

Sankthansløk

- Johannesløk

Jeg har aldri fått til sjalottløk hos meg. Jeg har prøvd både handels- og gamle, norske sorter. Sankthansløk derimot, gir gode avlinger her i Trøndelag.

1 *Allium x cornutum* har fine rosa blomster og lilla toppløk, men setter aldri frø. Den sender opp blomsterstilker sjeldnere enn luftløk og hvitløk.

2 *Allium pskemense* fra Sentral Asia bidrar med hardførhet til krysningen *Allium x cornutum*. Dette er den største *Allium*en i løkhagen på Ringve.



1



2

Sankthansløk er mindre enn typisk sjalottløk og har en annen avlang fasong, men det er lett å ta av skallet. Løkene har jeg høstet midt på sommeren og plantet ut igjen etter noen uker. De er med hell brukt i salater, wok, indiske retter, pizza og pai.

Første gang jeg ble oppmerksom på sankthansløk eller Johannesløk, som vi også kan kalle den (*Allium x cornutum*), var da jeg leste om den i *Allium Crop Science*. Det overrasket meg at denne løken var dyrket lokalt både i Kashmir, Kroatia, Tyskland, Frankrike og Nederland, i Antillene og i Maine, USA. Den var beskrevet som en slank utgave av luftløk (*Allium cepa* var. *viviparum*). Dette botaniske navnet ble også brukt om denne varianten.

Med tanke på at den også kunne finnes et sted i Norge, tok jeg kontakt med Reinhard Fritsch ved den tyske genbanken IPK Gatersleben, hvor de har samlet 17 aksesjoner*.

Han sendte meg tre varianter; fra Frankrike, Kroatia og India. Løkene ble plantet ut høsten 2009. De skulle få oppleve den kaldeste vinteren på mange år her ved Trondheimsfjorden; fire måneder med lite snø og hard barfrost.

Overraskelsen var derfor stor over at løkene fra øya Brač i Adriaterhavet og fra Sør-Frankrike, klarte seg.

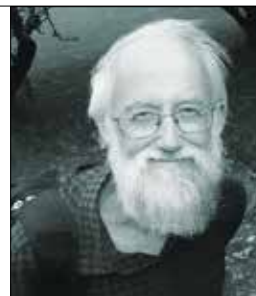
Genetisk har man siden konkludert med at luftløk er en hybrid mellom lite hardfør *A. cepa* og *Allium fistulosum* fra Sibir, mens *Allium x cornutum* hadde en overraskende oppbygging fra tre arter: *A. cepa*, *A. roylei* fra Himalaya og hardfør *A. pskemense*.

Sint-Jansui-løken

I Nederland er *Allium x cornutum* kjent som St. Jansui-løk (Johannes), en gammel variant som fortsatt blir dyrket noen få steder.

Den ble dyrket som en slags sjalott, men bladene også ble brukt. Den var spesielt verdifull på grunn av

STEPHEN BARSTOW Plantefaglig leder for KVANN (Kunnskap og Vern Av Nyttplanter i Norge), leder av Lauget for Flerårige Grønnsaker og Allium-lauget. Forfatter av boka *Around the World in 80 plants* om flerårige grønnsaker.



Friskt materiale vil snart bli tilgjengelig gjennom KVANNs Allium-laug: kvann.no/laug/allium. Johannesløk er tilgjengelig samme sted denne sommeren.



1



2



3

1 Nokså liten, men lett dyrket.

2 Løkene beholder den hvite fargen når den er syltet.

3 Råvarer til en herlig midtsommerwok: Rosekattost, strandkål, blomsterknopper av skorsonnerot, sankthansløk og ettårige shungiku (*Glebionis coronaria*).

at dette er den tidligste *sjalotten*, og kunne høstes fra april til midtsommer. Smaken ble mindre god senere. St. Jansui har tradisjonelt blitt syltet på grunn av kort lagringstid, og fordi den holder seg hvit etter sylting.

Da drivhus ble introdusert, og med økt global handel, ble det mindre viktig at løken kunne høstes tidlig, da også andre løksorter, som vårløk og sjalottløk, kunne dyrkes tidlig.

Kort holdbarhet spilte også inn. Settøløkene som ble høstet rundt 1. juli, ble plantet igjen i midten av august.

Men det er gode grunner for å ta vare på St. Jansuien løk. Den angripes ikke av skadedyr og soppsykdommer. Det er bare ett virus som kan forårsake redusert avling, og er derfor enklere å dyrke økologisk. Den er rik på antioksidanter, er bedre tilpasset klimaendringer, bedre rustet til å motstå sommertørke og vinterkulde, og krever mindre energi (drivhus, oppvarming og fiberduk) enn mange andre løker.

Verden rundt med Johannesløk

St. Jansui er genetisk mer eller mindre identisk med ciboule vivace eller Cive de Saint Jacques i Frankrike; Johannislauch (også aschlauch eller eschläuchel) samlet fra flere deler av Tyskland og Østerrike; Kroatias ljutika; pran og poonch fra India og cive rouge Antilaise fra Guadeloupe. Konklusjonen er at alle disse løkene sannsynligvis har samme ukjente utgangspunkt ■

Lokale sorter

Lokale sorter av sjalottløk fra Lindesnes til Tromsø fantes helt fram til 1970-tallet. Disse er bevart i en nasjonal klonsamling. De er nå i ferd med å bli virusrenset. Friskt materiale vil derfor snart bli tilgjengelig.

*En aksesjon er et konkret fysisk plante-materiale, enten frø eller vegetativt materiale, som kommer inn i organisasjonen på en gitt dato og med en kjent kilde.