

Etage-Løg

Allium cepa

Etage-Løg er en flerårig staude, der danner små nye løg i toppen af stænglen.

Den er ret sjælden i danske haver, men kan bruges som andre løg i maden og høstes det meste af året.

Den stammer fra Asien, holder sig grøn det meste af vinteren og kan erstatte purløg i det tidlige forår.

Frost kan få den til at fryse lidt tilbage, men som reglen vil den vokse fra problemet, når vejret mildnes igen.

Vil man opformere sine Etage-Løg, udplantes de små topløg på en solrig plet med god, næringsrig jord. Den vokser gerne på samme sted flere år i træk og vokser sig større fra år til år.

Høster man ikke yngløløgene vil stænglen før eller senere bøje sig ned og selv sørge for at de får jordkontakt.

Yngløløgene er sprøde og lækre og regnes for en delikatesse. De er velegnede til at komme med i lagen, når man sylter asier.

Medicinsk har Etage-Løg de samme glædelige effekter som andre løg: De er rige på c-vitamin og virker bakterie- og feberhæmmende.

Etage-Løg har desuden ry for at virke potensfremmende og vokser i Middelalderhavens elskovsbed, men også i bedet med køkkenurter.