

Asparges

Lidt historie



Asparges er en af de ældst dyrkede køkkenurter. Helt fra oldtiden har asparges været kendt i Ægypten og Romerriget og værdsat som en stor delikatesse.

Her i landet omtales aspargesplanten fra det sekstende århundrede - dog hovedsagelig kun som dyrket i herregårdshaverne.

Med konservesindustriens opblomstring er den erhvervsmæssige avl af de hvide eller de såkaldt blegede asparges blevet mere udbredt. Det er også blevet almindeligt, at konsummarkedet får tilført friske asparges i større stil, og at der findes et aspargesbed i mange haver.

Når de hvide asparges her i landet har været de mest almindelige, skyldes det formentligt, at de er bedre egnede til henkogning. De har derfor været foretrukket af konservesindustrien.

De grønne asparges har imidlertid flere fordele frem for de hvide. De er væsentlig mere vitaminrige, de egner sig bedre til dybfrysning, og dyrkningen og tilberedningen er meget lettere og mindre arbejdskrævende. Man undgår det store arbejde med opsætning af bede og slipper for skrællearbejdet ved tilberedningen.

I flere andre lande f.eks. Frankrig og USA er der en stor avl og et stort forbrug af grønne asparges.

Den grønne asparges

Forskellen på hvide og grønne asparges er kun afdyrkningsmæssig art. Hvide asparges får man, når man sætter jorden op i bede over aspargesrækken og stikker de opgroede aspargesskud nede i jorden i bedet.

Grønne asparges får man, når man undlader at sætte jorden op i bede og lader aspargesskuddene vokse direkte og frit op i sollyset. De får ved lysets og solens påvirkning den grønne farve og dermed et større vitaminindhold end de hvide asparges.

De hvide asparges har en noget træet overflade, som skal skrælles væk, inden de spises, hvorimod de grønne asparges er uden den træede overflade og kan anvendes uskrællet.

Da jorden ved avl af grønne asparges ikke skal sættes op i bede, kan man dyrke dem på såvel den lette som den noget sværere jord. Det største udbytte fås på en varm og solrig plads.

En aspargesplante ligner i form næsten en søstjerne eller en lille blæksprutte - en roset med lange rødder ud til siderne. En god plante skal have mindst 6-8 kraftige rødder.

Plantning

Den ideelle plantetid er fra midten af april til midten af maj måned. Der skal være nogen varme i jorden, og man skal være påpasselig med, at planternes rødder ikke tørrer ud inden plantningen.

Planteafstanden for grønne asparges i haven kan passende være 1-1,2 meter mellem rækkerne og 30cm mellem planterne. Aspargesplanter skal plantes ret dybt. Rødderne og plantehovederne skal 10 cm under jordoverfladen.

Plantningen foretages bedst på den måde, at man graver en rende 40 cm bred og 20 cm dyb. Derefter løsnes jorden med en gravegreb 25 cm længere ned. Hvis jorden er leret, er det gavnligt at iblande halvt grus og halvt gødet spagnum.

Planterne lægges med udbredte rødder på den luftige jord.

Planterne dækkes derpå med 10cm muldjord og vandes til, hvis jorden er tør. Efter vandingen drysses yderligere et tyndt lag jord på, så jorden bliver plan, derved undgås også, at jorden bliver hård og skorpet efter vandingen.

Den første høst

De første 2 år efter udplantningen skal aspargesplanten have lov til at gro, så den kan danne et kraftigt rodnet. Tredie år efter udplantningen kan man høste en del aspargesskud fra først i maj til først i juni måned. De følgende år kan man høste fra først i maj til sidst i juni måned. Senere vil det ikke være klogt at høste, da planterne fra den tid skal have lov til at vokse og danne nye skudanlæg til næste års avl.

De grønne aspargesskud høstes, når de er 18-20 cm lange. Man skærer dem af lige ved jordoverfladen. Skuddene må dog ikke bliver længere eller ældre, end at skuddets hoved fremtræder med lukket spids. De vil da være skøre og uden trægigt væv.

En vellykket aspargeskultur kan give 300-400 g fine aspargesskud pr. plante. En aspargesplantning kan udmærket give et godt udbytte i 15-20 år, men det største udbytte får man i alderen fra 5-10 år.

Gødskning og pleje

Aspargesplanternes gødningsbehov er ret moderat. Hvis man giver 1 kg blandingsgødning f.eks. Nitrophoska pr. 10 m² tidligt om foråret og 1 kg kalksalpeter efter aspargeshøsten, er det fuldt tilstrækkeligt. Det er vigtigt at fordele gødningen jævnt ca. 1/2m ud til hver side af rækken, idet sugerødderne rækker langt ud til siderne:

Asparges ynder kalkrig jord. Reaktionstallet bør være 7,0-7,5. Sent om efteråret, når aspargestoppen er visnet ned, bør den skæres af helt nede ved jorden og brændes af, af hensyn til smitstof af aspargesrust. Det er gavnligt at dække rækken med et 5-10cm tykt lag spagnum for at beskytte mod frost. Aspargesplanter er ikke så tit udsat for sygdoms- og skadedyrsangreb. Skulle uheldet være ude, bør man søge ekspertbistand.

Tilberedning

Den grønne asparges koges 4-6 minutter, alt efter aspargesskuddenes tykkelse. Aspargesskuddene bør ikke blancheres ved dybfrysning, da det gør dem bløde, når de skal tilberedes.

Den grønne aspargesavl fortjener en langt større udbredelse her i landet, end den har haft hidtil.

Det er en kultur, der er let at dyrke. De lækre, vitaminrige, grønne asparges-skud kan blive en årlig tilbagevendende, kulinarisk glæde i maj og juni måned, netop de måneder hvor man savner nye og friske grøntsager.

Den smukke aspargestop er meget dekorativ. De tynde, let hængende grene og de nålelignende blade giver planten et elegant udseende. Derfor kan asparges også udmærket indpasses i prydhaven. Den friske, grønne aspargestop er tillige anvendelig som pynt i blomsterbuketter.