

Lök är lite särskilt och bevaras på sitt eget sätt. Den trivs inte så bra i en fuktig jordkällare eller stuka och det är inte rimligt / (eller gott) att torka eller koka in den stora mängd lök som äts under ett år. Löken vill ha torrt och gärna svalt. För att kunna vara självförsörjande på lök året om bör man för det första välja en lagringduglig sort som t ex Sturon. Den håller sig ofta ända fram tills de första nya färsklöckarna går att skörda i juli. Mindre lagringsdugliga sorter, som t ex jättelöken Ailsa Craig, håller sig ändå fin fram till januari-februari så man kan gärna hålla sig med två sorter.

Förodla gärna löken från frö, istället för att köpa sättlök. Förutom att det är billigare så går sättlöken oftare i blom, vilket gör den både liten och svårlagrad.

För det andra bör man vid skörd se till så att löken torkar ordentligt innan man tar in den. När hälften av lökblasten lagt sig själv kan man vika ner även resten. Efter någon veckas vissnade i odlingarna kan man ta upp löken och lägga ut den på ställningar eller i vagnar för torkning. Täck på natten så att den inte blir blöt av daggen eller råkar ut för en frostknäpp.

När lökblasten vissnat helt kan man ta in löken i huset eller något svalt utrymme där det inte blir frost. Antingen får den ligga luftigt i korgar eller backar, eller så gör man lökflätor och hänger upp längs väggarna. Med löken i flätor ser man snabbt om någon lök blivit dålig och då vrida loss den innan den smittar. Det är både smidigt och vackert med en lökfläta hängandes vid spisen.

Att göra en lökfläta

Det tar ungefär tjugo minuter att göra en fin lökfläta och så här går det till:

1. Klipp till en bit sisalgarn eller annat grovt snöre, ungefär 120 cm.
2. Knyt ihop ändarna så du får en slinga som du hänger upp på en gren etc ungefär 1,80 över marken.
3. Trä in blasten från en lök mellan snörena i slingan så långt det går och lägg den sedan i en åtta (8) runt snörena.
4. Trä in nästa lök från andra sidan av slingan och gör likadant.



Låt löken bli riktigt torr innan du tar in den. Blasten ska vara vissnad.



Blasten läggs i en åtta runt snörena.



Snygga till med en sax.

5. Du behöver något att hänga flätan i så sluta när du har en decimeter av slingan kvar längst upp.

6. Trimma blast och rötter med en sax.

Det går inte att fläta lök som gått i blom pga stocken. Den får du spara i luftiga korgar eller backar och äta upp först. Fläta inte lök där blasten fortfarande är grön eller mjuk, då kan den bli dålig.

Detta sätt att fläta funkar med gul och röd lök, samt charlottenlök, men vitlök brukar man fläta på ett annat sätt. Det kanske någon annan kan beskriva här: