

NORSK

HAGE

Vårens
frø-
nyheter



UTGIS AV DET NORSKE HAGESELSKAP nr. 1 JANUAR 2011 KR 69,-

TIDEND

LOSTERKKLOKKER

nger våren inn

**VINTER-
TØFFINGER**

Stjørdal
Hagen som
minnebok

Mørkt
og stilig
i Suldal



Prakthage
på Malta

Slyngende
grønnplanter

Planter med
historie

Frasser vinteren

ISSN 0029-1986



29 198057

Vår plantearv



Fra taket på et lite eldhus i den flotte prydhagen til Eldri Siem og Knut Romsås Breden like sør for Otta.

TILGJENGELIGHET: Kan kanskje skaffes til neste år gjennom Planteklubben for grønnsaker. (stephenb@broadpark.no).

NB! Pipeløk på torvtak er en rødlistet art og må ikke fjernes fra de gamle torvtakene.

Gudbrandsdal Botaniske Forening har i mange år arbeidet med å kartlegge utbredelsen og å ta vare på denne takvarianten av pipeløk. For mer informasjon: <http://www.otta2000.com/Diverse/Pipeløk/pipeløk.htm>

Planteklubben ønsker tips om gamle grønnsaker. Les mer på: http://www.skogoglandskap.no/fag-artikler/2007/planteklubb_gronnsak_potet



Stephen Barstow samarbeider med Norsk genressurssenter som prosjektleder for innsamling av løktyper og andre flerårige grønnsaker og som leder av Planteklubben for grønnsaker, potet og urter.

Pipeløk på stabburstaket

TEKST OG FOTO: STEPHEN BARSTOW

Takhager har blitt veldig populært de siste årene, spesielt i store byer rundt omkring i verden. Etter hvert er det kommet en del slike hager hvor man til og med dyrker grønnsaker. Dette er tiltak mot klimaendring. Men slike takhager er ikke bare forbeholdt de store byene. Sommeren 2009 besøkte jeg flere "tak-grønnsakshager" i norske fjellbygder og hyttefelt, nesten helt opp til 900 moh.

Sve Gård i Vågå kommune har vært i familiens eie siden 1600-tallet og vi ble tatt godt i mot av potetbonde Harald Sve Bjørndal, som er en av de største mandelpotetprodusentene i Norge.

Mandelpoteten er kanskje vår mest kjente grønnsak av gammel årgang og trenger neppe noen introduksjon. Mandelpotet er faktisk kjent siden 1800-tallet og har overlevd i fjellbygdene både på grunn av at folk satt pris på potetens meget god smak, men også som følge av at den er mindre utsatt for sykdom i høyereliggende strøk.

Men vi hadde ikke kommet til Sve Gård for å se på potet. Vi var der for å se Norges kanskje minst kjente grønnsak. Oppå Haralds flotte stabbur vokste det nemlig pipeløk.

På 1700–1800 tallet var pipeløk en viktig grønnsak i Norden. Den ble også plantet på torvtak i øvre Gudbrandsdalen både som vern mot brann og som grønnsak. Derav lokalnavnet taklauk.

På turen vår besøkte vi en håndfull av de gamle torvtakene som er igjen og intervjuet eierene. Flere fortalte at pipeløk hadde vært/ var brukt i matlaging, for eksempel "... i fiskesuppe (ungskudd klippet oppi om våren)"; og "...den kommer tidlig om våren og gir oss løk til matlagingen hele sommeren (brukes nærmest som purreløk eller gressløk)".

Kanskje vil Harald i fremtiden dyrke Sve-takløk som lokal delikatesse? Men i så fall blir det ikke på taket, plantene vokser kraftigere på friland. Har du et torvtak kan du selv plante pipeløk der ■