

Persisk løk

- til prydd og nytte

Å oppdage at vanlige pryddvekster er viktige matplanter i andre verdensdeler, er spennende. For eksempel at pryddløkene vi legger om høsten, blir brukt som mat andre steder i verden.



1 I løpet av noen få uker strekker blomsterstilkene seg til nesten to meter. 2 *Allium rosenorum* i full blomst i midten av juni.



Faktisk var det denne oppdagelsen som fikk meg i gang på denne reisen i etnobotanikken. Persisk løk, *Allium stipitatum*, er et godt eksempel. Hos oss er den prydd, i iranske supermarkeder selges den som tørket, persisk sjalottløk.

Persisk løk tilhører en gruppe høye *Allium*-arter med store, kuleformede blomsterhoder. De fleste hører hjemme i Vest-Asia.

Jeg har plantet flere av disse løkene, kjøpt fra kommersielle kilder, for ca. 10 år siden. Blant disse er *Allium hirtifolium*, *Allium rosenbachianum* 'Album', *Allium altissimum* 'Goliath', som alle har vist seg å være *A. stipitatum*. Jeg dyrker også hollandløk, mottatt som *Allium aflatunense* 'Purple Sensation', nå *Allium hollandicum*. Andre som vokser i hagen min er *Allium jesdianum* 'Akbulak' og 'Purple King', som nå er lagt under *Allium rosenorum*. *Allium stipitatum* er også solgt som *Allium giganteum*.

Ja, *Allium*-verdenen er komplisert og ofte forvirrende. Det er det viktig å være klar over når vi vurderer

å bruke disse løkene i matlaging. Men det er ingen av dem som er direkte giftige.

Allium stipitatum er hjemmehørende i fjellene i Iran, Afghanistan, Usbekistan, Kirgizstan, Tadsjikistan, Kasakhstan, Turkmenistan og Pakistan.

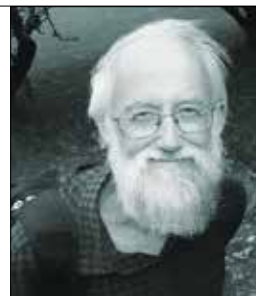
Kommer tidlig om våren

Allium stipitatum (syn. *A. hirtifolium*, som henviser til de hårete bladene) vokser oftest på leirete og steinete skråninger blant trær og busker, og i skyggen av store trær. Den kan også opptre som et alvorlig ugress i dyrket mark. Den er en av de første plantene som viser seg på våren. I løpet av noen få uker strekker blomsterstilkene seg til nesten to meter. Blomsterstandene er vanligvis 5–8 cm og det kan være over 200 stjerneblomster.

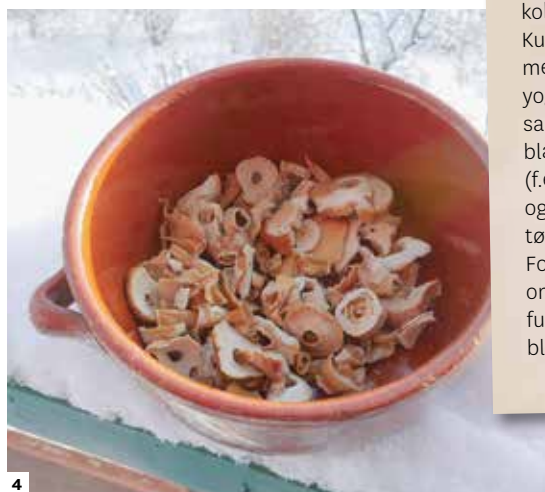
Dyrking

Normalt høstes løkene like etter at bladene visner om sommeren og løkene går i dvale. Jeg har et par ganger

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



1 Persisk løk er en av de første plantene som viser seg om våren. **2** *Allium stipitatum* sine blomsterstander er sammensatt av mer enn 200 stjerneblomster. **3** De deilige røttene av persisk løk kan brukes i salat eller wok-retter. **4** Tørkede, eller ferske, løkskiver er utgangspunktet i mast-o-moosir, persisk løk i yoghurt.



LAG MAST-O-MOOSIR

Mast-o-moosir er veldig lett å lage. Man kan bruke fersk løk, men jeg har kun brukt tørkede løkskiver. De legges i bløt i 4–5 timer, eventuelt kan de kokes i et par minutter. Kutt i småbiter og bland med (helst) hjemmelaget yoghurt naturell med litt salt og pepper. Man kan blande inn hakkede urter (f.eks. dill eller persille) og til slutt drysse på litt tørket paprika eller chili. For meg ser det ut som om det er de mindre, ikke fullt utviklede løkene som blir brukt i matlaging.

høstet for sent, slik at løkene har begynt å vokse igjen og lage nye røtter. Grunnen er at en av plantene vokser i skyggen av en stangbønne og er ikke lett å få tak i for jeg har høstet bønnene i oktober.

Jeg har oppdaget at røttene har en god smak som dryss på for eksempel wok-retter. Jeg kan legge til at blomster er fint å dekorere sommersalater med.

Mat og medisin

I Iran blir løkene av moosir (mooseer eller musir), som er tradisjonelt kalt 'sjalottløk', mye villinnsamlet og solgt på markeder i det vestlige Iran. Løkskivene kan også tørkes, blant annet for eksport til iranske supermarkeder, også i Norge. Fersk eller tørket løk kan hakkes og blandes med yoghurt, såkalt mast-o-moosir.

Arten er dokumentert brukt på tilsvarende måter i Afghanistan, Usbekistan og Tadjikistan.

Med sin antibakterielle virkning er den også en viktig medisinsk plante.

Forsker på dyrkingen

Med økende bruk av persisk løk, har det blitt forsket mye i Iran på hvordan man best kan dyrke den til mat og medisin.

Forskerne har kommet fram til at veksten kommer i gang når temperaturen er 3–6 °C og at plantene vokser best i relativt lave temperaturer, 13–24 °C. I naturen kan blomstringen skje ved lave temperaturer, 9–12 °C.

Det anbefales å fjerne blomsterstilkene når de er halvveis ferdige, for å få maksimalt utbytte. Innhøsting skjer når bladene gulner, mer enn 60 prosent av bladene har falt og stilken har myknet ■

Selges i Norge

'Mount Everest' er en svært populær kultivar. Den er tilgjengelige både fra planteskoler og som høstløk. 'White Giant' og 'Mars' er andre kultivarer. Frø bør stratifiseres (temperaturbehandling av frø som tar sikte på å få frøene ut av hvile slik at de kan spire) i et par måneder og vil ta minst fire år til de blomstrer, så det er nok best å starte med setteløk. Frø er tilgjengelig i KVANN.