



FAGDAG LØK 2022

Nye sorter!

Sortsutvikling

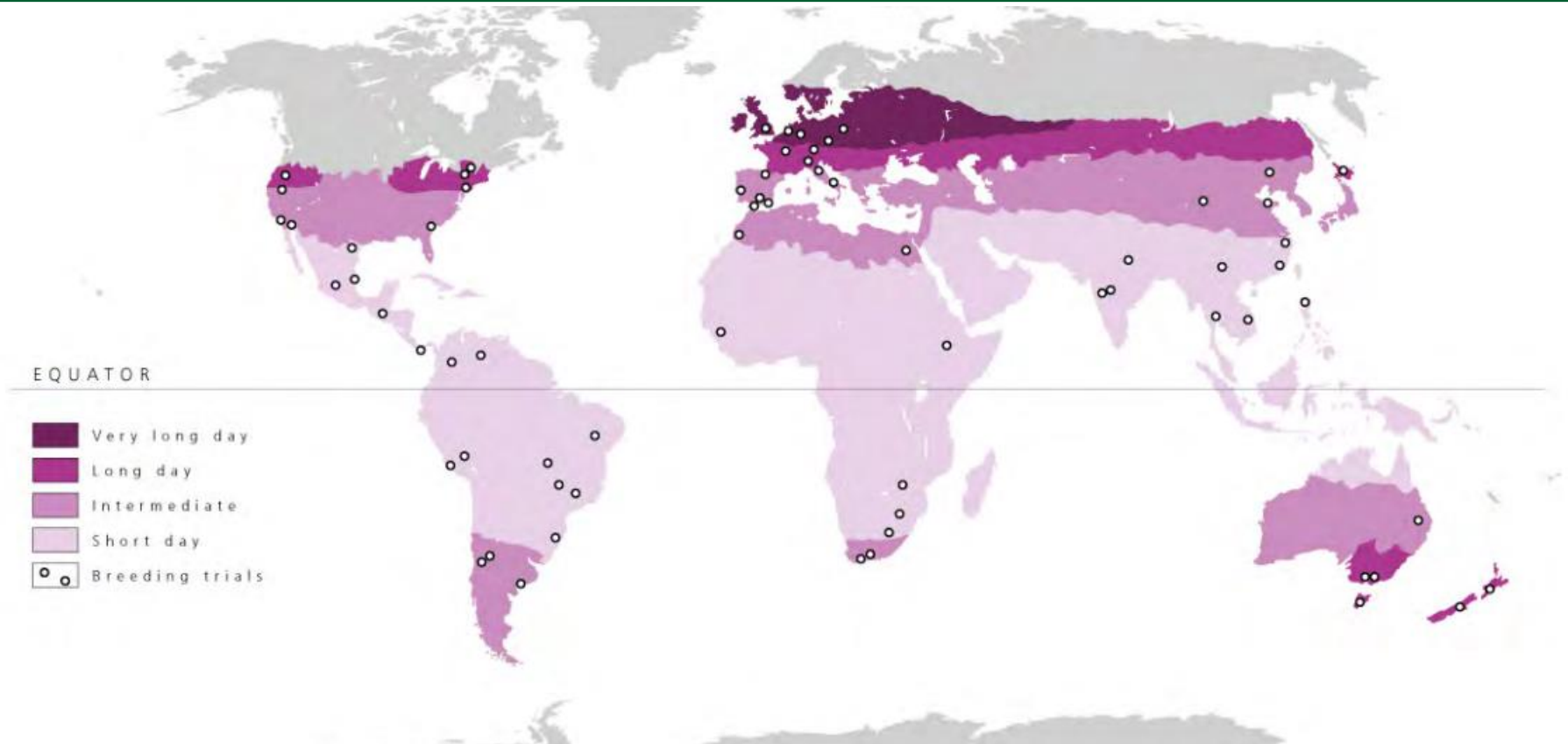
- 1900 – import av seleksjoner fra utlandet
- 1920 – tallet: frøavl og seleksjoner i Norge
- 1960/1970-tallet: løkforedling Landvik
- 1977: Lava
- 1983: Lafort/Laskala
- 1986: Summit F1
- Hytech F1
- Hysky F1



Foto Even Bratberg



Foredling 2022



Frøfirma har foredling i alle klima og verdensdeler –
gener brukes på kryss og tvers i foredling



- Avling og lagerevne er fortsatt # 1
- Men resistenser mer og mer viktig – sykdommer er et økende problem i intensive områder

I tillegg kommer:

