

## OPKWEKEN van witloofwortelen

### EERSTE METHODE

Het kweken of forceren van witloof is eigenlijk vrij eenvoudig. Hieronder vind je de werkwijze netjes uitgelegd.

#### De wortels inzetten

Neem een kist, emmer of bak die minstens 25 cm hoog is. Maak een mengeling met de helft tuingrond en de helft potgrond of zeer goed verteerde compost.

Doe enkele centimeters aarde in de kist. Plaats een rij witloofwortels. Strooi daar wat grond tegenaan. Plaats de volgende rij witloofwortels. Strooi en druk daar dan opnieuw wat grond tegenaan. Ga zo door tot de kist vol is.

Strooi nu een laag grond van enkele centimeters over de wortels. En spoel dan deze grond tussen de wortels met de tuinslang en sterke waterstraal. Zodat de koppen van de wortels opnieuw zichtbaar worden en bijna vrij van aarde zijn.

Deze wortels hebben nu voldoende grond én voldoende water. In principe hoeft water geven niet meer tot het einde van de teelt. Laat de bakken enkele uren buiten staan om het overtollige water te laten uitlekken.

#### De bakken op de goede plaats zetten

Plaats een kartonnen doos of kist omgekeerd op de kist met wortels. En dek af met folie of zwarte doek. Zo ligt de folie of doek niet op het witloof en blijft het groeiende loof droog. Let er goed op dat niet het minste straaltje licht aan het witloof kan. Je zet de witloofbakken best niet te warm. (Koele berging, kelder of garage) Professionele telers hebben koeling in hun witloofcellen! Wil je niet dat ze snel groeien, dan kies je de koelste plaats uit, eventueel buiten onder een afdak. Wil je de groei er in brengen, plaats ze dan in de garage of berging. Vooral als je meerdere kisten tegelijk gevuld hebt is het goed dat je ze op verschillende temperaturen kan zetten.

Let wel : kamertemperatuur is haast altijd te warm, omdat de kroppen dan veel te los zullen groeien.

#### De oogst

Vier weken na het inzetten zijn de kroppen klaar om te oogsten. Je hoeft niet alles in één keer te oogsten. Als het koel is groeien de kroppen niet meer zo snel. Eén maal de kroppen open groeien is het beter ze allemaal te oogsten en te bewaren in de koelkast, daar bewaren ze nog wel een drietal weken. Oogsten van witloof doe je door de krop van de wortel te kraken. Neem de krop tussen duim en wijs- en ringvinger. Geef er een draaiende beweging aan tot de krop afkraakt...en smakelijk!!!

### TWEEDE METHODE

Een andere manier van opkweken is in water.

Doe een 4 tal cm water in een emmer en zet er een afloopbuis in van diameter 60 mm om het waterpeil te controleren dan de emmer volledig volzetten met wortels ongeveer 14 a 15 naargelang de grootte van de emmer en de wortelen. Het water van de wortelen vervangen na 3 a 4 dagen dit om de chemicaliën die nog in de wortelen zou zitten te verwijderen.

Hierna opnieuw 3 a 4 cm water in de emmer doen en ze zo een 3 a 4 weken laten staan en naargelang van de temperatuur is het witloof klaar

Het peil van het water regelmatig controleren dit moet altijd ongeveer 3 tot 4 cm zijn.

Deze methode lukt goed wanneer de wortelen direct ingelegd worden, wanneer de wortelen te lang gelegen hebben zijn de kleine haarworteltjes uitgedroogd en nemen ze het water niet meer goed op en lukt de groei niet meer zo best.

Je kan de twee verschillende methodes combineren. De eerste wortelen kun je in water zetten en de volgende in grond.

De in water geplaatste wortelen zijn iets vlugger klaar en zijn niet zo bitter.