

Purløg

Allium schoenoprasum

Purløg er en staupe, der visner ned om vinteren.

Planten menes at stamme fra Ægypten og være blevet bragt til Mellemøsten, da den jødiske stamme udvandrede omkring vor tidsregnings begyndelse.

Ud over purløget gav den ufrivillige kulturelle udveksling mellem israelitter og ægyptere også det resultat, at byen 'Askalon' blev centrum for dyrkning af forædlede løg, der derfor fik navnet 'skalotteløg'. De kom siden til Europa, som en del af korsrøvernes krigsbytte.

Den kan træffes vildvoksende på Bornholm ved Svaneke og på fugtige steder i Sydeuropa.

Purløg blomstrer i maj til juli, med kuglerunde violette blomster. Blomsterne er spiselige og pynter i enhver salat, hvor lidt løgsmag vil gøre sig.

Den tætte tueagtige vækst egner sig godt til kanter langs havens bede og trives godt sammen med brøndkarse ved havedammen.

Purløg vokser efter vinteren fra de små aflange underjordiske løg, hvor den gemmer sin næring.

Purløg kan dyrkes fra frø eller plantes ud fra en lille potte fra supermarkedets grønt afdeling. For voldsom beskæring vil udpine planten og give dårlig vækst.

Den er vinterhårdfør, holder af fugtig næringsrig jord og trives både i sol og skygge.

Som reglen er det de tynde syleformede blade, der finder vej til æggemaden og den røgede sild. Purløg tolererer en del beskæring, men kræver til gengæld noget at leve af, kompost eller gødning for at klare sig.

Tuer af purløg kan med held deles, så planterne får bedre plads. Giv den fx 25cm til nærmeste nabo.

Purløg er rig på vitaminer og anbefales ved forhøjet blodtryk.

Munkene brugte purløg mod blødninger og giftige bid og middelalderens Henrik Harpestreng mente at planten var god mod alkoholisme, gav (mænd) lyst til kvinder og kurerede forstoppelse.

Saft af purløg blandet med kvindemælk skulle kurere gammel hoste og alle slags lungeproblemer. Om modernælkserstatning kan bruges i

stedet, kunne han af gode grunde ikke vide, da det endnu ikke var opfundet, mens lakterende kvinder var ganske almindelige overalt i samfundet.

Purløg bruges ikke mere til medicin, men anbefales fortsat som et nyttigt tilskud af grønt til fx smørrebrød.

I Middelalderhaven vokser purløg i krydderibedet.