

Sjalot

De sjalot, *Allium cepa* gr. agregatum, is een tweejarige plant uit de lookfamilie. De sjalot komt oorspronkelijk uit Centraal-Azië, meer bepaald de regio van Iran en Oezbekistan. In deze regio kan je nog heel wat wilde soorten terug vinden. Zijn naam is afgeleid van Askalon, een stad in het huidige Israël, boven de Gazastrook. De Palestijnen beschouwden deze plant als heilig. De sjalot werd gebruikt tijdens religieuze rituelen, zoals ook bij de Perzen en de Egyptenaren. De sjalot zou in Frankrijk terecht zijn gekomen doordat kruisvaarders deze bij hun terugreis uit Palestinië hebben meegenomen. Vanaf de XIIIde eeuw werd de sjalot gecultiveerd in Bretagne en Anjou (Frankrijk). De sjalot wordt er nog steeds op dezelfde manier geteeld. Vandaag wordt de sjalot ook meer noordelijk gecultiveerd. Herhaaldelijke selectie heeft aanleiding gegeven aan nieuwe variëteiten die beter presteren: meer rendement geven, andere vorm of betere bewaring hebben. Er bestaan een tiental gecertificeerde soorten.



HOE TELEN?

Specifieke noden, kenmerken:

De voorkeur van de sjalot gaat uit naar een goed gedraineerde, lichte en zandige bodem. Indien dit niet het geval is, kan je de sjalotten best telen op ruggen en bedek je de bodem best niet zodanig dat de grond kan uitdrogen. Vermijd natte grond want daarvan gaat ze rotten.

Voeg zeker geen verse mest toe, de sjalot is tevreden met de restanten van mest (na een cultuur waarbij stikstof werd toegevoegd). Eventueel kan je wel rijpe compost, kalium en fosfor toevoegen.

Laat de sjalot niet volgen op een cultuur van look, ui of prei.

De sjalot vormt met wortelen, aardbeien en sla een goede combinatie teelt. Daarentegen kan je de sjalot best niet planten naast erwten, bonen, klaver en wikke (al deze planten fixeren stikstof).

Ziekten en plagen :

De sjalot is gevoelig aan een resem van schimmels : meeldauw, witrot, brandschimmel,... Ter preventie kan men een aftreksel van paardenstaart op de planten bestuiven. Teveel stikstof bevordert schimmelvorming want de plant gaat veel loof aanmaken. Wanneer de sjalot rot is, is het te laat. Vermijd in de toekomst deze plaats want te vochtig. De sjalotvlieg en vooral zijn larven kunnen voor veel schade zorgen. Indien de plant wordt aangevallen, bestrijden met een aftreksel van de okselscheuten (dieven) van de tomatenplant. Laat wel enkele exemplaren zonder behandeling, zij trekken dan de vliegen aan (deze planten worden opgeofferd). Wees ook aandachtig voor de tripslarve op het einde van de zomer, verwijder aangetaste exemplaren (bladeren worden geel en krijgen witte vlekken).



TIP : Net zoals bij de prei en de ui, kan je de sjalot samen kweken met wortels die de vliegen afweren.

Een variëteit kiezen:

Er bestaan twee types van sjalotten, rond of langwerpig. En binnen elk type zijn er meerdere variëteiten.

- Wintersjalot :

langwerpig : Griese, Griselle (zwak rendement maar lekker), Grisor, Cuisse de poulet,...

- Lentesjalot :

Langwerpig : Jersey, longue de Hollande, Arvro, Germor, Longor,...

Rond : Red sun, Golden gourmet

Teeltwijze:

Traditiegewijs wordt de sjalot niet gezaaid maar geplant. Dit laat toe de eigenschappen te bewaren van de oorspronkelijke plant. Elke sjalot is een klister afkomstig van een bol opgebouwd uit meerdere klisters. Elke bol die in de aarde wordt gestopt, zal jonge bolletjes (klisters) ontwikkelen. Dit is een vorm van vegetatieve vermeerdering. Dit helpt om de variëteiten maar ook de producenten te beschermen.

- Planten in de herfst (oktober tot december) of in de lente (midden februari tot midden mei), afhankelijk van de variëteiten.

- Duw de sjalot enkele centimeters in de grond, het deel met de wortels naar beneden, de top naar omhoog, maak gelijk met de aarde of bedek lichtjes met aarde.

- Laat 10-15 cm tussen de planten en 20-30 cm tussen de lijnen.

De groei duurt +/- een maand, soms meer voor de wintervariëteiten.

Teeltmaatregelen:

De sjalot is een gemakkelijke en niet veeleisende plant.

Hark tussen de lijnen om het onkruid te verwijderen.

Oogst :

Op het einde van de lente (bruine sjalotten) en tijdens de zomer afhankelijk van het tijdstip waarop ze geplant werden. Indien de weercondities het toelaten, laat de uien ter plaatse drogen vooraleer ze in te zamelen.

