

Pibeløg

Allium fistulosum

I et løg gemmer løgplanterne sommerens forråd, og derfor har løg også altid været vigtige for mennesker, hvad enten de levede af at samle og jage, eller om de dyrkede et stykke jord. De betragtede løg som et middel mod den skinbarlige ondskab og bar dem på sig som amuletter.

Pibeløget, som teksten skal handle om, er en staude, der gemmer forrådet under jorden hos moderløget og de mange små søsterløg, der allerede fra januar stikker lidt grønt frem, som i sommerens løb vil udvikle stængler med knopper, blomster og frø, mens løget i bunden bruger kræfterne på at lave nye små kloner til næste vinter. Det gør klumpen bredere for hvert år. Blomsten er kridhvid og særdeles populær blandt bier. Den pynter både i maden og i salaten. De små nye skud er også spiselige, og kan bruges som

purløg mange måneder før, purløgene spirer.

Vil man dyrke pibeløg kan de sås fra frø eller sættes. Da planten med tiden vil brede sig bør den gives lidt plads (ca. 25 cm mellem planterne). Klumpen kan siden deles og blive til nye klynger. Udviklingen af en klynge strækker sig over tid, så der er ingen grund til at frygte, at den skal tage over.

Pibeløg er velegnet som en kant ved urtebedet, og eftersom frø fra blomsterne sår sig selv, kan en sådan kant holde i mange år.

Løgene kan spises som andre løg og erstatte de dyre 'forårsløg' i wokken, hvor den vil føle sig hjemme, da den oprindeligt kom fra kineserne.

Middelalderhaven har Pibeløg sammen med de øvrige køkkenurter.