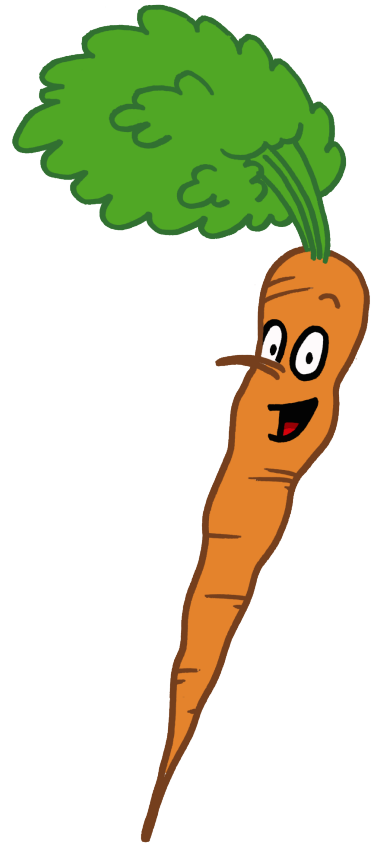


# Wortel



*De wilde wortel is een inheemse plant die van nature bij ons groeit.*

*De witte en vezelige wortel is een stuk bitterder van smaak dan de gecultiveerde variëteiten.*

*De vele gekleurde, zoete en sappige variëteiten die vandaag de dag gekweekt worden, zijn het resultaat van eeuwenlange selectie.*

*De wortel is een tweejarig gewas. De voedselreserves worden opgeslagen in de hoofdwortel. Het daaropvolgende jaar worden die reserves aangewend voor de bloei en zaadvorming.*

## HOE TELEN ?

### Specifieke noden, kenmerken

Niet veel voedingsstoffen nodig, niet vorstbestendig, lange levenscyclus.

### Ziekten en plagen

Wortelvlieg, nematoden.

### Keuze van de variëteiten

Er bestaat een heel spectrum aan variëteiten die verschillen in kleur (gele, oranje, rode, paarse, witte,...), vorm, smaak, bodemtype,... alsook de teeltperiode (vroeg variëteiten, bewaarwortelen).

De **vroeg** variëteiten worden gezaaid in **februari – maart tot april**, na de grote vorstperiode, en geoogst in **juni – juli – augustus**. Opeten na oogst.

Bijvoorbeeld: Amsterdamse Bak, Parijse Markt, Oxhella,...

De **bewaar**wortelen worden geplant in **mei – juni** en in **september, oktober of november** geoogst. Ze kunnen na oogst gegeten worden of bewaard op een koele, droge plaats.

Bijvoorbeeld: De Colmar, Nantaise, Violette goutte de sang

### Teelttechnieken

- De aarde fijn bewerken op de plaats waar je zal zaaien.
- Zaai op het aardoppervlak in lijnen of in banden van 15 – 20 breed, daarna toedekken met een fijn aardlaagje
- Aarde aandrukken met de achterkant van de hark.
- Water geven wanneer droog.



Het kiemproces is behoorlijk traag (soms tot 3 weken). Dit kan de groei van onkruid in de hand werken. Om dit te verhinderen kan je snel kiemende groenten zoals sla en radijs mee uitzaaien met de wortels. Later trek je die plantjes dan uit.

TIP (om niet te dicht te zaaien) :

- Uit de hand zaaien, met planken
- De zaden mengen met zand of andere snel kiemende groenten zoals radijs.

### **Opvolging teelt:**

- Uitdunnen op 2-3 cm
- Schoffelen en wieden

