

MÅNEDENS KRYDDERURT:

Etageløg

TEKST ANDERS BECH

Kært barn har mange navne: etageløg, topløg, træløg, luftløg, ægyptisk løg. Det latinske navn er *Allium cepa* var. *Viviparum*. Men er løget såært? Det ses sjældent i danske haver. Og det er en skam, for har man en lille plet med etageløg, har man altid løg – hele året. Det er en særpræget og smuk plante, især når den om sommeren står med et fyrværkeri af topløg i flere etager.

Etageløg står ofte med grønne blade hele vinteren, og hvis de fryser lidt tilbage, vokser de altid frem igen meget før purløg. Så her har man purløg til vinterens æggekager. Sommerens løg på toppen af stængler er på størrelse med perleløg eller lidt mindre. De har en fin løgsmag, lidt stærkere end skalotteløg. De er rigtig gode i supper, saucer og sammenkogte retter. Anvendes også i krydderreddike og som syltekrydderi. Det er nemt at fjerne den yderste hinde efter et minuts opkog. Endelig kan man bruge løgene i jorden på samme måde, som man bruger almindelige løg.

Etageløg kan stå på samme sted i flere år. Kræver blot gødning, kompost og lidt kalk. De er hårdføre og nemme at dyrke. Løgene formerer sig ved at danne sideløg i jorden og ved at smide deres topløg. Omplantning sker ved at dele jordløgene og genplante dem eller ved at plante topløg, gerne begge dele. Lad løgene stå i flere år, da topløgene bliver større og talrigere fra andet år.

