

Sjalot

Samenvatting

Sectoren

groene vingers

Trefwoorden

teelten

proeftuin

sjalot

planten

ui

oogsten

In deze infofiche wordt uitgelegd hoe we sjalotten kunnen kweken.

“Banaansjalot, Franse sjalot en rode sjalot zijn enkele varianten van de sjalot die uit West- en Centraal-Azië komt. In tegenstelling tot een gewone bol ajuin, bevat de sjalot verschillende bolletjes. Zijn schil heeft een koperachtige kleur, de ajuin zelf ziet donkerroze of blauw-grijs. Vers in salades of gestoofd in warme gerechten, de sjalot leent er zich overal toe. De banaansjalot heeft een zoetere smaak en kan goed worden geroosterd. De Franse sjalot heeft een pittigere smaak, terwijl die van de rode sjalot dan weer iets zachter is.” (Uit ‘Sjalot.’ (z.j.). Geraadpleegd op 23/05/2017 van <https://koken.vtm.be/ingredienten/sjalot>)

Maar hoe kweken we nu sjalotten ?

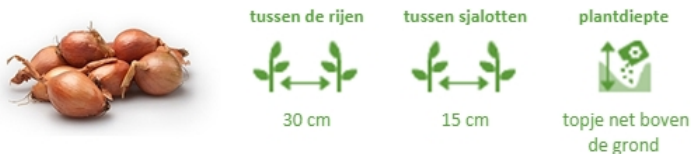
Doelstellingen

Materiaal

Lesverloop

fase 1: planten

Hoe planten?



Sjalot is overduidelijk familie van de ui. Het grote verschil is dat 1 plantuitje 1 grote ui wordt, 1 sjalotje wordt echter ongeveer 4-10 nieuwe sjalotjes.

Sjalotten maken meer blad, en eenmaal aangeslagen kun je (omdat ze oppervlakkig groeien) zien dat de sjalot “breekt” en zich vermeerderd in meerdere nieuwe sjalotten. Er zitten vaak wat grotere en wat kleinere sjalotten aan zo’n “klister”.

Sjalotten worden meestal geplant, maar kunnen ook gezaaid worden. Sjalotten planten kan al vanaf maart (voor de gele rassen), vroeger planten geeft meer kans op doorschieten.

Planten gebeurt in rijen met 30 cm tussen elke rij, met om de 15 cm een plantsjalot. Maak de grond eerst goed los. Plant sjalotten (uiteraard met het platte kantje met worteltje naar beneden) door ze precies zover de grond in te drukken dat je nog net het puntje boven de grond ziet.

SCHOOL  PLATTELAND



Plaats in de moestuin?

De grond moet goed droog zijn om sjalotten te kunnen planten. Sjalotten moeten schraal bemest worden. Omdat ze een oppervlakkige beworteling (ca. 30 cm) hebben is het van belang dat er niet te diep bemest wordt. Goede burens van de sjalot zijn worteltjes, kropsla, bieten,... De sjalot heeft ook enkele slechte burens zoals de koolsoorten, bonen, erwten en asperges.

Onderzoekend leren: om bij na te denken...

Wat zou er kunnen gebeuren als de sjalotten te diep geplant worden?

Of als er teveel van de sjalot vrij is? Laat de leerlingen hierover nadenken. De sjalot zou eventueel weer meer naar boven kunnen komen, door regenweer of andere oorzaken. Dan zal het belangrijk zijn om deze weer een beetje dieper in de grond te brengen.

fase 2: oogsten

Oogsten kan in juni en juli.

Probeer ze nog met zoveel mogelijk loof te oogsten (door een spitvork schuin onder de klisters in de grond te steken en dan de sjalotten naar boven te duwen).

Als je voldoende loof hebt kun je ze aan dat loof bij elkaar binden en op een droge plaats laten drogen (onder een afdakje, in een schuur of in de kas). Laat ze zo een week of 2 tot 3 hangen, tot ze goed droog zijn.



Extra info

SCHOOL  PLATTELAND



VLAAMSE
LAND
MAATSCHAPPIJ



AGENTSCHAP
LANDBOUW &
ZEEVISSERIJ