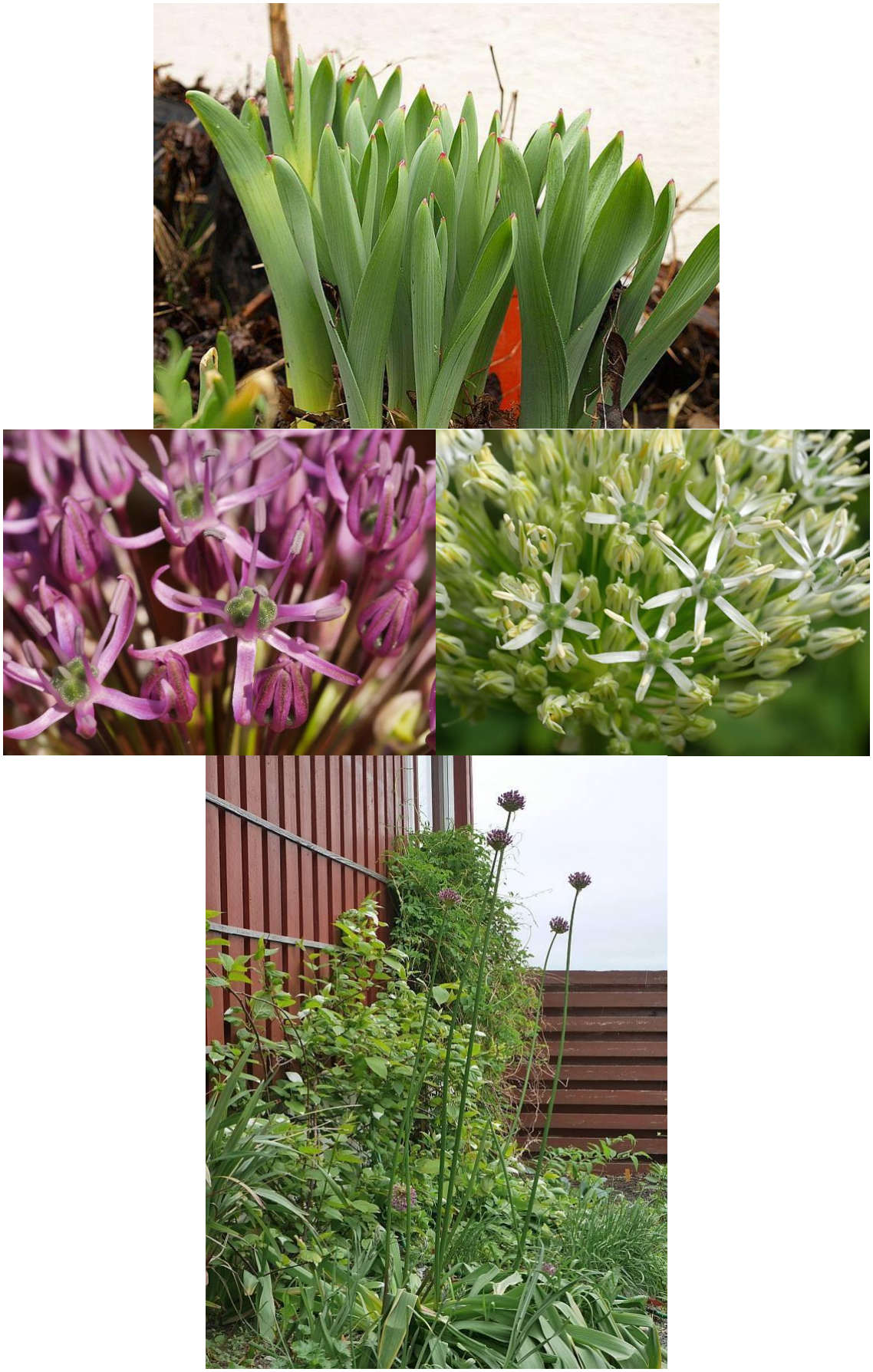
*I denne serien er det valgt både kjente og ukjente flerårige grønnsaker og jeg har valgt å fortelle om en aktuell grønnsak i kjøkkenet hver måned!*
*November 2021*

