

Veckans växt v. 36 2006

Potatislök *Allium cepa* L.

Nu är det dags att skörda potatislöken!

Potatislök, piplök, klyftlök och schalottenlök - benämningen på dessa lökar skiftar från plats till plats. De är alla varieteter av gul lök. Dessa lökar har odlats från norr till söder långt innan det blev möjligt att köpa sättlök till stor gul lök. Potatislöken (*Allium cepa* tillhör Potatislök-gruppen) som den kallas botaniskt, bildar många sidolökar, beskrivs som starkare i smaken och tåligare att lagra. Lökarerna är mycket hållbara, de går att förvara upp till två i rumstemperatur utan att de gror, ruttnar eller torkar.



Till Fröuppropets insamling har det kommit in 14 olika sorters potatislökar. Om en av lökarna, som fått namnet Hilda från Borgå berättar Hildas barnbarn: *"i maj, eller när jorden reder sig, tar man "sätulöuk" och planterar med 10- 12 cm avstånd. Andra veckan i augusti är det dags att ta upp löken. Den bredds ut på en presenning och vänds försiktigt då och då för att torka. Det är viktigt att löken hanteras varsamt! När den torkat är det dags att tvinna löken. Man greppar tag i lökens rotända med vänster hand och blaständen med höger och tvinnar så att blasten eller piporna lossnar och det blir en hopsnurrad "tutt" i ena änden. Sedan plockas "sätulöuken" bort och stora och små lökar sorteras för sig i nätpåsar. Stora lökar används till lökbiffar och små till soppor och grytor. "*

Ur boken Vi odlade till husbehov, Lena Nygårds, POM 2005