

Allium cepa

Egyptisk luftlök

Topplök

Trädlök

Catawissa

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 luftlök finns t.ex. rödlök, schalottenlök, silverlök, gul lök och syltlök. Ursprungligen kommer arten troligen från Asiens bergstrakter.

Luftlök är en mycket behändig växt som istället för blommor utvecklar knippen av lökar i toppen. Lökarna som kan bli upp till 10 stycken per stängel och 1-3 cm breda är precis som vanliga underjordiska lökar och skjuter gärna skott.

Man äter främst luftlökarna som smakar som gul lök men är som sagt något mindre. Skotten från luftlökarna är goda i sallader och även de underjordiska lökarna kan ätas men låter man dem stå kvar blir luftlöksplantan en flerårig växt som ger nya luftlökar varje år.

Man förökar enkelt luftlöken genom att plantera luftlökarna. Detta görs med fördel tidigt på våren i god jord på solig plats. Då luftlökarna blir tunga och riskerar att knäcka stängeln kan man sätta en stödpinne till varje planta.

Luftlök är troligen en hybrid mellan gul lök och piplök och har odlats i Sverige sedan slutet av 1800-talet.

Källa:

Botaniska trädgården, Lunds universitet; Lökar på bordet