**Persisk-løk: den staseligeste prydsak-løk/edimental-løk**

*Jeg må innrømme en viss spenning i oppdagelsen av at daglidagse prydvekster er viktige matplanter i andre verdensdeler, det var det som fikk meg i gang på denne reisen i etnobotanikken. Slik var det når jeg oppdaget at flere av prydløkene vi kan kjøpe på høsten på hagesentrene var spiselig. Særlig persisk-løk,* Allium stipitatum, *som til og med kan kjøpes som tørket persisk-sjalott i iranske supermarkeder. Persisk løk tilhører en gruppe høytragende* Allium *arter med store kuleformede blomsterhoder, mest hjemmehørende i Vest Asia. Jeg har plantet flere av disse løk fra kommersielle kilder for ca 10 år siden, deriblant* Allium hirtifolium, Allium rosenbachianum *«Album»,* Allium altissimum *«Goliath» har alle vist seg å være* A. stipitatum. *Jeg dyrker også Hollandløk, mottatt som* Allium aflatunense *«Purple Sensation», nå* Allium hollandicum. *Andre i min hage er* Allium jesdianum *«Akbulak» og «Purple King» er nå lagt under* Allium rosenorum. Allium stipitatum *løk er også solgt noen ganger* som Allium giganteum. Allium *verden er komplisert og ofte forvirrende og er spesielt viktig å være klar over når vi vurderer å bruke disse løkene i matlaging. Men, det er ingen som er direkte giftig*.

*Figur 1  Persisk-løk er i full blomst rundt midtsommer i Malvik og når opp i 1.8m under gode forhold.*

Allium stipitatum *(syn* A. hirtifolium *som henviser til de hårete bladene) er hjemmehørende i fjellene i Iran, Afghanistan, Usbekistan, Kirgizstan, Tadsjikistan, Kasakhstan, Turkmenistan og Pakistan: Den vokser oftest på leirete og steinete skråninger blant trær og busker og i skyggen for store trær og forekommer også som alvorlig ugress i dyrkajord. Dette er et av de tidligste plantene som viser seg på våren og i løpet av noen få uker vokser blomsterstilkene opp til nesten 2m. Blomsterstandene er vanligvis 5-8 cm og det kan være over 200 stjerneblomster.*



*Figur 2* Allium stipitatum *i Malvik*

**Tradisjonelt bruk**

*I Iran blir løkene av moosir (mooseer eller musir), som er tradisjonelt kalt 'sjalottløk', mye villinnsamlet og solgt på markeder i mange byer i det vestlige Iran og er oftest bare hakket og blandet med yoghurt, såkalt mast-o-moosir. Løkskivene er oftest tørket til senere bruk og eksporterte til iranske supermarkeder, også Norge. Denne sideretten er veldig lett å lage. Man kan bruke fersk løk, men jeg har kun brukt tørket løkskiver som legges i bløt 4-5 timer evt. kokes opp raskt i et par minutt. Kutt med en kniv i små biter og bland med (helst) hjemmelaget yoghurt naturell med litt salt og pepper. Man ofte blande inn hakkede urter (feks. dill eller persille) og til slutt drysse på litt tørket paprika eller chili. Det ser ut som om det er de mindre ikke fullt utviklete løkene som blir brukt i matlaging.*

*Figur 3 Hjemmelaget mast-o-moosir laget fra tørkede skiver av* Allium stipitatum *var nydelig (det finnes flere youtube video som viser fremgangsmåten); løk-juicen hadde en god søt smak og var nyttet sammen med maten!*

*Til tross for at denne arten blir samlet mye og solgt på markeder i mange byer i det vestlige Iran, skal de fleste naturlige populasjoner fortsatt være store. Den kalles også sir-e kouhi (fjell hvitløk) og er brukt i en rekke andre retter som smakstilsetning (er også tilgjengelig som pulver) og er også syltet. Det er også en viktig medisinsk plante for sin antibakterielle virkning. Arten er også dokumentert brukt på samme måte i Afghanistan, Usbekistan og Tadjikistan. Det er ikke kjent at bladene er brukt.*