Hardhet

Skallkvalitet

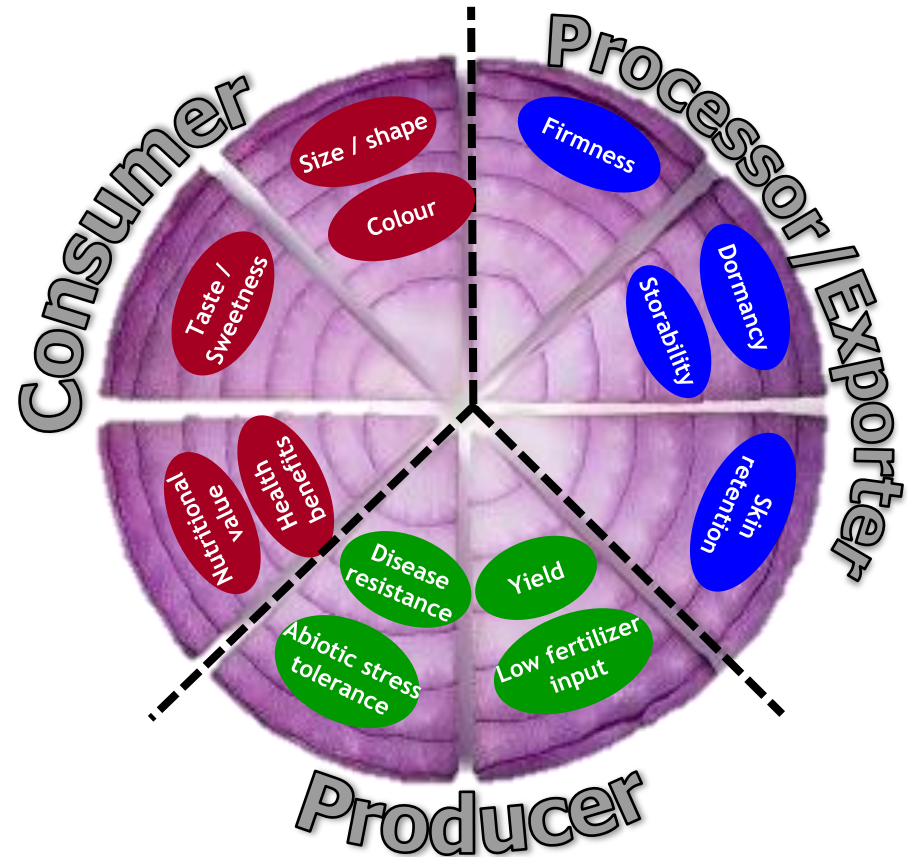
Uniformitet

Hvile/dvale

Nøysomhet (gjødning)

Evne til frøproduksjon

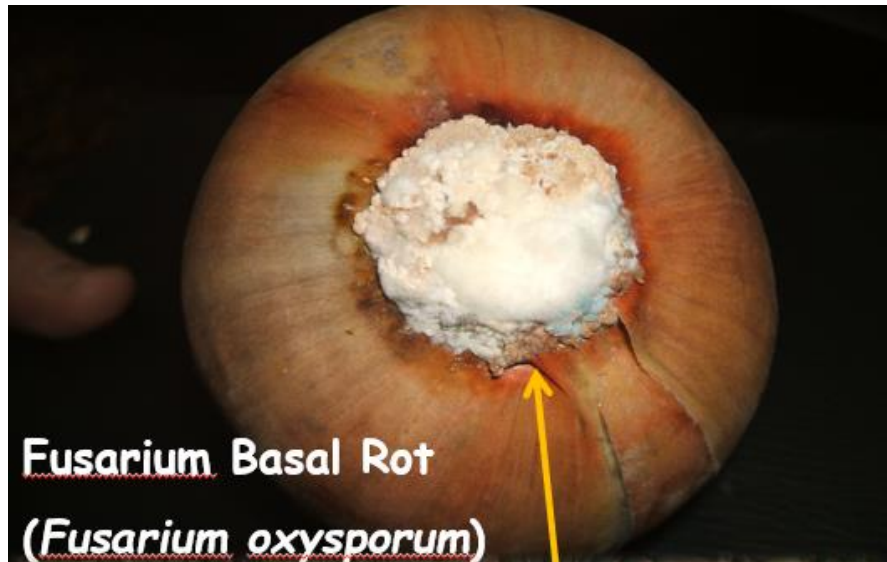
Etc.





Sykdommer:

Fusarium spp.



