

## *Allium cepa*

*Allium cepa* är en mycket gammal odlad växt som bevisligen odlades i Egypten för 5000 år sedan. Under årtusendena har odlare selekterat för olika egenskaper vilket gör att samma art idag delats upp i flera olika sorter. Förutom gul lök finns; rödlök, schalottenlök, silverlök, luftlök och syltlök. Ursprungligen kommer arten troligen från Asiens bergstrakter.

Löken kan odlas direkt från frön men det är vanligare att man använder sig av sättlökar. Dessa kan köpas men är inte svåra att framställa själv. Så frön mycket tätt och när lökarna hunnit bli 1-3 cm breda toppa dem och torka dem i 4-8 veckor. Därefter förvaras de svalt och mörkt till nästa säsong då de planteras ut. Sättlökar kan planteras tidigt och mongnar betydligt tidigare och blir större än frösådda plantor. Väldränerad, kalkhaltig jord är bäst och använd inte organiskt gödsel då det kan få löken att ruttna. Gul lök är känslig för svampinfektioner varför man bör byta odlingsplats varje år.

Hela plantan kan ätas och den kan skördas från det att den är mycket späd tills bladen vissnar ned på hösten. Användningsområdena är så många i matlagning att de knappast kan nämnas här. Yttre skalet på löken ger en gul färg.

### **Källa:**

Botaniska trädgården, Lunds universitet; Lökar på bordet