

Hvidløg

Allium sativum

Hvidløg voksede oprindeligt vildt på de mongolske stepper, hvor den i tusindvis af år, indgik i maden, når Djengis Kahn og hans ryttere, skulle have sig en hestebøf.

Som andre løgplanter er hvidløg stærkt lugtende, og blomstrer med en blomsterskærm.

Omkring hovedløget, dannes en række biløg(fed) der omsluttet af en tynd, hvid hinde.

Blomsterne, sidder på en lang massiv stilk.

Hvidløg kendes tilbage til middelalderen, hvor den brugtes som krydderi og til medicin.

Hvidløg var almindelig i 1800tallets haver, mens hvidløget i det tyvende århundrede opnåede et besynderligt ry som 'fremmedartet' og 'ildelugtende' og nærmest forsvandt ud af det danske køkken.

Globalisering og charterturisme gav hvidløget fornyet status i køkkenregionerne, og i dag er hvidløg en almindelig bestanddel af den hjemlige madlavning.

Hvidløg forbindes især med medicin og magi.

Som medicin blev hvidløg især anvendt mod pest, hvor kraftigt lugtende urter anvendtes, måske i det håb, at kraftig lugt kunne overdøve den fæle lugt, der fulgte af massedød.

I overtroens verden, beskyttede hvidløg mod onde øjne, og som enhver læser af vampyrlitteratur ved, er hvidløg et ufejlbarligt middel mod de blodtørstige uhyrer.

Hvidløg omtales i 4. Mosebog, under jødernes udvandring fra Ægypten, hvor maden var dårlig og gav problemer.

I den antikke lægekundskab, omtales hvidløg som et urindrivende og slimløsende middel, der anbefales mod tandpine og slangebid.

Traditionen med at bruge løget mod tandpine går langt tilbage og kan genfindes i de gamle jødiske skrifter, der tilråder, at man lægger et hvidløg på håndleddet på tommelfingersiden ved pulsen i den side, hvor tandpinen sidder. Et lignende husråd findes blandt samer i det nordligste Skandinavien og i Henrik Smiths urtebog fra 1557.

Man mente, at hvidløg havde den egenskab, at opflamme vrede og hidsighed og fodrede dyr, der skulle bruges til slagsmål med hvidløg op

til kampen. Også væddeløbsheste fik hvidløg i foderet før et vigtigt løb.

Hekse kan afsløres ved at man dagen før Maria bebudelse (25. Marts) skærer hovedet af en hugorm og gemmer det under en hue på kirkegulvet med et hvidløg i gabet. Hekse vil da føle sig overmåde fristet til at lette på huen, og derved afsløre sig!

Hvidløg har en dokumenteret antibakteriel funktion, der har været kendt og brugt før opfindelsen af penicillin.

Hvidløgspiller sælges stadig som kosttilskud i supermarkeder.

Det meste hvidløg importeres idag, men det er absolut muligt at dyrke sine egne hvidløg: Det bedste resultat opnås ved at sætte løgene i efterårets slutning okt-november, så de lige når at komme i gang, før vinteren lukker og slukker. De vil da fortsætte deres vækst så snart vejret tillader det, og kan høstes følgende sommer. For at få en konkurrencedygtig størrelse skal havejorden helst være næringsrig.

Som sætteløg kan et almindeligt supermarkedsløgs såkaldte 'fed' meget vel bruges. Men fimaer har også tilbud på forskellige sorter, eller man kan bytte sig til f.eks. Estisk Rød, som vi prøver i Middelalderhaven.