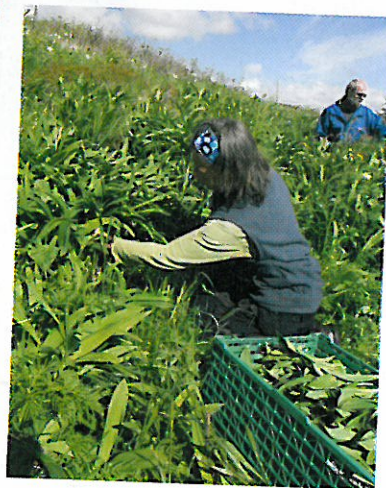


Vår plantearv

Seiersløk er en flott, hageverdig og middels stor løk.

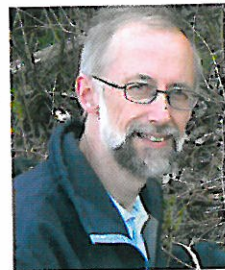


Judith van Koesveld under innhøsting på Vestvågøy.

TILGJENGELIGHET: Planter som stammer fra Lofoten selges både av Judith van Koesveld og Draglands Planteskole. Planter og frø er også tilgjengelig gjennom Planteklubben for grønnsaker.

MER INFORMASJON: I Tromsø arktisk-alpin botanisk hage har forsker Brynhild Mørkved samlet seiersløk fra 12 lokaliteter i Norge, samt fra flere lokaliteter i utlandet. På bakgrunn av dette materialet prøver man å finne ut hvor de norske plantene stammer fra. <http://www.skogoglandskap.no/Artsbeskrivelser/seiersloek>
<http://www.skogoglandskap.no/fagartikler/2009/seiersloek>
<http://www.vaffelhjerte.com/oppskrifter/sjoemat/torsk/skjulte-skatter>
<http://kvinnovasjon.no/nyhet/090622-satser-pa-seiersloek>

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



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

Seiersløk fra Vestvågøy

Seiersløk er en gammel grønnsak som kanskje ble introdusert av vikingene. Men i en lang periode har den vært ukjent som matplante.

TEKST OG FOTO: STEPHEN BARSTOW

Ingen som har sett de enorme mengdene av seiersløk som vokser på kirkegårder og langs hagegjerder rundt Vikingmuseet på Borg på Vestvågøy, har problemer med godta at dette er en grønnsak som kanskje ble introdusert av vikingene. Men i en lang periode var den ukjent som matplante. Mange visste ikke at det var en løk som sto der, men hadde lurt på hvorfor det luktet løk når man klippet gresset!

Alpeløk = seiersløk

Offisielt blir arten *Allium victorialis* kalt alpeløk på norsk, men de fleste bruker navnet seiersløk. Seier kommer av engelsk victory og stammer fra epitetet victorialis i artsnavnet. Seiersløk er, som ramsløk, en bredbladet *Allium*, men den er større enn ramsløk. Utbredelsen av viltvoksende *Allium victorialis* strekker seg helt fra fjellene i Sør-Europa og vestover til Japan, hvor arten er så populær at den blir dyrket kommersielt til mat. Fra de forvillelte forekomstene i Lofoten har planten spredd seg spesielt til hager i Nordland. Det fins også en isolert forekomst i Granvin i Hordaland.

Liker sol

Seiersløk tåler full sol, men kan også dyrkes i en åpen woodland-hage. Siden det kan ta fem–seks år fra frø til man har planter som kan høstes, er det en fordel å kjøpe planter/løk. Ved såing bør man så om høsten, og bruke så ferske frø som mulig. Såpotten kan med fordel stå ute over vinteren. Da spirer frøene om våren. I hagen blomstrer seiersløk i juni.

Seiersløk-pesto

PLANTEARVEN® prisvinner Judith van Koesveld fra Kabelvåg selger seiersløkpuré laget av denne historiske planten. Seiersløk-pesto er lett å lage hjemme. Det gjøres ved å bytte ut hvitløken med seiersløk. Smaken på seiersløk er beslektet med hvitløk og kan også brukes kokt i mange retter. I Sibir lager man en tradisjonell melkesyregjæret forrett, tjeremsha, av bladene ■