag – og lugt. Samtidig indgår hvidløg i manges husråd og fungerer som en medicin for kroppen. De kan blandt andet beskytte mod svamp og virus.

### Plantning

Løg trives virkelig ikke i for fugtig jord, så sørg for at du har et veldrænet sted til løgene. Jorden skal være muldrig og kalkrig. Hvidløg dyrkes som et fed, som du sætter i jorden, helst om efteråret, for at få høst efterfølgende sommer. At vinteren bliver kold spiller ingen rolle, hvidløg er nemlig meget robuste. Sæt feddet 5–10 cm dybt, og beregn cirka 15 cm mellem hvert fed.

Sådan vokser de

Et fed giver et helt hvidløg.

Opbevares

Løgene skal helst tørre udendørs og opbevares derefter ophængt på et tørt og luftigt sted. De holder så i cirka 6 måneder.

TEKST: KARIN SPJUTH / TRÄDGÅRDSLÄNDET 2010

FOTO: ANNIKA CHRISTENSEN

## 💡 Tips

Toppen af hvidløg kan faktisk bruges som purløg, men med lidt hvidløgssmag i.

---

## ❗ Interessant at vide

Der er mange gode husråd for at fjerne hvidløgsduften i ånden. Et af de mest almindelige er at tygge på persille, basilikum, mynte og timian. Et andet trick er at bruge tandtråd. Madrester med hvidløg, som har sat sig fast mellem tænderne, bevirker selvfølgelig, at ånden lugter i længere tid.

---