

Dansk navn: Skovløg

Latinsk navn: Allium scorodoprasum

Bornholmsk navn: Gjeddaløj, Gjeddarams, Ramsakål,

Baggrund / evt. Bornholmsk historie

40 – 90 cm. højt flerårigt løg med et udpræget porreagtigt udseende. Bladene er 1–1,5 cm. brede med udpræget køl. Hovedet er en purpurrød kugle af småløg eller yngleknopper, hvoraf mange bærer små, 4-7 mm. brede purpur blomster. Omkring hovedet 1–2 korte højblade, der tidligt visner ned. Tydelig lugt og smag af løg. Blomstrer juli – august.

Det man havde gavn af – passede man også på. Man høstede af det – men sørgede også for at give det plads og mulighed for at formere sig så der kunne høstes til næste år. Sådan ser vi ikke altid på "ukrudtet" i dag. Men sådan var det tidligere med skovløg. Den har været flittigt brugt op igennem historien i hele Norden. – Både som vild-høstet og dyrket. Derefter blev den glemt i den industrielle og effektive produktion.

Skovløg blev således tidligere dyrket som køkkenurt. Alle dele af planten kan anvendes. Smagen er noget mildere end hvidløg.

Brugtes i madlavningen, kogt eller rå. En gammel Gudhjembo skriver i 1963, at da han gik i Rø skole fulgtes han med en pige gennem Præstegårdsskoven, og de samlede ramsakål til hendes fader, som snittede dem over den spegesild han spiste hver morgen. Den brugtes også i grønkålen, fordi den gav en bedre smag og sparede skarlotterne.

Først på sæsonen (april) kan den ligne noget bredbladet græs. Men snart ser man at den også ligner små forårsløg eller tynde porer. Og knuser man et blad har den en behagelig duft af løg. I juni stritter den op over det meste vegetation (kan blive en meter høj). Her sætter hver plante en kuglerund purpurviolet top som består af yngløløg og blomster. På dette stadie er stænglerne kedelige og fulde af fibre. Men nu kan både yngløløg og blomster bruges. Yngløløgenes (mellem 15-50 pr. top) opgave er at falde ned på jorden og spire – en meget effektiv formeringsform. I juli - august sættes der nede ved jorden et nyt løg som overvintrer og bliver til en plante til næste år. Skovløg formerer sig altså på flere forskellige måder.

Egnethed som fødevarer / I Køkkenet

Det geniale ved skovløg er at den kan høstes på flere stadier. Derved giver den hen over sæsonen ret forskellige produkter.

De tidlige skud kan anvendes alle de steder hvor du ellers vil anvende forårsløg. De smager mildt og let sødt af løg. Den er altså slet ikke så "svovlet" som f.eks. ramsløg. Sødmen fremhæves ved tilberedning – så grill gerne skovløgene kortvarigt ved høj varme, efter at have smurt dem med olie. Men anvend dem ellers rå i/på salater, dressinger, marinader, urtesmør, pesto, kartoffelsalater, omeletter, tærter, supper, smørrebrød og meget mere. De kan også fermenteres. Blomsterne er fantastisk smukke med deres stærke violette farve. Og selv om de kun er få millimeter store, giver hver blomst en lille lugeksplosion i munden. Man kommer med andre ord langt med en lille håndfuld blomster som pynt.

Yngleløgene er først grønne – siden violette. I stadiet mellem grøn og violet popper de mellem tænderne – og smager kraftigt (men behageligt) af rå løg. De er fantastiske som topping på smørrebrød, hotdog's, grillet kød/fisk/grønsager og meget andet. Du kan også linsylte dem i en varm krydderredike. Når de er helt violette bliver de hurtigt "fibrede" og kræver bearbejdning/tilberedning. Når de er helt seje/tørre er de slet ikke rare at tygge i. Men de kan stadig bruges som krydderi ved syltninger, braiseringer mm.. Tænk f.eks. i et glas hjemmelavede spegesild (i stedet for løgringe).

Det nye løg i jorden kan trækkes/graves op og bruges som perleløg. Men kun hvis bestanden er stor nok til at den kan tåle denne udtynding. De er på størrelse med det yderste led af en lillefinger, svagt buede og utroligt smukke f.eks. som syltede løg i et lille glas.

Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima

Skovløg kan klare sig på både let fugtig og tør jord. Men skovløg ynder en næringsrig åben muldbund, ofte kystnær, i krat, skove, hegn, på strandoverdrev og ved beboelser. Den er ofte bestandsdannende.

Sorter / varieteter

Der er flere arter af vilde løg i Danmark, og de er alle spiselige. Skovløg er især almindelig på Bornholm, Øerne og i Østjylland.

Skovløg kan forveksles med Vild Løg, der dog vokser lidt mere tørt end skovløg, har længere højblade og halvrunde, hule blade, samt med Almindelig Sandløg, der vokser på kalkrig sandbund, ligeledes med halvrunde, hule blade og med 1 højblad på længde med hovedet.

Sædskifte

Ikke relevant.

Jordbearbejdning

Ikke relevant.