*Jeg kan legge til at blomster er fint å dekorere sommersalater med. Normalt høstes løkene like etter bladene visne om sommeren og løkene går i dvale. Jeg har et par ganger høstet for sent når løkene har begynt å vokse igjen og lage nye røtter fordi et av plantene vokser i skygge av en stangbønne (*Phaseolus coccineus*) og er ikke lett å få tak i før jeg har høstet bønnene i oktober. Jeg har oppdaget at røttene har en god smak som dryss på feks. stir-fry retter.*

*Figur 4 De deilige røttene av persisk løk kan brukes i salat eller stir-fry retter.*

**Bruk av andre nærstående arter**

*Andre prydløk som er brukt er kjempeløk Allium giganteum, et av de viktigste spiselige arter i de uzbekistanske fjellene, bladene til A. rosenorum er brukt i de nasjonale suppe-retter 'Atolla' og 'Oshi sioalaf' i Tadsjikistan og løk og blad av A. macleanii er også brukt (men obs på at noen løk i handel er hybrider med Hollandløk som ikke er dokumentert brukt). Andre arter som er sjelden i kultur er Allium rosenbachianum (blad også brukt i Atolla), ekte Allium aflatunense er en viktig matplante i de uzbekistanske fjellene, men mest solgt under dette navnet er egentlig* A. hollandicum *eller* A. stipitatum. *Til slutt har vi* Allium altissimum. *Reinhard Fritsch fortalte meg en gang at hele 60% av Allium arter dyrket i botaniske hager er feilbestemte og alle planter av denne arten som han fikk fra botaniske hager viste seg å være* A. stipitatum. *Arten er dokumentert villinnsamlet i både Kasakhstan og Uzbekistan og både bladene og løkene er spist.*

*Figur 5* Allium rosenorum *i full blomst i Den Spiselige Hagen i midten av juni 2020*

**Dyrking**

*Med økende forbruk av persisk sjalott har det vært mye forskning i Iran på hvordan best å dyrke den for mat og medisinsk bruk, og det er i dag mye dyrket særlig i Hamadan provinsen. Det opplyses at vekst kommer i gang mellom 3-6C og plantene vokser best i relativt lave temperaturer, dvs 13-24C. I naturen kan blomstring skje i kun 9-12C. Det anbefales for maksimum utbytte å fjerne blomsterstilkene når de er ca 50% ferdig. Innhøsting skjer når bladene gulner, mer enn 60% av bladene har falt og stilken har myknet.*

*Mount Everest er en svært populær kultivar som er tilgjengelig og nå regnes ikke som hybrid. Den er både tilgjengelige fra planteskoler og som høstløk. White Giant og Mars er andre kultivarer. Frø bør stratifiseres i et*

*par måneder og vil ta minst 4 år til blomstring, så det er nok best å starte med setteløk. Frø er tilgjengelig i KVANN.*

*Figur 6 En hvit blomstret* Allium stipitatum *i fjellhagen i København Botaniske Hagen (25. mai)*

*Figur 7* Allium stipitatum *produserer rikelig med frø hver høst.*

*Figur 8* Allium stipitatum *er på sitt beste frem til juli; deretter er det lurt at andre planter dekker de stygge bladene og klatreplanter kan også bruke de stive blomsterstengler som støtte (her en* Akebia*).*

***Siste ord***

*Det har vært vanskelig å velge 10 flerårige grønnsaker til denne serien. Jeg har skrevet om minst 80 i min bok Around the World in 80 plants og jeg hadde en kortliste av 100 til denne serien. Bli gjerne med i KVANNs laug for flerårige grønnsaker for å lære mer. Det er her man får det største utvalget av flerårige og skogshageplanter i Norge. Jeg satser på at valg av prydplanter i fremtiden blir i økende grad farget av nytteverdien, det øker matsikkerheten!*