

## Artiskok (Amethyst F1)

(*Cynara scolymus*)

2 frø

**Store frugter / meget velsmagende**

### Værd at vide:

Artiskokken stammer fra Middelhavsområdet samt Nordafrika. Derfra nåede den i det 15. århundrede til Frankrig og Storbritannien. Indtil den franske revolution var den symbol på rigdom og levemåde. Idag dyrkes den kommercielt i det væsentligste i Italien, USA, Spanien og Argentina.

Den tidselagtige plante udvikler spiselige, knopformede blomsterstande eller spiselige bladklaser. Den næsten majestætiske Artiskok bliver mellem 100 cm og 170 cm høj, blomstre fra juni til september, og vokser bedst i fuld sol i næringsstofrig jord. Bladene kan koges eller steges. Deres smag er lidt bitter. Blomsterbladene er også meget lækre, enten som en salat eller som Pizza tilbehør. En særlig smagfuld oplevelser giver det værdifulde Artiskok hjerte.

### Sortsbeskrivelse:

Sorten Amethyst er udpræget udbytterig, udvikler ensartede og store frugter. Planten er tornløs.

### Formering:

Såning / spiring kan, lidt afhængig af geografisk placering, foretages hele året. Da planten ikke tåler frost skal den ikke sås før april til slut maj, når der ikke længere er farer for frost/nattefrost (aktuelle vejrforhold bør iagttages). Ved 20° til 25° C følger spiringen efter 10 til 20 dage.

### Gødning, vanding og pleje:

Udplantet bør Artiskokken have 1 m<sup>2</sup> pr. plante.

### Høst:

Blomstringstiden er mellem juni og september. Bliver frugterne ikke høstet viser de vidunderlige skønne, store og violette blomster sig. Artiskokken bør høstes, når de knyttæve store knopper stadig er lukkede og de kun yderste skæl står lidt åbne.