Etablering / opformering / bestøvning

Dyrkning er enkelt, idet småløgene villigt slår rod og bestanden formerer sig selv, når den først er etableret. Skovløg kan danne store bestande, hvor jordbunden er tilpas åben og let til at småløgene kan slå rod. En afrivning af den tørre græsvegetation fremme formeringen. Selv om der kommer blomster – finder man dog ikke spiredygtige frø.

Gødskning

Det er næppe nødvendigt. Men en smule kompost kan evt tilføres med nogle års mellemrum.

Ukrudtsbekæmpelse

Ved etablering/selvforryngelse er det vigtigt at der er bar jord.

Vanding

Kan være nødvendig ved etablering.

Sygdomme

Skovløg er modtagelig for rustsvamp (ses som orange pletter i juni måned).

Skadedyr

Ingen kendte.

Høst og salgsklargøring

Der kan som nævnt høstes på 3 stadier – og 3 meget forskellige produkter.

Ved høst af "forårsløg" i april-maj trækkes planten op og de kommende to typer høst udelukkes. Men dette kan foretages som udtynding og derved sikres høst af yngleløg og evt de nye løg i jorden.

Høst af yngleløg sker ved disse plukkes af i juni/juli. Nogle kokke ønsker dem evt. på kort stilk – i så fald skal de klippes af.

Oprykning/opgravning af nye løg i jorden kan ske i juli-sept.

Udbytte

Ikke kendt.

Nøglepunkter i kulturen

3 gang høst.

Kildehenvisning

*Around the world in 80 Plants – an edible perennial vegetable adventure in temperate climates. 2014. Stephen Barstow.

*Fortidens minder – fremtidens guld. Kompendium over udvalgte spiselige urter og bær. Søren Espersen.

*Gastro, artikel Pluk og Spis juni 2019, Thomas Guldbæk

*Folk og Flora. Vagn J. Brøndegaard.

* Bornholmernes Urtebog, en samling gamle bornholmske navne på urter og planter og deres anvendelse i overtro, sygdom, arbejde. Hansaage Bøggild.

Internetsøgning

*www.vildmad.dk

Egne erfaringer fra projektet

Yngleløg spirer meget villigt.

Yngleløg er sat i række i ukrudtsdug, og har blomstret og sat nye yngleløg.

Skovløg vokser i projekt "Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter", j.nr. 16-3262-000053, på åben mark med følgende jordbundstal: Rt (pH) = 7,4, Pt (fosfortal) = 1,8, Kt (kaliumtal) = 11,4. Jorden indeholder 16,9 % ler, dvs at der er en lerjord, også kaldet JB 7.

Der er i etableringsfasen (såning af frø og plantning af indsamlet plante) blevet vandet manuelt.

Og i den tørre sommer i 2018 blev sårækker og planter vandet manuelt på ugebasis.

Fødevareegnethed

Hvis du er kok eller fødevareproducent, og tænker på at sælge fødevarer med vilde planter, kan Fødevarestyrelsens "Planteliste" bruges til at vurdere, om det er en god idé; Nogle planter må kun serveres i begrænsede mængder, i f.eks. snaps eller krydderi, eller der kan være dele af planten, som er uspiselige. Plantelisten kan bruges både af private og professionelle:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste/Sider/default.aspx>

Kontakter

Denne planteprofil er forfattet af formidlingschef og naturvejleder Thomas Guldbæk, gaarden – Bornholms Madkulturhus (www.gaarden.nu), som også har bidraget med indsamling og viden om planternes kulturhistorie. E-post: thomas@gaarden.nu

Naturvejleder Tino Hjort Bjerregaard, Naturstyrelsen på Bornholm (www.nst.dk), har medvirket med indsamling og viden om planternes naturlige vækstbetingelser og voksesteder på Bornholm. E-post: xtb@nst.dk

Fødevarerådgiver Signe Folke, Bornholms Landbrug og Fødevarer (www.blf.dk) har skrevet afsnittet om fødevareegnethed, og bidraget med sin viden. E-post: sf@blf.dk

Er du interesseret i at høre mere om projektet "Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter", j.nr. 16-3262-000053, er du velkommen til at kontakte projektleder Elisabeth Falk, Bornholms Landbrug og Fødevarer, E-post: ef@blf.dk

Du er velkommen til at citere denne planteprofil, men kun hvis du opgiver kilden. Du er også velkommen til at bruge planteprofilens viden – men husk at det er på eget ansvar, og at viden kan ændre sig over tid.

Vi har i dette projekt fået særlig tilladelse af berørte myndigheder og private ejere til at indsamle vilde og forvildede planter. Vær opmærksom på, at du ikke umiddelbart kan gøre dette efter, og at det kan være ulovligt. Fjern aldrig planter fra beskyttet natur og fredede arealer.

Projektet er en del af bevaringsarbejdet med gamle danske husdyr- og plantegenetiske ressourcer, og er støttet af



Miljø- og Fødevareministeriet
Landbrugsstyrelsen

Version 3, 12.12.2019

Skovløg, yngleløg indsamlet i Østermarie fra ca. 15 planter, 2.8.2018



Yngleløg spirer frem
16.4.2019



Yngleløg sætter stilk,
13.5.2019



Yngleløg med stilk
24.5.2019



Nye yngleløg er
høstet/smidt
12.8.2019