1 sykdom på løk på verdensbasis



Foredling

Fusarium:

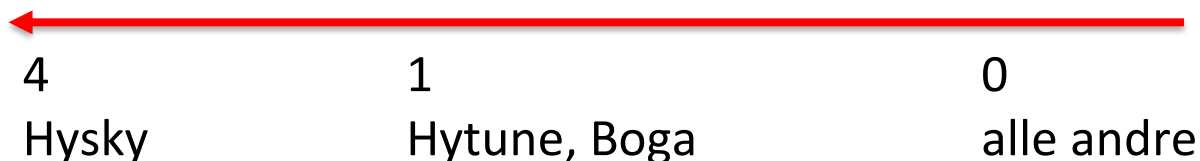
Finnes ingen resistente gener – kun ulike grader av ***toleranse***

Teori: sterkt rotsystem = høy toleranse – men mange faktorer involvert.

Fusarium i løk er komplisert!

Eks:

Toleranse mot Fusarium – nivå 0 til 4 – i *Bejo* sorter



Kommer innen få år: sorter med nivå 5

Løkbladskimmel (*Perenospora destructor*)



Ikke særlig utbredt i Kepaløk i Norge (ennå)

Stort problem i enkelte andre land

Økologisk produksjon i NL er avhengig av resistente sorter...



Foredling

Resistente gener finnes og sorter med resistens har vært på markedet i 20 år

F. eks. Santero - Hylander – Boga – Redlander

Flere kommer: Prediction, 37-123



Redlander



Boga
LOG



HAZ 37 - 123



NYE SORTER BEJO

- **XPM 388: Tidligere Hylander type (DM)**
- **XPM 376: Lagringssort, sterke røtter og høy avling**
- **XPM 384: rød og hvitstripet tidligsort (mutasjons-seleksjon).**
- **Sjalottløk: Innovator – (DM)**

Nye sorter lansert de siste årene med suksess:

- * Hysky p.g.a økende problem med Fusarium
- * Redlander p.g.a skimmel i økoproduksjon
- * Hytune og Hysinger i tørre områder p.g.a. sterkt rotsystem/tørketoleranse



«Innovator»



Innovator



Allium roylei





NYE SORTER SYNGENTA

- **Nation**

- Rask tidligsort
- Korttidslagring
- Høy avling?
- stikkløk 2022

- **Prediction**

- Skimmelresistens
- prøvesort 2022
- (obs på medium lang dag)

- **Promotion**

- Høy avling
- Lagringssort
- God skallkvalitet



Prediction



NYE SORTER HAZERA

- **Akado (37-111)**
 - Foretlet for setteløk, forbedret Retano
 - Prøvesort 2022
- **Red Rover (37-222)**
 - Tidlig sort med lagringsevne
 - Prøvesort 2023
- **Fasto**
 - Tidlig sort med god lagring og avling
 - Blitt en viktig sort i England
 - Prøvesort 2022



Akado



Red Rover

Utprøving nye sorter





Utprøving nye sorter





Utprøving 2013-2022

Action	Dormo	Hystore	Paradiso	Restora	Teon 502
Akado	Fasto	Hysky	Packito	Red Light	Takstar
Barito	Firmo	Hytune	Prediction	Rockito	White Lady
Bassito	Hybound	Hyway	Premito	Rosanna	
Boga	Hyfive	Lambrusco	Progression	Silverado	
Bruce	Hyroad	Nation	Promotion	SV 3557ND	
Crimson	Hysinger	Novista	Red Glow	Takmark	

- Minst 38 sorter
- 3 i produksjon..



Sortsliste

- Hytech
- Hysky
- Hytune
- Motion
- Nation

- Red Baron

Prøvesorter

- SG8410
- SG8411
- SG8418
- Promotion
- Prediction
- Akado
- Fasto
- Hygate



Spesialiteter - tårefri løk



A BRIGHT IDEA
About Sunions

SUNIONS SEARCH
Sunions Retailers

TALK TO US
Contact

SWEET RECIPES
Cooking Sunions

Introducing
Your New
Favorite
Onion



- <http://www.iheartsunions.com/>



CRIMSON
THE PINK ONION

English



- Bejo har sorter som fungerer i Norge: Crimson + BGS 244
- Stikkløk er mulig men må planlegges...

