

Prærieløk

- Chicago-løk

Tidlig på 90-tallet kjøpte jeg boka *Sturtevant's Edible Plants of the World*. Det var 3000 botaniske arter med i boka. Den første jeg leste om var prærieløken *Allium cernuum*, en løk jeg hadde fått gjennom Malvik hagelag noen år tidligere.



VARIERT Et mangfold av prærieløk i Løk-hagen Chicago, der den vokser nesten for fort og sprer seg utover i store, vakre tuer.

Prærieløk blir opp til 50 cm høy og danner store tuer med 3–4 cm lange løk og flate blad. Hver løk kan ha to blomstestengler, nikkende øverst, og 30 eller flere klokkelignende, hengende blomster. Det fins både dverg- og storvokste individer med blomstefarger fra lilla til rosa og hvit.

Ble jeg utfordret til å velge én løk som jeg absolutt ikke kunne være foruten, ville det være denne.

Ikke bare er den vakker i et mangfold av farger, den er kanskje den mest hardføre og tørkebestandige *Allium*, og kan derfor dyrkes i hele landet, også på fjellet. Den vokser utrolig raskt, har god smak og kan nyttes hele året, til og med om vinteren, hvis man kan finne den under snøen. Blomstene er smakfulle og dekorative i salater.

Formering

Prærieløk er lett å oppformere både ved å dele av noen løk (når som helst) eller fra frø. Frø krever sannsynligvis minst en måned stratifisering (tempertaurbehandling av frø for å vekke dem fra frøhvile), men de spirer

CHICAGO – DET STINKENDE STEDET

I Sturtevant's *Edible Plants of the World* sto det:

A. cernuum Roth. WILD ONION
Western New York to Wisconsin and southward. This and *A. canadense* formed almost the entire source of food for Marquette and his party on their journey from Green Bay to the present site of Chicago in the fall of 1674.

Jacques Marquette var en fransk misjonær. Noen år senere oppdaget jeg at ordet Chicago rett og slett betyr *det stinkende stedet* på et av de algonkinske indianerspråkene (fra shikaakwa).

uregelmessig, og enkelte kan ta over ett år. Plantene vil også selvså seg ute.

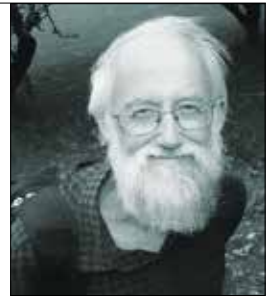
Har du flere løk i hagen bør du være klar over at *Allium*-arter ofte hybridiserer med hverandre, også arter med utgangspunkt i forskjellige kontinenter, som for eksempel *A. cernuum* med *A. stellatum*, *A. nutans*, *A. senescens* og *A. angulosum*.

Utvide sesongen

For å utvide sesongen for flerårige grønnsaker kan man tørke og fermentere avlingen. Jeg bruker ofte en annen metode. Jeg graver opp røtter, knoller og løk på høsten og oppbevarer dem i jord i en kald kjeller. Deretter flytter jeg dem opp i et varmere rom, slik blir de nye skuddene tilgjengelige tidligere enn normalt.

Allium cernuum og andre hardføre løk, krever ikke at du har en kald kjeller. De er såpass hardføre at de kan tas opp og plantes i bøtter ute og oppbevares slik helt fram til et par uker før man vil ha skuddene. Bøttene med prærieløk tas gjennomfrosset rett inn i huset. Det er en av mine viktigste vintergrønnsaker og hjel-

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



ALLIUM CERNUUM

kjent som *Nodding Onion* i USA. (det er litt forvirrende at den nærstående arten *Allium stellatum* heter *Prairie Onion*) vokser i tørr løvskog, prærier og på fjellknauser. Det er den mest utbredte *Allium*-arten i Nord-Amerika. Den er kjent fra store deler av USA, Canada og Mexico, her kun i fjellene i sør.

- 1 Prærieløk er både en prydpilte og en grønnsak: en prydsak.
- 2 Den er blant de beste løkvekstene og kan nyttes hele året.
- 3 Det fins både storvokste og dvergformer i ulike farger.
- 4 Blomstestilkene (*scapes*) er fantastisk gode i stir-fry retter. En rekke *Allium*-arter kan brukes; her *Allium cernuum* og *Allium rotundum*.

per meg med å være selvforsynt med grønnsaker året rundt.

Chicagos løk er kanskje den eneste planten i min hage som er tilgjengelig året rundt, og en av ytterst få som kan hentes inn, rett fra hagen, også om vinteren.

Fin som takløk

Allium cernuum krever ikke et dypt jordlag for å trives, og passer derfor veldig fint på torvtak, i likhet med pipeløk, som i lang tid er brukt som takløk i Gudbrandsdalen.

Det er flere gode grunner for etablering av takhager, deriblant at plantene lagrer karbon og absorberer vann, særlig når det er kraftig nedbør.

Skal man også produsere mat (for oss og pollinerende insekter) er flerårige planter med godt utviklete

rotsystemer å foretrekke framfor ettårige planter.

Jeg tror at denne løken skulle kunne dyrkes kommersielt og bli en markedssuksess, spesielt når trendene går mot mer lokalprodusert mat og en høyere selvforsyningsgrad ■

Chicago-løk på Chicago-tak

I forbindelse med byggingen av Nordens største grønne tak ved Økern Portal i Oslo, har KVANN fått tildelt et område hvor vi har plantet fem sorter prærieløk, samt pipeløk. Chicago-løk er selvfølgelig også plantet på en takhage på City Hall i Chicago. Og i 2017 fant vi ut at den nye løk-samlingen på NTNU Ringve botaniske hage skulle hete Løk-hagen Chicago! I Løk-hagen fjerner vi frøstandene før de begynne å slippe frø, da vi er interessert i å bevare klonene i samlingen. Gjennom KVANN kan man lett få tak i denne fantastiske prydsaken. Hver høst kan medlemmene ønske seg løk fra Ringves samling. Vi har også et rikelig tilbud av frø.