Hvit løk: «White Lady»



BERMUDA Onions



FLAVOR: SWEET

USE FOR: SALADS, STUFFED THEN BAKED, SUB FOR SHALLOTS OR SPANISH ONIONS (GENERALLY MUST BE HOME-GROWN, MAKE EXCELLENT LARGE-BULB GREEN ONIONS)

BOILING Onions



FLAVOR: MILD

USE FOR: BOILING (I.E., SOUPS, STEWS), CASSEROLES, CREAMED DISHES

CHIVES



FLAVOR: VERY MILD

USE FOR: POTATOES, SALADS, CREAM SOUPS, EGGS (DO NOT CONFUSE WITH GARLIC CHIVES)



CIPOLLINI Onions



FLAVOR: RICH, SWEET

USE FOR: ROASTING, CARAMELIZING, SALADS, TARTS

COCKTAIL Onions



AKA SILVER SKIN ONION

FLAVOR: SWEET, USUALLY PICKLED

USE FOR: COCKTAIL, GARNISHES, COLD MEATS, CRUSTY BREADS, STRONG CHEESES

EGYPTIAN Onions

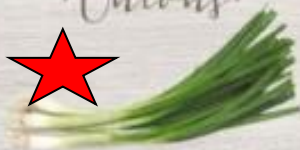


AKA TOP ONIONS, TREE ONIONS, WALKING ONIONS, WINTER ONIONS

FLAVOR: VERY MILD

USE FOR: POTATOES, SALADS, CREAM SOUPS, EGGS (DO NOT CONFUSE WITH GARLIC CHIVES)

GREEN Onions



AKA SPRING ONIONS, SALAD ONIONS

FLAVOR: MILD AND LIGHTLY PEPPERY (OFTEN EATEN RAW)

USE FOR: SALADS, SANDWICHES, DIPS, OMELETS, STIR-FRIES (WHITE AND GREEN PARTS MAY BE USED)

LEEKS



FLAVOR: MILD

USE FOR: SOUPS, FRYING, RAW (LEAVES INEDIBLE)

MAUI Onions



FLAVOR: SWEET, JUICY

USE FOR: ONION RINGS, SALADS, SANDWICHES, GRILLED OR MARINATED, CARAMELIZED

PEARL Onions



AKA BUTTON ONIONS, BABY ONIONS

FLAVOR: SWEET, MILD

USE FOR: PICKLING, SAUTÉING (SERVED WITH ROASTED MEATS), BOWLS, GRUYERE, CASSEROLES (GENERALLY USED WHOLE)

PICKLING Onions



FLAVOR: STRONG, PUNGENT

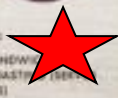
USE FOR: PICKLING (SERVED SIMILARLY TO COCKTAIL ONIONS), CASSEROLES, SUB FOR REGULAR ONIONS

RED Onions



FLAVOR: SWEET, MILD

USE FOR: SALADS, BAKING, JAMPASTO TARTS, ROASTING (SERVED WITH ROASTED MEATS)



RED WING Onions



FLAVOR: VERY MILD

USE FOR: SANDWICHES, SALADS

SHALLOTS Onions



FLAVOR: MILD, DELICATE (NOT A TRUE ONION)

USE FOR: SAUCES, DRESSINGS, DIPS, MILD SAUTÉS

SPANISH Onions



FLAVOR: MILD, SWEET

USE FOR: SALADS, STUFFED AND BAKED, ONION RINGS, SUB FOR SHALLOTS OR BERMUDA ONIONS

TEXAS SUPASWEET



AKA SUPERSWEET

FLAVOR: VERY MILD, DELICATE

USE FOR: SALSAS, SANDWICHES, SALADE

VIDALIA Onions



FLAVOR: UNUSUALLY SWEET

USE FOR: SALADS, DIPS, DRESSINGS, RELISHES, QUICK PICKLES, ONION RINGS

WALLA WALLA SWEET Onions



FLAVOR: COMPLEX, BUT ULTIMATELY SWEET

USE FOR: SALADS, SANDWICHES, PIZZA, QUICHE, PASTA (BEST EATEN RAW OR ONLY SLIGHTLY COOKED)

WELSH Onions



FLAVOR: MODERATELY PUNGENT (RESEMBLES GREEN CHIVES)

USE FOR: STIR-FRIES

WHITE Onions



FLAVOR: STRONG, PUNGENT

USE FOR: FLAVORFUL SALADS, GENERAL COOKING (WHEN STRONG FLAVORS ARE DESIRED)

YELLOW Onions



FLAVOR: PUNGENT, BUT NOT AS STRONG AS WHITE ONIONS

USE FOR: GENERAL COOKING (WHEN SOMEWHAT STRONG FLAVORS ARE DESIRED) — DO NOT CONFUSE WITH SPANISH ONIONS



I tillegg må sortene passe norske forhold og lang dag!





TAKK!



(LOG-Mannen, fra
jubileum 1969...)